

Hushällsvetenskap & Co

Hushållsvetenskap & Co

Redaktörer

Marianne Pipping Ekström

Helena Åberg

Kerstin Bergström

Hillevi Prell

Hushållsvetenskap & Co

Redaktörer

Marianne Pipping Ekström
Helena Åberg
Kerstin Bergström
Hillevi Prell

© Copyright: Författarna och Institutionen för mat, hälsa och miljö 2007
Tryck: Grafikerna Livréna i Kungälv AB

ISBN 978-91-976784-1-4
ISSN 1654-1634

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Förord 7

Historisk framväxt av hushållsvetenskap

Lotten Lagerstedt, Sigbrit Albrektson och Gunvor Fröberg 13

Mina förmödrar, Marianne Pipping Ekström 35

Gender aspects in Russia, Valentina Novik and Marina Potapova 47

Hushållsvetenskap ur genusperspektiv, Inga Wernersson 57

Resurshushållning

Hållbar utveckling i matsystemet, Kerstin Bergström och Anna Post 65

“Susu”: A savings option in Ghana, Christiana Offei-Ansah 75

Mat och måltid

Eld, mat och järn, Ann Gleerup 89

Äta och mäta, bakom kulisserna, Christina Berg och Anna Winkvist 95

Den goda måltiden, Helene Brembeck 111

Laga mat som symbolhandling, Christina Fjellström 123

Utbildning

Hushållsvetare på båda sidor av Bottenviken, Päivi Palojoki 141

Elevers tankar om slöjd, Peter Hasselskog och Marlène Johansson 147

Gastronomi, hälsa och välbefinnande, Inger M Jonsson 161

International cooperation

Family meals in Ghana, Russia and Sweden, Helena Shanahan, Annika Carlsson-Kanyama, Christina Offei-Ansah, Marianne P. Ekström and Marina Potapova 181

Författarpresentationer 195

Tabula Gratulatoria 199

Förord

Helena Shanahan, professor vid Institutionen för mat, hälsa och miljö, MHM, Göteborgs universitet, fyller 65 år i juni 2007. Med denna bok gratulerar vi henne. Helena är hushållsvetare med lång erfarenhet från många delar av det hushållsvetenskapliga fältet. Hon har funnits vid institutionen sedan 1982, före det var Helena verksam i Afrika på FN-uppdrag. Helena disputerade 1977 vid Michigan State University, Department of Family Ecology, på en avhandling om familjeplanering med titeln: *Demographic and environmental factors affecting fertility decisions in Swaziland*. Under åren i Afrika var Helena rådgivare i hushållsvetenskapliga frågor med direkt anknytning till människors vardagsliv. Erfarenheten från de åren har berikat hennes syn på vardagsliv i olika slags samhällen över hela världen. Helena har aktivt arbetat för att etablera hushållsvetenskap som ett forskningsområde och skapa utbildningar med resurshushållning i fokus.

I sin forskning har Helena berört två viktiga och centrala teman. Det ena är internationellt genom forskningssamarbete med främst USA, Ryssland och Ghana. Det andra rör resurshushållning med fokus på det hushållsekologiska perspektivet, nationellt. Detta perspektiv har Helena fört in i konsumentforskningen i Sverige i dag.

Vi har valt att kalla boken *Hushållsvetenskap & Co*. Med denna titel vill vi poängtera det hushållsvetenskapliga perspektivet, som Helena så energiskt drevit. Med *& Co* vill vi visa på att hushållsvetenskap har många samarbetspartners. Några av dessa kommer till tals i boken.

I boken finns flera exempel på historisk framväxt av hushållsvetenskap, ett ursprungligen kvinnodominerat ämnesområde, både utbildningsmässigt och avnämarmässigt. Arvet från förr handlar om att vårda och ta till vara på vardagen, lika giltigt i dag som det var då. Vid MHM, där Helena är professor, står alla sorters hushåll i fokus, de enskilda privathushållen såväl som storhushållen.

Helena har främjat kontakten mellan hushållsvetare i olika delar av världen, där hushållsvetenskap har varit och är ett angeläget utbildnings- och forskarämne. Spår av detta ser vi i bidragen från Päivi Palojoki, Finland, Valentina

Novik och Marina Potapova, Ryssland samt Christiana Offei-Ansah från Ghana. Päivi Palojoki från Helsingfors gör i sin text "Hushållsvetare på båda sidor av Bottenviken" en jämförelse av den hushållsvetenskapliga utbildningens utveckling i de båda grannländerna Finland och Sverige. Marina och Valentina från Novgorod ger en historisk beskrivning av hushållsekonomi i Ryssland ur ett genusperspektiv. Kapitlet heter "Gender aspects of household labor through the prism of time". Christiana Offei-Ansah från Cape Coast beskriver informella sparformer i kapitlet "Susu: A savings option for the market trader in the informal sector in Ghana". Päivi, Marina, Valentina och Christiana har alla varit knutna till Institutionen för hushållsvetenskap i Göteborg, som numera heter Institutionen för mat, hälsa och miljö.

Sigbrit Albrektson och Gunvor Fröberg beskriver ämnets hundraåriga historia, genom berättelsen om "Lotten Lagerstedt, den första föreståndarinnan för utbildning av lärare i husligt arbete i Göteborg". Andra betydelsefulla kvinnor lyfts fram i kapitlet "Mina förmödrar inom matforskningen", som skrivits av Marianne Pipping Ekström. Christina Berg och Anna Winkvist manar till kritisk reflektion vad gäller hälsobudskap. Kapitlet, "Äta och mäta, bakom kulisserna" handlar om kostundersökningsmetodik. Ann Gleerup överbryggar naturvetenskap mot etnologi i sitt kapitel "Eld, mat och järn. En personlig betraktelse." Helene Brembeck och Christina Fjellström skriver båda med etnologens penna om mat som vi äter. Helenes avsnitt utmanar våra föreställningar om "Den goda måltiden". Man kanske kan säga att Christina svarar på detta i sitt kapitel "Att skapa en relation – laga mat som symbolhandling".

Slöjd är en del av hushållsvetenskap. Peter Hasselskog och Marlène Johansson låter eleverna i grundskolan komma till tals. "Viktigaste i livet", skriver en elev i kapitlet "Elevers tankar om slöjd".

Inger M Jonsson har intervjuat studentgrupper som talar om sina utbildningar och om sin syn på framtida yrke. Kapitlet heter "Gränsöverskridanden mellan gastronomi, hälsa och välbefinnande i studenters framtida yrkesliv".

"Hushållsvetenskap och kvinnligheten – reflektioner ur ett slags genusperspektiv" är Inga Wernerssons bidrag till boken. Inga ställer den provocerande frågan om

...vetenskapliggörandet av det nära och kända utgör ett hot mot vår upplevelse av att ha en unik av och för mig och mina närmaste skapad erfarenhetsvärld? En värld som vi behärskar och där vi värjer oss mot att den blir utsatt för en forskningens kyliga dissekering och kritik och därefter omskapad och ordnad på ett sätt som inte är mitt eller så som vi gör/gjorde i vår familj?

Hushållsvetenskap som forsknings- och utbildningsområde berör inte bara det privata hushållet utan även storhushållet. Detta syns i kapitlet "Hållbar utveckling i matsystemet" av Kerstin Bergström och Anna Post. Helena får själv avsluta boken med kapitlet "Family meals and disparities in global ecosystem dependency. Three examples: Ghana, Russia and Sweden". Här har vi i ett och

samma kapitel fokus på hushåll, resurshushållning, det nationella och det internationella. Artikeln exemplifierar samarbetet mellan Helena och flera av bokens författare.

Redaktionskommittén vill med denna bok gratulera Helena och tacka alla som bidragit med sina texter. Tack till International Journal of Consumer Studies för rätten att publicera "Family meals and disparities in global ecosystem dependency. Three examples: Ghana, Russia and Sweden". Vi vill också tacka Praktiska hushållsskolans donationsfonder för generöst bidrag. Tack också till alla som genom att köpa boken bidragit till dess finansiering. Alla ni finns uppräknade i Tabula Gratulatoria. Tack också till Solveig Björcke, som skött kontakterna med alla i Tabula Gratulatoria.

Göteborg 16 juni 2007

Marianne Pipping Ekström, Helena Åberg, Kerstin Bergström, Hillevi Prell

*Historisk framväxt av
hushållsvetenskap*

*Lotten Lagerstedt,
den första föreståndarinnan för utbildning
av lärare i husligt arbete i Göteborg*

SIGBRIT ALBREKTSON OCH GUNVOR FRÖBERG

Lotten Lagerstedt är förgrundsgestalten för utveckling av utbildning för lärare i husligt arbete i Göteborg. Hon brann för att de unga arbetarkvinnorna skulle sköta arbetet både inom och utom hemmet på ett för dem och deras familjer bra sätt. En metodisk och effektiv undervisning om sysslorna i hemmet borde enligt Lotten Lagerstedt ledas av lärarinnor som var kunniga och utbildade inom ämnesområdet.

För några år sedan tog en hushållslärare som har sin tjänst på Kvinnofolk-högskolan i Göteborg kontakt med Sigbrit Albrektson, tidigare didaktik- och metodiklärare vid dåvarande institutionen för Hushållsvetenskap, Göteborgs universitet. En avlägsen släkting till Lotten Lagerstedt hade, till Kvinnofolk-högskolan, lämnat brev, böcker, tidningsurklipp med mera, som hon hade tagit hand om. Dessa lådor packades senare upp av Sigbrit Albrektson tillsammans med Gunvor Fröberg, lärare vid institutionen och med ett starkt historiskt intresse. Vi insåg att vi gemensamt ville göra något av materialet innan vi lämnade det vidare till något arkiv¹.

¹ Förutom sedvanliga källor som Universitetsbiblioteket, allmänna bibliotek och Ihu:s samlingar, arkiv och internet, har vi använt det material, som av en släkting till Lotten Lagerstedt överlämnades till Sigbrit Albrektson. Allt går inte att härleda tidsmässigt eller varifrån det kommer. Vi använder det ändå när det finns fler källor som styrker riktigheten. Vidare har vi utgått från egna anteckningar och några andra personers minnesanteckningar eller utsagor.

Vad vi fann

Där fanns kokböcker med Lotten Lagerstedt som författare, andra fackböcker med liknande innehåll, några volymer med dikter och religiösa skrifter. Tidigare material från Lotten Lagerstedt förvaras på Universitetsbiblioteket i Göteborg och dess Kvinnohistoriska samlingar. Även detta material kommer att föras dit. Vidare packade vi upp Lotten Lagerstedts meritförteckning, hennes lärarinediplom från Skottland, andra diplom och ett intyg som visade att hon erhållit Stockholms Läns Hushållningssällskaps silvermedalj. Nekrologer hade efter hennes död varit införda i många dagstidningar liksom korta artiklar om hennes liv och gärning. Ett kondoleansbrev från hovet hade kommit till släktingarna, där drottning Viktoria genom sin hovmarskalk beklagade sorgen. Lotten Lagerstedt hade på Solliden på Öland besökt drottning Viktoria, som stödde de nya idéerna om undervisning i husligt arbete som kallades "skolköksaken". Från Lotten Lagerstedts sista år fanns många brev från släktingar, vänner och myndigheter. De syftade alla till att hon skulle erhålla statlig pension. Hon beviljades denna pension så småningom, men hon hann avlida fattig och sjuk innan den beviljades. Mycket av materialet som nämnts här förvarades i ett litet reseschatull, som var inrett med många fack och små fina lådor.

Lotten Lagerstedt

Det är framför allt familjernas svårigheter att klara sin vardag som Lotten Lagerstedt vill möta med kunskaper inom hushållets sfär. Många med vår utbildning är naturligtvis bekanta med Lotten Lagerstedt och känner i varje fall till hennes namn (se bild 1). Vi tycker det är angeläget att öka kunskapen om henne. Först då kan vi förstå vad hon betytt för vår utbildning och vår institution. I denna artikel vill vi spegla Lotten Lagerstedt och hennes engagemang för hemmen och deras situation och ge en bild av Lotten Lagerstedt och hennes samtid med alla förändringar i samhället som mötte de unga kvinnorna och deras familjer. Det är intressant att konstatera att trots att det skiljer 100 år mellan Lotten Lagerstedt och oss har vi ett liknande engagemang för värdet av kunskaper inom ämnesområdet hem- och konsumentkunskap. Vår beskrivning av Lotten Lagerstedt, hennes tid och gärning, bygger på det material som fanns i kartongerna och det lilla schatullet. Vi har också hämtat information från nutida källor, bland annat två minnesskrifter om huslig lärarutbildning i Sverige: Lundh, Hans Lennart, *Till gagn för hem och samhälle*, som utkom 1983 och Lundh, Herbert, *Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala 1895-1945*, som utgavs 1945. Den förstnämnda lägger tyngdpunkten på Göteborgsseminariets utveckling och den senare på Fackskolans i Uppsala.



Bild 1. Lotten Lagerstedt (1839-1919). Föreståndarinna för Göteborgs skolköksseminarium 1893-1898. Foto i MHM:s ägo

Lotten Lagerstedt föddes 1839 i Karlstad. Hennes far provinsialläkaren Wilhelm Lagerstedt avled tidigt. Familjen med modern Charlotta Lagerstedt född Kock flyttade till Göteborg. Lotten Lagerstedt genomgick där Kjellbergska flickskolan. Hon ägnade sig efter detta åt, som det står i en nekrolog (*Stockholms Dagblad*, 1919-11-09): "elementarlärarinnsans kall och hade levande språk till huvudämne".

Som så många andra vid denna tid fick Lotten Lagerstedt lita till frivilliga krafter som kunde ställa upp och bekosta hennes vidare utbildning. En sådan kraft var konsul Oscar Ekman, Göteborg, som ställde medel till förfogande. Utbildning till Kindergartnarlärarinna i Tyskland blev hennes första steg i karriären. Vid återkomsten till Sverige 1865 blev hon anställd vid vad som kallades Barnleksalen, Sveriges första lekskola (Lundh, 1983).

Lotten Lagerstedts tid

Vad formade Lotten Lagerstedts sociala och pedagogiska ambitioner och hennes brinnande intresse för skolköks-saken? 1800- talet kännetecknas av en stark utveckling inom många områden men det präglas också av flera år av missväxt (Söderberg, 1954). Författaren beskriver perioden som vetenskapens och teknikkens erövringstid, vilken också kommer lantbruket och hushållningen till godo.

Några exempel på detta är järnspisen som revolutionerar bakningen, korvtillverkningen som blir en industriprodukt och fisket som utvecklas till en blomstrande näringsgren. Vetenskapliga rön och nya upptäckter duggar tätt, nykterhetspropaganda och en ny syn på familjen gör 1800-talet till ett omvälvande århundrade. Söderberg ger exempel på djupaste nöd i hungertider hos landsbygdsbefolkningen och på det största överflöd på huvudstadens guldkrogar.

Befolkningen ökar och minskar med små steg ända tills vi närmar oss perioden efter sekelskiftet 1800. Sverige går in i en fredlig period och det leder, tillsammans med bättre kunskaper om hygien och hälsa, till en kraftig befolkningsökning. Sverige hade 1860 en befolkning på 3,9 miljoner invånare som inom etthundra år fördubblas. Fram till 1880 fungerar emigrationen som en nödtvungen möjlighet till ett bättre liv (Heckscher, 1980).

Sveriges utveckling påverkades mer av befolkningsökningen än av den ökande industrin och den förbättrade ekonomin. Trots emigrationen förekom stora försörjningsproblem. Potatisodlingen, som man hoppats mycket på, gav inte så mycket mera mat. Potatisen var känslig för frost och för torka och användes hellre till brännvin. Vetenskapen gjorde nya tekniska erövringar men det hjälpte inte mycket mot nöden. För staten medförde folkökningen kostsam fattigvård. De som inte hade arbete kunde straffas för lösdriveri. Dryckenskapen satte fart inom alla folklager och kyrkan beskärmade sig över osedligheten (Hellspong & Löfgren, 1974).

Minst 75 procent av hela befolkningen var sysselsatt med jordbruk samt binärningar. På landsbygden var det upp mot 90 procent som arbetade i denna sektor. Självhushållningen präglade inte bara böndernas liv. Även städernas invånare producerade sin egen mat och sina kläder. Alla i familjen deltog efter förmåga. I den nationella utvärderingen av hemkunskap som genomfördes 1992 skriver författaren:

När industriproduktionen expanderade och krävde ny arbetskraft sökte sig en stor del av befolkningen - inklusive kvinnorna - till dessa arbetsplatser. Arbetsdagarna var långa. Det blev ont om tid för barn tillsyn och skötsel av hem. Den naturliga arbetsgemenskapen och träningen för vuxenlivets uppgifter försvann för de flesta ungdomar. Och familjerna kunde börja köpa en del förnödenheter, som tidigare tillverkats i hushållet. Dagens konsument, som köper och använder varor och tjänster, börjar växa fram (Albrektson, 1993, s 14).

Skolans värld

Efter nio års arbete på Barnleksalen, som nämnts Sveriges första lekskola, söker sig Lotten Lagerstedt 1874 till Skottland där hon tar anställning som guvernant. Under denna tid kommer hon i kontakt med två kvinnor, ogifta fastrar till barnen som hon undervisade. I Edinburgh kämpade dessa kvinnor för mer praktiska inslag i undervisningen (Lundh, 1983). Lotten Lagerstedt skrev vid denna tid åtskilliga inspirerande artiklar i Göteborgs *Handels- och Sjöfartstidning* om nyt-

tan av att införa skolköksundervisning i Göteborgs folkskolor. På grund av dessa artiklar donerades anonymt medel till en lärarinneutbildning. Ingen intresserad anmälde sig (*Vita Bandets tidskrift*, 1912, N: o 3). Snart insåg Lotten Lagerstedt att det var hon som borde förkovra sig inom detta område. Hon tog emot stipendiet, som hade, visade det sig, donerats av konsul Oscar Ekman. Lotten Lagerstedt sökte sig på nytt till Skottland och påbörjade en utbildning i Glasgow vid Training School of Cookery. Hennes diplom vittnar om stort engagemang (bild 2). Hon erhöll 2655 "marks" av 3000 möjliga. Utbildningen avslutas 1890 och skulle leda till praktisk undervisning i husligt arbete inom den obligatoriska skolan.

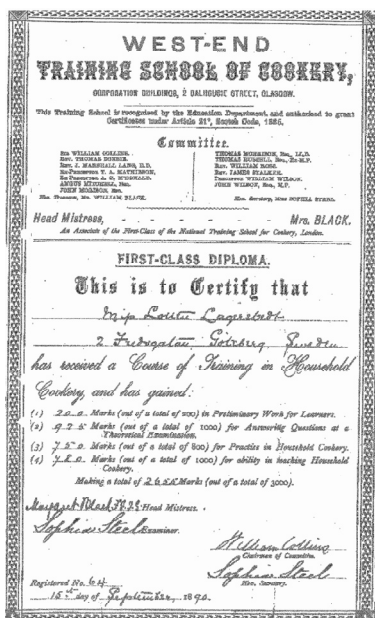


Bild 2. Lotten Lagerstedts avgångsbetyg från West-End Training School of Cookery i Glasgow

Lotten Lagerstedt är nästan årsbarn med folkskolestadgan som kom 1842. Hon var säkert väl förtrogen med moralen i samhället, som kom att prägla folkskolan och kommer till uttryck i *Läsebok för folkskolan* (1868). Nationalismen stod högt i kurs och man hyllade värderingar och moralmönster som förknippades med fosterlandet. Det innebar en mängd förhållningsregler som barnen skulle anpassas till. Starka religiösa grundvalar och bildningsideal som resulterade i att sparsamhet, sundhet och renlighet samt ordentlighet hörde till de viktigaste delarna i ett barns uppfostran. Nytt var att fattigvården ålades att se till att inga barn hindrades från skolgång på grund av att de saknade kläder, skor eller mat.

Skolundervisningen skulle vara ett sätt att hålla barnen under samhällelig och kyrklig uppsikt. Sandin (1988) skriver:

I skolstadgan finns inga uppgifter om antalet klasser eller år som barnen skulle gå i skolan. Endast vissa kunskapskrav preciserades. De var i stort sett de samma som förr: läsning och kristendom var huvudämnena. Skrivning och kyrkosång tillhörde också minimikraven. Men i verkligheten var kraven inte så stora och möjlighet till undantag gavs, till exempel för flickor. De barn som kunde inhämta dessa kunskaper utan skolans hjälp hade också tillåtelse att göra detta. Men barnen kunde tas från föräldrarna om dessa inte såg till att barnen uppfyllde kraven. Stadgan föreskrev med andra ord inte skolplikt utan undervisningsplikt eller snarare kunskapsplikt. Eftersom flickorna hjälpte till hemma med att passa småsyskon började de skolan vid senare ålder än pojkarna (s 39).

Sandin avslutar artikeln med att säga att skolans utveckling är nära knuten till den sociala utvecklingen. Uppfostringsanstalter och barnavårdsnämnder grundades och stora insatser gjordes för att hjälpa fattiga och undernärda barn. En spridd lärobok, *Nya ABC-läseboken för småskolan* (Rodhe, 1880), visar på pärmens insida skrämmande teckningar på hur det går för ett barn som inte sköter sig. I förordet betonar författaren vikten av att gå från det lätta till det svåra och från det enkla till det sammansatta. Läslusten hos barnen måste sporras.

Naturlära är ett litet häfte avsett för folkskolans barn. Det innehåller "hemlexor". Kapitel 1 handlar om människan och man får veta att människan är skapad av Gud och att hon skall råda över alla kreatur på jorden, människan är enligt boken ämnad till evig lycksalighet i himlen. Beroende på kroppens beskaffenhet anser de naturkunniga att hon hör till däggdjuren. Hon har begåvats med en odödlig och förnuftig själ och har ett oändligt stort företräde framför djuren (Lundeqvist, 1883).

Nya tankar gällde för undervisningen. Det var inte tillräckligt med de ämnen som varit, nämligen innanläsning, katekes och biblisk historia. Nu skulle barnen också få ta del av historia, geografi och naturlära. Ingen drastisk förändring skedde och det var säkert fortfarande det viktigaste att barnen förbereddes för sin konfirmationsundervisning. Om flickornas skoluppfostran säger af Oldberg (1846): "Det måste vara alldeles överflödigt framvisa grunderna för det påståendet att flickorna bör uppfostras för helt andra ändamål i samhället än gossen. Att hennes natur och väsende så olika gossens fordra en annan behandling" (s 104). Dagboksanteckningar berättar om en lärares första examensdag. Han skriver att han förhörde barnen i kristendom, räkning, innanläsning, geografi och sång. Undervisningen hade omfattat 60 barn, 28 i högre och 32 i lägre avdelningen.

Kyrkan

Kyrkoplikten upphörde 1855, men det innebar inte att kyrkan tappade sin makt över folket. Ämnet kyrkohistoria och kristendom var dominerande ämnen. Lärare agade barnen för att piska synden ur dem och trodde fullt och fast på att det hjälpte dem till ett bättre liv. Husförhören, som fanns kvar på många håll ända in på 1900-talet, hade till uppgift att kontrollera att katekes- och bibelkunskaper hölls vid liv hos befolkningen. För barnen var dessa kunskaper lika viktiga. De skulle bli värdiga att konfirmeras för att få ta emot nattvarden. Den framväxande folkskolan och det alltmer öppna samhället gjorde att kyrkans roll började få mindre betydelse (Sandin, 1988).

I *Undervisningslära* (Sandberg, 1870) kan man läsa om många moderna tongångar. Tydligt kolliderade inte dessa idéer med den utbredda synen på synd, straff och åga. Sandberg skriver att läraren skall undervisa tankeväckande och intressant. Han poängterar vidare att det inte finns en större uppfriskande anblick än att se alla barnaögon riktade mot sig och förstå att de slukar varje ord som läraren säger. Han anser också att katederundervisningen hör till det förgångna.

Engagemang för familjerna

När Lotten Lagerstedt, efter studierna utomlands kom tillbaka till Sverige, var hon i femtioårsåldern. Hon kände sig nu förberedd att arbeta för uppbyggnaden av undervisning i husligt arbete vid Göteborgs folkskolor. Hennes argumentation byggde naturligtvis på erfarenheterna från Skottland. Lotten Lagerstedt skriver i tidskriften *Verdandi* 1890:

Skotska kvinnan var förr känd för att kunna bereda enkel och sparsam föda, men sedan fabriker och gruvor började draga till sig flickorna, så snart de lämnat skolan, har förhållandena blivit annorlunda. Att laga maten så fort som möjligt och därvid ofta använda dyra medel, har nu blivit det vanliga, och de goda enkla maträtterna, havregröten och vällingen samt de kraftiga soppor, som utmärkte det gammaldags skotska köket, hava fått träda i bakgrunden. När en fabriksflicka sedan skall som maka och mor sörja för man och barn, blir hushållningen ofta så dyrbar eller så oförståndig, att mannen därigenom frestas lämna hemmets härd för krogen (Lundh, 1945, s 11).

De svenska familjernas situation skilde sig inte från de skotskas. Lotten Lagerstedt var en handlingens kvinna som på ett lågmält sätt engagerade sig i de problem som framför allt uppstod i familjerna. Hon såg de svårigheter som drabbade kvinnor och män när de flyttade från land till stad och blev lönearbetare inom alla de industrier som startade under 1800-talets senare del. Barnen for illa och mannen tog sin tillflykt till krogen. Vad detta kunde föra med sig av dålig ekonomi och ibland våldsamerhet, som riktade sig mot den övriga familjen, såg Lotten Lagerstedt och ville göra något åt. Hon var till exempel aktiv

inom nykterhetsrörelsen i *Svenska kvinnors kristna nykterhetssällskap - Vita Bandet*. Deras tidskrift hade samma namn och i nummer tre, mars 1912, återfinns en artikel om Lotten Lagerstedt. Här berättas om det Idunpris som tillfallit henne "... så ha vi som tillhöra Vita Bandet, ännu större skäl än de andra att glädjas, ty hon tillhör oss, är en värderad och äkta kämpe i våra led".

Sjuk- och socialvård

Hjälpböven var stora och hade skötts av frivilliga krafter under kyrkliga församlingars överinseende. Efter 1847 års fattigvårdsförordning och lasarettens inordnande under landstingen 1862 reglerades hjälpbehoven. Redan 1884 diskuterades förslag till socialförsäkringar men de blev inte verklighet förrän på 1910-talet. Från en ekonomiföreståndarinns anteckningar hämtas följande uppgifter. År 1886 framställs klagomål till de styrande i Göteborg över den otillfredsställande föda människorna på Göteborgs fattighus fick. Det var endast ett mål om dagen. I fattigvårdens "goda" lokaler fanns det 1888 en blandning av ammor, dibarn, flickor och pojkar i skolåldern, fattighjon, gamla och sjuka till ett antal av 1075. Göteborgs stad beslutade om ett nybygge för fattiga åldringar som var färdigt 1896. Huset placerades på Vegagatan och hade Slottskogen som närmsta granne. Där fanns plats för 150 gäster och 12 anställda. En husmor anställdes 1902 och en ny spisordning kom till. Man slapp den salta sillen och fisken tre av veckans dagar. Dessa anteckningar stämmer väl med Lundhs, (1965) som skriver i *Praktiska hushållsskolan i Göteborg*:

Det finns flera orsaker till den stora tillströmningen av sökande. Den avgörande faktorn var de sociala förhållandena i dåtidens Göteborg med dess starkt utbredda fattigdom. Skolans uppgift var att hjälpa flickor från några av de allra fattigaste hemmen i staden till en god utbildning samtidigt som föräldrarna befriades från underhållskostnader under utbildningstiden. Eleverna skulle, står det i reglementet, åtnjuta fritt underhåll, omfattande även bostad och beklädnad, vilken de bör hava, i den mån det låter sig göra, själva förfärdigat. Praktiska Hushållsskolan var således ett utslag av den filantropiska anda, som präglade 1800-talets socialt ansvars-känande kretsar i vårt land och inte minst i Göteborg (s 30).

En liten skrift, med titeln *Helsovårdslära*, som visar på tidsandan har getts ut i en samling som kallas Folkböcker. De har tryckts av Uppsala universitetsbiblioteks förlagsexpedition. Man erhöll ett häfte för fyra stycken 4 - öres frimärken. Många pekfingrar finns på sidorna som till exempel, är människan lat kan hon aldrig räkna med fortsatt hälsa och lycka. Renlighet över hela kroppen förebygger sjukdomar. Man skall akta sig för "lifvande" drycker som choklad, te och kaffe. Under alla omständigheter är dessa skadliga för barn upp till 14 - 16 år. För personer som är rosenkindade, kraftiga och välfödda behövs ingen mjölk dagligen. Om mjölken retar magen kan man späda den med kornbrännvin (Reclaim, 1885).

Goda råd fanns att läsa i *Allmännyttigt Magasin* (1878) som är en bilaga till Svenska Weckobladet. Artiklarna är skrivna av anonyma författare med ett mycket varierande innehåll som ger ett intryck av folkbildning inom olika ämnesområden. Det finns informativa teckningar av en tvätt/vridmaskin och en mekanisk skurborste. Man varnar för farliga kökskärl/redskap som kan förorsaka förgiftningar, till exempel oförtenta kopparkärl. En extra varning uttalas för barn som är extra känsliga.

Tre centrala gestalter

Lotten Lagerstedt hade många kontakter med samtidens engagerade kvinnor och främst med dem som värnade "skolkökssaken". Här tas upp tre personligheter med betydelse för lärarinneutbildningen i Göteborg, Eva Rodhe, Jane Norrby och Alma Peterson. Eva Rodhe var den första kvinna som valdes till ledamot av Göteborgs Allmänna skolstyrelse 1890 och helt naturligt hade möjlighet att påverka. Jane Norrby, som hade varit föreståndarinna för Högre lärarinneseminariet i Stockholm före sitt giftermål. Hon verkade för kvinnans intellektuella frigörelse i Fredrika Bremers anda och var mycket aktiv. Paret Norrby fick inga egna barn och tog som fosterdotter en av makens brorsdöttrar, Ida Norrby. Efter gedigen utbildning både i Sverige och utomlands blev Ida Norrby föreståndarinna för Fackskolan i Uppsala. Till sist Alma Peterson, som med sin trettioåriga föreståndarinnetid med naturlighet profilerade Göteborgsseminariet. Kanske var Lotten Lagerstedt inte helt nöjd med sin före detta elev. I Lotten Lagerstedts exemplar av Kajsa Wargs kokbok har hon skrivit ned vilka hon helst vill skall ta hand om hennes kokbok efter hennes död. Där står uttryckligen att Alma Peterson inte får överta den.

Eva Rodhe

En kvinna som tidigt insåg vikten av en kombination mellan praktisk och teoretisk undervisning var Eva Rodhe. År 1881 inrättade hon Praktiska Arbetsskolan i Göteborg där hon lade upp undervisningen enligt principen "learning by doing" ett begrepp myntat av den amerikanske pedagogen John Dewey som levde 1859 - 1952. Dewey säger: "Jag har försökt visa hur skolan skulle kunna anknyta till livet, så att barnens erfarenhet på ett välbekant och alldagligt sätt överförs och kommer till användning i skolan och så att det som barnen lär sig i skolan förs tillbaka och tillämpas i vardagslivet och gör skolan till något organiskt helt istället för ett hopkok av isolerade delar" (Hartman & Lundgren, 1980, s 95). Eva Rodhe hade under tre år, före starten av Arbetsskolan, studerat skolverksamhet i Tyskland, Frankrike och Italien (Lundh, 1983). Tankarna och idéerna rörde sig omkring samma tema världen över.

Eva Rodhes engagemang för skolfrågor ledde till att hon, som nämnts ovan, återfinns i Göteborgs Allmänna skolstyrelse 1890. Hon ingav detta år i oktober en motion där hon hemställer att varje flicka borde beredas en på förnuftiga grunder byggd undervisning i matlagning och därtill hörande ämnen. Motionen tillstyrktes av beredningsutskottet. Utskottet ansåg att det även borde utbildas lärarinnor för denna undervisning. Till en början skulle denna utbildning vända sig till de folkskolelärarinnor som kände sig "hågade och lämpliga" för att genomgå en kurs på eftermiddagstid. Fokskolestyrelsen tillstyrkte förslaget och lämnade det till stadsfullmäktige med en kostnadsberäkning. Medel för löner, hyra och övriga kostnader beräknas till 1700 kronor. Beslutet blev positivt och Lotten Lagerstedt fick i uppdrag att verkställa det (Lundh, 1983). Folkskolelärarinorna visade inget intresse för att bredda sin utbildning. Därför aktualiserades tankarna på en lärarinneutbildning i husligt arbete, så småningom utbildning till skolkökslärarinna. Som en parentes kan nämnas att vid genomgång av alla läroplaner för den obligatoriska skolan förekommer inte skolkök som namn på ämnet utan endast på lokalen. Benämningar som förekommit under åren är hushållsgöromål, husligt arbete, hemkunskap och hushållsgöromål, hemkunskap samt hem- och konsumentkunskap.

Behovet av utbildade lärarinnor i husligt arbete blev allt större. Lotten Lagerstedt insåg visserligen behovet, men kände att hon ville ha längre och grundligare förberedelser och inte minst större erfarenhet för att ta föreståndarinneansvaret. Trots detta startade fyra lärarinneelever sin utbildning den 1 februari 1893 under hennes ledning. Göteborgs Skolköksseminarium hade sett dagens ljus, dock ännu inte under detta namn. Namnet infördes 1906. Kursen avslutades den 6 maj 1893 med formell examen och tre examensvittnen. Ett av dessa var Eva Rodhe.

Den andra lärarinnekursen ägde rum den 5 februari till 9 maj 1894 med fem lärarinneelever. Kursavgiften för första kursen var 25 kronor och för den andra 50 kronor. Højningen motiverades av, enligt Lundh (1983), att särskilda teorilärare anställdes för vissa ämnen. Lärarinneeleverna betalade dessutom sina tillagade måltider.

Jane Norrby

I Uppsala fanns vid denna tid en engagerad och stridbar kvinna, Jane Norrby. Hennes intresse riktades mot uppbyggnad av skolkökslärarinneutbildning i Sverige. Hon hade mycket kontakt med Lotten Lagerstedt. Bland annat skrev hon förordet till första upplagan av Lotten Lagerstedts *Kokbok för skolkök och enkla matlagning* (1892). Jane Norrby och hennes make Carl, så småningom professor i praktisk teologi i Uppsala, hade en fosterdotter Ida Norrby. Hon studerade till lärarinna i husliga ämnen i Tyskland, England och Skottland. Vid hemkomsten anställdes hon vid Enskilda läroverket i Uppsala för att där bygga upp undervisningen i husligt arbete. Sommaren 1894 for Lotten Lagerstedt till Upp-

sala för att tillsammans med Ida och Jane Norrby planera och utrusta skolköket. Tidigare hade Lotten Lagerstedt besvarat ett frågeformulär om lämplig inredning. Frågorna kom från professor Lundell, ordförande för läroverkets styrelse (Lundh, 1945; Nordin & Barkfeldt, 1995).

På hösten 1894 publicerades en artikel i tidskriften *Verdandi* där Jane Norrby angriper bland annat Lotten Lagerstedt för den korta utbildningstiden för lärarinneutbildningen och den svaga utbildning som lärarna hade. Skälet till Jane Norrbys reaktion var förmodligen att Eva Rodhe hade lyckats påverka riksdagsmannen och överläraren A. F. Liljeholm att inge en motion till 1895 års riksdag om anslag till lärarinneverksamheten i Göteborg. Så snart Jane Norrby fick vetskap om detta skrev hon till alla riksdagsmän. Skrivelsen innehöll inte bara negativ kritik av den utbildning som fanns utan också en beskrivning av hur man ville arbeta på den blivande Fackskolan i Uppsala. Liljeholms motion bifölls inte, men i 1896 års statsverksproposition föreslogs statsbidrag till lärarinnekurserna i Göteborg, Ateneum i Stockholm och Fackskolan i Uppsala. Från 1897 blev utbildningarna statsbidragsberättigade. I Göteborg uppgick bidraget till 1300 kronor per år (Lundh, 1945). Jane Norrbys negativa kritik gav således ett mycket positivt resultat.

Alma Peterson

I den första lärarinnekursen i Göteborg 1893 deltog Alma Peterson född 1866. Hon hade genomgått folkhögskola. Denna kvinna skulle senare få stor betydelse för Göteborgs Skolköksseminarium. Hennes föreståndarinnetid omfattade åren 1898 fram till 1928, det vill säga 30 år (Lundh, 1945). Alma Peterson hade sin första tjänst i Domnarvet. Många företagare förstod vid denna tid värdet av utbildning i husliga sysslor för de anställda unga döttrar och bekostade deras hushållsundervisning (Lundh, 1983). I Uppsala vid Fackskolans start 1895 anställdes Alma Peterson som biträdande lärarinna. Motiveringen till att hon fick tjänsten var bland annat enligt styrelsens protokoll: "särskilt med hänsyn till hennes personliga kännedom om allmogens och arbetarnas levnadsförhållanden". Fackskolans uppgift var att utbilda lärarinnor för folkskolan och Alma Petersons erfarenhet kompletterade Ida Norrbys (Lundh, 1945).

Utbildningsplan

Utbildningsplanen för femmånadersutbildningen är uppdelad på tre kurser, två är förlagda till nyinredda lokaler på Djurgårdsgatan i Göteborg och den tredje håller till på Östra Skansgatan i det mera gammaldags inredda skolköket. Här kan man inte bedriva klassundervisning, men eleverna får vana att arbeta i ett undervisningskök som återfinns ute i landet. En viktig uppgift för lärarinneeleverna är att lära sig sköta olika pisar och att beräkna bränsleåtgången för var

och en av dem. Två hela dagar i veckan under de första tio veckorna följde lärarinneleverna folkskoleelevantarna arbete. Under de återstående veckorna hade man dessa dagar provlektioner med Lotten Lagerstedt som handledare. Lärarinneleverna hade dessutom eftermiddagsundervisning fram till halv nio på kvällen under två andra veckodagar utan lärare. Då gick man utförligt igenom allt som skulle ingå i en skolkökskurs för folkskoleelever. En dag i veckan var fri för självstudier med undantag för lektioner i hälsolära. På lördagarna besökte lärarinne- och folkskoleelever tillsammans torget. De gjorde inköp, tog hand om dessa och beräknade kostnaderna. Ibland ingick grundlig städning som lördagsuppgift. Klockan ett slutade lördagens arbete för att ge tid för eget arbete. För den teoretiska undervisningen svarade läkare och gymnasielektorer. De ämnen som ingick var hälsolära, näringslära, hushållsekonomi och varukänedom. Studiebesök var dessutom ett viktigt moment i utbildningen. Minst fyra provlektioner var varje lärarinnestuderande skyldig att genomföra (Lundh, 1983). Planen till den skolkökskurs för folkskoleelever som nämnts ovan återfinns i *Kokbok för skolkök och enklare matlagning* av Lotten Lagerstedt som utkom 1892. Tid för litteraturstudier har knappast varit utmärkande för seminarieutbildningen, men Lotten Lagerstedt var i detta, som så mycket annat, framsynt. Vår reflektion blir att hon insåg det kloka i att få tänka efter och bilda sig en egen uppfattning om det man studerade.

Lotten Lagerstedt och ekonomin

Att vara pionjär innebär ofta att behöva brottas med problem inte minst ekonomiska. I det gamla skolhuset på Skolgatan i Göteborg fick Lotten Lagerstedt tillgång till kök, undervisningslokal och ett mindre rum som enligt löneförmåerna skulle vara hennes bostad som föreståndarinna. Köket fick bli hennes bostad och även det lilla rummet utnyttjades för undervisningsändamål. Pengar, 600 kronor, till inventarier samlade Eva Rodhe in på frivillig väg. Lotten Lagerstedt skrev i sina minnesanteckningar 25 år senare: "Det blev en bra inredning i köket med arbetsbord och skåp gjorda efter Hedvig Heyls skolkokbok". Vid denna tid innehöll skolböckerna i husligt arbete så mycket mer än recept. Där fanns till exempel ritningar på ändamålsenlig utrustning. På Skolgatan saknades skafferier. I stället hade man en lår i vedbon, plåtbeklädd med tanke på de många råttorna (Lundh, 1983).

Första skolkökskursen som Lotten Lagerstedt tog emot 1891 bestod av 12 flickor. Redan till 1892 hade man bytt lokaler och höll till i en före detta målarverkstad. Antalet elever uppgick nu till 24. Lokalerna på Östra Skansgatan i Göteborg var rymliga och ljusa men Lotten Lagerstedt konstaterar i årsberättelsen att "om skolköket varit större och haft fyra spisar skulle undervisningen kunnat bedrivas mera systematiskt och lärarkrafter inbesparas". De flickor som deltog i undervisningen gjorde det på frivillig bas och det innebar en kursavgift

om en krona och ett självkostnadspris för frukost och middag. De första åren var kostnaden 19 öre per dag. I slutet av seklet var kostnaden 12,5 öre per dag. Uppbar föräldrarna understöd från fattigvården så slapp de betala. Detsamma gällde de fyra flickor som hade hand om efterstädningen. En annan förmån som följde på städningen var att flickorna fick möjlighet till ett varmbad (Lundh, 1983).

Varje kurs omfattade 30 dagar och under läsåret genomfördes sju kurser. Till och med 1896 hade 666 flickor genomgått denna utbildning. Bland dessa fanns 88 flickor som gått igenom två, i några fall tre kurser (Lundh, 1983).

I Stockholm började man på 1880- talet att i vissa folkskolor servera middag till de fattigaste eleverna. För att klara av denna verksamhet lät man skolans äldre flickor ansvara för matlagningen. Ett skolkök hade skapats. Kopplingen mellan undervisning i matlagning och bespisning blev vanlig (Lundh, 1945). I Göteborg valde man inte denna organisation. Lotten Lagerstedt ville mer med sin hushållsundervisning än att bara mätta magar. Detta framgår av hennes genomarbetade lektionsanvisningar i hennes tidiga böcker. Varje undervisningstillfälle har sitt speciella syfte och reflektion verkar vara en viktig punkt. Eleven skall veta varför man gör på ett visst sätt.

Ekonomiska jämförelser

I förordet till *Kokbok för hem och skola* (Lagerstedt, 1900) påpekar Lotten Lagerstedt att även de fattigaste flickorna ska kunna ha nytta av denna bok. Hon förespråkar sparsamhet på nästan varje sida och har med många moderna kostråd. Till tidens anda hörde att skolkökslärarinneyrket liksom andra kvinnliga yrken var ett kall. Som kvinna skulle man vara ogift och föregå med en anspråkslös livsstil.

Bland Lotten Lagerstedts efterlämnade papper finns en redogörelse för hennes ekonomiska ställning strax före hennes död 1919. Hon bodde gratis, men var beroende av en vårdarinna och hennes årsbudget uppgick till 1050 kronor. Några år tidigare hade hon fått en engångssumma på 2000 kronor från Göteborgs Allmänna Skolstyrelse. En nytexaminerad manlig folkskollärare hade år 1900 en årslön på 700 kronor, en industriarbetare inom metallsektorn hade 1100 kronor och en lektor på tekniska högskolan hade 3350 kronor. Vad kostade de förnödenheter som man behövde? Kängor till en flicka kostade till exempel 10 kronor, ett kilo kalvstek fick man för runt 12 kronor och en kyckling för 50 öre. För 2 kronor och 50 öre fick man 100 vitlingar. Behövde man köpa en symaskin betingade den ett pris på 65 kronor (Lagerqvist & Nathorst-Böös, 1985).

God ekonomi är den stora ledstjärnan för Lotten Lagerstedt. Hon skriver i sin bok (Lagerstedt, 1900):

All mat som pöser och bränner vid, alla de sega och förbrända biffstekar, som genom oförståndig behandling i köket förstöras, betyda penningförlust, försvårad matsmältning och i följd däraf minskad arbetskraft och sjukdomar. Beräkna vi denna dagliga förlust i köket till blott 10 öre, så blir detta 36 kronor och 50 öre per år. Betänka vi sedan, att Sverige har 5 millioner invånare och att af dessa omkring ½ million äro sysselsatta i köket, så gör detta en sammanlagd förlust för vårt land af 18 millioner. Och Sverige utbetalar för hela sitt undervisningsväsen 25 millioner kr per år (s 20).

Att det var tider med inriktning på sparsamhet visar skriften *Handledning till inkomstbringande arbete för äfven de mindre arbetsföra*. Handledningen bygger på en bok (Uhr, 1888), som heter *Samla medicinalväxter*. Författaren startar med en lång inledning om hur fattiga kan öka sin inkomst genom att samla medicinalväxter, bara de inte var så okunniga om naturen. Han påpekar att barn från 6 -7 års ålder klarar detta arbete och att de kan göra det på sina fristunder. De behöver varken försumma arbete, skola eller läxor, så enkelt är detta arbete. Växterna och hur man behandlar dem är pedagogiskt framställt och de 20 tecknade planscherna är små mästerverk.

De flesta skrifter/böcker i handeln betingade ett pris från 0,30 kronor till 1,50 kronor. Strindbergs *Röda rummet* kunde fås för 3,50 kronor och *Svenska Dagbladet* kostade 5 öre (Lagerqvist & Nathorst-Böös, 1985). För de flesta svenskar var böcker en onödig utgift och i hemmen fanns som regel bibeln, katekesen, psalmboken och kanske något fosterländskt verk. I Luthersk anda var det kroppsarbete som gällde, att läsa skönlitteratur var att slarva bort sin tid. Imponerande är, att Lotten Lagerstedt, som kvinna, själv hade kontakt med sina förläggare. Hon hade brevväxling med dem om till exempel nytryck och omarbetningar av sina böcker. De ekonomiska förhandlingarna skötte hon också på egen hand.

Medveten pedagogik

Redan 1892 utkom första upplagan av *Kokbok för skolkök och enklare matlagning* av Lotten Lagerstedt. Boken innehöll 30 lektioner/arbetsdagar med teori och praktik inom allt arbete som förekommer i ett hushåll det vill säga matlagning, konservering, hemmets ekonomi, hemvård, klädvård och tvätt. I Helsingfors verkade Anna Olsini som föreståndare för Pedagogiska matlagningsskolan. Hon och Lotten Lagerstedt hade utbildats samtidigt i Skottland och utarbetade gemensamt denna bok som utkom i Finland under Anna Olsinis namn men med recept anpassade till finska förhållanden.

Det var inte bara med finska hushållspedagoger som Lotten Lagerstedt utbytte tankar och som hon besökte. Hon var väl bekant med övriga nordiska länders litteratur inom området och deras undervisning. Lotten Lagerstedt lade

sig också vinn om att ta del av den vetenskapliga litteratur som fanns att tillgå (Lundh, 1945).

Kokbok för skolkök och enklare matlagning trycktes under 12 år till ett antal av 24500 exemplar. Titeln förändrades år 1900 till *Kokbok för skolkök och enkla hem* och 1904 till *Kokbok för hem och skola i stad och på landet*. Exempel på övriga titlar som Lotten Lagerstedt gav ut är *Engelska vokabler och samtal till skolornas tjänst* (1890), *Hjälpreda för skolkökslärarinnor vid organisering av skolkök*, *Om sjukmat* (1902), *Handledning vid begagnandet av Husmoderns almanacka 1896 med matsedlar*, *Minsta kokboken*, *Sammandrag av kokbok för skola och hem* (1913) och ett särtryck ur denna *Konsten att hushålla* (1913) samt *Billiga fiskrätter* (1914). En blandad utgivning som ger en bild av Lotten Lagerstedts intressen och hennes kunskapsbredd och inte minst hennes ekonomiska sinne.

I Lotten Lagerstedts antagligen käraste två egna böcker skrev hon 15 augusti 1899 anvisningar om vem som skulle överta dem efter hennes död. Den ena boken är *Kajsa Wargs kokbok* där Alma Johansson, skolkökselev, har ersatt första delen med handskriven text daterad 6 februari 1895. Alma Johansson tror att tryckåret är 1765. Den andra boken har Lotten Lagerstedt själv betitlat *Mammas kokbok*. Mamman, Charlotta Lagerstedt, hade boken från 1851 till 1879. De som skulle ärva böckerna var en släkting, Ida Lagerstedt och efter hennes död någon av Lotten Lagerstedts skolkökselever eller Göteborgs museum.

Lotten Lagerstedt var mån om att inpränta ett praktiskt och hygieniskt arbetssätt hos sina elever. Hon lät år 1900 trycka ett antal planscher med *Ordningsregler för Köket och Diskrummet* (se bild 3). Det första som poängteras är "Allt som är värdt att göra, är värdt att göra väl" och vidare "Renlighet kommer näst efter gudaktighet". En pastor från Frankrike, Adolph Molden, använde uttrycket i sina predikningar. På mitten av 1800- talet var talesättet vanligt i Europa (Bra böckers lexikon, 1987). För en nutida människa kan det kännas märkligt att lägga vikt vid gudaktighet, när man sätter upp regler för bland annat diskning, men för Lotten Lagerstedt och de flesta av hennes samtida var Gud ledstjärnan framför andra. Att god personlig hygien och arbetshygien hade stor betydelse för människans hälsa betydde att ändamålsenliga metoder för till exempel sköljning, diskning och sköljning av måltidsdisken var viktiga att pränta in hos eleverna. På en av Lotten Lagerstedts planscher får eleverna i uppgift att fylla en kopp, som varit smält fett i, med varmt vatten och låta det kallna. I ett andra försök fylls en annan kopp, som också innehållit smält fett, med varmt vatten och två teskedar såpa eller en tesked soda som blandas i. Även detta får kallna. Därefter skall eleverna jämföra och dra slutsatser. Hon varnar också för att använda disktrasa vid diskning. Alla råd går ut på att uppnå högsta möjliga hygieniska nivå.

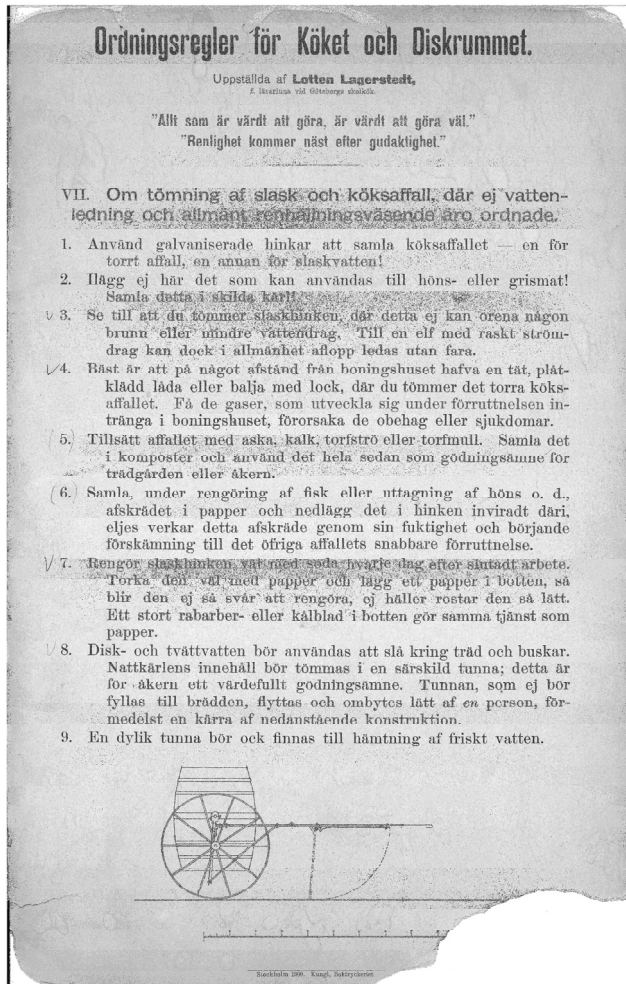


Bild 3. Ordningsregler för Köket och Diskrummet ur en serie anslagstavlor utgivna av Lotten Lagerstedt

En annan av Lotten Lagerstedts planscher behandlar "...tömning av slask och köksavfall, där ej vattenledning och allmänt renhållningsväsende äro ordnade". Här kan man följa hur allt avfall skall tas till vara och samlas i separata kärl för att återanvändas. Det komposterade materialet blandas till exempel med askan från eldstäder och spis. Disk- och tvättvatten utnyttjas till att vattna träd och buskar med. Nattkärlens innehåll samlas i tunnor för att göda åkern med. Planschen avslutas med en ritning på en kärra som skall användas för att transportera tunnan till åkern (bild 4).

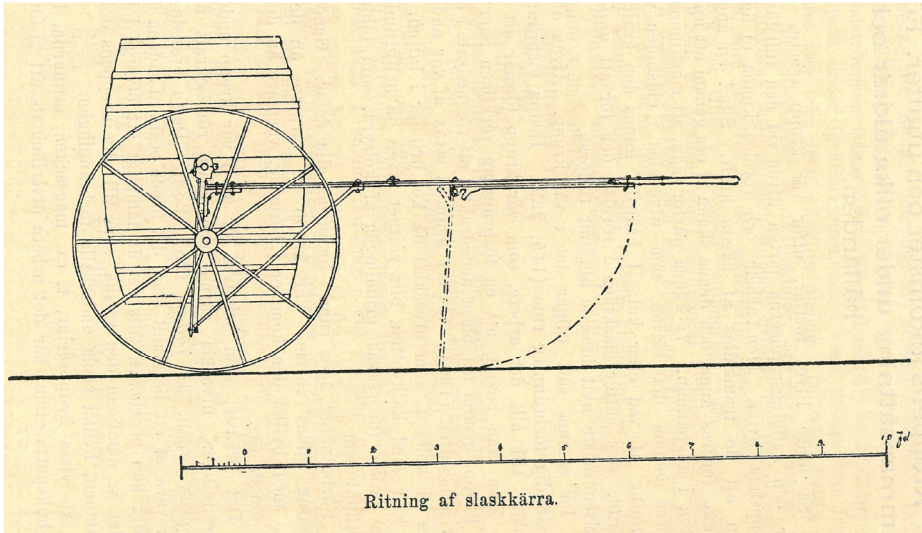


Bild 4. Ritning av transportkärra

Receptens utformning

Allt material som Lotten Lagerstedt producerat visar ett för Sverige helt nytt och modernt sätt att arbeta på. Här skiljer sig hennes texter markant från vad som är brukligt. Hon skriver sina recept rakt och tydligt det vill säga ingredienser och tillagning beskrivs i kronologisk ordning. En annan kokboks författare vid denna tid är Gustafva Björklund. Hennes *Kokbok för husmödrar* (1885) är skriven mer högtravande och beskrivningarna ges i löpande text. Läsaren av denna kokbok måste vara matlagingskunnig, vara stadd vid god kassa och ha väl utrustat kök och matsal. Tid, plats och social miljö har betydelse för kokbokstexter liksom för all annan text (Bergström, 1997). Lotten Lagerstedt vänder sig till de fattiga i samhället och har ett klart pedagogiskt mål med detta. Hon vill att familjerna skall må bättre.

Nya tider, nya idéer

Redan 1895 tog Lotten Lagerstedt kontakt med de arbetsgivare de nyutbildade lärarinnorna fått anställning hos. Hon ville utvärdera utbildningen dels för att bedöma om hennes planering hade fungerat och dels för att göra eventuella förändringar. De omdömen hon fick var mycket positiva. Bland arbetarkåren, vars döttrar genomgått undervisningen, säger man att hemmen har haft stor

nytta av den. Trevnaden inom familjerna har ökat och hushållskostnaderna har minskat (Lundh, 1983).

Från och med kursen 1897 ges betyg enligt Lundh (1983) i "ordningssystem och duglighet i rengöringssystem". Lotten Lagerstedt menar att dessa kunskaper är oundgängliga om skickligheten i matlagning skall vara något värd.

Efter fem år som ledare av lärarinneutbildningen, 1898, kände sig Lotten Lagerstedt mogen för andra uppgifter. Hon var snart 60 år gammal, men någon pension fick hon inte. Senare betalade Göteborgs Allmänna folkskolestyrelse ut ett engångsbelopp om 2000 kronor. Det var då en stor summa pengar, men en trygga ålderdom räckte det inte till (Lundh, 1983).

Lotten Lagerstedt hade inte för avsikt att dra sig tillbaka. I stället ville hon satsa på landsbygdens döttrar och deras mödrar. Idén som hon ville förverkliga var att resa runt och samla eleverna där de fanns. Hon insåg att läraren måste ha en portabel utrustning som hon kunde ta med från plats till plats. Ofta placerades redskapen i trälårar. Den första flyttande, även kallad ambulerande, skolköskursen för unga flickor i Sverige hölls av Lotten Lagerstedt 1901 på Sollum i Bohuslän. Kostnaderna för kursen delades av fru Hulda Mellgren och konsul Oscar Ekman.

Vid besök i Danmark på fröken Lauridsens Husholdningsseminarium i Sorö blev Lotten Lagerstedt inspirerad till att sätta igång husmoderskurser. Hon startade en vid Bjärka-Säby och en i Åtvidaberg. Till dessa kom 70 husmödrar som under 20 lektioner följde undervisningen. Stockholms läns hushållningssällskap uppdrog åt Lotten Lagerstedt att hålla tre husmoderskurser inom länet. Tre unga lärarinnor fick öva sig i att undervisa på dessa kurser. Därefter fortsatte nya kurser under deras ledning (Dagny, 1910).

En skolkökslärarinna född 1913 berättar om sina strapastser, när hon försörjde sig på att vara flyttande lärarinna. Hon blev ofta hämtad vid tåget av skolstyrelsens ordförande med häst och vagn. Packningen var omfattande med trälårar fyllda med redskap, ofta en elektrisk spis och en liten kappsäck med personliga tillhörigheter. Kurserna pågick som regel i sex veckor. Det var ett ansträngande åtagande speciellt under vinterhalvåret med is på brunsvattnet och svårigheter att få upp värmen och få bra baktemperatur i gamla vedspisar. Ingen förstod bättre än Lotten Lagerstedt hur krävande den flyttande skolkökslärarinnans arbete var. I ett fotoalbum på Göteborgs skolmuseum finner man en utförlig text om Ekmanska vilohemmet för skolkökslärarinnor i Hjærtum i Bohuslän. De som bekostat villan, konsulinnan Maria Ekman och hennes son godsägaren Oscar Ekman hade ställt de medel som Lotten Lagerstedt begärt till hennes förfogande och dessutom utlovat mer om det behövdes.

Huset, ej vinterbonat, byggdes av hemvändande amerikanska emigranter, som tröttnade på sitt bygge. De sålde huset billigt. Här isolerar och inreder Lotten Lagerstedt ett gästhem med alla för henne viktiga detaljer. Hon såg exempelvis till att det fanns tillgång till varmbad. Karet stod på en cementerad platta och vattnet värmdes i bykpannan som var inmurad bredvid spisen i köket. En

ledning ledde vattnet till karet, som var placerat under trappan i hallen. Möbler och textilier är som det står i artikeln konstflitsprodukter. Idag skulle vi säga att de var produkter inköpta i hemslöjdsbutiken. Gästhemmet hade en styrelse, där kyrkoherden i Hjärtum, doktor Adolf Wallerius var ordförande. Lotten Lagerstedt var styrelseledamot och föreståndarinna och hade som sådan ett rum på entréplanet. Där fanns också ett rum för ett biträde. Inackorderingsavgiften var en krona per dag. Gästen skulle själv föra med sig sänglinne och handdukar. Sina skodon och kläder skötte man själv, likaså sängbäddning och dammtorkning. Ljus får man också bekosta själv. På en bild i artikeln av ett gästrum återfinns en fotogenlampa (Barklund, 1910).

Detta blev inte Lotten Lagerstedts sista hem. Vid sin död bor hon på Emilie Wijks stiftelse i Göteborg, sjuk och fattig enligt odaterade minnesanteckningar av Märta Kylberg, rektor för Göteborgs Skolköksseminarium 1937 - 1961. Märta Kylberg skriver: "I hela sitt liv hade hon utan tanke på sig själv hjälpt andra och burit deras bördor. Hon hade föga över för sig själv på ålderns dagar". Märta Kylberg säger vidare: "Centralstyrelsen för Sveriges Skolkökslärarynnors Förening ingick till Kungl. Maj:t med begäran om statspension för henne. De ställde sig också i spetsen för en insamling till henne. Lotten Lagerstedt gick bort innan detta erkännande nådde henne". Hon avled enligt dödsannonsen den 6 november 1919, 80 år gammal. För de insamlade pengarna restes en gravvård på Östra kyrkogården i Göteborg och en fond tillskapades som bär hennes namn.

Mer än 100 år senare

Utbildningens längd utökas 1895 till fem månader. Redan 1897 var omfattningen en två terminer och 1909 tre terminer. 1921 uppgick utbildningstiden till två år. Denna omfattning fortsatte fram till 1948 då en ettårig preparandkurs tillkom. Till den fortfarande tvååriga lärarinneutbildningen skedde ett nytt ansökningsförfarande. Staten övertog 1961 ansvaret för utbildningen och Göteborgs Skolköksseminarium ändrades till Seminariet för huslig utbildning i Göteborg med en treårig utbildning, som examinerade hushållslärare.

År 1977 införlivades utbildningen i högskolan och fick benämningen Institutionen för huslig utbildning, Göteborgs universitet, som 1992 övergick till institutionen för Hushållsvetenskap, Göteborgs universitet. Den sista treåriga utbildningen, 120 poäng, avslutas 1998. Jämsides med denna utbildning hade en utbildning enbart för grundskolans behov startat. Institutionen för Hushållsvetenskap har 2006 bytt namn till institutionen för Mat, Hälsa och Miljö, Göteborgs universitet. Hem- och konsumentkunskap läses vid institutionen. Kurserna ingår i Lärarprogrammet och avslutas med lärarexamen. Vid institutionen för Mat, Hälsa och Miljö finns möjligheter till fördjupningsstudier i hushållsvetenskap fram till doktorsexamen.

Lotten Lagerstedt skulle inte känna igen den organisatoriska ramen för dagens utbildning. Dock tror vi, med tanke på hennes sinne för hygien i samband med praktisk matlagning, hälsoaspekten och inte minst värdet av miljömedvetenhet, att hon skulle tycka att utvecklingen gått framåt.

Referenser

- Allmännyttigt Magasin. (1878). Bilaga till Weckobladet, Stockholm.
- Barklund, A. (c 1910). Fotoalbum med text: Ekmanska vilohemmet för skolkökslärarinnor (Barklund, Anna. Erik Dahlbergsgatan 18, Göteborg. Telefon:1283. Stadsarkivet. Göteborgs skolmuseum.
- Bergström, N. (1997). *Mat i skrift, Recept och kultur i kokböcker*. Forskningsrapport Nr 22. Göteborg: Göteborgs universitet, institutionen för hushållsvetenskap.
- Björklund, G. (1885). *Kokbok för husmödrar*. 12 uppl Stockholm: F. C. Askerbergs förlag.
- Bra Böckers Lexikon. (1987). 3:e upplagan. Höganäs: Bra Böcker förlag.
- Dagny. (1910) Tidning för svenska kvinnorörelsen. Utgiven genom Fredrika- Bremer- Förbundet af Föreningen Dagny. Nr 4, 1910-01-27.
- Göteborgs Handels och Sjöfartstidning, nämnd som debattforum för Lotten Lagerstedt.
- Hartman, S.G.& Lundgren, U.P. (1980). *Individ, skola och samhälle*. Pedagogiska texter av John Dewey. Stockholm: Natur och Kultur.
- Heckscher, E.F. (1980). *Svenskt arbete och liv*. Stockholm: Bonniers förlag.
- Hellspong, M. & Löfgren, O. (1974). *Land och stad*. Lund: Bröderna Ekstrand Tryckeri AB
- Heyl, H. (1891). *Volks-Kuchbuch für Schule, Haus und Mädchenheim*. Berlin: Verlag von Carl Habel.
- Kylberg, M. (s.a). Lotten Lagerstedt , Göteborgs skolköksseminarium.
- Lagerqvist, L.O. & Nathorst- Böös, E. (1985). *Vad kostade det? Priser och löner från medeltid till våra dagar*. Stockholm: LTs förlag.
- Lagerstedt, L. (1892). *Kokbok för skolkök och enklare matlagning*. Stockholm: P.A. Norstedt & Söner.
- Lagerstedt, L. (1896). *Handledning vid begagnandet af Husmoderns almanacka*. Stockholm: P. A. Norstedt & Söner.
- Lagerstedt, L. (1900). *Kokbok för skolkök och enkla hem*. Stockholm: P. A. Norstedt & Söner.
- Lagerstedt, L. (1900). *Ordningsregler för köket och diskrummet*. En serie anslagstavlor. Stockholm: P. A. Norstedt & Söner.
- Lagerstedt, L. (1902). *Om sjukmat* ur Helsovännens flygskrifter. Stockholm: Svensk Lärartidning 1902.
- Lagerstedt, L. (1904). *Kokbok i stad och på landet*. Stockholm: P. A. Norstedt & Söner.

- Lagerstedt, L. (1913). *Minsta kokboken*. Sammandrag av Kokbok för hem och skola. Stockholm: P. A. Norstedts & Söner.
- Lagerstedt, L. (1913). *Konsten att hushålla*. Särtryck- ett kapitel ur Minsta kokboken. Stockholm: P. A. Norstedt & Söner.
- Lagerstedt, L. (1914). *Billiga fiskrätter*. Stockholm: P. A. Norstedt & Söner.
- Lundh, H. L. (1965). *Praktiska Hushållsskolan i Göteborg. Ett hundraårsminne*. Göteborg: Elanders Boktryckeri AB.
- Lundh, H. L. (1983). *Till gagn för hem och samhälle. Göteborgs skolköksseminarium-ett nittioårsminne*. Klippan: Ljungbergs Boktryckeri AB.
- Lundh, H. (1945). *Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala 1895-1945. En minnesskrift*. Uppsala: Almqvist & Wiksell.
- Lundeqvist, A. E. (1883). *Naturlära för folkskolans barn. Hemlexor*. Jönköping: Nordströmska förlaget.
- Minnesanteckningar. (1899). Första examen för folkskolelärare.
- Minnesanteckningar. (s.a). Ekonomiföreståndare minns.
- Nordin, T. & Barkfeldt, B. (1995). *Ida Norrby- en föregångare på hushållsekonomis område.1. Ett livsverk tar gestalt*. Motala: Motala grafiska.
- Oldberg af, A. (1846). *Praktisk handbok i pedagogik och metodik för svenska folkundervisningen*. Stockholm: L.J. Hjerta.
- Reclaim, C. (1885). *Helsovårdslära*. Uppsala: Universitetsbibliotekets förlagsexpedition.
- Rodhe, B. C. (1880). *Nya ABC- läseboken för småskolan*. Göteborg:D. F. Bonniers Boktryckeri AB.
- Sandberg, F. (1870). *Undervisningslära*. Stockholm: Palmqvist förlag.
- Sandin, B. (1988). *Skolans mål för 300 år sedan*. Forskning och framtid. Nr 3 .
- Skolverket. (1993). *Den nationella utvärderingen av grundskolan våren 1992. Hemkunskap*. Huvudrapport. Skolverkets rapport nr 21. Projektansvarig: Albrektson, S.
- Stockholms Dagblad 1919-11-09.
- Svenska kvinnors kristna nykterhetssällskap - Vita Bandet. (1912). N:o 3.
- Söderberg, B. G. (1954). *Vårt dagliga bröd*. En bokfilm. Stockholm: Svensk bokkonst AB och P.A. Norstedt & Söner.
- (1869). *Folkskolans läsebok*. Stockholm:
- Uhr, D. (1888). *Handledning till inkomstbringande arbete för ävfen de mindre arbetsföra med 20 upplysande planscher. Samla medicinalväxter*. Ånimskog: Eget förlag.
- Verdandi. (1890). *Tidskrift refererad i Lundh, H. (1945)*.

Mina förmödrar inom matforskningen

MARIANNE PIPPING EKSTRÖM

Det finns några nyckelpersoner, vars forskning och därmed också vetenskapliga texter betytt mycket för min förståelse av mat som ett socialt fenomen. Hit hör Carin Boalt, Sverige, Mary Douglas och Anne Murcott från Storbritannien, Hanne Haavind, Norge och Pierre Bourdieu från Frankrike. Skälet till att de presenteras i denna ordning är, att de stegvis, och just i den följd, bidrog till min analys och förståelsen av mat som markör av såväl klass som kön. Det skedde i första hand i den sociologiska studie om barnfamiljers matvanor, som jag genomförde i mitten på 1980-talet. Det som blev avhandlingen *Kost, klass och kön* (Ekström, 1990). Men jag har i min forskning om mat, matkultur och matvanor funnit dessa personers tankegångar användbara inte bara då utan i hela min forskargärning. Carin Boalt, Anne Murcott och Hanne Haavind har jag dessutom haft förmånen att träffa personligen vid en rad olika tillfällen. Både möten och texter har varit vägledning och inspiration i min forskning om matvanor och matkultur.

Helt kort skulle jag kunna presentera deras insats för mitt tänkande så här. Carin Boalt gav mig sitt klassificeringssystem för svenska måltider och inspiration till en modell av matdagbok, användbar än idag. Mary Douglas texter fick mig att tänka att "mat är mer än mat, mat är ett kommunikationsmedel" (se Douglas, 1966, 1971, 1977, 1983). Anne Murcott satte mig på spåren till hur man skulle kunna förstå att kvinnor i större utsträckning än män ansvarar för maten hemma. "It's a pleasure to cook for him" (Murcott, 1983a) är titeln på en artikel som hon skrev på 1980-talet. Anne Murcott är sociolog, och gjorde det därmed också legitimt för mig att som sociolog forska om mat (Murcott, 1988). Hanne Haavind tillhör de ledande inom kvinnoforskningen i Norge, ja i hela Norden. Hennes diskussion kring "makt og kjærlighet i ekteskapet" (Haavind, 1982) utmanade mina tankar kring arbetsdelningen i hushåll.

Slutligen då Pierre Bourdieu, den franske sociologen par préférence. Hans tankar om kampen på den sociala arenan hjälpte mig att förstå betydelsen i att välja mellan exempelvis pastej och paté eller mellan exempelvis Cannelloni och makaroner. Mat som klassmarkör. Med hjälp av Bourdieus (1984) teorier om kampen på den sociala arenan kunde jag analysera varför någon i sin matdagbok berättade om fullkornspasta eller hasselbackspotatis, medan någon annan valde vanliga makaroner eller kokt potatis till middag. Kort sagt klasskillnader och kamp om positioner på den kulturella arenan, ett kulturellt slagfält med mat som vapen (Ekström, 1990).

I denna artikel koncentrerar jag mig på dem, som jag skulle vilja kalla mina förmödrar. Hit räknar jag de kvinnor, som genom sin forskning ledde mig vidare i analysen av köns- senare genusperspektiv i forskningen om mat och matvanor i hushållet. Även om Pierre Bourdieus texter var och fortfarande är betydelsefulla för min analys av ett klassperspektiv, så lämnar jag honom och klassperspektivet här och koncentrerar mig på genusperspektiv och fokuserar därmed på Carin Boalt, Mary Douglas, Anne Murcott och Hanne Haavind. Några ytterligare namn kommer också att dyka upp, men de fyra ovan nämnda är de mest centrala för min förståelse av mat som socialt fenomen.

I artikeln kommer jag att berätta något om var och en, genom en beskrivning av det, som jag ser som betydelsefullt för förståelse av mat och måltid som ett socialt fenomen. Presentationen av dem ger i sig en lista på texter möjliga att fördjupa sig i.

Carin Boalt, en pionjär inom svensk måltidsforskning

Carin Boalt är definitivt inte känd som matforskare (Pipping Ekström, 2006a). Endast några av hennes tidigaste rapporter handlar om mat och matvanor, nämligen "27000 måltider, En undersökning om kostvanor", som utkom 1939 (Boalt, 1939). Vidare "Kost och ransoner – en individuell kostundersökning inom arbetare- och tjänstemannahushåll" (Boalt & Zotterman, 1943) och dessutom en undersökning om individuell livsmedelskonsumtion i arbetarhushåll. Även denna sistnämnda gjorde hon tillsammans med Yngve Zotterman (Boalt & Zotterman, 1946). Carin Boalt var den första kvinnan i Sverige som innehade en professur vid teknisk högskola (i byggnadsfunktionslära vid Lunds universitet). Hon var tillsammans med sin make, Gunnar Boalt aktiv inom konsumentforskningsområdet. Paret Boalt gav tillsammans med Lennart Holm ut boken "Bostadssociologi" (Boalt, Holm & Boalt, 1969). Boalt medverkade både som redaktör och författare till flera kapitel i antologin "Konsumtionen i sociologisk belysning" (Boalt & Jonsson, 1965). Här skriver Boalt om sociologiska aspekter på konsumtion, om konsumtion av livsmedel och av hemutrustning. Hon har också ett kapitel om hemarbete, där hon bland annat redogör för hur stor andel husmödrar som får hjälp av sina män i olika hushållssysslor. Som kuriosa kan

nämnas att nästan 60 procent får hjälp med skopputsning av sina män, medan ca 20 procent får hjälp med barnpassning. Inköp, diskning och mangling cirka 10 procent (Boalt, 1965).

Carin Boalt var med och utvecklade Aktiv Hushållning, senare kallat Hemmens forskningsinstitut, det som så småningom ledde fram till Konsumentverket (Åkerman, 1984). Carin Boalt och hennes syster Brita Åkerman fanns i kretsen runt Alva Myrdal (Myrdal m.fl., 1938).

Strax före andra världskrigets utbrott 1939 utkom en liten skrift, den ovan nämnda "27000 måltider" (Boalt, 1939), som berättade något om svenska folkets matvanor. Det var KF som initierat undersökningen och Carin Boalt som genomförde den. Det är en liten studie, drygt trehundrafemtio hushåll rapporter om sina matvanor under en vecka, allt baserat på studiecirkel i KF:s regi. Det jag först fann användbart i "27000 måltider" var Boalts sätt att klassificera måltider. Lagat mål, grötmål, kaffemål, smörgåsmål och fruktmål var de kategorier hon använde. Det vill säga, hon använde inte bara begreppen frukost, lunch, middag och mellanmål, som ju talar om när måltider äts, utan också begrepp som snarare beskriver innehållet i måltiden. De beskrivande begreppen hade jag stor nytta av när jag i avhandlingsarbetet skulle analysera barnfamiljers matvanor. De måltidstyper som Boalt använde talar också om tänkandet kring den tidens måltider, och beskriver naturligtvis hur måltiderna var sammansatta. Gruppen 'lagat mål' innefattar i Boalts utredning i sig en rad underavdelningar, men den huvudsakliga analysen av måltiderna var en kvalitetsklassificering i en femgradig skala, A – E-kost. A var högsta kvalitet och E lägsta. Detta huvudsakligen baserat på innehåll av skyddsämnen, den tidens beskrivning av vad som ansågs nödvändiga, nyttiga och näringsrika livsmedel, nämligen mjölk-, kött-, fisk- och äggprodukter samt grönsaker och frukt.

Min första användning av Carin Boalts rapport "27000 måltider" var, som jag nu ser det, ganska instrumentell. Jag använde klassificeringen och konstaterade av resultaten att det fanns såväl klass- som könsskillnader i matvanorna och i tillgången till köttbitarna i grytorna. Resultaten visade att kvinnorna åt sämst och att barnen fick för lite av skyddsämnen. Mannens mat stod i centrum. Hans arbetstider bestämde tiderna för huvudmålen. "Matordningen är förvirrad", skriver Boalt. Det genomsnittliga antalet mål per dag uppgick till sju även om antalet måltider per dag och individ beräknades till cirka 3,5. Enligt Boalts sätt att resonera betydde det att husmor hade ett dubbelt antal måltider att tillaga i förhållande till hur många måltider som varje individ i hushållet åt. Det togs för givet att det var husmor, kvinnan i hushållet, som lagade maten.

Carin Boalts "27000 måltider" gav mig idéer kring gruppering och klassificering av måltiderna. Denna klassificering har jag använt mig av vid många tillfällen, förutom i avhandlingen (Ekström, 1990), bland annat i studier av ekologisk mathållning på 1990-talet. I en omläsning av Boalts rapport nu, i 2000-talets början (Pipping Ekström, 2006a), ser jag hur ett könsperspektiv lyser igenom, dock utan att det explicit nämns av Boalt. Tänkvärd är också Boalts

beskrivning och reflektion över den då, på 1930-talet förvirrade måltidsordningen, ett fenomen som i mycket hög grad tillskrivs nutiden, men som existerade redan då.

Mary Douglas. Om mat som kommunikation

Mary Douglas är brittisk antropolog med en kosmopolitisk uppväxt. Hon föddes i Italien. Föräldrarna arbetade under hennes uppväxt i Indien, medan Mary fick en europeisk utbildning. Hon gjorde antropologiska studier i Afrika, och, säger Richard Fardon, en douglaskännare, hade hon slutat skriva 1965, så skulle hon ha betraktats som en afrikansk antropolog bland många (Fardon, 1999). Men 1966 publicerades hennes bok "Purity and Danger" (Douglas, 1966) som (också detta enligt Fardon) blev inledningen till en karriär i vidare bemärkelse. Hon har en omfattande publikationslista och har forskat och publicerat arbeten om ekonomi, konsumtion, religion och riskanalys i nutida samhällen. På 1970-talet började Mary Douglas intressera sig för mat och för teorier om konsumtion, och det är här hennes betydelse för matforskningen träder fram.

Mary Douglas har titeln "Food is not feed" på en essä från 1977. Mat är inte utfodring. Mat är inte bara näring, mat är ett helt system av social kommunikation. Mat är ett redskap genom vilket familjerelationer uttrycks. Mat är ett medium "through which a system of relationships within the family is expressed", skriver hon i "In the active voice" (Douglas, 1982). Måltider är som små ritualer och innehåller i sig budskap. För mig var det revolutionerande att tänka mat som kommunikation, när jag på 1980-talet arbetade med att analysera data kring barnfamiljers rapporterade matvanor. Men det var svårt; det var lättare för mig att tänka "mat är näring", eftersom jag var mycket intresserad av matens näringsinnehåll, och utbildad i att tänka i sådana banor.

År 1982 besökte Mary Douglas Sverige, där hon deltog i ett seminarium om identitet, som antropologiska institutionen i Uppsala arrangerade. Karin Rehnberg, som studerade antropologi i Stockholm, och som specialiserat sig på Mary Douglas och som tillika arbetade som journalist i ICA-Kuriren, var den som satte mig på spåret. Ur en artikel i ICA-Kuriren från 1982 citerar jag

Vill man övertyga människor om att de ska äta en rätt sammansatt kost, så skall man först ta reda på hur deras omgivning fungerar. Och vilken ställning de har i samhället. Har man inte en sådan utblick är det bättre att man ägnar sig åt något annat än att vara kostexpert. Detta är Mary Douglas bestämda och lite tillspetsade uppfattning i en fråga som hon ofta tar upp i sina böcker (Rehnberg, 1982, s. 40).

Artikeln i ICA-Kuriren berättade på ett lättfattligt sätt om Mary Douglas forskning och ledde mig vidare till hennes egna texter, inte alltid så lätta att ta till sig.

Välbekant och ofta använt är Mary Douglas klassificeringssystem för måltider. "Dechiperung a Meal" (Douglas, 1971) är titeln på en artikel publicerad

1971 i antologin "Myth, Symbol, and Culture", men även publicerad år 1972 i tidskriften Daedalus och år 1975 i *Implicit meanings. Essays in anthropology*. "Dechipering a Meal" finns publicerad i ett antal antologier, den senaste är, såvitt jag vet, "Food and Culture. A Reader", från 1997 med Counihan och van Esterik som redaktörer. Artikeln är en klassiker av fundamental betydelse. I artikeln presenteras ett sätt att kategorisera mat och måltider, vars enheter är "Daily menue, Meal, Course, Helping, Mouthful". Här är den dagliga matordningen nedbruten i allt mindre och mindre enheter ner till minsta tugga. De olika kategorierna har i sin tur underavdelningar; under "Daily manue" finns kategorier som "Early, Main, Light, Snack", och under "Meal" ligger "First, Second, Main, Sweet, Savoury" ... etc.

I inledningen till artikeln "Dechipering a Meal" frågar Mary Douglas efter de budskap som finns inlagrade i maten. Hon söker efter matens mening och säger:

[...] if food is a code, where is the precoded message? Here on the anthropologist's home ground, we are able to improve the posing of the question. A code affords a general set of possibilities for sending particular messages. If food is treated as a code, the message it encodes will be found in the pattern of social relations being expressed. The message is about different degrees of hierarchy, inclusion and exclusion, boundaries and transactions across the boundaries. Like sex, the taking of food has a social component, as well as a biological one. Food categories therefore encode social events (Douglas, 1971, s. 61; Douglas, 1997, s. 36).

Douglas illustrerar med ett exempel från sin egen vardag, när hon frågar: "Would you like to have just soup for supper tonight?" Hon fortsätter (här i min översättning)

Jag menar en god, mustig soppa – i stället för middag. Det är sent, och du måste vara hungrig. Det tar inte lång stund att fixa!
Sedan börjar vi diskutera: OK, vi tar soppa nu, och middag när du är klar.

–Nej, nej, att servera två måltider innebär mer arbete. Men om du vill så kan vi börja med soppa och avsluta med lite pudding.

–Herregud, vad är det för slags måltid? En inledning och en avslutning och ingenting i mitten.

–All right, då, ta soppa först eftersom den redan är klar och så gör jag också en Welsh rarebit (en typ av engelsk osträtt, min anm).

När de hade ätit soppan, Welsh rarebit, pudding och ost:

–Så mycket mat. Varför gör du så utstuderade middagar? (ibid).

Douglas menar att åtskilliga sådana här konversationer i hennes eget hem gjorde henne intresserad av kategoriseringarna och därmed också matens mening.

I en nordisk studie från slutet av 1990-talet, "Eating patterns. A day in the lives of Nordic peoples" (Kjærnes, 2001) används det klassificeringssystem som

Douglas utarbetat, men i modifierad form (Mäkelä 2001, 2002). Kombinationsmöjligheterna är oändliga. I den nordiska studien utgick vi från tre kategorier: det första ättillfället under dagen, därefter sorterar vi efter om måltiden var varm eller kall. Var och en av dessa kategorier har sina underkategorier. De varma måltiderna klassificerades efter ingående komponenter: en huvudingrediens (t.ex. kött eller fisk) en kolhydratbas (potatis, ris eller pasta), grönsaker, tillbehör (exempelvis sås, inläggningar), dryck och bröd. En varm måltid som innehåller de centrala komponenterna kött, potatis, sås och två grönsaker har av bland andra Anne Murcott kallats för "a proper meal" [ett riktigt mål mat] (Murcott, 1983a). Detta signalerar då betydelsen av en "riktig husmor", som lagar ordentlig mat till sin familj. Carin Boalt valde att kalla den typen av måltider för "lagat mål", men diskuterade inte husmors roll i sammanhanget, den rollen togs för given av Boalt.

Anne Murcott som öppnade hushållets svarta låda

Anne Murcott är såväl antropolog som sociolog och har fram till sin pension verkat i Storbritannien, men även varit gästprofessor vid många universitet runt om i världen. Hon har en gedigen meritlista, bland annat varit ledare för ett stort brittiskt projekt om nationens matvanor. Boken "The 'nation's diet': the social science of food choice" utkom 1998, med Anne Murcott som redaktör. Hon är fortfarande verksam som professor emerita i London.

År 1983 kom en antologi, "The Sociology of Food and Eating. Essays on the sociological significance of food" med Anne Murcott som redaktör. "In the last few years a growing number of people have agreed with me that the sociological significance of food and eating is important", skriver Anne Murcott i förordet (Murcott, 1983b, s. vii). Hon argumenterar för det nödvändiga att även sociologer, inte bara historiker, antropologer och nutritionister, tar sig an och analyserar mat och matvanor. Mat och matvanor behöver sättas in i sina sociala sammanhang för att förstås. Mat är inte näring, mat är ett socialt system av kommunikation, sade, som jag nyss nämnt, Mary Douglas, och Anne Murcott hjälpte mig vidare i de tankegångarna. År 1992 utkom en bok, skriven av tre sociologer, Stephen Mennell, Anne Murcott och Anneke H. van Otterloo. Den heter "The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture" och är en grundlig genomgång av teorier som kan kopplas till mat och ätande och till betydelsefulla forskare på området. Alltifrån de klassiska Karl Marx, Margret Mead, Bronislaw Malinowski, Mary Douglas, Claude Lévi-Strauss, Norbert Elias och Günter Wiegelman, till de då färska 1980- och -90-talsforskarna inom matområdet, exempelvis Claude Fischler, Ritva Prätälä, Nickie Charles och Marion Kerr. En rad texter om mat som identitetsskapare, är också viktiga att nämna. "You are what you eat" och "We eat what we are: believes about food and eating" (Murcott, 1986b,c) är exempel på texter i den genren.

En viktig sak som Anne Murcott pekade på var arbetsdelningen i hushåll. Hon använde sig av ett genusperspektiv för att analysera varför och hur maten hamnar på bordet. "It's a pleasure to cook for him", är titeln på en artikel som Anne Murcott publicerade 1983. I artikeln diskuterar Murcott vad det kan betyda att ansvara för matlagningen i hushållet. "Opening the 'black box': food, eating and household relationships" (1986a) och "On the social significance of the 'cooked dinner' in south Wales" (1982) var andra viktiga rubriker i Murcotts textproduktion. Det var dags att öppna locket till hushållen också i Sverige, och det var vad Margareta Gisselberg och jag höll på med vid sociologiska institutionen vid Umeå universitet. Margareta Gisselbergs avhandling om "att stå vid spisen och föda barn, om hushållsarbete som kvinnoarbete" (Gisselberg, 1985), och min studie av barnfamiljers matvanor (Ekström, 1990) var startpunkten för den svenska sociologiska mat/hushållsforskningen med genusperspektiv. Några sociologer från Lund hade redan på 1950-talet gjort en kostvaneundersökning (Persson & Nystrand, 1955). Och Ann-Mari Sellerberg publicerade i mitten på 1970-talet i Näringsforskning en artikel "Om olika synsätt på maten" (Sellerberg, 1976), dock utan uttalat köns- eller genusperspektiv.

Hanne Haavind. Makt og kjærlighet i ekteskapet

I början på 1980-talet var det stor aktivitet inom kvinnoforskningens områden, såväl i Sverige som utomlands. År 1983 anordnades i Umeå en konferens, som kallades Kvinnouniversitetet, en stor konferens med kvinnoforskare från hela Norden. "Alla" var där. Det var fantastiskt att vara med och att ha fått förmånen att träffa så många forskare, som alla på ett eller annat sätt engagerade sig i kvinnofrågor. Den norska kvinnoforskningen var synnerligen aktiv med namn som Hildur Ve, Berith Ås, Harriet Holter och Hanne Haavind bland de ledande.

Hanne Haavind utkom 1987 med sin avhandling "Liten og stor. Mødres omsorg og barns utviklingsmuligheter". Den utkom som sista bok i en synnerligen viktig serie, nämligen "Kvinnens levevilkår og livsløp", som var en omfattande produktion inom den samhällsvetenskapliga kvinnoforskningen i Norge. Boken "Liten og stor" handlar inte alls om mat. Den handlar på ett plan om barnuppfostran, och på ett annat plan om varför kvinnor gör andra val än män, och varför kvinnor och män använder tiden på så olika sätt. Har kvinnor och män olika skäl för sina handlingar och hur förhandlar kvinnor och män sig fram till sina gemensamma beslut? Detta är frågor som Hanne Haavind ställer i avhandlingen och också i bland annat artikeln "Makt og kjærlighet i ekteskapet" (Haavind, 1982).

Ett kapitel i Haavinds avhandling har rubriken "Mor og far utformer sitt foreldreskap". Det handlar om hur mor och far förhandlar om arbetsdelning och föräldraskap. Haavind intervjuade ett stort antal föräldrar vid deras kontakt med barnavårdscentraler i en s.k. 4-årskontroll. Det är ur intervjuerna hon

drar sina slutsatser. Mycket "blir tätt för gitt" och mönstret som växer fram "er bare blitt sånn", säger Haavind (Haavind, 1987, s. 144). Detta kallar hon för ordlösa förhandlingar. Det är kvinnan, som har ansvaret för att organisera livsformen och utforma vardagslivets rutiner. Då blir det också hon som *definierar* vad uppgifterna i hemmet består av och som *värderar* om det samlade resultatet blir tillräckligt bra för alla. Hon administrerar inte bara uppgifterna, men också *relationerna* mellan personerna. "Det blir hun som *involverer* faren (fadern) i barnet" (ibid, s. 144). Enligt Haavind har mor tre mål i sitt direkta och indirekta förhandlande med fadern, medan han å sin sida endast har en strävan gentemot henne.

Mors första mål är att hushållsuppgifterna och omsorgsuppgifterna ska bli tillräckligt bra utförda. Det får inte ta onödigt lång tid och det ska gå att se vad som är gjort och inte gjort. De ska uppfylla de standarder som mor har satt upp. Det ska duga! Det andra målet mor har är att få rimligt erkännande och sympati från maken för sin insats, i viss mån även erkänsla från barnen. Hushållsarbetet ska uppfattas som personliga bidrag till dem hon älskar. Därför ska också hennes insats leda till att familjen uppskattar henne, "setter pris på henne". Mors tredje mål är att uppnå jämbördighet och gemenskap med mannen i arbetsuppgifterna. Inte så att hon önskar en precis likadelning av uppgifterna, men hon önskar en större insats från mannens sida. Det blir sålunda en balansgång mellan det tredje och de två andra målen. En mer jämställd delning riskerar att uppgifterna inte blir tillräckligt bra utförda eller att erkänslan ersätts av missnöje och konflikter.

Fars enda mål motsvarar mors andra. För honom är det viktigt att realisera ett gott förhållande till hustru och barn. I den grad han påtar sig arbetsuppgifter är det för att uppnå ett gott förhållande. Få eller inga fäder påtar sig, enligt Haavind, något eget kontinuerligt ansvar för att värdera om uppgifterna utförs tillräckligt bra. De har bara ansvar för enstaka avgränsade uppgifter som förekommer mer sällan än dagligen och som vanligtvis ligger utanför det man vanligtvis förstår med hushållsarbete och barnomsorg (ibid, s. 146-147). Klippa gräsmattan och skotta snö och sköta bilen är exempel på sådant som mannen har ansvar för, och som också ofta kommer upp i debatten vid tal om arbetsdelning i hushåll. Men studier av arbetsdelning i hushåll visar att ansvaret om mat fortfarande är ett kvinnodominerat arbetsområde (Ahrne & Roman, 1997; Nordenmark 2004, SCB 2006; SOU, 1998:6). Män lagar mat om de är intresserade av matlagning, medan kvinnor i stor utsträckning har det ansvaret, vare sig de gillar matlagning eller ej (Pipping Ekström & L'Orange Fürst, 2001).

Ingen mat utan matlagning

Carin Boalt gav mig idéer kring gruppering och klassificering av måltiderna, och Mary Douglas tanke att mat är ett kommunikationsmedel hjälpte mig i ana-

lysen av vad som låg bakom varje val. Min käpphäst var, och är fortfarande, att mat definitivt inte kommer fram på bordet som genom ett trolleri, det är planering och arbete bakom varje serverad portion. Några måste ta ansvar för detta. Vad är det då som säger att det nödvändigtvis måste vara kvinnorna som sköter hem och hushåll och därmed också ansvarar för maten? Enligt Hanne Haavind gör kvinnorna detta för att få uppskattning i familjen. Men det gör de också, eftersom de vill sätta normen för hur det ska vara (Haavind, 1987). Anne Murcott (1983a) uttrycker det som att matlagning är "a pleasure to cook for him", något som behagar, i detta fall något som behagar även kvinnan. Ulrike Prokop (1978) talar om kvinnornas imaginära krafter och omåttliga önskningar.

Här kommer problemet med särart kontra likhet in på arenan. Alltså: ska kvinnorna vara en egen art (särart) eller ska de vara som männen (likhet)? Ska de ägnas sig åt hem och familj eller yrkesliv, eller både ock? Eller utesluta familjelivet helt? Ska kvinnorna sträva mot likhet med männen eller profilera sin egen särart? Också de officiella kraven på jämställdhet gör att diskussionen blir komplicerad. Det finns fördelar och nackdelar med alla varianter. Hur ska vi förhålla oss? Vilken sorts rationalitet ligger bakom? Faktiskt hjälpte Max Webers tidigare diskussioner om olika former av rationalitet till att skärpa analysen (se Max Webers till svenska översatta texter, 1977). Bland norska forskare framträder Kari Wærnes (1978) och Hildur Ve (1987, 1999) och presenterar idéer om en annan sorts rationalitet, något som de kallar ansvars- eller omsorgsrationalitet.

Varför är det då viktigt att studera mat som ett socialt fenomen och som ett kommunikationsmedel? Mary Douglas menade att om man vill påverka människors matval så bör man först ta reda på hur deras omgivning fungerar och vilken ställning människorna har i samhället. Och jag menar att frågor om genus och arbetsdelning både i och utanför hushållet är viktiga att ha i åtanke, när man reflekterar över människors matvanor (Ekström, 1990, 1991, Pipping Ekström, 2006b). Det handlar om vilken mat som kommer på bordet, hur den kommer dit, vem som tillagar den och vem/vilka som äter maten.

Referenser

Ahrne, G. & Roman, C. (1997). *Hemmet, barnen och makten. Förhandlingar om arbete och pengar i familjen*. SOU 1997:139. Stockholm: Arbetsmarknadsdepartementet.

Boalt, C. (1939). *27000 måltider. En undersökning om kostvanor*. Stockholm: Kooperativa Förbundets bokförlag.

Boalt, C. (1965). Hemarbete. 272-284. I *Konsumtionen i sociologisk belysning* (1965) Boalt, C. & Jonsson, E. (red). Stockholm: Norstedt & Söner.

Boalt, C. & Jonsson, E. (1965). *Konsumtionen i sociologisk belysning*. Stockholm: Norstedt & Söner.

Boalt, C. & Zotterman, Y. (1943). *Kost och ransoner. En individuell kostundersökning inom arbetare- och tjänstemannahushåll*. Stockholm: Kooperativa Förbundets bokförlag.

Boalt, C. & Zotterman, Y. (1946). *Undersökning av individuell livsmedelskonsumtion i arbetarehushåll vid Sandvikens järnverk år 1944*. Stockholm: Industriens utredningsinstitut.

Boalt, G., Holm, L. & Boalt, C. (1969). *Bostadssociologi*. Stockholm: Natur och kultur, Magnum.

Bourdieu, P. (1984). *Distinctions. A social critique of the judgement of taste*. Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press.

Douglas, M. (1966). *Purity and Danger. An analysis of the concepts of pollution and taboo*. London: Routledge.

Douglas, M. (1971). Deciphering a Meal. 61-81. In C. Geertz (Ed.). *Myth, Symbol, and Culture*. New York: WW Norton & company, Inc.

Douglas, M. (1972). Deciphering a Meal. *Daedalus*. 101:1, 61-81.

Douglas, M. (1975). Deciphering a Meal. In *Essays in Anthropology*. London, Boston: Routledge and Kegan Paul.

Douglas, M. (1977). Food is not Feed. 1-7. In J. Kuper (Ed.). *The Anthropologist's Cookbook*. New York: University Books.

Douglas, M. (1982). *In the active voice*. London: Routledge & Kegan Paul.

Douglas, M. (1983). Culture and Food. 74-101. In F. Morris (Ed.). *The Pleasures of Anthropology*. New York: New American Library.

Douglas, M. (1984). Standard Social Uses of Food: Introduction. 1-39. I: *Food in the social order*. New York: Russel Sage foundation.

Douglas, M. (1997). Deciphering a Meal. In C. Counihan & P. van Esterik (Eds.). *Food and culture. A reader*. 36-54. Routledge: New York and London.

Ekström, M. (1990). *Kost, klass och kön*. Umeå: Sociologiska institutionen, Umeå universitet.

Ekström, M. (1991). The gendered division of cooking. 145-158. In E. Fürst et al. (Eds.). *Palatable Worlds: sociocultural food studies*. Oslo: Solum Forlag.

Fardon, R. (1999). *Mary Douglas. An Intellectual Biography*. London and New York: Routledge.

Gisselberg, M. (1985). *Att stå vid spisen och föda barn. Om hushållsarbete som kvinnoarbete*. Umeå: Sociologiska institutionen, Umeå universitet.

Haavind, H. (1982). Makt og kjærlighet i ekteskapet. 138-216. I R. Haukaa, M. Hoel & H. Haavind (Red.). *Kvinnoforskning: Bidrag til samfunnsteori*. Oslo: Universitetsforlaget.

Haavind, H. (1987). *Liten og stor. Mødres og barns utviklingsmuligheter*. Oslo: Universitetsforlaget.

Kjærnes, U. (2001). *Eating Patterns. A day in the lives of Nordic Peoples*. Lysaker, Norge: Statens institutt for forbruksforskning.

Mennell, S., Murcott, A. & Otterloo, A. H. v. (1992). *The Sociology of Food: eating, diet and culture*. London: Sage.

- Murcott, A. (1982). On the social significance of the 'cooked dinner' in South Wales. 677-696. *Anthropology of food. Social Science Information*. London och Beverly Hills: SAGE.
- Murcott, A. (1983a). 'It's a pleasure to cook for him': Food, Mealtimes and Gender in some South Wales Households. 78-90. In E. Garmanicov, D. Morgan, J. Purvis, & D. Taylorson (Eds.). *The Public and the Private*. London: Heineman.
- Murcott A. (1983b). Introduction. *The Sociology of Food and Eating. Essays on the significance of food..* A. Murcott (Ed.). Gower Publishing. University College. Cardiff and Welsh National School of Medicine.
- Murcott, A. (1986a). Opening the 'black box': Food, eating and household relationship. *Sociaalilääketietellinen Aikauslehti* 23:85-92.
- Murcott, A. (1986b). We eat what we are: beliefs about food and eating. *Sociaalilääketietellinen Aikauslehti* 23:79-84.
- Murcott, A. (1986c). You are what you eat. - Anthropological factors influencing food choice. 107-125, In C. Ritzon, L. Gofton & J. McKenzie, (Eds.). *The Food Consumer*. Chichester: John Wiley & Sons.
- Murcott, A. (1988). Sociological and Social Anthropological Approaches to Food and Eating. *World Review of Nutrition and Dietetics*. 55:1-40.
- Murcott, A. (1998). *The 'nations diet': the social science of food choice*. A. Murcott, (Ed.). London: Longman.
- Myrdal, A., Andreen, A., Boalt, C., Höjer, S. & Wigforss, E. (1938). *Kvinnan, familjen och samhället*. Stockholm.
- Mäkelä, J. (2001). The Meal Format. 125-158. In U. Kjærnes (Ed.). *Eating Patterns. A day in the lives of Nordic Peoples*. Lysaker, Norge: Statens institutt for forbruksforskning.
- Mäkelä, J. (2002). Cultural Definitions of the Meal. 7-18. In H. Meiselman (Ed.). *Dimensions of the meal. The Science, Culture, Business and Art of Eating*. Gaitersburg: Aspen Publishers.
- Nordenmark, M. (2004). *Arbetsliv, familjeliv och kön*. Umeå: Borea bokförlag.
- Persson, R. & Nystrand, B. (1955). *En undersökning av matvanorna i två svenska städer*. Lund: Sociologiska institutionen. Lunds universitet.
- Pipping Ekström, M. & L'Orange Fürst, E. (2001). The gendered division of cooking. 213-233. In U. Kjærnes (Ed.) *Eating Patterns. A Day in the Lives of Nordic Peoples*. Lysaker, Norge: Statens institutt for forbruksforskning.
- Pipping Ekström, M. (2006a). Carin Boalt och 27000 måltider. 83-94. I M. Hellspong (Red.). *Festmåltid och vardagsmat. Föredrag vid ett symposium till Anders Salomonssons minne 3-4 juni 2005*. Uppsala: Acta Academiæ Regiæ Gustavi Adolphi XCIII.
- Pipping Ekström, M. & Hjälmeskog, K. (2006b). 150 år av "outsourcing" av hemarbete. 171-191. I K. Hjälmeskog (Red.). *Lärarprofession i förändring. Från "skolkök" till hem- och konsumentkunskap*. Uppsala: Lärarförbundets ämnesråd för hushållsvetenskap.
- Prokop, U. (1978/1981) *Kvindelig livssammenhæng. Om strategiernas inskrænkhed og de omådelige ønsker*. [Weiblicher Lebenszusammenhang]. Århus: GMT Forlag.
- Rehnberg, K. (1982). Foderstat åt människor? En omöjlighet. *ICA-Kuriren* 48:40-41.

SCB (2003). *Tid för vardagsliv. Kvinnors och mäns tidsanvändning 1990/91 och 2000/01. Rapport 99.*

SCB (2006). *På tal om kvinnor och män. Lathund om jämställdhet.*

Sellerberg, A-M. (1976). Om olika synsätt på maten. *Näringsforskning*. 20:250-262.

SOU 1998:6. *Ty makten är din... Myten om det rationella arbetslivet och det jämställda Sverige. Utredningen om fördelningen av ekonomisk makt och ekonomiska resurser mellan kvinnor och män.* Stockholm: Arbetslivsinstitutet.

Ve, H. (1978). Kvinnekulturen i et klasseperspektiv. *Sociologisk forskning*. 3:82-91.

Ve, H. (1999). *Rasjonalitet og identitet: og andre tekster.* Oslo: Pax forlag.

Weber, M. (1977). *Vetenskap och politik.* Göteborg: Korpen.

Wærness, K. (1978). Kvinnekultur og husmorrolle. I R. Grennes (Red.). *Hvis husmoren ikke fantes.* Oslo: Pax forlag.

Åkerman, B. (1984). Aktiv Hushållning. 78-102. I B. Åkerman m.fl. (Red.). *Kunskap för vår vardag. Utbildning och forskning för hemmen.* Stockholm: Akademilitteratur.

Gender aspects of household labor in Russia through the prism of time

VALENTINA NOVIK AND MARINA POTAPOVA

The purpose of our paper is a brief retrospective review of publications devoted to household economy and gender aspects of household labor in Russia. It's evident from the majority of publications that in the field of labor there exists inequality between man and woman and this inequality in Russia is considerably sounder than in the developed countries.

The purpose of household labor is production of goods and services exclusively for inner consumption (Barsukova, 2003). The concept "household work" includes a number of various kinds of labor activities resulting in production of new consumer goods as well as development of food stuffs and nonfoods' industrially produced to the required state under home conditions. Household work also results in production of services etc. The following basic household works can be marked out today.

- Rendering service to adult members of a household
- Children bearing and nursing
- Productive work (work on a subsidiary farm and harvest's processing) etc.

Household management requires much experience, lots of different knowledge and skills facilitating household work. As example can cooking, household chemical goods, accounting, and modern household appliances management be mentioned. It is necessary to remember, that household activity is ranked as labor unlike leisure if it can be substituted by market analogue (Barsukova, 2003).

The matter of choice of household labor assessment method is principal. Use of various methods can result in different conclusions about a degree of an inequality in the society. Many researchers tend to measure household labor not in money, but in hours (time cost) though the last method is associated with a number of problems. Despite of these problems, the time costs approach is most

widespread today. This approach is realized either as in the form of questionnaire or by means of filling in time budget forms.

The economy in households

A question whether the household economy depends on the model of the formal economy can be answered affirmatively. Using the most rough approximation one can find the following types of economic environment in Russia.

- From “Domostroy” time (XVI c.) - up to 1917
- Planned economy (1917-1941, 1945-1985)
- Transition economy (1985 -)

Management principles dominating in formal sector of economy make these models differ from each other. Household economic functions, its character as well as portrait of its active agents are modified by the features of the formal economic environment. For example, Barsukova (2003) gives following characteristic to household economy at three stages of formal economy - planned, transition and market. Thus she explains that no one can find these three models of household economy in the pure state. This division is conventional in each model households reflect specific features of its social strata’s household economy. The aforesaid can be presented in the form of a table (Table 1).

Table 1. Characteristics of household economy

Characteristics of household economy	Models of formal economy		
	Planned economy	Transition economy	Developed market economy
Main function	Commodities deficit Reduction	Money deficit reduction	Bulk commodities individuality reduction
Typical representatives	Most of population	Low income population	Middle class
Meeting needs	Basic needs	Basic needs	Private life individualization need
Compulsion	Economic	Economic	Social
Individual alternative	To get deficient Commodity	To earn extra money	To use individual services and hand made goods

Old history of economic formations

There were various economic formations in Russia during its centuries-old history. Functions of household economy, labor division in the household, woman’s status in family and society, the status of family in the state changed together with formal economy and state system’s changes. The middle of the XVI century in Russia is characterized by development of new social and eco-

conomic relations. In this time "Domostroy" writing (which is considered to be a literary monument) is referred to. A number of Russian historians attribute Domostroy's authorship to Sil'vestr who came from the prosperous Novgorodian commercial and industrial strata (XVI century). Sil'vestr was a well known man. He was a close person of the Novgorodian archbishop Makariy and moved to Moscow after Makariy's election as metropolitan (1542). Sil'vestr was one of the young Ivan IV active employees. In Russia in the middle of the XVI century the patriarchal system was being changed by the new social and economic relations. Social stratification of the Russian society reached a high degree in the XVI century. Domostroy was focused on the absolutely new environment: the middle income city-dwellers, merchants and the noblemen as well as new civil servants. In Domostroy the medieval life was depicted. Domostroy describes "the ideal home", reflects hierarchy in people's relationships and tries to establish relations between household members.

Domostroy consists of three parts: the first part considers moral aspects of a daily life, the second part is devoted to family relations the third part contains economic recommendations. These recommendations are very detailed. They make a day-term and just an hour-term schedule of the daily life. It is important as the state education was not established that time, and the family served as school preparing people for a public life.

According to Domostroy the absolute master in the house was the husband since he was responsible for the economical provisions of the household. He was also responsible for the household members bearing and ran general management of the household. Position of the woman was determined by her place in the system of a medieval economy. It was traditional, but justified. The wife supervised servant's fulfillment of household duties and trained them. In order to do that she should have much knowledge and many skills. At the same time she took an active part in discussion of forthcoming household activities, but yet the last word always belonged to the husband. The initial idea of female equality developed in the framework of a family and based on a division of labor between spouses. The main principle of Domostroy is as follows - the husband and the wife should live in the consent. The Domostroy's contents look actual by now.

The period of planned economy (1917-1985)

Just after the revolutions the equality of men and women was proclaimed. In the first years of the Soviets the acts, called to change position of women were accepted. The municipal housing accommodation considered as a method of joint bearing of children and household management, abortions were made legal, procedure of divorce was simplified, etc. It was supposed, that these and other measures would free the woman from the burden of household duties and allow her to take an active part in a public and political life. However, consumer goods deficiency, the main attention was focused on the development of the heavy and defensive industry, economic dislocation and food stuffs' ration-

ing resulted in the increase of woman's household work compared to the pre-revolutionary period. The style of household management became even more patriarchal (Tolstikova & Scott, 2000).

In 1930s, despite of a continued increase of women's involvement in a public sphere, more attention began to be paid to families and private life: kindergartens, day nurseries, consumer services centers and canteens were built. Women's household employment began to decrease. So, in the beginning of 1920's a working woman spent about 35 per cent of her weekly time fund for household work. Men's contribution to the household work made only 1/5 part of that time which women spent on this kind of work. To the middle of 1930s the share of woman's household work decreased to 22 per cent, and men's household employment made hardly less than 1/3 of women's one.

Household employment of women continued to decrease during the post-war years as well. So, since 1920s to the end 1970s it decreased in 2.2 times (Gruzdeva & Chertihina, 1983). Reduction of volume of household work was caused by a number of reasons. First, a proceeding involvement of women in public sphere (market labor). Secondly - the transferring of some household duties to the sphere of a social production noted already above, and, thirdly - decrease of number of children in families. According to the materials of all-Union population censuses held in 1926 the average urban family consisted of 3.9 persons, in 1979 its size decreased up to 3.3 persons (Gruzdeva & Chertihina, 1983).

However, in 1950s-1960s tend in reduction of volume of household work got not so obvious compared to the previous period. New tendencies in household work, expansion and complication of certain household duties could serve explanation of this reduction to a certain extent. It could be reasoned by the increase of well-being, rise of educational and professional level of the population that caused growth of requirements to culture of a daily life. At the same time sharp deficiency of all the consumer goods and food stuffs. Futhermore, personal services remained caused by disproportionate development of national industries, a priority given to one industry at the expenses of others and a residual principle of financing of the vital industries. A lot of time was spent on waiting in the lines to purchase food stuffs, footwear, clothes, etc.

Men's household employment decreased up to the middle of the 60th, however later its growth was observed. In 1963 a poll of 160 Leningrad workers was done. According to its findings all 160 households were run by women and only in 48 families women were assisted by men. Below are some results of this poll (Kurganov, 1968) are presented (Table 2).

Table 2. Division of labor in households

Wife, husband, family members	N = 160
Wife herself	69
Wife assisted by husband	48
Wife assisted by children	12
Wife assisted by other family members	5
Wife's or husband's mother	26

Nowadays

As for the trend, in 1960s-1970s the bulk labor load of women was reduced caused by the growth of their spare time, in 1980s this process slowed down, and in 1990 the increase in the bulk labor load of the population (Patrushev, 1998) was recorded. This was observed against a background of reduction of work in a public sphere at the expenses of increase of household work.

The increase of women's household employment in the 1990s could be explained by a number of reasons. One reason was unemployment, when women were concerned in the first run. Other reasons were destruction of the sphere of social service when closing of kindergartens, consumer services centers or their transfer in a private sector with a corresponding rise in price that made them unavailable.

Below we present findings of some researches of the period 1986 - 1998 (Karakhanova, 1999) which allowed us to draw the conclusions that just working men contributed mostly to the increase of household labor length in an average family. In Karakhanova's opinion it was a result of intra family consolidation in the face of the social shocks, expressed, among other, in various household activities volume increase that made it possible for an average Russian urban family to survive. The table below (Table 3) presents changes in structure of household activity of working 18-65 years old citizens of Pskov during the period from 1986 to 1997/98.

Table 3. Activities among men and women aged 18-65 in Pskov.
Hours per person per week

Activities	Men			Women		
	1986 n=797	1997-1998 n=88	Difference	1986 n=1056	1997-1998 n=143	Difference
1. Household work, total	7,1	9,8	+2,7	16,0	18,2	+2,2
Cooking	2,5	2,8	+0,3	7,6	8,7	+1,1
Washing up, cleaning the table	0,5	0,6	+0,1	1,5	1,6	+0,1
Cleaning the dwelling	0,9	1,4	+0,5	2,3	2,8	+0,5
Washing and ironing	0,2	0,2	0,0	3,2	3,2	0,0
Cleaning and repairing clothes and footwear	0,1	0,5	+0,4	0,4	0,6	+0,2
Dwelling and other household things maintenance	0,8	2,1	+1,3	0,1	0,1	0,0
Subsidiary farm work	0,3	0,3	0,0	0,2	0,2	0,0
Other kinds of household work	1,8	1,9	+0,1	0,7	1,0	+0,3
2. Shopping	1,4	1,3	-0,1	2,3	3,0	+0,3
3. Using services	0,4	0,1	-0,3	0,6	0,1	-0,5
4. Children bearing and nursing	3,9	4,0	+0,1	5,4	3,8	-1,6
Total (1-4)	12,8	15,2	+2,4	24,3	25,1	+0,8

However, there were also other researches who presented the gender pattern of household work in 1990s not so optimistically. So, according to the results of the poll in the beginning of 1990s husband's household work and children bearing participation share was on average 30 per cent of the corresponding wife's contribution [Zdravosmyslova, 1996]. The data of the Russian monitoring of an economic situation and health of the population held in 1998 confirmed this ratio. Despite of declarative support of egalitarian relations in families, traditional relations dominated.

Researches carried by Barsukova and Radaev (2000) – a poll of 752 heads of urban households held in Moscow, Nizhni Novgorod and Ivanovo - allowed to draw the following conclusions. Labor distribution between spouses is unequal. The bulk labor load of the woman is greater - 77.7 hours per week, for men it amounts 65.7 hours. The distinctions can be found sooner in unequal distribution of different kinds of work than in bulk labor load. The data from the table below can comment on that.

Table 4. Comparative input of spouses into bulk family labor (per cent)

	Kinds of labor			
	<i>Market (paid)</i>	<i>Household</i>	<i>Subsidiary</i>	<i>Bulk</i>
Man's share	62	31	49	45
Woman's share	38	69	51	55
Bulk	100	100	100	100

Market labor and household work are distributed comparatively "rationally", when one spouse gets more burdens in one sector of labor, the other one begin to participate in another one more active. But this "rationality" concerns mainly men. For the woman redistribution mentioned above has serious restrictions. So, if market labor load of the woman increases, the man does not begin to work more at home. Though, if man's market employment decreases, his contribution to household work grows, but not significantly. The greater income man's is, the less is his input into household and subsidiary farm work. However if woman's input into family budget increases, man's relative but not absolute household work input rises.

Barsukova and Radaev also state that concerning the way of labor division between spouses, the Russian model of family relations differs much from purely traditional (patriarchal) one, but still there is a long way to equality in this field. It's evident from some sources, that despite of existing inequality, 75-90 per cent men and women are satisfied with the situation in division of labor, women, naturally, are satisfied to a less degree (Rimashevskaya, et al., 1999). By other estimations, less than a half of Russian women feel satisfied with household responsibilities distribution (Zdravomyslova & Arutyunyan, 1998). However just women are more often satisfied with household work than men in comparison with work in the public sector and on subsidiary farms. So, household work satisfies 39.6 per cent women and 29.8 per cent men (Artyomov, 1999). And even if a feeling of dissatisfaction arises, it seldom develops into a hopeless conflict.

Dadaeva (2005) carried out a sociological research in October 2003 by the Ministry of Labor and Employment of Republic Mordovia and the Scientific Centre of Social and Economic Monitoring of Republic Mordovia. It was called "The social status of modern urban family". The poll was devoted to studying a social status and revealing the basic tendencies in development of urban family. Research was based on the poll of 386 Saranskian household members. As it follows from what is mentioned below, families experienced no cardinal changes in the field of labor distribution during later period although some positive shifts are nevertheless visible. The analysis of the basic results allowed Dadaeva to draw following conclusions.

1. In 47.5 per cent of the families inquired gender division of household work had traditional (patriarchal) pattern. However, men and women began to

do the work traditionally considered female or male together more often than before. So, 36.2 per cent of families inquired stated that in their families household work is more often done both by the wife and the husband.

2. The factor of the individual income matters only concerning men: if his income is higher than that of the wife, gender division of household work in their family has traditional pattern. In case the wife has a high income no redistribution of household load to her benefit occurs, here we see coincidence with the conclusions made by Karakhanova and Radaev.

3. The main factors influencing the pattern of gender division of household work in urban family are gender ideas of spouses about women's and men's role in the society.

The table below illustrates household work division in urban families. These figures emanates from a paper under discussion.

Table 5. Household division in urban families (per cent)

Kinds of activity	Which of your family members do this work more often?		
	<i>Husband</i>	<i>Wife</i>	<i>Both</i>
Washing	1.4	88.2	7.6
Ironing	3.3	86.4	6.7
Cooking	3.6	78.7	15.7
Cleaning the dwelling	3.9	66.2	22.9
Washing up	4.2	61.8	27.6
Shopping	6.7	59.4	30.6
Budgeting	16.9	38.9	43.1
Caring about elderly	4.2	35.0	48.3
Bearing children	3.6	21.6	73.0
Leisure planning	11.6	19.7	66.3
Removing garbage	38.9	19.0	31.3
Family decisions making	13.3	13.3	72.5
Household things and dwelling maintenance	41.5	12.0	39.3
Total, mean	11.7	46.1	37.2

As one can see it appeared that the most "egalitarian" household duties were children bearing, planning of leisure, caring about elderly, budgeting, and the most male responsibility – removing garbage.

To sum up we would like to emphasize, that the goal of our paper was not to make a deep analysis of structural changes in a pattern of gender household work division in Russia, but only to present opinions, contradictive some times of some researchers interested in this field at different stages of the history of our country.

References

1. Artyomov, V. (1999). Trends in change of population's daily life activity during 1970s-1990s// Social path of reformed Russia: Novosibirsk economic and social school research. Ed. Zaslavskaya, T & Kalugina, Z, Novosibirsk, Nauka.
2. Barsukova, S & Radaev, V. (2000). *Myth about gender. Principles of labor division in a contemporary urban family*, Mir Rossii (4).
3. Barsukova, S. Y. (2003). *Essence and Functions of Home Economics, Methods of Measuring Household Labor*, Socis (12), 21-31.
4. Dadaeva, T. (2005). *Who carries garbage out or paradox of gender household labor division*, Sociological research (6).
5. *Domostroy* (1990). Ed. Kolesov V, Moscow, Sovetskaya Rossia.
6. Gruzdeva, E. & Chertihina, E. (1983). *Work and daily life of the a Soviet women*, Moscow, Politizdat.
7. Karakhanova, T. (1999). *Household labor and daily life of urban citizens:1965-1998*, Journal of Sociology (3-4).
8. Kurganov, I. A. (1968), *Women in household // Women and communism*, New York, 107-137.
9. Patrushev, V. (1998), *Time budgets of different social groups and communities*, Sociology in Russia., Ed. by Yadov, V., Institute of sociology of RAS (ed.), 452-471.
10. Rimashevskaya, N., Vannoy et.al. (1999), *Family labor division and decision making//A window to Russian private life. Couples in 1996*, Moscow, Academia.
11. Tolstikova, N. & Skott, L. (2000). *The new woman and the new byt: Women and consumer politics in Soviet Russia*, Advances in Consumer Research, 28 eds. M.C. Gilly and J. Mejers-Levy, Provo, Utah: Association for Consumer Research.
12. Zdravomyslova, O. (1996). *Women's roles// Trends in social and cultural development of Russia. 1960-1990*, Ed. Butenko I. & Razlogov, K., Moscow.
13. Zdravomyslova, O. & Arutyunyan, M. (1998). *Russian family against a background of the Europe*, Moscow, Editorial URSS.

References number 1-10, 12,13 in Russian Language

1. Артемов В.А. Тенденции изменения повседневной деятельности населения в 1970-1990-е гг. // Социальная траектория реформируемой России: Исследования Новосибирской экономико-социологической школы / Отв. редактор Т.И. Заславская, З.И. Калугина. Новосибирск: Наука, 1999. С. 127-155.
2. Барсукова С.Ю. и Радаев В.В. Легенда о гендере. Принципы распределения труда между супругами в современной городской семье // Мир России. 2003. №4.
3. Барсукова С.Ю. Сущность и функции домашней экономики. Способы измерения домашнего труда // Социс. 2000. №12. С. 21-31.
4. Дадаева Т.М. Кто выносит мусор, или Парадоксы гендерного разделения труда // Социологические исследования. 2004. № 6. 120-126.
5. Домострой/ Под ред. Колесова В. Москва, Советская Россия, 1990.
6. Груздева Е.Б., Чертихина Э.С. Труд и быт советских женщин. Москва, Политиздат, 1983. С. 11-145.
7. Караханова Т.М. Домашний труд и быт городских жителей: 1965-1998 гг.// Социологический журнал. 1999. № 3-4. С. 110-115.
8. Курганов И.А. Женщины в домашнем хозяйстве//Женщины и коммунизм. Нью-Йорк. 1968. С. 197-137.
9. Пагрушев В. Бюджеты времени различных социальных групп и территориальных сообществ // Социология в России/ Под ред. В.А. Ядова М:Издательство социологии РАН, 1998. С. 452-471.

10. Римашевская Н., Ванной Д. и др. Разделение труда в семье и принятие решений // Окно в русскую частную жизнь. Супружеские пары в 1996 г. М: Academia, 1999. С. 113-153.
12. Здравомыслова О.М. Женские роли // Тенденции социокультурного развития России. 1960-1990 гг. / Отв. редактор И.А. Бутенко, К.Э. Разлогов. М., 1996.
13. Здравомыслова О.М., Арутюнян М.Ю. Российская семья на европейском фоне. М.: Эдиториал УРСС, 1998.

Hushållsvetenskap och kvinnligheten - reflektioner ur ett slags genusperspektiv

INGA WERNERSSON

Verksamhets- och kunskapsområden som "av tradition" rent fysiskt befolkats av kvinnor och som på ett mer abstrakt plan associeras med kvinnor och därmed uppfattas som "kvinnliga" förefaller ofta ha haft ett, som kanske kan tyckas märkligt, ointresse för att anlägga ett köns-/genusperspektiv på sin egen verksamhet och de villkor som omgärdar den. Detta gäller för en rad olika områden, till exempel lärare och sjuksköterskor. Troligen gäller det även för det hushållsvetenskapliga området när det har formen av ett akademiskt ämne.

Att genusperspektivet inte framstår som så intressant inom de områden där kvinnor är verksamma eller uppfattas som användbart för kvinnor verksamma där är i sig en ganska spännande fråga som jag tänkte reflektera något över i denna essä. Helt medveten om att det finns många som skulle protestera vilt och högljutt, vill jag spetsa till frågan något. Då lyder den ungefär: Varför har kvinnor i kvinnodominerade verksamheter så ofta ett så jämförelsevis litet intresse för genusteori och jämställdhet?

Kanske är svaret, åtminstone ibland, alldeles enkelt och självklart. I en miljö med bara eller huvudsakligen kvinnor är det kvinnor som tar alla förekommande roller och utför alla nödvändiga funktioner. Kvinnor uppträder kompetent, medelmåttigt eller direkt klantigt, men jämförelser med män är varken möjliga eller relevanta. Hur "kvinnor är" uppvisar troligen hela spektret av mänskliga egenskaper och förhållningssätt – dock sker det inte i relation till hur "män är". I den vardagliga "enkönade" erfarenheten är det andra dimensioner än könstillhörighet som skapar identitet och ordning. Grundat i en rad olika teoretiska antaganden om att "genus skapas i relationen mellan kvinnor och män" så är det förstås helt rimligt att kvinnor i kvinnodominerade verksamheter förvånat kan fråga: "Vadå genusordning? Nån sån har jag aldrig sett!" Sociala ordningar skapas överallt, men just "genusordning" kan inte skapas utan

minst två kön! Först när den enkönade verksamheten som helhet relateras till andra verksamheter slår genusordningen till.

Enligt Svensk ordbok 3 (Skribent) så betyder ordet "hushåll" både "husligt arbete som en förutsättning för det normala livet i ett hem" och "en grupp personer med gemensamt hem och gemensam förbrukning av dagligvaror". Tittar man på formen "hushållning" finner man också två olika, men överlappande, innebörder. Detta ord betyder dels "att sköta ett hushåll" och dels "planmässig återhållsam förbrukning". Hushållet och hushållning betecknar följaktligen företeelser som både i sina snäva och vidgade innebörder är centrala och avgörande för människor som individer och kollektiv. Av de innebörder som ordboken anger så är det väl egentligen bara "husligt arbete", som har en direkt kvinnlig konnotation. I övrigt är väl det allmänmänskliga dominerande. "Inifrån" kan man alltså tänka sig att ambivalens inför genusrelaterade tolkningar av ämnet är rimliga på logiska grunder.

Min egen relation till och intresse för hushållsvetenskap har i huvudsak sin grund i olika engagemang i diverse administrativa verksamheter. Första gången jag kom i kontakt med ämnet var som tämligen ung och oerfaren ledamot av en samhällsvetenskaplig fakultetsnämnd. Det bör ha varit någon gång under 80-talet då det uppmärksammades att hushållsvetenskap var ett akademiskt ämne som saknade fasta forskningsresurser och forskarutbildning. Det ärende i fakultetsnämnden, som jag särskilt minns, handlade om att besluta om att ge en viss, men mycket liten, tilldelning till hushållsvetenskaplig forskning och forskarutbildning. Kanske handlade det om årliga medel ungefär motsvarande ett utbildningsbidrag eller möjligen om en tillfällig satsning på ämnet. Att jag minns detta ärende efter mer än 20 år har förmodligen att göra med att en av de etablerade professorerna (själv var jag forskarassistent då) i nämnden ironiskt kommenterade beslutet med: "Och vad forskar dom om där då? Kakrecept eller...?" Kommentaren fälldes av en man som njöt av att formulera sig en smula chockerande och jag är inte alldeles säker på att han inte i ett annat läge helhjärtat skulle ha kunnat stödja den hushållsvetenskapliga forskningen. Hans eget ekonomiska forskningsområde och hushållsvetenskap har t o m gemensamma historiska rötter. Kommentaren rymmer dock i sin korthet en hel del av det som präglat *bilden* av "hushållsvetenskap". Den är också en illustration av hur bilden/ föreställningen om ämnet färgat dess *villkor*.

För det första illustrerar citatet ovan ett illa dolt ifrågasättande av om det verkligen behövs eller överhuvudtaget är möjligt att bedriva vetenskapligt arbete inom ett så trivialt verksamhetsområde som "hushållet". "Kakrecept" är väl inget för seriösa forskare? Möjligen kan de bli föremål för en eller annan etnologisk kartläggning, som resulterar i en bok som är jättetrevlig att ge mor- mor i julklapp. Som kultur kan det kanske passera, men inte som praktiskt, ekonomiskt eller politiskt allvar. Samtidigt är det ju tveklöst så att mat och näring insatt i andra akademiska ämnesramar är helt accepterade för vetenskapliga studier. Kemi, medicin, ekonomi och teknik är möjliga inramningar. Det hand-

lar alltså inte om ett absolut ifrågasättande av de frågeställningar eller de fenomen som behandlas inom hushållsvetenskap. Varför blir det då så problematiskt när "hushåll" finns med i beteckningen?

"Hushållet" rymmer ju många olika praktiska verksamheter. Där finns komplexa sociala och emotionella relationer mellan vuxna, mellan barn och vuxna och mellan barn/syskon. Där fattas mängder av beslut, ekonomiska och andra, som sammantagna och i sin förlängning torde ha stora konsekvenser både för individ och för samhälle långt utanför privatsfären. Borde inte det räcka till för att legitimera att disciplinen har ett betydande vetenskapligt intresse? Varför framstår forskning som behandlar detaljerna i handhavandet av "företaget", "förvaltningen" och "staten", som mer seriös, intressant, legitim och viktig än forskning om "hushållet"? Att det är så är inte någon logisk självklarhet. Kanske kan det vara så att hemmet/hushållet är så nära och välbekant så att de flesta av oss har svårt att distansera oss? "Hushållet" är allas vår första krets. Det är därigenom det mest "naturliga" sammanhanget för oss. Kanske är det så att vi, känslomässigt i varje fall, upplever att detta är ett sammanhang om vilket vi vet allt. Det mest karaktäristiska för "Mammas köttbullar" är att de är just mammas och aldrig så vetenskaplig utprovning kan inte göra dem bättre. Tvärtom kan vetenskapliggörandet riskera att utplåna det som var det kanske viktigaste i upplevelsen – det unika och subjektiva. *Min* mammas köttbullar lagade i *vår* familj och förtärda under sådana former som *vi* skapade. Kanske finns alltid denna motsättning mellan den vetenskapliga kunskapens anspråk på att gå bortom det enskilda och den individuella erfarenhetens anspråk på unicitet? Är det detta som gör att forskning om hur livet ombord på ett rymdskepp skall utformas i alla detaljer under en rymdfärd kan väcka fascination, medan motsvarande i ett vanligt hem kan uppfattas som trivialt eller meningslöst? Är det så att vetenskaplig forskning för sin legitimitet kräver en dramaturgi där det finns ett löfte om sprängda gränser och upptäckt av nya territorier – konkreta eller abstrakta – som aldrig tidigare beträffats av en människa? Är det i så fall så att vetenskapliggörandet av det nära och kända utgör ett hot mot vår upplevelse av att ha en unik av och för mig och mina närmaste skapad erfarenhetsvärld? En värld som vi behärskar och där vi värjer oss mot att den blir utsatt för en forskningens kyliga dissekering och kritik och därefter omskapad och ordnad på ett sätt som inte är mitt eller så som vi gör/gjorde i vår familj? Är det så att parallellt med detta hot mot grunden för den enskildes unicitet så kan vi ofta inte heller se det intressanta och spännande i det som sker inom synhåll eller det nyttiga och viktiga i att systematiskt studera det vardagliga och därmed får bättre underlag för våra beslut? Om jag försöker dra slutsatser av ovanstående så skulle flera olika förklaringar vara möjliga till att "hushållsvetenskap" som akademiskt ämne kan möta ifrågasättande attityder, som i värsta fall kan framstå som direkt nedlåtande och avståndstagande. Dessa förklaringar skulle kunna sammanfattas: Vi är känslomässigt bundna till vår erfarenhet av

och inom hem och hushåll och vi vill inte få den erfarenhetsbaserade kunskapen om denna vår unika värld ifrågasatt!

För det andra kan ett genusperspektiv naturligtvis också läggas på här. Då kanske det inte är hotet mot vår unicitet som ligger i ifrågasättandet av vetenskapliggörandet utan snarare det förhållandet att hushållet uppfattas som en kvinnovärld, som skall problematiseras? "Hushållet är en kvinnovärld" är förstås inte sant längre. Det har väl egentligen inte varit det i det längre historiska perspektivet heller. I det agrara samhället var de allra flesta sysselsatta med produktion i hushållet och för hushållet. Arbetet fördelades i många avseenden mycket strikt med utgångspunkt från kön och i vissa avseende kan fördelningen framstå som rationell och funktionell. Att den som är starkast gör det tunga arbetet och att den nyblivna mamman arbetar med sådant som går att förena med amning och skötsel av ett spädbarn. Annat i arbetsfördelningen har mer dunkla motiveringar t ex att män på vissa håll i landet (nästan) hellre dog än mjölkade en ko eller att kvinnor förr inte borde hantera hästar. Att männens sysslor oftast värderats högre än kvinnornas och att mannen hade den yttersta makten i hushållet – så som det t ex uttrycks i "Hustavlan" – framstår däremot inte som särskilt rationellt och många olika förklaringsmodeller har utvecklats som jag inte skall gå in på här. Efter hand reducerades så hushållets domän till att vara ett hem där man äter, sover, sköter vissa delar av sina personliga behov som tvätt och liknande. Man umgås, vilar ut och kopplar av. Mannen var den som först eller kanske bara under fler timmar lämnar hushållet och "producerar" i andra miljöer. Det som blev kvar av hushållets konkreta verksamheter blev då det som hört till kvinnors arbete. Så går hushållet från att ha varit allas till att i högre grad bli kvinnors, men det gäller bara under en begränsad historisk epok. Kanske håller hushållet på att bli mer gemensamt igen? Om programutbudet på TV är en indikation så förefaller det som om män i lika mån som kvinnor behöver ett hushåll för att få utlopp för sitt intresse för mat, trädgård och heminredning. Monica Petersson (2007) visar i sin doktorsavhandling att det är rätt så jämställt i HK-salen, men att subtila genusordningar finns alldeles under ytan och flyter upp när sammanhanget gör det möjligt. Vad som är "hushållets kön" är alltså inte alldeles självklart i dag heller, men de delar av hushållsarbetet som behandlats inom "hushållsvetenskap" som akademiskt ämne framstår ändå som i huvudsak tydligt kvinnligt etiketterade. Eller är det kanske snarare så att ämnet som skolämne och som lärarutbildningsämne utvecklades vid en tid i historien då könsuppdelningen med avseende på arbetsfördelning var mycket tydligt. Oavsett så framstår ämnet som kvinnligt och kvinnligheten har sitt pris. Relaterat till hur man ser på hushållsvetenskap så kan genusperspektivet antingen utgå ifrån att den låga värderingen av det traditionellt kvinnliga spiller över på den vetenskapliga forskningen, som sysslar med dessa områden. Eller också kan man tänka sig motsatsen. Det skulle innebära att vetenskaplig forskning om "traditionellt kvinnliga områden" undermi-

nerar legitimiteten i den låga värderingen av dessa områden och därför blir en utmaning mot den "rådande ordningen".

Inom dagens genusforskning så börjar problemformuleringarna att vända. Det är de lågpresterande pojkarna och destruktiva manlighetsideal som är det stora bekymret – inte bara för forskarna, utan också för politiker. Om detta leder till omvärdering av "det kvinnliga" eller kanske ytterligare upplösning av genusordningarna återstår att se.

Referenser

Petersson, Monica. (2007). *Att genuszappa på säker eller minerad mark. Hem- och konsumentkunskap ur ett könsperspektiv*. Acta Universitatis Gothoburgensis nr 252, Göteborgs universitet.

Svensk ordbok 3. Skribent Ordbok SAOL/SOB3/NSE3. Skribent 2.1

Resurshushållning

Hållbar utveckling i matsystemet

KERSTIN BERGSTRÖM OCH ANNA POST

Livsmedelshantering är miljöbelastande och eftersom vi i Sverige äter en betydande andel av vår mat utanför hemmet är det angeläget att storhushåll producerar och serverar mat som bygger på hållbara principer. Politiska ställningstaganden såsom Brundtlandkommissionens rapport (UN, 2006) och svenska regeringens miljömål (Regeringen, 2006) åskådliggör tre dimensioner som visar åt vilket håll samhället bör utvecklas för att det ska vara hållbart. Dimensionerna bygger på ekonomiska, ekologiska och sociala hänsynstaganden och kan användas som redskap vid arbete med, och uppföljning av, miljöarbete men också användas som stöd vid beslutsfattande. Kombinationen av dessa tre är en förutsättning för att ett hållbart samhälle ska kunna skapas. Eftersom mat köps på den internationella marknaden och Sverige idag importerar 40 procent av sina livsmedel kan inte hållbar utveckling begränsas till ett nationellt åtagande. I denna text använder vi de tre dimensionerna som utgångspunkt för en diskussion om hållbar utveckling och kommer här att sätta in dem i storhushållets kontext. Inledningsvis introduceras ett nytt begrepp: matsystemet.

Svenska matsystemet

Det samspel som sker mellan storhushållet och dess aktörer beskrivs ofta i form av en kedja. Då ligger fokus på råvarorna som man följer från "jord till bord". Ett vanligt förekommande begrepp för detta är livsmedelskedjan. Men när man vill arbeta med hållbar utveckling behöver man också ta hänsyn till individen eftersom mänskligt agerande påverkar allt som sker i kedjan. Då är det lättare att tala om företeelsen som ett system - matsystemet. Ett system kan beskrivas som en grupp funktionellt sammanhängande element som bildar en ordnad helhet (NE, 2006). I matsystemet finns flera aktörer som interagerar med varandra. Förutom storhushållet med dess måltidspersonal, ingår här även matgäster, uppdragsgivare, upphandlare, inköpare, grossister, producenter och odlare re-

spektive uppfödare. Vi menar att delar som hamnat utanför systemet utgör dess omgivning och förbindelsen mellan system och omgivning kan se olika ut. Matsystemet innebär att aktörerna inte nödvändigtvis agerar linjärt som i en kedja utan är bundna till varandra till exempel genom kommunikation och information som förekommer i olika riktningar. I denna text är storhushållet den centrala aktören i matsystemet.

Svenska storhushåll

I Sverige är de flesta storhushållen organiserade efter antingen företagsekonomiska principer, dvs. vinstdrivande, eller efter politiska, dvs. samhällsnyttiga principer. I svenska akademins ordlista (2003) finns storhushållet definierat sedan år 1932 som: "stor institution, anläggning, anstalt som sörjer för mathållning utanför hemmet; stundom närmande sig betalande matställe". Idag har denna definition breddats till att gälla "allt organiserat ätande utanför hemmet" (Delfi, 2005). Här inkluderas såväl restauranger som snabbmatsställen i beskrivningen. Enligt livsmedelslagen definieras storhushållet som en livsmedelslokal där livsmedelslagens hanteringsbestämmelser är tillämpade (Statens livsmedelsverk, 2000). Svenska storhushåll är traditionellt sett uppdelade i offentlig och privat måltidssektor, men begreppen har på senare tid luckrats upp. Ägarbilden består av offentliga instanser såväl som privata entreprenörer och på så vis är inte huvudmän och driftsansvariga alltid samma organ. Tidigare drevs offentliga kostverksamheter alltid i egen regi till skillnad från idag då ungefär en fjärdedel av offentliga huvudmän köper storhushållsdriften från privata entreprenörer (Delfi, 2005). Detta innebär att uppdelningen mellan offentlig och privat måltidsservice inte längre är tydlig. Att bedriva måltidsverksamhet på entreprenad har pågått sedan 1990-talet och företeelsen uppkom genom konkurrensutsättning av hela den offentliga sektorn. Det betyder att ett antal tjänster köps av kommunernas respektive landstingens egna företag eller av utomstående entreprenörer.

Ett annat sätt att kategorisera storhushållen är utifrån gästtillströmningen. Antingen har storhushållet samma antal gäster eller ett okänt och växlande antal gäster. De båda grupperna tar olika beslutsgrunder i anspråk vid val av livsmedel. Ytterligare kategorisering är storleken på storhushållen där i flera fall likheterna är större mellan stora respektive små storhushåll oberoende av huvudman. Ett exempel på detta är att stora och små storhushåll efterfrågar olika typer av förädlade livsmedel (Post m.fl., 2004, Post m.fl., i tryck). Det finns stora skillnader i förutsättningar för storhushåll som bedrivs inom offentlig och privat regi. Inom den offentliga sektorn kan olika politiska intressen påverka storhushållen negativt eftersom de kan frambringa kompromisser och motsägelser som inte gynnar verksamheterna. Dessutom kan de offentliga verksam-

heterna tvingas inkludera verksamheter som den privata sektorn skulle bedöma olönsamma (Jacobsen & Torsvik, 2002).

Till skillnad från verksamheterna inom den offentliga sektorn företräder den privata restaurangnäringen olika nischer och representerar helt andra förtecken. Dessa olika förtecken utgörs av större valfrihet för gästen, varierat utbud, olika miljöer samt varierad prisklass. Den speciella inriktningen får stor betydelse. Restaurangerna inom den privata sektorn ägs och drivs av privata investerare som arbetar efter vinstdrivande principer. Till skillnad från restaurangerna inom den offentliga sektorn behöver de inte ta hänsyn till samhällslika ideal som annars präglar de offentliga verksamheterna (Jacobsen & Torsvik, 2002).

Hållbar utveckling relaterat till matsystemet

En välkänd definition av hållbar utveckling finns att läsa i Brundtlandrapporten "Our common future" och lyder så här: "En hållbar utveckling tillfredsställer dagens behov utan att äventyra kommande generationers möjligheter att tillfredsställa sina behov" (World Commission on Environment and Development, 1987). Tjugo år efter Brundtlandrapporten skrevs och två FN konferenser senare, 1992 och 2002, har tre dimensioner för hållbar utveckling arbetats fram som tillsammans ska användas som redskap vid arbete med hållbar utveckling på ett övergripande plan och stöd vid beslutsfattande. Dessa tre är: ekonomiska, ekologiska och sociala dimensioner. Ibland inkluderas även en fjärde dimension, kulturella aspekter. På 1960-talet upptäcktes obalans i de ekologiska systemen. Obalansen uppkom till följd av resursslöseri och ensidig belastning som lett till klimatförändringar, försurning och andra negativa företeelser (Lang & Heasman, 2004). Sedan dess har Sverige, Norden, EU och FN skapat underlag för gemensamt arbete för att minska belastningarna och slöseriet (Regeringen, 2006; Norden, 2004; United Nation, 2006). I Sverige är bland annat 16 miljökvalitetsmål formade, och de ska leda allt svenskt miljöarbete oavsett var i världen det bedrivs, nationellt och internationellt (Regeringen, 2006). Som en följd av politiska ställningstaganden arbetar man i företag och organisationer efter principer om miljöledning (Tema Nord, 2005; Bergström, 2007).

Maten som vi äter bidrar i hög grad till den globala miljöbelastningen. Alla steg från odling, via packning, lagring, förädling, transport och handel till konsumtion påverkar miljön (Johansson, 2005; SOU, 2005). Flera faktorer som påverkar ekosystemen är våra förändrade konsumtionsmönster, kvalitet och storlek på jordbruksland, befolkningarnas storlek, förändringar i klimatet, tillgång på förnyelsebara resurser, teknologiska förändringar, globala politiska förändringar (Johansson, 2005). Mat produceras genom odling och uppfödning antingen konventionellt eller ekologiskt. Det konventionella jordbruket har utvecklats under de senaste två hundra åren i samklang med vetenskaplig ut-

veckling inom agronomi, växtförädling och teknik med mera. Det har möjliggjort effektiv avkastning för dem som driver jordbruk. Stora mängder mat till låga kostnader har pressat ner matpriserna och samtidigt har det konventionella jordbruket minskat missväxt, hungersnöd och fattigdom hos stora delar av befolkningar på jorden. Jordbruket har utnyttjat vetenskaplig utveckling inom den kemiska industrin och erhållit bland annat handelsgödsel och pesticider som bidragit till denna utveckling (Ljung, 2001; Lang & Heasman, 2004; Johansson, 2005). Kombinationen av konventionellt, högteknologiskt jordbruk och ökad global handel har medfört en stegrande belastning av jordens resurser. Maten produceras idag både lokalt och globalt främst genom nyttjande av frihandelsavtal och är styrt av de ekonomiska aspekterna.

För att definiera miljövänligt måste man ta hänsyn till många aspekter, till exempel bedöms odlingsmetoder, utsläpp av växthusgaser och transporter (Fuentes & Carlsson-Kanyama, 2006). För jordbrukets del har det ekologiska jordbruket uppkommit som en motvikt till det konventionella. Det ekologiska producerar utan kemiska bekämpningsmedel och handelsgödsel och istället nyttjas gårdens egna resurser i ett kretslopp (SLU, 1992; Johansson, 2003). Det är dock inte givet att ekologiskt jordbruk resulterar i mindre utsläpp, till exempel kan det orsaka läckage av kväve till närliggande marker och vattendrag. Det är motsägelsefullt genom att lokalt odlade livsmedel som framställs småskaligt med kontrollerade konventionella metoder kan vara väl så miljövänliga att köpa (CUL, 2003). Samma sak gäller exempelvis att småskaligt jordbruk, såväl konventionellt som ekologiskt, som bedrivs långt borta, kan vara miljövänligt trots långa transporter till Sverige om alternativet är lokal storskalig produktion med hög industrialiseringsgrad (Fogelberg-Lagerberg & Carlsson-Kanyama, 2006). Men nyligen gjorda studier visar att ekologiskt jordbruk kan komma att vara den enda möjliga vägen att mätta jordens befolkningar i framtiden (Halweil, 2006).

Ekologi i storhushållen

En dimension av hållbar utveckling är ekologi. När det gäller storhushållen så har de länge styrts av sina ekonomiska förutsättningar. Detta har begränsat utrymmet för miljöarbete och sociala frågor. Inom offentlig sektor gäller detta storhushåll såväl inom kommun och landsting som inom staten och inom privat sektor gäller det globala kedjor såväl som kommersiella restauranger av olika storlekar och typer. På senare tid, i samband med de svenska miljö kvalitetsmålen, har många offentliga verksamheter fått framstå som goda exempel för svenskt miljöarbete. När det gäller de offentliga storhushållen har kravet på att öka andelen ekologiska livsmedel införts i många delar av landet. Många kommuner har öronmärkt pengar för att kunna köpa ekologiska produkter till sina skolor medan andra inte har gjort samma satsning. I förslag till handlingsplanen för hållbar konsumtion föreslås att andel ekologiska livsmedel innan år

2010 ska uppgå till 25 procent (SOU, 2005). I en studie av Post m.fl. (i tryck) visade det sig att endast 60 procent av svenska skolor någon gång använt ekologiska livsmedel vilket medför att skolmåltiderna är den grupp av storhushåll som använder minst ekologiska livsmedel.

Förutom att öka andelen av ekologiska livsmedel i storhushållen finns också en önskan om att kunna använda mer närproducerade råvaror. Att exempelvis använda svenska betesdjur skulle inte bara innebära att tillgången till färskt kött ökar utan också bidra till att hålla det svenska landskapet öppet (SOU, 2005). Gräsätande djur bidrar inte heller till den expanderande ökningen av sojaodlingar i Sydamerika. Däremot finns konkurrenshinder i form av lagen om offentlig upphandling som nekar avnämarna att använda kriteriet närodlat vid upphandlingen. Det utesluter därför den offentliga sektorn från att köpa närodlade produkter om producenten eller leverantören inte kan vinna anbudet på annat sätt. Nyligen skapades som en motvikt till de ekonomiska regelverken ett verktyg för hållbar utveckling inom storhushåll (Miljöstyrningsrådet, 2006). Ett annat exempel på ökning i riktning mot hållbar utveckling är olika typer av certifierad märkning av restauranger (Krav, 2007; SIS Miljömärkning, 2006; Smak, 2006).

När det gäller arbetet i köket så finns tillagningsmetoder som är att föredra framför andra. Att använda ugnen ofta och att "köra" full ugn är några sätt att tillaga mat som medför lite svinn och lägre energikostnader. Att dessutom säsongsanpassa menyer och byta ut kött mot baljväxter är två andra sätt att begränsa de ekonomiska utgifterna och helt avgörande för om storhushållet ska kunna byta ut vissa livsmedelsgrupper mot ekologiskt producerat, som ofta är lite dyrare. Om storhushållen arbetar med SMART – konceptet i omställning till hållbar matkonsumtion skulle det ge bra proportioner i maten både närings- och miljömässigt (CTN, 2001). Konceptet bygger på större andel vegetabiliska livsmedel i maten än vad som konsumeras idag och ger mindre utrymme åt mat som innehåller "tomma" kalorier. En ökning av andelen ekologiska livsmedel förespråkas, likaså att grönsaker och kött ska vara av bra näringsmässig kvalitet samt att maten ska transporteras snålt. Det leder till ökad användning av miljöanpassad produktion och konsumtion samt förbättrade eller/och minskade transporter. Konceptet ingår i Livsmedelsverkets och Folkhälsoinstitutets handlingsplan för goda matvanor från 2005 (Statens folkhälsoinstitut, 2005).

Ekonomi i storhushållen

En annan dimension av hållbar utveckling är ekonomi. Ekonomin har varit det allena rådande medlet för att styra produktion av mat till många och har drivits fram av rationalisering, förädling och högteknologisk utveckling i samhället. Ekonomi, som betyder hushållning med resurser, har kommit att enbart handla om ekonomiska resurser, dvs. pengar, och har gått ut på att vara kostnadseffektiv och inte slösa med pengar. Inom den offentliga sektorn har rationaliseringar

sedan 1970-talet resulterat i stora omorganiseringar där produktionen centraliserats och koncentrerats till få tillagningskök och centralkök. Därifrån har sedan maten distribuerats till gästerna. Under samma period minskade antalet anställda i storhushållen med 32 procent medan antalet måltider var konstant (Delfi, 2004). När det ekonomiska perspektivet dominerar utvecklingen störs balansen och utvecklingen är inte längre hållbar.

I det ekonomiska systemet är det viktigt att balansera produktion med efterfrågan, dvs. att utbudet samordnas med marknaden. På så vis har hållbar utveckling även kommit att beröra konsumtion. Det räcker alltså inte att enbart förändra produktionen av maten utan även konsumtionen. Detta gör arbetet med hållbar utveckling komplext. Mat och måltider idag är ofta starkt påverkade av livsmedelsindustrins förädlingsprocesser och produkter med olika beredningsgrad (förädlingsgrad). Även det här är orsakat av samhällslig utveckling i samarbete med teknisk och industriell utveckling. Samtidigt medför förädling ökad belastning på jordens resurser genom till exempel ökad energianvändning i de industriella processerna (Engström & Carlsson-Kanyama, 2004).

En av storhushållens största utgiftsposter är personalkostnaderna. För att kunna begränsa antalet anställda kompenseras arbetat med att öka användningen av förädlade livsmedel. Istället för att skala rotfrukter och potatis köps skalade och finfördelade produkter djupfrysta eller som vakuumpförpackad kylvara. Större restaurangkedjor samarbetar med livsmedelsindustrin som skräddarsyr produkter som direkt kan sättas i produktion i storhushållens kök, vilket bland annat tillämpas inom "fast food". Motvikt till denna del av matens ekonomiska dimension är nya företeelser såsom "slow food", ett begrepp framsprunget från Italien, och som bygger på hög andel oberoende råvaror som är lokalt producerade (Wikipedia, 2006). Tidigare användes i svenska storhushåll huvudsakligen matlagning från oberoende råvaror också kallad matlagning från grunden vilket syns i kokböcker (Hallman-Haggren & Ekegårdh, 1952; Fredriksson, 1966; Fredriksson m.fl., 1989).

Sociala aspekter i storhushållen

Den tredje dimensionen av hållbar utveckling är de sociala aspekterna och omfattar människor som arbetar i matsystemet och hur deras arbetsvillkor ser ut samt vilken ersättning de får för sitt arbete. Eftersom Sverige importerar stora volymer livsmedel är det omöjligt att begränsa en hållbar måltidsproduktion enbart inom landet. Istället måste livsmedelshanteringen och produktionen ses utifrån ett globalt perspektiv. Det är människan i produktionen och konsumtionen som står i fokus när man ser på hållbar utveckling ur ett socialt perspektiv. Det sociala handlar om samhällsliga strukturer, likväl som individuella förhållande. När detta kopplas till mat uppmärksammas vanligen människors arbetsförhållanden där de största problemen inte finns i Sverige utan i andra länder. Som exempel odlas bananer miljöfarligt genom användning av pesticider utan

direkt skyddsutrustning. Andra förhållanden är orättvisa ekonomiska villkor för individer som uppstått genom de globala handelssystemen (WTO, 2002; EU kommissionen, 2004; FAO, 2004) som till exempel hindrar småbrukare att få skälig avsättning för sina produkter. En känd motpol är så kallad rättvis handel (Rignell m.fl., 2003; Johansson m.fl., 2005; Karlsson m.fl., 2005) som förs av olika NGO såsom Kyrkornas världsråd, fackföreningsrörelser, Greenpeace med flera och driver på utveckling för att skapa större rättvisa för arbetarna.

Viktigt att påpeka här är vanligheten i att människor med de sämsta arbetsvillkoren alltid tar åt sig uppdrag mot lägst betalning, då uppstår miljöbelastningsförskjutning (Andrén m.fl., 2004). Ett aktuellt exempel är Kina när det gäller snabb ökning av industrialiseringsprocessen. Andra exempel är fisket av jätteräkor utanför Sydostasien och framtagning av palmolja i regnskogar (Rosén Nilsson m.fl., 2002; Tengnäs m.fl., 2002; WWF, 2004).

När det gäller storhushållssektorn och den sociala dimensionen kan också nämnas de arbetsvillkor som finns för anställda inom globala catering- och hamburgerkedjor. De anställdas villkor är hårt pressade och det finns ett starkt samband mellan kedjornas snabba framväxt, från 30 restauranger år 2000 till 20000 år 2004 och de anställdas beskrivning av otillbörligt utnyttjande (SOU, 2004). Kedjornas arbetssätt handlar ofta om företagande genom franchising, vilket lockar många människor att teckna avtal om samarbete utan att inse den bundenhet som uppstår (Parker Talwar, 2002; Schlosser, 2002).

I svenska storhushåll har den fysiska arbetsmiljön förbättrats genom användningen av förädlade livsmedel. Dessa produkter levereras i mindre förpackningar som är lättare att hantera för personalen. Att exempelvis behöva skala potatis i kallvatten tillhör det förflutna. Förädlade produkter underlättar belastningen och färre tunga lyft genomförs. Nackdelen är dock att kvalitén på maten inte alltid upplevs som lika hög vid användningen av förädlade produkter, däremot blir den jämnare vilket tilltalar vissa typer av storhushåll. Dessutom behöver inte utbildningsnivån vara så hög om köket använder förädlade produkter. Detta kan också vara attraktivt för vissa kategorier av storhushåll (Post m.fl., 2004). Om den mentala hälsan blir bättre för kockar och kokerskor vid användning av förädlade livsmedel är osäkert med tanke på yrkesstolthet och skicklighet.

Framtiden

De tre dimensionerna som har beskrivits i storhushållets kontext är användbara för arbete med hållbar utveckling inom sådan verksamhet. Det svenska matsystemet är beroende av både nationella och internationella råvaror. Genom att använda begreppet matsystem vidgas synsättet för den som studerar mat utanför hemmet. Det innebär att man får syn på nya delar av verksamheten som tidigare varit i skymundan, exempelvis hur maten som substans belastar jor-

dens resurser eller människors arbetsvillkor. Det behövs en balanserad syn på maten och människorna ur ekologiska såväl som ekonomiska och sociala aspekter. Det hållbara storhushållet prioriterar alltså fler aspekter än enbart ekonomiska. Hållbar matkonsumtion i storhushåll innebär i framtiden att hänsyn tas till matens ekologiska, ekonomiska och sociala dimensioner.

Referenser

- Andrén, S., Arderup, M., Hornborg, A. & Naturvårdsverket. (2004). *Humanekologiska perspektiv på hållbar produktion och konsumtion : helhetssyn på integrerad produktpolicy (IPP)*. Stockholm: Naturvårdsverket.
- Bergström, K. (2007). *Professional Food Purchasers' Conceptions of Environmental Issues*. Göteborg University, Göteborg.
- CTN. (2001). *Ät S.M.A.R.T. - formel för bättre hälsa*. Stockholm: Centrum för tillämpad näringslära Stockholms läns landsting.
- CUL. (2003). *Ekologiskt lantbruk : vägar, val, visioner : Ulltuna 18-19 november 2003 : sammanfattningar av föredrag och postrar*. Uppsala: Centrum för uthålligt lantbruk Sveriges lantbruksuniversitet.
- Delfi. (2004). *Storhushållsguiden*. Stockholm: Delfi marknadspartner.
- Delfi. (2005). *Storhushållsguide*. Stockholm: Delfi marknadspartner AB.
- Engström, R. & Carlsson-Kanyama, Annika (2004). Food losses in food service institutions- Examples from Sweden. *Food Policy*.
- Europeiska kommissionen. Generaldirektoratet för handel. (2004). *Towards a new trade round : the EU position on new World Trade Organisation multilateral trade negotiations = La position de l'UE sur les nouvelles négociations commerciales multilatérales de l'Organisation mondiale du commerce*. Luxembourg: Publications Office.
- Fogelberg, C. L., & Carlsson-Kanyama, A. (2006). Environmental assessment of foods - an LCA inspired approach In C. Fuentes & A. Carlsson Kanyama (Eds.), *Environmental information in the food supply system* (pp. 55-84). Stockholm Totalförsvarets forskningsinstitut, FOI.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2004). *The state of food insecurity in the world 2004 monitoring progress towards the World Food Summit and millennium development goals* (6. ed.). Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Fredrikson, K. (1966). *Stora kokboken : hemmets uppslagsbok i alla matfrågor* (28. uppl. ed.). Göteborg: Wezäta.
- Fuentes, C., Carlsson-Kanyama, A., Biel, A. & Totalförsvarets forskningsinstitut. (2006). *Environmental information in the food supply system*. Stockholm: Totalförsvarets forskningsinstitut (FOI).
- Hallman-Haggren, B. & Ekegårdh, E. (1952). *Stora kokboken : Hushållets uppslagsbok i alla matfrågor* (18. uppl. ed.). Göteborg ; Stockholm: Wezäta : Norstedt.
- Halweil, B. (2006). Can Organic Farming Feed Us All? *Currents*, 40/41, 16-21.

- Jacobsen, D. I., Thorsvik, J. & Sandin, G. (2002). *Hur moderna organisationer fungerar* (2., rev. uppl. ed.). Lund: Studentlitteratur.
- Johansson, B., Salonen, P. & Formas. (2003). *Är eko reko? : om ekologiskt lantbruk i Sverige*. Stockholm: Formas.
- Johansson, S. (2005). *The Swedish Foodprint*. Swedish University of Agricultural Sciences, Uppsala.
- Karlsson, E. K. & Handelshögskolan vid Göteborgs universitet. Centrum för konsumentvetenskap. (2005). *Att göra skillnad : en studie av projektet "Konsumentupplysning - rättvis handel"*. Göteborg: Centrum för konsumentvetenskap Handelshögskolan vid Göteborgs universitet.
- KRAV. (2007). Regler för KRAV-certifiering. Hämtad 2007-03-02, <http://arkiv.krav.se/arkiv/regler/Regler2007Utgavajanuari.pdf>
- Lang, T. & Heasman, M. (2004). *Food Wars. The Global Battle for Mouths, Minds and Markets*. London, UK: Earthscan.
- Ljung, M. (2001). *Collaborative learning for sustainable development of agri-food systems*. Uppsala: Swedish Univ. of Agricultural Sciences (Sveriges lantbruksuniv.).
- Miljöstyrningsrådet. (2006). EKV-verktyget, Ekologisk upphandling. Hämtad 2006-10-10, www.miljostyrningsradet.se
- NE. (2006). Nationalencyklopedin, www.ne.se
- Norden. (2004). *Hållbar utveckling - en ny kurs för Norden*. Köpenhamn: Nordiska ministerrådet.
- Parker Talwar, J. (2002). *Fast food, fast track: immigrants, big business, and the American dream*. Boulder, CO Oxford: Westview press.
- Post, A. (in press). Food Processing a Limiting Factor or a New Possibility for Organic Foods in the Catering Sector? *British Food Journal*.
- Post, A., Bergström, K., Jonsson, L. & Shanahan, H. (2004). *Förädlingsgradens betydelse för användningen av ekologiskt odlad potatis och rotfrukter i svensk måltidsservice*. Jönköping: Jordbruksverket.
- Regeringen. (2006). Nationella miljömål. www.regeringen.se
- Rignell, H. & Världsbutikerna för rättvis handel. (2003). *Rättvis handel: rörelse i rätt riktning?* Göteborg: Världsbutikerna för rättvis handel.
- Rosén Nilsson, B., Tegnäs, B. & Världsnaturfonden. (2002). *Sojan: var kommer den från och vart tar den vägen? : en redovisning för WWW Sverige*. Solna: Världsnaturfonden.
- Schlosser, E. (2002). *Fast Food Nation: What the all-american meal is doing to the world*. London: Penguin Books.
- SIS miljömärkning. (2006). Svanen. www.svanen.nu
- Smak (2006). *Kontrollorgan för ekologisk produktion*. Hämtat från <http://www.sjv> 2007-06-18
- SOU. (2004). *Hållbara laster - konsumtion för en ljus framtid* (Vol. 2004:119). Stockholm: Fritzes offentliga publikationer.
- SOU. (2005). *Bilen, biffen, bostaden : hållbara laster - smartare konsumtion: slutbetänkande* (Vol. 2005:51). Stockholm: Fritzes offentliga publikationer.

Statens folkhälsoinstitut. (2005). *Goda matvanor och säkra livsmedel: kunskapsunderlag till folkhälsopolitisk rapport 2005 : målområde 10*. Stockholm: Statens folkhälsoinstitut.

Svenska Akademin. (2003). Svenska Akademiens ordlista.

Sveriges lantbruksuniversitet. Avdelningen för ekologiskt lantbruk & Sveriges lantbruksuniversitet. Centrum för uthålligt lantbruk. (1992). *Ekologiskt lantbruk*. Uppsala: Centrum för uthålligt lantbruk Sveriges lantbruksuniversitet.

Temanord. (2005). *Nordic sustainability Index II* (No. 5:534). Köpenhamn: Nordiska ministerrådet.

Tengnäs, B., Svedén, E. & Världsnaturfonden. (2002). *Palmoljan: var kommer den från och vart tar den vägen?* Solna: Världsnaturfonden.

United Nations. (2006). Agenda 21. www.un.org

Wikipedia. (2006). Slow Food. Hämtad 2006-09-26, www.wikipedia.org

World Commission on Environment and Development, Brundtland, G. H. & United Nations Environment Programme. (1987). *Our common future*. Nairobi: United Nations Environment Programme.

World Trade Organization & World Health Organization. (2002). *WTO agreements & public health: a joint study by the WHO and the WTO Secretariat*. Geneva: World Health Organization; World Trade Organization.

Världsnaturfonden. (2004). *Fisk till middag? WWFs konsumentguide för miljövänligare köp av fisk- och skaldjursprodukter* (3. uppl. ed.). Solna: Världsnaturfonden WWF.

*“Susu”
A Savings Option for the Market Trader in
the Informal Sector in Ghana*

CHRISTIANA OFFEI-ANSAH

Money is one important resource that individuals and families can use in order to achieve their desired goals. Most people agree that the main reason for earning money is to be able to spend on what they need and want. Many people also believe that saving is a moral habit and that persons of sound mind need to save since the future is unknown. Even though a good number of individuals believe that saving is a form of security in Ghana¹ and other parts of the world, it is sometimes difficult for them to save due to low income and the medium or facilities put in place for such purposes (Boateng, 1994).

According to Olson and Defrain (2000), most poverty level and lower income level families are incapable of saving much money. They spend a higher percentage of their income to meet basic needs such as clothing, food, shelter and utilities. However, middle and upper income families are in a good position to save something each month.

Saving can be done formally or informally. Boateng (1994) describes formal savings as occurring when individuals keep their money with a financial institution such as the bank, the credit unions, taking insurance policy or others. Aryeetey and Gockel (1998) also describe the informal financial sector as participating in all commercial saving and lending taking place outside the formal or established financial institutions.

Reasons why people save

One of the fastest ways to reach goals is to develop a saving habit. By saving money, you are telling yourself, “I believe in my future and I am willing to take charge of it” (Ogaki, 1996). There are numerous reasons as to why people save.

Various writers such as Brew & Ekuban (1991), Smith (1991) have outlined five basic reasons why people save:

- For unexpected expenses such as ill health and cost of maintaining family members.
- To make large purchases.
- People save to enable them buy items that are expensive and cannot be bought immediately for example family accommodation.
- For a particular goal or goals such as paying school fees, investing in financial venture; starting a farm or trade.
- For the future people also save in order to cater for future needs such as going to college or building a house or going on holidays.

Savings provide a sense of freedom from financial worries obtained by looking to the future, anticipating expenses and achieving personal economic goals (Olson & Defrain, 2000). Decisions made about our finance should be well planned and communicated in the sense that the money we earn should be able to cater for individual and family needs as well as savings. It should also be noted that improved personal relationship results from well planned and effectively communicated financial decisions (Agnew & Jansen, 2004). Furthermore, building up a business, setting up a firm or trading are all ways of investing money. The profits from these become income which can be saved (Brew & Ekuban, 1991). Turner (2005) cautions that people should be saving at least sixteen percent of their income every month to ensure reasonable comfort.

Women in the Informal Sector

The heavy involvement of women in the informal sector is considered a matter of necessity rather than choice, given their educational levels, resource constraints and domestic responsibilities. With increasing need for women to earn additional income to enhance family earnings (Ofei-Aboagye, 1996), this situation becomes even more urgent. The obstacles that they face in their activities in the informal sector are considerable.

According to Ofei-Aboagye (1996) women's informal sector activities are mainly retail trade (the distribution of food crops and consumer items); agriculture and manufacturing/service (preparation and preservation of farm produce, sewing, textile designing and cottage industries like soap making, pottery etc.) By the terms of this write up, the discussion will focus on retailing and informal saving practices of the women involved.

The role that women traders play in the linkage of producers to consumers is a very important one. Apart from bringing food items to urban dwellers, they supply farmers and rural dwellers with manufactured goods and other needed

inputs. Indications are that there are three types of women traders involved in marketing in Ghana:

- a) the itinerant trader/intermediary who works between certain defined geographical areas (thus establishing linkages and relationships with the farmers – farmgate traders);
- b) the contract traders who supply institutions and
- c) the market based traders (UNICEF, 1990).

Coulter and Asante (1993) also identified the local assembler (who is based in an area and buys from farmers around the area for sale to other traders); the long-distance wholesaler; the market based retailer; the commissioned agent who sells products for a commission and in addition the market based wholesaler who buys and sells in a particular market on whole sale basis.

Women's involvement in trading and their concerns vary according to the commodity being sold and their level of operation. Again, various studies of market traders in Ghana have shown that most of such women are in that stage of life where they are wives, mothers, daughters and daughters-in-law. They therefore combine household production both separable and inseparable activities, at times to the detriment of family well-being.

Very often, the women have to develop strategies to combine the performance of their domestic duties (such as providing child care, health care for the family, ensuring the availability of nourishing meals, clean clothes and the general well being of the family) with their productive activities. As such market women or traders have concerns relating to their domestic and productive activities and access to money to do these effectively.

The Traders and the Market

A market has been defined as "an authorized concourse of buyers and sellers of commodities meeting, it is more or less strictly limited or defined within an appointed time or place" (MOFA/ASIP,1993). On the other hand the word market to any lay person in Ghana refers to a particular place where shops and stalls are set in place for sellers and buyers to carry out various transactions. Such markets can be found in various towns and villages in Ghana. To the economist, however the term market refers to the set of arrangement which enables buyers and sellers to interact with one another. Thus a market refers to all the activities in the process of exchange. A consumer goods market therefore provides for the exchange of consumer goods ranging from the manufactured ones like fabrics and utensils to agricultural products like gari, yams, palm oil, fruits, vegetables, rice etc. The traders vary according to what is being sold, there are food and fish sellers, "table top trader" (sellers of provision cloth, utensils and others).

Hawkers may also be found at the market place, these are consumer agents who carry a few basic items such as provisions, vegetables and cooked food in a tray and sell to consumers.

According to MOFA/ASIP (1993) a market does not necessarily exist in a place, it provides facilities which enable exchange to take place. These meetings for exchange can take place daily and or periodically (which includes those markets with fixed market days, rotating market days and markets that function in the whole week but with identifiable peak days of activity). This has implications for how much time users or visitors to a market have to spend there, facilities that must be put in place for their comfort, enhance their productivity, exchange and intensity of the use of such facilities. For the traders, to be able to sustain their activities at the market place they must at least have sufficient funds to be able to purchase goods enough to satisfy their numerous customers. Implications are that these women in the informal sector have problems accessing the formal financial institutions; they have devised their own means of saving for capitalization and investment purposes. It is generally known that the Ghanaian market traders keep a lot of money after sales on themselves especially when going to buy consumer items for sale. The huge sums of money have often been stolen during transportation. Sometimes they are robbed within the confines of their homes and shops. The problem of millions of 'cedis' getting burnt in various markets has been very rampant in recent years. It is therefore a wonder why the traders will not deal with the formal sector for safety and transportation of such huge sums of money. Although it is not possible in the absence of adequate statistical data to estimate the precise volume of amounts needed and therefore credit that is proved by the informal sector, Nsiah-Gyabaah and Edusah (1996) contend that the private or informal sector is believed to be a major source available to almost all market women and traders.

The non-institutional or informal credit market consists of localized transactions among friends, relatives, private money lenders and traders. During the start-up period a prospective trader or market women may fall back on her own accumulated savings, family funds or credit granted by friends or suppliers' credit. Normally credit obtained from friends or relatives is usually granted on very liberal basis with little or no interest payment.

"Susu" as a Saving Medium

Engberg (1990) in her studies revealed that two financial circuits exist in a number of African countries: The formal government or international banking or corporate lending institution, operated according to law; and the non-formal personal, undocumented system which sometimes operates outside the law.

¹ one U.S dollar is a little over nine thousand cedis (¢9000)

Loans from the latter are usually small but the interest rates can be extremely high. Aryeetey, Asante and Kyei (1990) also found out that in Ghana, the informal financial sector has been dominated by the "Susu" system and money lenders in both rural and urban areas. This is supposed to be a version of the practice in many African countries. "likelemba" in Democratic Republic of Congo, "esusu" in Nigeria and Liberia, "njanji" in Southwest Cameroon (Engberg, 1990). These may be either strict savings groups, banking or group for exchange of labour, she added.

In Ghana, institutions engaged in savings mobilization or dominating the saving side of the informal sector are the susu systems and those engaged in credit or dominating the lending side are the money lenders. The different versions of the susu facilities in the informal sector according to Aryeetey and Gockel (1998) include the following: the single collector susu system; the rotating susu system and contributions to mutual assistance groups or clubs.

The single collector susu system has been described by Miracle et. al.; (1980) as a mobile or a walking bank. According to Thingalaya (1978), the operations are not much different from those of the "pygmy banks" of India. Studies by Aryeetey and Gockel (1998) revealed that the single collector type is much more popular in Ghana as a saving facility than the rotating saving which is much older in Ghana. Aryeetey (1994) adds that the susu collectors serve the needs of the niche of low income earners interested in short-term working capital, such as traders and market women. He argues that the relatively low interest rates and convenience of making repayments through daily schedules make it attractive for persons with regular cash even if small. This is because even though loan amounts are small they satisfy the small needs of market women and traders.

The system is said to involve a collector (usually a male) who visits shops, work places, market stalls and homes at fixed times each day and collects funds towards a savings plan. Following the plan, a saver agrees to deposit a fixed amount determined by herself in consultation with the collector for an agreed period of time. This is usually a month, after which period her deposits are returned less an agreed on sum, usually the equivalent of a day's savings as his service charge. In a number of cases the saver may in times of emergency demand, money from the collector, earlier than the agreed and arranged schedules. The collector benefits but the contributor regards the accumulated sum received as savings which has saved a situation.

For the purpose of capitalization the market women who have a demand for larger loan sizes, put their deposits returned by the Susu collector into rotating saving funds, credit association funds or co-operatives which enables them to multiply significantly their subsequent loan sizes.

Evidence showed that a number of susu collectors do not undertake this assignment as a full time job, but are known to usually have other businesses, either as teachers or traders (Engberg, 1990). When they are involved in trading,

they channel some of the mobilized funds into their own trading activities. The single collector susu system has its own problems associated with it. A study by Bentil (1988) revealed that as many as 40.3 percent of the informal savers had lost money through a collector defaulting with payments. Most of the market women have lost opportunities to expand their businesses through collectors absconding with deposits or when the collectors trading or lending activities have failed to give them the necessary funds through investment activities. Most of these susu collectors turn themselves into money lenders after doing the usual rounds of the market women (Engberg, 1990).

Aryeetey and Gockel (1998) acknowledge the rotating savings as another form of savings which has been reported widely in African and in many other developing countries. A Rotating Savings and Credit Association (ROSCA) has been defined by Nsiah – Gyabaah and Edusah (1996) as a group of participants, who make regular contributions to a fund which is given in whole or in part to each member in turn. According to them this type of susu is more common in the non-commercial economic areas, patronized by wage earners on monthly basis. The market women indicated their interest in this medium for capitalization purposes as mentioned before.

The various groups for the rotating saving are all organized differently. The size and the membership also differ. The general pattern is that each member contributes some amount of money decided on by the group into a saving pool. The money collected is given to one person at a time until everybody has her turn. A person who needs money urgently can be allowed to collect it before her turn.

The mutual assistance group as identified by Aryeetey and Gockel (1998) is slightly different from the rotating susu, in terms of the mode of operation, that is the way the money is collected and distributed. A clearer and vivid description by Brew and Ekuban (1991) indicated that with the mutual assistance, members pay unspecified amounts to a central fund. Each member receives a specified amount monthly. The amount received is in direct proportion to whatever the member deposited. This shared fund depends on funds raised by giving out loans from the central fund. A member who needs money can obtain a loan from this central fund at a very low interest rate, determined by the group. Non-members can also borrow from the fund if they are recommended by a member of the group. This non-member borrower pays a higher interest.

The benefits of this type of susu are varied, the most beneficial being the assistance given to an individual in times of need. Members who are in need of money to use as capital for trading, farming, operating a business, payment for funeral expenses or paying off debts can obtain loans from the central fund. The system operates completely on the basis of trust and most traders agree that this is a very cheap form of credit (Nsiah-Gyabaah & Edusah, 1996). Thus the group is able to provide these women with the necessary capital to start bigger shops,

replace trading stock, diversify commodity for sale and take care of pressing needs.

Reasons for the success of such associations at the market place include easy access, simple procedures, flexibility and adaptability of loans for many purposes. To them the long formal processes of completing application forms and waiting for several days for a decision is completely eliminated.

Brew & Ekuban (1991) however noted, that although rotating savings involved no fee, they do involve a high risk, early recipient of the pool at times fail to honour their continuing obligation to contribute. They further noted that despite their apparent simplicity, administration of rotating savings also could pose problems especially in deciding on the order of receiving money from the pool. The market women also did not consider the rotating susu as very helpful. Two reasons account for the explanation of the women's behaviour: they could not always meet the conditions defining the contribution, as turns take a long time to come if there are many people in the group; they also viewed the amount coming after a long wait to be woefully inadequate to support any viable economic venture. However according to them since savings mobilization was noted as not being a major pre-occupation but rather to achieve the groups other socio-economic goals they could not afford not to be part of the group.

Innovations of the Susu System

According to Bortei-Doku Aryeetey (1994) the last three decades have seen changes in structure and functioning of the susu system, which reflect the changing requirement of users of the system in response to changes in the national economy. Aryeetey (1994) explains that some of these innovations have come in the form of susu companies and savings and loans companies which are referred to as semi financial institutions. Ekumah and Essel (2001) confirm this assertion by indicating that with the introduction of the financial sector reforms, some rural banks as part of innovation to improve their deposit mobilization and lending functions have adopted and incorporated the traditional susu into formal and mainstream banking. For these groups the level of scrutiny and delays has reduced as a result of employing in built group solidarity as guarantee they added.

A report on the operations of this innovation indicate that members could still use the traditional susu, contribute at their work places on daily, weekly or monthly basis. The bulk is collected at an agreed on time. In this system one does not need to open an account at the bank. A susu clerk from the bank goes round the target groups, such as traders, artisans and technicians (businesses with daily cash flows) and deposits this at the bank. The basic difference between the traditional susu and the integrated susu in the bank is that the latter allows the participants to access credit after an agreed time (eg. six months,

twelve months etc). This however depends on the amount a participant contributes for the period which is often used as security. With regards to the integrated susu, clients had no problem with satisfying the bank's conditions to acquire credit through their groups.

It has also been established by Turner (2005) that Women's World Banking (Ghana) Limited (WWBG) has a saving and loan company known as Mutual Assistance Susu Limited which is also based on the susu collector system. Bortei-Doku Aryeetey (1994) also reports of a few financial institutions that have ventured to develop linkages with susu savings operations. Among these are State Insurance Corporation (SIC) and the Akin Wawa Rural Bank which also uses the susu collector system. Others are Kakum Rural Bank, Atwima Kwanwoma Rural Bank and First Allied Savings Loans Limited.

Most of the market women admitted during interaction with them that susu as a saving medium has existed for a very long time. It works the same way as it had been despite the innovations but they still had their reservation with the banks and will still maintain their organized susu systems. Various reasons were given the salient ones are the following: The general high cost of living was cited. As one of them put it "the same money for running the business is used to pay school fees, drugs and other urgent needs and nothing or little is left for business expansion or savings;" lack of acceptable collateral and records for formal banks to consider; high cost to banks of administering "high-risk" small loans; illiteracy affecting the ability to undertake administrative formalities (filling of forms), understanding of terms and conditions etc. and social access, being intimidated by bank officials', appearance and language. Other reasons given were not associated directly with the bank and included the following: Brown (1996) sums the reasons up by saying that the basic problem of women engaged in economic ventures is finance, a situation which arises from the traditional role of women in economic development. He points out that traditionally a woman's debt was held to be the collective responsibility of the family or the husband and therefore a family or the husband could prevent a woman trader from acquiring a loan from the bank or the money lender. Another reason is that the difficulty in capital formation is more among women who by their traditional status do not own property. Others also have it that due to the productive and reproductive responsibilities, women are limited in their mobility and the time they can spend away from their wares and quite often homes. This prevents a number of them from patronizing formal banking services. Lastly the hours for formal banking in Ghana (8:00 am to 3:00 pm) are not favourable for them as that is when they are also attending to their businesses. The women also appear to prefer to save or pay their loans on daily or weekly basis as they earn their income and not in months as the formal banks expect.

Summary and Conclusion

From all indications, savings provide a sense of freedom, some kind of financial independence and anticipation for the achievement of financial goals. The principal reasons why the market women in the informal sector saved were: to meet emergencies; accumulate funds for capital; educate their children; expand business and if possible build retirement funds. They were also motivated to save as a result of lessons learnt from theft and past experiences such as burnt markets. The following factors were observed to be debilitating to the ability of the market women to save with the formal banking facilities: scanty profit or income from sales; high financial demands from family members, difficulty in using the formal savings, in terms of time available, complication of procedures faced by the illiterate women and high requirements for accessing loans.

Effects of this are evident with the women who also believe in the well-being of their families by using facilities that are unreliable to some extent, by counting on the support afforded by the socio-cultural and economic infrastructure.

Finally the stringent procedures of the formal banking sector and their mode of operations tend to rather encourage these women in the 'susu' savings rather than discourage them. They maintained that they still had reservation with the banks and will still want to retain allegiances to their organized susu system.

References

- Agnew, R. & Jansen, Z. B. (2004). Notes on the profitability of non financial incorporated business enterprise in South Africa. *Quarterly Bulletin No. 205*.
- Aryeetey, E. (1992). *The Relationship between the formal and informal sectors of the financial market in Ghana*. (AERC Research Paper No. 10). Oxford: Centre for the study of African Economics.
- Aryeetey, E., Asante, Y. & Kyei, A. Y. (1990). *Mobilising domestic savings for African development and diversification: A case study of Ghana*, (A research report for Africa). Workshop Oxford University.
- Aryeetey, E. & Gockel, F. (1998). *Mobilising domestic resource for capital formation in Ghana*. Industry and Energy Working Paper Washington DC.
- Bentil, B. (1998). *Rural finance in Ghana*, Research study prepared for Bank of Ghana.
- Boateng, I. K. (1994). *Basic business knowledge and consumer skills*. Unpublished Masters Thesis.
- Bortei-Doku Aryeetey, E. (1994). *Operations, utilization and change in rotating "susu" savings in Ghana*. ISSER Accra: University Press.
- Brew, C. A. & Ekuban, G. E. (1991). *Management in Living for Senior Secondary Schools*. Accra: Ministry of Education.

- Brown, C. K. (1996). Gender roles and household allocation of resources and decision making in Ghana. In E. Ardayfio-Schandor F (Ed.), *The Changing family in Ghana*. Accra: Ghana University Press.
- Coulter, J. & Asante, E. O. (1993). *New approaches to the financing of agriculture in Ghana*. Chatham, England: Natural Resource Institute.
- Ekumah, E. K. & Essel, T. T. (2001). *Gender Access to credit under Ghana's financial sector reform: A case study of two rural banks in the Central Region of Ghana*. Geneva ILO Research Paper.
- Engberg, L. (1990). *Rural households and resource allocation for development: An ecosystem perspective*. Rome: FAO of United Nations Miracle.
- M. P. Miracle, D. S. & Cohen, L. (1980). Informal savings mobilization in Africa. *Economic development and cultural change*: 28(2).
- Ministry of Food and Agriculture (MOFA)/Agricultural Sector, Investment Project (ASIP) (1993). *Techiman market study*.
- Nsiah-Gyabaah, K. & Edusah, S. E. (1996). Options for financing small-medium-scale industries (SMIs) in Northern Ghana. In E. Aryeetey (Ed.), *Small Enterprise Credit in West Africa*. Britain: New Leaf Press Ltd.
- Ofei-Aboagye, E. (1996). *Women in employment and industry*. Accra: Friedrich Ebert Foundation.
- Ogaki, M. (1996). *Saving behaviour in low and middle income developing countries: A comparison IMF*. (Staff Papers:43). Washington DC: International Monetary Fund.
- Olson, D. H. & Defrain, J. (2000). *Marriage and family: diversity and strengths*. (3rd ed) California: Mayfield Publishing Company.
- Republic of Ghana & UNICEF (1990). *Children and Women of Ghana: A situation Analysis*.
- AccraSmith, A. W. (1991). *Understanding economics* (2nd ed.). New York: Glencoe Macmillan/McGraw-Hill.
- Thingalaya, N. K. (1978). *Mobilising small savings in India. Theories in banking: The syndicate experience*. Domestic fiancé studies No. 46.
- Turner, M. (2005). *Personal financial management*. Columbus: Merrill Publishing Company.

ⁱ **Ghana**

Ghana is centrally located in West African sub-region and has a total land area of 238,539 square kilometers. As at a census of the year 2000, the population of Ghana was around 19 million. The climate of Ghana is tropical, but rainfall and temperatures vary by distance from the coast and elevation.

Until 1957, the country was called the Gold Coast; a name given to it by the early Europeans, because of the abundant gold traded on the coast. The country was given the name Ghana when it gained independence from the British. Ghana has had its share of political turbulence with the military taking over the reigns of power on four occasions, over five decades of independence. Today Ghana is one of the most politically stable and peaceful countries in Africa, having successfully gone through a transition from military rule to multiparty democracy in 1993. In terms of levels of development, Ghana can be divided into three areas-the coastal belt with most of the nation's industries and modern infrastructure; the forest area noted for its crop

cultivation and minerals; and the northern zone, lags behind the other two in modern industrial development.

The structure of the economy has changed significantly in recent years. The private sector continues to dominate in terms of its contribution to output, employment, revenue and foreign exchange earnings. The economy is predominantly agricultural including fishing and currently accounts for about 51 percent of the Gross Domestic Product (GDP), and employs about 60 percent of the labour force. Tourism is however, fast becoming a very important foreign exchange earner.

Poverty in Ghana has many dimensions. Poor communities are characterized by low income, malnutrition, ill health, illiteracy and insecurity. These aspects interact and combine to keep households, and at times whole communities, in persistent poverty.

There is however substantial variations in employment for the people. Most women working are self employed and are found in the informal sector. Self employment is relatively more common among less educated women and most of them are engaged in sales and the provision of services.

Ghana has however, never been able to reward high savings rates. Gross national savings is still very low. Research has indicated that private savings in Ghana is probably higher than the official data suggested. Savers hesitate to keep their assets in formal financial institutions instead, they hold them in less risky forms that provide a very low rate returns.

Mat och måltid

Eld, mat och järn *En personlig betraktelse*

ANN GLEERUP

Jag har en järngryta på tre ben. Min mamma gav den till mig med orden att jag skulle vara rädd om den. Hon visste inte var den kom ifrån bara att den var mycket gammal. Så väcktes mitt intresse för att försöka få reda på mer om grytan. Som en följd av mina efterforskningar om grytan så fick jag också mer kunskaper om matlagning över öppen eld som ett nutida fenomen. I min tidigare forskning så har jag skrivit om järnabsorption och detta kom med som en naturlig tanke då järngrytor som användes till matlagning bidrog med järn till maten. Kan detta vara intressant idag som en järnkälla till människor som lider av järnbrist var min frågeställning?

Matlagning över öppen eld

Det är vanligt att man lagar mat över öppen eld i utvecklingsländer. I ett reportage från Gambia så beskriver reportern Eva-Maria Fasth (Vår Bostad 2003-02-12) ett besök i en gambisk familj. I familjen lagade de mat på följande sätt enligt reportern:

Däremot äter man inte i köket, utan ute på gården. Ofta på en plastmatta på marken och med maten i en gemensam emalj bunke. Det gambiska köket består av en eldstad med en eller två järngrytor där maten kokas. Köket är gemensamt för hela storfamiljen och ligger i en egen hydda på gården. Där turas kvinnorna om att laga mat över öppen eld som de har gjort i årtusenden.

Som Eva-Maria Fasth skrev så har denna metod att laga mat över öppen eld existerat i årtusenden. Så var fallet naturligtvis även i Sverige där olika eldstäder användes och det fanns allt från enkla stenlagda härdar till mer avancerade

eldstäder med rökgångar och skorstenar. Dessa eldstäder användes fram till 1800-talets slut då järnspisen gjorde sitt intåg (www.ne.se 2006-09-25).

Jag började söka på internet på ordet järngrytor och jag blev verkligen förvånad över att finna grytor, liknande min gamla järngryta på tre ben. Man kunde köpa flera modeller och dessutom verkade de vara populära. Det var särskilt inom det man kallar äventyrsturismen som man använde grytor och wookar av gjutjärn. Maten lagas över öppen eld och då passar det bäst med gjutjärn.

Helt uppenbart var att den metod som vi använt för matlagning under många tusen år även var aktuell idag. Ett exempel på det var följande information från Taste of Africa (http://www.taste-africa.com/index_swe.html> 2006-09-25). Här visades lockande reklam på en trebent järngryta som fanns att köpa och som hette potjie (uttalas 'potchi'). Med den järngrytan som skulle ställas på öppen eld så kunde man åstadkomma de mest välsmakande rätter. Det fanns en idé att s.k. potjie-matlagning skulle vara en livsstil en del i en upplevelse. Vad som också visades var att det var en vanlig metod att laga mat i Sydafrika.



Bild 1. Visar hur den trebenta potjie grytan placerats invid elden

Varför vill man laga mat över öppen eld?

Hur skulle man förstå detta med att människor idag skulle vilja använda sig av en sådan potjie för laga mat? I västvärlden där vi har de mest avancerade kök med all teknik så lockade man med att laga mat över öppen eld. Här utslöt jag den variant av matlagning utomhus som sker när man grillar på verandan som en del av denna upplevelse.

Nej, det var något mer ursprungligt som skulle skapa välbefinnande i att laga mat över öppen eld. Inte minst i vildmarkslivet och upplevelseturismen så visade det sig att elden och matlagningen skulle utgöra en viktig del av arrangemanget. Det är en turistindustri som riktar sig till människors behov av att komma ut i naturen. Arrangörerna ville få människor att känna på detta med att laga mat på öppen eld. Man använder en stor gjutjärnswookpanna som hängs över den öppna elden och i den lagas maten. Alla får en varm och välla-

gad måltid och samtidigt sprids välbefinnande. I reklam för vildmarksliv kan man hitta t.ex. hitta att man har vindskydd med wookpanna.



Bild 2. Ett jaktlag lagar mat i gjutjärnswook. (bilden från www.ammaran.se 2006-09-29)

Som jämförelse för hur tiden före vildmarksturismen kunde te sig när man ville få naturupplevelser så kom jag att tänka på en bok som jag hade tillhands som var från 1957 (Gleerup, 1957, s 47). Det är min svärfar Gösta Gleerup som är författare och han skrev följande om upplevelsen av att koka kaffe på öppen eld:

Här satt vi i alla fall på klippan som sköt ut i forsen, eldade med sammanrafsat bränsle och fick efter en stund ett ljuvligt kaffe ur den trebenta kopparpannan. Har ni märkt hur olika kaffe kan smaka? Tre klart avgränsade kategorier kan så här skönjas, fast det finns ytterligare varianter. 1:0 vildmarkskaffet, lagat på öppen eld utomhus och drucket i enkla käril, träkåsor, plåtmuggar eller vad som helst.....

Författaren fortsatte utläggningen om hur kaffe smakade som var tillagad på vedeldad järnspis och hur det kaffe som smakade sämst tillagades på elspis.

Människor har olika behov av att få upplevelser som kan ge rekreation och avkoppling. Från vildmarken till en historisk värld och en fantasivärld kunde steget kanske tyckas långt men det fanns ytterligare en upplevelseindustri som hade tagit upp användningen av järngrytor och till och med bronsgrytor. Numera finns Lajv där företrädesvis unga människor tillbringar stora delar av sin lediga tid i olika typer av rollspel. Detta äger rum i naturen och man har helt och hållet inbegripit detta med att man skall använda de matlagningskärl och matlagningsmetoder som användes förr. Här duger inte våra moderna kokkärl. Jag hade egentligen inte tidigare träffat på detta med Lajv förrän jag letade på internet och använde sökordet järngrytor.

Varför kan man må så bra av att äta mat som är lagad över öppen eld? Mina reflektioner gäller enbart över den västerländska människans behov av att "återgå till naturen" Fanns det en önskan av att gemensamt uppleva den ansträngning som det är att dels får göra upp elden och dels att man måste övervaka den och vidare att man kunde laga mat tillsammans. Är det värmen och eldens sprakande och en härlig naturupplevelse som är grejen?

Gjutjärnstillverkning i Sverige

Skeppshults Gjuteri i Småland AB är det enda kvarvarande gjuteriet i Skandinavien som tillverkar hushållsprodukter i gjutjärn (www.skeppshult.com). Det har funnits åtskilliga gjuterier i Sverige och jag har försökt hitta det gjuteri som en gång tillverkade min trebenta järngryta men inte lyckats hittills. Jag har sökt bland gamla gjuterier i Sverige och hamnade på Husqvarna. Där tillverkades grytor från mitten av 1800-talet. På 1930-talet började man emaljera grytorna av estetiska och hygieniska skäl (Husqvarna fabriksmuseum, www.hkv-hbf.f.se 2006-09-25). Järnet i grytorna rostade och det var svåra att diska. Det fanns åtskilliga råd till dåvarande husmödrar hur de skulle behandla sina gjutjärnsgrutor. Det viktigaste rådet var att inte använda diskmedel. På Konsumentverket KO (www.konsumentverket.se 2006-09-25) kan man få följande råd i deras diskskola:

Ställ inte järngrytor och stekpannor i blöt. De rostar snabbt och får en svårskött och ohygienisk yta. Gör ren järngrytor genom att först torka dem med hushållspapper, diska därefter i hett vatten, helst utan diskmedel om det går. Skölj noga och torka på en gång.

Järnet rostar

Om man lagar mat i gjutjärn i vattenlösning så oxiderades järnet. Det järn som är tvåvärt s.k. ferrous järn (Fe^{2+}) blir trevärt s.k. ferric järn (Fe^{3+}). Detta sker lättare ju mer basiskt det är i lösningen men det sker även i neutral lösning. Om lösningen är sur så är det tvåvärda ferrous järnet mer stabilt och bevarades i sin form. Rost som bildas när en gjutjärnspanna står fuktigt är kemiskt ett järn-treoxyhydroxy-komplex som bildas vid hydrolys.

Detta med det kemiska visste man kanske inte men förr visste man att vatten kunde påverka järnet i grytan så det vanligaste rådet var att smörja in gjutjärnspannan med fett. Detta gjorde att vatten inte kunde komma åt ytan av godset och därigenom förhindrade man rostningsprocessen i någon mån.

Kan användning av järngrytor öka järnintaget?

En studie från Brasilien (Borigato & Martinez, 1998) visade att mat som tillagas i järngrytor kunde ge ett ökat järnintag till en grupp av barn. Studien visade att barnet när det var vid 12 månaders ålder och fått mat som var anrättad i järngrytor hade signifikant bättre blodvärden än barn som fått sin mat lagad i aluminiumgrytor. En av författarnas slutsatser av studien var att järn som kom från järngrytorna var biotillgängligt och kunde utgöra en del av barnens stora behov av järn.

Ett exempel från Sverige på järnberikning från järngrytor är hur tillverkningen messmör gick till förr. Vasslan efter osttillverkning kokades i stora kärl av järn över elden. Den fick koka länge så att det mesta av vätskan kokades bort och återstoden var en tjock och brun massa som var messmör. Järngrytan hade då tillfört järn till messmöret. Som en konsekvens av att man bytte till andra kokkärl så försvann också järninnehållet i messmöret. För att behålla messmör som en järnkälla valde man att tillföra järn till produkten. Messmör är än idag järnberikat.

Det är många faktorer i maten som kan påverka upptaget av järn vilket är järnets biotillgänglighet. Det är nödvändigt att järnet är i sådan kemisk form så att det kan absorberas. För att människan skall kunna absorbera järn, vilket sker i övre delen av tunntarmen, så är det viktigt att järnet är i sin tvåvärda ferrous form som absorberas flera gånger lättare än den trevärda ferric formen (Wollenberg & Rummel 1987). Saltsyran som finns i magsäcken gör att i det låga pH-värdet så är det mesta av järnet tvåvärdigt. Rost däremot är ett järnkomplex som inte kan absorberas.

Sedan länge har det funnits ett råd vid matlagning i gjutjärn att tillaga maten med någon sur ingrediens. Orsaken till detta är att då kan järnet behålla sin tvåvärda form som absorberas. Vidare så är det bra med vitamin C i samband med en måltid, eftersom vitamin C har visats vara ett mycket effektivt vitamin som ger en ökad järnabsorption (Hallberg et al., 1989).

Det finns ytterligare studier som ger belägg för att användning av järngrytor kan påverka järnintaget. I mycket stora delar av världen är järnbrist en av de vanligaste bristsjukdomarna bland kvinnor och barn. Ett försök att visa att man kunde lindra järnbristen bland barn med hjälp av mat tillagad i järngrytor gjordes i Etiopien (Adish et al, 1999). Studien genomfördes på liknande sätt som i Brasilien. Man jämförde barnens blodvärden efter att de antingen ätit mat som kokats i järngrytor eller aluminiumgrytor. Forskarna fann att det fanns skillnader både i längdtillväxt och i blodvärden till förmån för järngrytorna. Man drog den slutsatsen att om man kunde tillhandahålla järngrytor till hushållen så skulle detta kunna minska frekvensen av järnbrist i befolkningar.

I ytterligare en studie (Geerligs et al, 2003) från Malawi där befolkningen inte bara lider av järnbrist utan också är hårt drabbade av malaria kunde man visa att det blev en bättre järnstatus bland vuxna men inte i så stor utsträckning

bland barnen vid användning av järngrytor i jämförelse med aluminium grytor. Barnen var mer angripna av malariaparasiter och av den anledningen så tror undersökarna att de inte kunde visa att de fick bättre blodvärden.

Min reflektion är att en för mig gammal och i princip oanvändbar men vacker järngryta kan i en annan del av världen betraktas som högst aktuell och värdefull ur nutritionssynpunkt.

Referenser

Adish, A., Esrey, S., Gyorkos, T., Johanne, J-B. & Rojhani, A. (1999). Effect of consumption of food cooked in iron pots on iron status and growth of young children: a randomised trial. *The Lancet*; 353 (February 27), 712-716.

Borigato, E. & Martinez, F. (1998). Iron nutritional status is improved in Brazilian preterm infants fed food cooked in iron pots. *The Journal of Nutrition*, 128(5),855-859.

Fasth, Eva-Maria. (2003). Ingen äter ensam i Gambia. *Vår Bostad 2003-02-12*.

Geerligs, P., Brabin, B., Mkumbwa, A., Broadhead, R. & Cuevas, L. (2003). The effect on haemoglobin of the use of iron cooking pots in rural Malawian households in an area with high malaria prevalence:a randomized trial. *Tropical Medicine & International Health*;8(4) 310-315.

Gleerup, G. (1957). *Vildmarkskaffe och Rödvingak*. Stockholm: Almqvist & Wiksell/Gebbers Förlag AB.

Hallberg, L., Brune, M. & Rossander, L. (1989). The role of vitamin C in iron absorption. *International Journal for Vitamin and Nutrition Research. Supplement* 30, 103-108.

Wollenberg, P. & Rummel, W. (1987). Dependence of intestinal iron absorption on the valency state of iron. *Naunyn-Schmiedeberg's Archives of Pharmacology*, 336,578-82.

Äta och mäta, bakom kulisserna

CHRISTINA BERG OCH ANNA WINKVIST

Det klassiska och mest kända hälsobudskapet att äta mindre fett och mer frukt och grönsaker ifrågasätts nu i världens hittills största undersökning.

Detta meddelade svenska tidningar och TV under några dagar i början av 2006. Scenen är bekant. Handlingen utspelar sig om och om igen. Larm om mat och hälsa avlöser varandra i massmedia och rekommendationer och riktlinjer från myndigheter och expertpaneler ifrågasätts med odelad skadeglädje. Denna gång handlar det om en stor amerikansk studie av kost och hälsa som rönt uppmarksamhet världen över. I rutan nedan ges några exempel på recensionerna som nådde den svenska allmänheten. Men kan massmedia verkligen ha grund för att ifrågasätta kostbudskap som bygger på slutsatser från många forskningsstudier med olika metoder och perspektiv? Är resultaten från just den här studien så sensationella och betydande som dagstidningarna framställer dem? Vad kom forskarna egentligen fram till och hur kan man undersöka vilken mat som är bäst för hälsan? Följ med bakom kulisserna.

Några citat som visar hur studien (Beresford m.fl., 2006; Howard, Van Horn m.fl., 2006; Prentice m.fl., 2006) kommenterats i Sverige:

Det klassiska och mest kända hälsobudskapet att äta mindre fett och mer frukt och grönsaker ifrågasätts nu i världens hittills största undersökning (SvD 060208). Positionerna är låsta mellan olika läger (SvD 060209).

Hälsan blir inte bättre av mager mat och mer frukt och grönt, visar en åtta år lång studie av medelålders och äldre kvinnor (GP 060208).

Att äta frukt och grönsaker i stället för pizza minskar risken för hjärt- och kärlsjukdomar. Trodde du. Men det är helt fel (Aftonbladet 060208).

Den nya undersökningen visar att svenska Livsmedelsverket ligger hopplöst efter. Verket predikar just precis det råd som nu har visat sig meningslöst: "minska totaltintaget av fett". (DN 060207).

Kan vi förresten inte lägga ned Folkhälsoinstitutet nu och låta folk äta vad de själva vill? (Moderata ungdomsförbundet, <http://www.muf.se/?use=johan&id=603>)

Våra exempel här handlar om tolkningen av resultaten från "The Women's Health Initiative Dietary Modification Trial" (WHI; Beresford m.fl., 2006; Howard, Van Horn m.fl., 2006; Prentice m.fl., 2006). Det är en stor interventionsstudie där amerikanska kvinnor fått kostråd för att förebygga cancer och sedan följts under 8 år. Det primära syftet var att undersöka om intensiv kostrådgivning i grupp och enskilt hade någon effekt på insjuknandet i tjocktarms- och bröstcancer men även effekterna på hjärt- kärlsjukdom och kroppsvikt har utvärderats. Målet med kostrådsgivningen var att deltagarna skulle ändra sina matvanor till en kost med mycket lågt intag av fett och att de skulle konsumera frukt och grönsaker minst 5 gånger per dag och spannmål minst 6 gånger per dag. Kvinnorna var 50-79 år vid studiens start och bara de som hade ett relativt högt fettintag fick delta. Totalt deltog 49 000 kvinnor som antingen fick kostråd eller utgjorde kontrollgrupp.

Pressreleasen från den vetenskapliga tidskriften JAMA (the Journal of the American Medical Association), som i februari 2006 publicerade tre artiklar om studien, löd " ...a diet low in fat, but high in fruit, vegetables and grains, does not significantly reduce the risk of breast cancer, colorectal cancer or cardiovascular disease in postmenopausal women...". Om man läser de vetenskapliga artiklarna ser man dock att det inte går att dra dessa slutsatser av studien. Det var nämligen så att man inte uppnådde målen att drastiskt minska fettintaget och att öka intaget av frukt, grönsaker och cerealier. Enligt enkätsvar från deltagarna om hur ofta de åt olika livsmedel före studien och efter tre år så hade de minskat intaget av fett men inte så mycket som var målet. De åt frukt eller

grönsaker en gång mer per dag än innan men intaget av spannmålsprodukter minskade snarare. Kostförändringarna är troligen i själva verket ännu mindre i verkligheten eftersom uppgifterna bygger på enkätsvar från deltagarna själva. Man vill ju gärna tro och visa att man gjort förändringar när man fått råd om hur man bör äta.

Hade kostråden då någon effekt på sjukdom? Trots dessa relativt små kostförändringar, som gjordes under kort tid relativt sent i livet, så observerades nio procents minskad risk för bröstcancer hos dem som fått kostrådgivning jämfört med en grupp som endast fått allmän skriftlig kostinformation. Det går dock inte utesluta att dessa skillnader beror på slumpen. För tjocktarmscancer fanns ingen skillnad mellan grupperna.

När det gäller hjärtinfarkt och stroke så vet vi att kosten har en stor betydelse för riskfaktorer för hjärt- kärlsjukdom som t.ex. förhöjda blodfetter och övervikt. Generellt rekommenderas bland annat bra fettkvalitet för att förebygga och behandla höga blodfetter och ett begränsat fettintag för att förebygga och behandla övervikt. I den här studien som riktade in sig på att sänka totala intaget av fett, utan att lägga fokus på fettkvalitet, var inte risken för hjärtinfarkt eller stroke mindre för dem som fått kostråd. Man kan emellertid inte heller förvänta sig att en sänkning av det totala fettintaget skulle ha någon större effekt. De som fått kostråd hade visserligen minskat i kroppsvikt men blodprover visar att effekterna på blodfetterna var obetydliga. Om interventionen istället riktat in sig på typ av fett och lett till minskat intag av mättat fett så skulle studien sannolikt också ha visat att "det farliga" kolesterolet i blodet hade minskat. Detta visar också analyser i denna studie. De kvinnor i studien som hade lägst intag av mättade fettsyror hade nämligen lägre nivåer av det "farliga kolesterolet" och löpte mindre risk för hjärtinfarkt. Dessutom stödjer forskningsstudien faktiskt även den allmänna rekommendationen att begränsa fettintaget för att lättare hålla vikten. Resultaten visade att de som minskat sitt fettintag gick ned i vikt även om de inte fått råd om att banta (Howard, Manson m.fl., 2006). Med andra ord visar denna stora studie främst att det är svårt att påverka kostvanor. De små kostförändringar som interventionen i genomsnitt ändå lyckades åstadkomma hade relativt liten effekt på riskerna för att insjukna i hjärtinfarkt, stroke, bröst- och tjocktarmscancer inom åtta år då man jämförde med dem som inte fått kostråd. Något annat kanske inte heller kan förväntas då sjukdomarna tar lång tid att utvecklas och andra större kostförändringar troligen behövs. Det är också viktigt att komma ihåg att deltagarna var kvinnor efter menopaus som vid studiens start i genomsnitt var 62 år gamla. Resultaten kanske blivit annorlunda om interventionen startat i lägre åldrar eller vänt sig till män. Man kan alltså inte dra några slutsatser som ifrågasätter dagens råd och rekommendationer.

Sammanfattningsvis stödjer alltså snarare än kullkastar denna studie våra nuvarande rekommendationer och riktlinjer för mat och näring men visar också att det är svårt att förändra matvanor. Även om man har kunskaper för att äta

hälsosammare så är det inte lätt att realisera dessa kunskaper i vardagen när även anpassning till familj, vänner, tid, utbud mm styr vad som hamnar i magen. En sak är dock säker, om kunskaperna byggs på felaktig grund så är chanserna ännu mindre att man lyckas. Eftersom uppfattningar om mat påverkas mycket av information i massmedia så måste vi därför som mediekonsumenter efterfråga annat än sensationella nyheter och orealistiska genvägar till hälsa.

Mycket av det som skrivs om kost och hälsa i tidningar och populärlitteratur har faktiskt inte stöd av forskningen inom kostområdet. Ibland finns ingen vetenskaplig grund alls men oftast är det enstaka forskningsresultat som blåses upp eller rycks ur sitt sammanhang. Även om inte forskningsresultaten misstolkas så kan de ge en helt felaktig bild av kunskapsläget om endast enstaka studier presenteras i massmedia och marknadsföring. Forskare och myndigheter gör däremot en sammanvägning och bedömning av forskningsresultat då de tar ställning till vilka faktorer i kosten som är mest betydelsefulla för hälsan. Hur går det då till att vetenskapligt undersöka samband mellan kost och hälsa?

Nutritionsepidemiologi

Nutritionsepidemiologisk forskning syftar till att ta fram vetenskaplig evidens som hjälper oss att förstå nutritionens roll i att orsaka såväl som förebygga ohälsa (Margetts & Nelson, 1997). Nutritionsepidemiologi bygger på de vetenskapliga principerna i humannutrition och epidemiologi. Fokus ligger på studier av hur kosten påverkar hälsa och välbefinnande hos individer och grupper av individer. Av central betydelse för nutritionsepidemiologi är därför kostvanundersökningar och utvecklingen av metoder för att bäst utföra dessa.

Antagligen kommer vi aldrig att med exakthet kunna mäta det verkliga intaget hos människor. Idealt vore att sätta en liten kamera på huvudet på individerna som filmade allt som konsumerades och sedan omvandlade denna information till intag av näringsämnen tillgängliga för individen att ta upp i tarmen. Tyvärr finns ett antal hinder på vägen, även om en sådan filmkamera skulle finnas (och egentligen redan finns på marknaden). Påverkar det faktum att individen vet att han/hon är filmad det aktuella kostintaget så att enbart nyttig mat konsumeras just då? Räcker det att filma en dags kostintag eller är variationen mellan exempelvis vardagar och helgdagar så stor att flera olika dagar borde inkluderas? Och varierar kosten så mycket med årstid att man borde upprepa studien under årets fyra årstider för att fånga vad individen exponeras för totalt under en längre tid? För det är väl egentligen effekten av en längre tids exponering av en viss kost som vi tror påverkar hälsa?

Om intag av näringsämnen och energi skall beräknas blir det ännu mer komplicerat. För de maträtter som konsumeras, vilka recept ska användas för att räkna fram ingående ingredienser? När ingredienserna väl är identifierade, hur väl överensstämmer information från våra nationella livsmedelsdatabaser

med det verkliga innehållet av näringsämnen i just den konsumerade portionen? Och efter att maten kommit ner i tarmen, vad är egentligen tillgängligt för absorption?

Frågorna om graden av osäkerhet i kostvaneundersökningar är oändliga. Dock, i brist på något objektiva mätinstrument som korrekt fångar kostvanor hos individer och grupper, är utmaningen för nutritionsepidemiologer att utföra kostundersökningar som minimerar felkällorna i mesta möjliga mån. Nedan beskriver vi de vanligaste kostundersökningsmetoderna och diskuterar för- och nackdelar med respektive metod.

Hur man mäter det man äter

Med prospektiva metoder menas metoder som fångar nuet och följer utvecklingen framåt. Information om kostintag samlas samtidigt som maten konsumeras. Fördelen med prospektiva metoder är att de inte bygger på individers minne av vad de ätit. Ett problem i nutritionsepidemiologi är annars att en individ som blivit sjuk kan minnas sin livsstil innan sjukdomen på ett annat sätt än en individ som är frisk; sjukdomen leder till att man reflekterar över sitt liv på ett annat sätt. En nackdel med prospektiva studier kan dock vara att de leder till att individen ändrar sitt konsumtionsbeteende under datainsamlingen för att verka äta bättre än vad som är sant. En annan nackdel är att denna typ av metoder kräver ganska stor insats av dem som medverkar, vilket kan få till följd att många väljer att inte delta eller inte fullföljer undersökningen som det är tänkt.

Kostregistrering

Kostregistrering innebär att man för dagbok över allt som man äter och dricker. Dessa matdagböcker kan vara olika detaljerade och de kan föras av personen vars intag registreras eller av någon annan, exempelvis av föräldrar till barn som studeras. Det finns fyra olika typer av kostregistreringar: menyregistrering, skattad registrering, vägd registrering och dubbelportion.

- Menyregistrering innebär att endast vad som äts registreras. Man anger alltså inga mängder utan bara livsmedel och konsumtionstillfälle.
- Vid skattad registrering anges även mängden av det som konsumerats. Portioner och storlekar uppskattas med hjälp av t. ex. hushållsmått eller bilder.
- Vägd registrering innebär oftast att man väger allt som man ska äta och eventuella rester. Ibland kan man dessutom väga råvaror som ingår i maträtter.

- Dubbelportionsteknik används när man behöver göra kemiska analyser av mat och dryck. Deltagaren sparar en lika stor mängd av alla livsmedel han/hon stoppar i munnen så att man får en exakt kopia av allt som konsumerats för kemisk analys.

Till skillnad från de ovanstående syftar retrospektiva metoder på metoder som speglar händelser under en tidigare period. Deltagarna ombeds berätta vad de vanligtvis brukar äta eller vad de åt dagen innan. Fördelen med dessa metoder är att de inte stör det aktuella ätandet men en nackdel är givetvis att de är beroende av vad individen kan och vill minnas. En annan fördel är att det är möjligt att utforma relativt enkla och billiga retrospektiva undersökningar.

24-timmarsintervju

I denna intervju kartlägger man konsumtionstillfällen, livsmedel och mängder under dygnet före intervjun (eller eventuellt de två föregående dygnet, 48-timmarsintervju). Mängderna uppskattas med hjälp av hushållsmått, bilder eller modeller. En 24-timmarsintervju utförs som en personlig intervju eller telefonintervju men aldrig som en enkät. Intervjupersonen vet inte i förväg om att konsumtionen denna dag skall studeras och frågorna ställs så öppet som möjligt för att inte styra svaren men samtidigt med intentionen att hjälpa intervjupersonen att minnas vad den konsumerat. Om man upprepar 24-timmarsintervjuerna flera gånger så kan resultatet bli representativt för en längre tidsperiod.

Livsmedelsfrekvensmetoder

Ett livsmedelsfrekvensformulär består av en lista med livsmedel tillsammans med en skala med alternativ för hur ofta man vanligtvis konsumerar livsmedlet. Hur många livsmedel som ingår och hur många frekvensalternativ som anges varierar stort och beror på studiens syfte. Oftast avser man mäta kostvanor över längre tid t.ex. ett år men frågorna kan även gälla kortare tidsperioder. Metoden är egentligen främst lämpad att mäta enskilda kostaspekter men används även för att försöka fånga kosten i sin helhet. Livsmedelsfrekvensformulär kan bygga på enbart frekvenser men ofta efterfrågar man även mängder för åtminstone vissa livsmedel. Vanligtvis används denna metod i enkäter men den kan också genomföras som intervju. För att beräkna intag av livsmedel, näringsämnen och energi används standardportioner om inte portionsstorlekar har efterfrågats i formuläret.

Kosthistorisk intervju

Denna typ av kostundersökning är inte standardiserad som kostregistreringsmetoder (Hagman, Haraldsdóttir, Seppänen & Trygg 1990), 24-timmarsintervju (Hagman & Callmer, 1986) och livsmedelsfrekvensmetoder (Hagman & Rastas, 1989). Gränsen mellan livsmedelsfrekvensmetoder och kosthistorisk metod är därför inte tydlig. Vid kosthistorisk intervju avser man emellertid att fånga den vanliga kosten när det gäller frekvenser, mängder och måltidsordning.

Ursprungligen innefattade en kosthistorisk intervju tre delar. Först intervjuades personen om sina vanliga kostvanor. Sedan identifierades de vanligaste livsmedelsvalen och dessutom genomfördes en 3-dagars skattad kostregistrering. Idag är det vanligare att en *modifierad kosthistorisk intervju* används och vad som innefattas varierar. Ofta utgör en 24-timmarsintervju startpunkten för att fråga vidare om variationer i måltidsordning och livsmedelsintag i kosten över längre tid.

Hur vet man vad svenskarna äter?

Jordbruksverket ger årligen ut statistik om per capita-konsumtionen, vilket innebär de totala leveranserna av livsmedel till privathushåll, storkök och industri. Dessa data är en relativ grov skattning av vad svenskarna äter i genomsnitt eftersom man bland annat inte tar hänsyn till hushållsvinn. För att få en annan uppskattning av konsumtionen kan man genomföra nationella kostundersökningar. Den första rikstäckande kostundersökningen, HULK (Hushållens livsmedelsutgifter och kostvanor) utfördes 1989. Statistiska centralbyrån och Livsmedelsverket samlade in 7-dagarsregistreringar från ett nationellt urval av människor i åldern 1-74 år. Två uppföljande studier har gjorts, Riksmaten 1997-98 med deltagare i åldrarna 18-74 år och barnundersökningen med deltagare i åldrarna 4-11 år. Resultaten från dessa undersökningar publiceras av Livsmedelsverket. De nordiska länderna har kommit överens om att i framtiden genomföra enklare samordnade nationella kostundersökningar vart annat år där man fokuserar på vissa kostfaktorer som har stor betydelse för hälsoläget (The Nordic Council of Ministers, 2006).

Val av metod

Vilken av dessa olika metoder ska man då välja? Varje kostundersökningsmetod har som vi redan nämnt sina fördelar och nackdelar och valet av metod måste därför göras utifrån studiens syfte och vad som är praktiskt möjligt. Några viktiga aspekter att tänka på är här vad för slags kostinformation man söker, vilken noggrannhet man eftersträvar, vilken tidsperiod man vill spegla och vilka individer man kommer att arbeta med.

Vad för information som man vill ha om kosten är givetvis avgörande för valet av metod. Studiens fokus kan ligga på måltidsordning, måltidssammansättning eller intag av livsmedel, energi, näringsämnen eller andra kostfaktorer. Vad data från kostundersökningen skall användas till avgör vidare vilken nivå av noggrannhet man behöver uppnå. Vilken noggrannhet man eftersträvar avgör i sin tur om en kostundersökningsmetod är lämpligare än en annan och hur lång tidsperiod som bör undersökas. Man brukar dela in kostdata i fyra olika nivåer av information om kosten:

- Medelkonsumtionen för en grupp
- Medelkonsumtionen och fördelningen i en grupp
- Den relativa konsumtionen för individer (rangordning eller klassificering i kategorier)
- Individens absoluta konsumtion

Ytterligare en faktor att ta hänsyn till är om man är intresserad av kostintaget vid en specifik tidpunkt eller om det är kostvanor, d.v.s. den "vanliga" kosten under en längre tid, som är av intresse. Kostintaget under en kortare tid kan t.ex. vara av intresse att studera före och efter en intervention. När man istället vill kartlägga människors kostvanor så är det hur man vanligtvis äter som är i fokus. Då studerar man oftast den nuvarande "vanliga" kosten men ibland försöker man även fånga den "vanliga" kosten under tidigare perioder i livet.

Undersökningsmetoden måste vidare anpassas efter vilka som ska delta. Förmåga, vilja och möjlighet att genomföra kostundersökningen varierar. Man måste också ta hänsyn till om olika grupper som ska jämföras, exempelvis åldersgrupper eller etniska grupper, skiljer sig åt beträffande detta. I slutändan så är det dock oftast tillgängliga resurser som styr vilken typ av metod som används. Tillgång på pengar, tid och personal vägs mot kvantitet och kvalitet på data.

En studie i Västerbotten av kostens inverkan på senare hälsa

I Västerbotten har man sedan 1985 samlat in information om befolkningens kostintag. Invånarna bjuds in till en hälsoundersökning vid sin vårdcentral det år de fyller 30, 40, 50 eller 60 år (Hallmans m.fl., 2003). I denna undersökning ingår ett livsmedelsfrekvensformulär där man ska fylla i hur ofta man brukar äta ett antal vanliga livsmedel. Idag har ca 100 000 personer fyllt i ett sådant formulär. Genom länkning till exempelvis det nationella cancerregistret kan man utvärdera relationen mellan kostintag, såsom det beskrevs vid datainsamling, och senare risk att insjukna i cancer. En fördel med denna sorts studier är att informationen om kostintag samlats in innan individen insjuknat i den sjukdom man undersöker. Det rapporterade kostintaget har alltså inte påverkats av situationen att vara sjuk.

Kan vi lita på resultaten?

Validering

Validering innebär att man jämför en metod man är intresserad av med en metod man vet mäter "sanningen", så att man kan bedöma hur nära denna sanning en enklare eller billigare metod kommer. Den metod som mäter "sanningen" kallas ofta för "golden standard". Men vilken metod mäter då "sanningen" när det gäller kostvanor, när nu inte ens en filmkamera på individens huvud verkade kunna göra det? Ett dilemma inom nutritionsepidemiologi är just bristen på objektiva valida metoder för att mäta kostintag. Med valid menas här att metoden verkligen mäter det sanna intaget utan att olika felkällor leder till under- eller överskattningar.

Relativ validering, där resultaten från två kostundersökningsmetoder jämförs med varandra, är vanligt och som "golden standard" används då ofta vägd kostregistrering. På detta sätt kan dock felet i den jämförda metoden underskattas eftersom referensmetoden kan ha samma felkällor som den jämförda metoden.

Ett annat sätt att validera uppskattat energiintag är att jämföra det med uppskattat eller uppmätt energibehov, eftersom energiintag och energibehov bör stämma väl överens förutsatt att personen är någorlunda viktstabil. Man kan uppskatta energibehovet genom att mäta eller beräkna hur mycket energi som varje deltagare gör av med i vila samt även bedöma hur mycket energi som går åt till olika fysiska aktiviteter. Det senare kan man göra genom att be deltagarna skriva upp samtliga aktiviteter under dygnet, och denna information kombineras därefter med bedömningar om hur mycket energi varje aktivitet kräver. Aktivitetsmönstret kan även mätas med hjälp av olika instrument såsom accelerometer och hjärtfrekvensmätare. Här pågår mycket utvecklingsarbete (Se gärna Young et al, 2005).

Biokemiska markörer, eller biomarkörer som de kallas, används idag allt oftare i syfte att objektivat validera kostundersökningsmetoder. Dessa metoder bygger på idén att kroppsnivån på den biokemiska markören av ett näringsämne står i relation till kostintaget av detsamma. Tyvärr har detta visat sig vara sant enbart för ett fåtal näringsämnen, då kroppen för många näringsämnen reglerar serumnivåer och depåer så att de är oberoende av den dagliga variationen i intag.

För energi finns en objektiv metod som fungerar, så kallad mätning med dubbelmärkt vatten (Schoeller, 2002). Metoden bygger på att man kan mäta det syre och det väte som omvandlas till vatten under ämnesomsättningen. En stor fördel med denna metod är att man på ett relativt exakt sätt kan mäta energiomsättningen i det dagliga livet. Metoden är dock mycket dyr och brukar enbart användas på en liten delgrupp i studier.

För att validera proteinintaget kan man samla och analysera urin eftersom förlusterna av kväve via urinen har samband med hur mycket protein som konsumerats. Det är också vanligt att använda kalium i urin för att validera kaliumintaget och forskning pågår att använda sukros och fruktos i urin för att validera sockerintaget. Andra biomarkörer för att validera specifika näringsämnen som utforskas är t.ex. fettsyror i fettväv, vitaminer i plasma, alkylresorcinoler i plasma som indikation på kostintag av vete och råg, samt kariogena bakterier i munnen som indikation på sockerintag (Church, 2006).

Mätfel

Vilka slags fel kan uppstå när man mäter kostintaget? Vissa typer av fel är liknande för alla typer av kostundersökningsmetoder medan en del är specifika enbart för några metoder. Ett stort problem vid prospektiva studier är som tidigare nämnts att många medvetet eller omedvetet ändrar sina kostvanor när de registrerar sitt intag. Vid retrospektiva metoder finns inte detta fel men det kan å andra sidan vara svårt för deltagarna att komma ihåg vad och hur mycket de ätit.

Man kan dela in mätfel i två kategorier: slumpmässiga och systematiska fel. Slumpmässiga fel minskar precisionen i mätningen, vilket kan beskrivas som att få en suddigare bild. Systematiska fel leder till att man hamnar snett, dvs. skjuter bredvid målet. Man drar därmed felaktiga slutsatser om kostintaget. Systematiska fel kallas även för *bias*. För att minska effekten av slumpmässiga fel kan man öka antalet observationer, exempelvis genom att öka antal individer eller antal undersökta dagar. Detta hjälper dock inte för att minska effekten av systematiska fel. Här handlar det istället om att från början ha en studiedesign som minimerar risken för systematiska fel.

Redan vid urvalet av deltagare kan systematiska fel uppstå. Medveten exkludering av vissa grupper gör kanske att urvalet inte blir representativt för populationen som ska undersökas. Dessutom skiljer sig de som väljer att avstå från att delta ofta från dem som deltar i studien. Hur deltagarna sedan rapporterar sina kostvanor kan bero på kunskaper om kost och hälsa samt medvetenhet om egna kostvanor och hälsostatus. För vissa kanske kostundersökningen bättre speglar hur man skulle vilja äta eller hur man tror att den som frågar tycker att man borde äta istället för att fånga de verkliga kostvanorna. Utformning av enkäter och intervjuer kan också medföra att svaren från olika grupper skiljer sig åt. Bland annat kan skillnader i förmåga att minnas, förstå och besvara frågorna, uppskatta frekvenser och portionsstorlekar samt ange livsmedelsval inverka på resultaten.

Bortfallsanalys i en studie om 11-15-åringars kostvanor

Systematiska fel på grund av bortfall studerades i en kostundersökning som genomfördes bland alla elever i skolår 5, 7 och 9 i Mölndals kommun (Berg, Jonsson, Conner & Lissner, 1998). Bland de 1730 eleverna genomförde 67% menyregistrering under sju dagar. Eftersom en större andel av urvalet hade besvarat en enkät så var det möjligt att analysera hur deltagarna och de som inte deltagit i kostundersökningen skiljde sig åt beträffande svaren i denna enkätstudie, där nästan alla som var närvarande i skolan deltog (92% av de 1730). Resultaten från bortfallsanalysen visade att de som inte genomfört kostregistreringen skiljde sig från dem som deltagit beträffande såväl demografiska faktorer som livsstilsfaktorer. Bland dem som slutförde registreringen fanns det färre pojkar, färre äldre elever, fler boende i kärnfamilj, färre med invandrabakgrund, färre rökare, färre frekventa TV/video-tittare, fler frukostätare och färre standardmjölkdrickare än bland alla eleverna. Eftersom bortfallet hade samband med några av just de variabler som man ville undersöka så är det möjligt att detta "selection bias" påverkat resultaten och det är troligt att sådana systematiska fel (på grund av bortfall och/eller kriterier för att välja deltagare) finns i de flesta epidemiologiska undersökningar.

Underrapportering

Underrapportering är ett vanligt systematiskt fel. Studier med dubbelmärkt vatten har visat att kostintaget underrapporteras i genomsnitt med ca 20 procent bland vuxna och ungdomar. Underrapportering är större och vanligare bland feta människor än bland normalviktiga och verkar även vara vanligare bland kvinnor än män. I genomsnitt är underrapporteringen lika stor med de olika vanligaste kostundersökningsmetoderna. De flesta valideringsstudierna är dock gjorda på kostregistreringar och det finns relativt få valideringsstudier för 24-timmarsintervjuer, kosthistoriska intervjuer och livsmedelsfrekvensmetoder (Livingston & Black, 2003).

Det som gör saken ännu mer problematisk är att underrapportering är selektiv, vilket innebär att resultaten från kostundersökningar visar mer korrekt konsumtion av vissa livsmedel än av andra. Det har visat sig att de som underrapporterar har ett lägre intag av energi från fett och socker men ett högre intag av energi från protein jämfört med dem som inte kategoriseras som underrapporterare. Detta tyder på att det främst är livsmedel som innehåller fett och socker som underrapporteras (Livingston & Black, 2003).

Validering inom Västerbottensstudien

I Västerbottensstudien om kost och hälsa får deltagarna fylla i hur många gånger per dag, vecka eller månad som de konsumerar 84 olika livsmedel (på senare år 64 olika livsmedel). För kött, potatis och grönsaker får de markera sin normala portionsstorlek genom att kryssa för en av fyra bilder, där varje bild har en tallrik med olika stor portion på. Denna information används till att omvandla frekvenserna av intag till gram per dag. Intag av näringsämnen beräknas sedan med hjälp av Livsmedelsverkets livsmedelsdatabas.

Metoden validerades genom att 246 deltagare även medverkade i tio stycken upprepade 24-timmarsintervjuer (Johansson m.fl., 2002). Dessutom mättes beta-karoten i plasma. Vidare fick deltagarna upprepa frekvensformuläret ett år senare. Man fann att det var en bra överensstämmelse mellan uppskattat intag av energi och näringsämnen mellan de två frekvensenkäterna. Dock fick man något högre intag av mjölkprodukter, bröd, frukt och grönsaker och potatis med frekvensmetoden än med 24-timmarsintervjuerna.

Är det någon idé att fortsätta att undersöka kostvanor?

Kosten har betydelse för många folksjukdomar och nutritionsepidemiologin ger oss möjligheter att förstå kostfaktorers fördelar och risker i relation till påverkan av övriga livsstilsfaktorer. Eftersom kostvanor är så komplexa är de emellertid svårare att mäta än andra livsstilsfaktorer med betydelse för hälsan som t.ex. rökning. Studier av kostvanor som validerats med biomarkörer har visat att metodproblemen förknippade med många av de vanliga kostundersökning metoderna kan medföra att man underskattar sambandet mellan kostfaktorer och sjukdomar (Schatzkin m.fl., 2003). Genetisk variation kan också medföra att människor är olika sårbara för kostfaktorer, vilket kan ha till följd att man inte lyckas påvisa samband om man inte har mycket stora urval.

Nutritionsepidemiologin ställs alltså inför motsägelsefulla krav. Stora studier behövs för att visa samband mellan kost och hälsa. Samtidigt kräver studier som löper över lång tid och har många deltagare billiga och enkla metoder som i sin tur kanske inte klarar att ge oss den information om kosten som vi är ute efter. Framförallt har det visat sig att enkätstudier med livsmedelsfrekvensformulär kan vara en alltför grov metod (Schatzkin m.fl., 2003). Ibland kanske det därför lönar sig att använda mer resurskrävande metoder än enkäter. I andra fall kanske det räcker att bättre anpassa enkäterna efter studiens syfte och population. Man kan också välja alternativa angreppssätt, genom att t.ex. studera kostmönster där man använder andra typer av enkätfrågor och/eller analysmetoder.

Kostintagsmönster studeras med två olika angreppssätt: *explorativt* där man med statistiska analyser söker mönster i kostdata, och *hypotesorienterat* där tidigare vetenskaplig fakta ligger till grund för olika typer av index som speglar vissa kostmönster som kan främja hälsa. Sådana index kan t.ex. gradera hur varierad kosten är, i vilken utsträckning kosten motsvarar vissa rekommendationer och riktlinjer eller i vilken utsträckning kosten motsvarar en viss typ av kost exempelvis medelhavskost.

De vanligaste statistiska metoderna för att explorativt undersöka kostintagsmönster är faktoranalys och klusteranalys. Faktoranalys grupperar kostvariabler som har samband med varandra och reducerar på så sätt antalet variabler till några få faktorer. Klusteranalys grupperar istället individerna i olika kluster. Kostvanorna bland individer i ett kluster liknar alltså varandra och skiljer sig från kostvanorna i de andra klustren. Varje individ tillhör alltid bara ett "kostintagsmönster" i denna typ av analys.

Analys av kostintagsmönster och frågor om måltidsmönster som komplement till traditionella analyser av livsmedelsfrekvensformulär i studien INTERGENE

I en studie (Berg m.fl., 2006) med 3600 kvinnor och män, i åldern 25-74 år, boende i Västra Götalandsregionen användes livsmedelsfrekvensformulär som kostundersökningsmetod. För att beräkna intaget av energi och näringsämnen användes standardportioner för att uppskatta hur mycket man åt av respektive livsmedel i gram/dag, förutom för vissa livsmedel där deltagarna även angav mängder. Standardportionerna baserade sig på genomsnittliga intag av varje livsmedel i tidigare studier och var specifika för kön och åldersgrupper. Näringsberäkningen visade en underrapportering av energiintag och denna underrapportering var större bland de feta. Resultaten visade därför inte att de med fetma hade ett högre intag av energi än de övriga utan att det snarare var tvärtom.

Av intresse är att när livsmedelsfrekvenserna istället utgjorde grunden för klusteranalys så fann man kostintagsmönster som var vanligare bland feta jämfört med övriga. De med fetma åt också större portionsstorlekar, hoppade ofta över frukost och lunch och åt oftare nattmål. Kostvanor som hade samband med fetma kunde alltså tydligt urskiljas genom analyser av kostintagsmönster och måltidsmönster men inte genom traditionella näringsberäkningar av enkätdata.

Det är intressant att på detta sätt undersöka sambanden mellan hälsa och kost i sin helhet eftersom vi ju i verkliga livet äter en kost med kombinationer av livsmedel, och inte enskilda näringsämnen eller livsmedel. Intresset för denna teknik har ökat sedan stora randomiserade studier inte kunnat visa den positiva effekt på hälsa man förväntat sig av enskilda näringsämnen som getts i form av piller. I vissa fall har dessa närings Supplement till och med medfört ökad risk

för ohälsa! Däremot har interventioner som bygger på förändringar i hela kostmönstret visat på positiva effekter på blodtryck (Appel m.fl., 1997) och cancer (de Lorgeril m.fl., 1998).

Mycket kraft läggs ner på att hitta nya metoder för att samla in och analysera kostdata och att vidareutveckla den metodik som finns. Alla forskningsmetoder har sina brister, detta är inte unikt för nutritionsepidemiologi. Det är dock viktigt att vara medveten om de svagheter som finns med existerande metoder. Det gäller att ha denna medvetenhet inte bara när man själv forskar om matvanor utan även när man tar del av andras rapporter av studier om kost och hälsa.

Var det någon idé att undersöka kostvanorna i WHI, som vi inledde kapitlet med att berätta om? Ja, det var det och man använde det verktyg som under omständigheterna (den stora gruppstorleken och den långa uppföljningstiden) var möjliga för den studien, dvs. livsmedelsfrekvensformulär. När studien startade fanns inte heller samma medvetenhet om svagheter med denna metod. Dock underskattade forskarna vissa metodproblem, såsom att deltagarna underrapporterade och att underrapporteringen blev större efter det att deltagarna fått kostinformation om hur de borde äta! Man ställde höga krav på deltagarna när de skulle klara av att vid varje enkättillfälle beskriva hur ofta de åt vissa livsmedel inom den aktuella perioden. Det förutsätter att de kunde återge eventuella förändringar från föregående enkät, men bara verkliga förändringar utan önsketänkande. Kanske överskattade man också deltagarnas förmåga att långsiktigt förbättra sina kostvanor. Men rätt tolkade så är resultaten från denna studie intressanta (framförallt om man gör uppföljande mätningar efter en längre tid) och kan ge vidare förståelse för samband mellan kost och sjukdom.

Hur bör man äta och hur bör man mäta? Dessa två centrala frågor brottas alltså nästan nutritionsepidemiologer med. Som inom så mycket annan forskning kommer vi aldrig att nå en absolut sanning men våra kunskaper kommer ständigt att öka. Det är detta som gör området så spännande!

Referenser

Appel, L. J., Moore, T. J., Obarzanek, E., Vollmer, W. M., Svetkey, L. P., Sacks, F. M., et al. (1997). A clinical trial of the effects of dietary patterns on blood pressure. Dash collaborative research group. *N Engl J Med*, 336, 1117-1124.

Beresford, S. A., Johnson, K. C., Ritenbaugh, C., Lasser, N. L., Snetselaar, L. G., Black, H. R., et al. (2006). Low-fat dietary pattern and risk of colorectal cancer: The women's health initiative randomized controlled dietary modification trial. *JAMA*, 295, 643-654.

Berg, C., Jonsson, I., Conner, M. T., & Lissner, L. (1998). Sources of bias in a dietary survey of children. *Eur J Clin Nutr*, 52, 663-667.

Berg, C., Lappas, G., Aires, N., Strandhagen, E., Wolk, A., Rosengren, A. et al. *Can obesogenic food habits be detected with questionnaires? A matter of what we ask and how we analyse.* Presented at

the 6th International Conference on Dietary assessment Methods, Copenhagen, Denmark April 2-29 2006.

Church, S. M. (2006). Sixth International Conference on Dietary Assessment Methods. *Nutr Bull*, 31, 262-267.

de Lorgeril, M., Salen, P., Martin, J. L., Monjaud, I., Boucher, P., & Mamelle, N. (1998). Mediterranean dietary pattern in a randomized trial: Prolonged survival and possible reduced cancer rate. *Arch Intern Med*, 158, 1181-1187.

Hagman, U., Haraldsdóttir, J., Seppänen & R.Trygg, K. (Red.). (1990). Riktlinjer för användning av kostregistreringsmetoder. *Vår Föda*, 42 Suppl 3.

Hagman, U & Callmer, E.. (Red.). (1986). Standardisering av 24-timmarsintervjuer. *Vår Föda*, 38 Suppl 4.

Hagman, U. & Rastas, M. (Red.). (1989). Riktlinjer för användning av livsmedelsfrekvens metoder. *Vår Föda*, 41 Suppl 1.

Hallmans G., Ågren Å., Johansson G., Johansson A., Stegmayr B., Jansson J-H., Lindahl B., Rolandsson O., Söderberg S., Nilsson M., Johansson I. & Weinehall L. (2003). Cardiovascular disease and diabetes in the Northern Sweden Health and Disease Study Cohort—evaluation of risk factors and their interactions. *Scand J Publ Health*, 31 Suppl 61, 18-24.

Howard, B. V., Manson, J. E., Stefanick, M. L., Beresford, S. A., Frank, G., Jones, B., et al. (2006). Low-fat dietary pattern and weight change over 7 years: The women's health initiative dietary modification trial. *JAMA*, 295(1), 39-49.

Howard, B. V., Van Horn, L., Hsia, J., Manson, J. E., Stefanick, M. L., Wassertheil-Smoller, S., et al. (2006). Low-fat dietary pattern and risk of cardiovascular disease: The women's health initiative randomized controlled dietary modification trial. *JAMA*, 295(6), 655-666.

Johansson I., Hallmans G., Wikman Å., Biessy C., Riboli E. & Kaaks R. (2002). Validation and calibration of food-frequency questionnaire measurements in the Northern Sweden Health and Disease cohort. *Publ Health Nutr*;5(3):487-496.

Livingstone, M. B., & Black, A. E. (2003). Markers of the validity of reported energy intake. *J Nutr*, 133 Suppl 3, 895S-920S.

Margetts, B.M. & Nelson M. (1997). Design Concepts in Nutritional Epidemiology. Oxford: Oxford University Press.

Prentice, R. L., Caan, B., Chlebowski, R. T., Patterson, R., Kuller, L. H., Ockene, J. K., et al. (2006). Low-fat dietary pattern and risk of invasive breast cancer: The women's health initiative randomized controlled dietary modification trial. *JAMA*, 295, 629-642.

Schatzkin, A., Kipnis, V., Carroll, R. J., Midthune, D., Subar, A. F., Bingham, S., et al. (2003). A comparison of a food frequency questionnaire with a 24-hour recall for use in an epidemiological cohort study: Results from the biomarker-based observing protein and energy nutrition (open) study. *Int J Epidemiol*, 32, 1054-1062.

The Nordic Council of Ministers for Fisheries and Aquaculture, Agriculture, Foodstuffs, and Forestry (MR-FJLS) and The Nordic Council of Ministers for Social Security and Health Care (MR-S). (2006). *Health, food and physical activity: Nordic Plan of Action on better health and quality of life through diet and physical activity* (ANP 2006:745). Copenhagen: Nordic Council of Ministers.

Young, A.J. (Red.). (2005) Objective Monitoring of Physical Activity: Closing the Gaps in the Science of Accelerometry. *Med Sci Sports Exerc*, 37 (11) Suppl.

Den goda måltiden

HELENE BREMBECK

Det finns mängder av skäl till att inte räkna middag på McDonald's som likvärdig med en familjemåltid i hemmet också om man bortser från matens hälsoinnehåll, vilket jag kommer att göra i det följande. Processad snabbmat i farften brukar uppfattas som antitesen till god, näringsriktig och vällagad mat, trevlig samvaro och goda relationer familjemedlemmar emellan. Det ena tycks utesluta det andra. En anledning är att den gemensamma måltiden är så intimt förknippad med förmedling av goda värden, bordskick, etik och moral mellan föräldrar och barn och med förmedling av kunskap om hur man skall vara och bete sig som flicka, pojke, mamma och pappa och hur man skall vara familj tillsammans (Murcott, 1983; Ekström, 1990; DeVault, 1991; Counihan, 1999). Den gemensamma familjemiddagen har till och med givit upphov till en egen forskningsgenre: *the proper meal*, dvs. föreställningar om den riktiga måltiden, hur den skall genomföras och vad den skall bestå av. Begreppet *a proper meal* myntades av antropologen Mary Douglas (1971), vidareutvecklades av brittiska sociologer som Anne Murcott (1982, 1983) och Nickie Charles och Marion Kerr (1988) och har också inspirerat mycket forskning i vårt land (t ex Ekström, 1990; Jonsson, 2004; Fjellström, 2004). Det är också uppenbart, att den dagliga familjemåltiden i hemmet, där alla samlas för att äta varm mat, helst hemlagad av färska råvaror, har en fortsatt stark ställning i vårt land trots upprepade bud om motsatsen (Kjærnes, 2000; Brembeck m fl, 2005, 2006).

Middag på McDonald's?

Etnografiska studier på McDonald's-restauranger under ett antal år har gett mig nya perspektiv på den goda måltiden (Brembeck, 2007). För många barnfamiljer står mat på McDonald's då och då för avkoppling, trivsel och meningsfull samvaro. Den lokala restaurangen kan fungera som "kvarterskrog", rent av som ett "hem" under vissa faser av livet. Dessutom erbjuder restauranglokalens

utseende och inredning, liksom matinköpet och ätandets rutiner hjälp inte bara att upprätthålla familjemåltiden, utan också att skapa en vardag och ett familjeliv som står i samklang med dagens krav och tempo. Däremot inte sagt att det krävs en McDonald's-restaurang för detta, eller att middag på McDonald's är det enda eller bästa sättet, men att den goda måltiden också kan utspela sig på en McDonald's-restaurang. Syftet med denna kapitel är att via hur detta kan gå till.

Kulturella perspektiv

Teoretisk inspiration är hämtad från min egen disciplin, etnologi. Under 1990-talet dominerades ämnet av ett symboltolkande, textbaserat studium av vardagslivets former. Kultur förstods närmast som en underliggande grammatik, som styrde de olika skeendena på den för oss alla observerbara ytan, ungefär som det talade språket styrs av grammatikregler osynliga för den som redan behärskar språket flytande. Forskarens uppgift blev att avtäckta dessa underliggande strukturer och att avläsa hur de kom till synes i vardagens vanor, handgrepp och artefakter (Ehn & Löfgren, 1996). Detta arbetssätt gav den svenska etnologin internationell ryktbarhet genom böcker som t.ex. metodboken *Kulturanalys* (Ehn & Löfgren, 1982) och *Den kultiverade människan* (Frykman & Löfgren, 1979), som är den överlägset mest spridda etnologiska boken nationellt såväl som internationellt. Exempel på nyare böcker med inriktning på mat och måltid inom denna genre är *Mjölks - en kulturanalys av mejeridiskens nya ekonomi* (Jönsson, 2005), *Matens genealogi och gestaltning* (Burstedt mfl, 2006) och avhandlingen *The construction of food and meal culture for political and commercial ends* (Tellström, 2006) från Restauranghögskolan i Örebro. I dessa böcker avtecknar sig också den trend mot att frångå det rent textbaserade och återanknyta till mer handfast materialitet och etnografiskt fältarbete på plats i människors vardag. Inspiration har kommit från många håll, inte minst från den antropologiska forskningsinriktningen Material Culture Studies företrädd av bl.a. Daniel Miller och Alison Clarke i böcker som *A Theory of Shopping* (Miller, 1998) och *Tupperware* (Clarke, 1999) och från sociologiskt inriktade aktör - nätverksstudier inspirerade av Bruno Latour (2005) och John Law (2000). Också det projekt där denna artikel är skriven inom, *Kommersiella kulturer i ett etnologisk-ekonomiskt perspektiv*³, vid Centrum för Konsumtionsvetenskap (CFK) vid Göteborgs universitet, har ambitionen att kombinera traditionell etnografi och kulturanalys med sådana nyare inriktningar.

Inom projektet *Kommersiella kulturer* har jag studerat umgänget mellan föräldrar och barn i den kommersiella miljö McDonald's erbjuder. Tanken var att

³ Projektet är ett samarbete mellan etnologer och ekonomer och har bedrivits vid CFK 2001-2005 med stöd av Riksbankens Jubileumsfond. Denna text utgör en omarbetad version av ett kapitel i min slutrapport från projektet, boken *Hem till McDonald's* (Brembeck, 2007).

miljön inte nödvändigtvis skulle försämra relationerna, men förändra dem på ett sätt som måhända kunde antyda större förändringar av familjerelationer i konsumtionssamhället. Inom projektet har jag samlat in en mängd olika material: intervjuat personal, företagsledning, föräldrar och barn, deltagit i personalutbildning, studerat McDonald's hemsidor världen över, analyserat restaurangens erbjudanden och marknadsföring till barnfamiljer, samlat reklam, leksaker och förpackningar, besökt en mängd restauranger och initierat en chatgrupp om McDonald's på Internet. Det huvudsakliga materialet består av fältarbete på tre olika restauranger under tre års tid, där jag deltagit i en mängd aktiviteter och intervjuat föräldrar och barn. Några familjer deltog också som mina medforskare genom att fotografera sina restaurangbesök och sedan diskutera fotografierna med mig. Det är från detta material exemplen i kapitlet är hämtade även om givetvis materialet i sin helhet givit inspiration till analysen. Först ut är familjen Haglind, som jag träffade en solig augustisöndag på deras favorit McDrive.

En del av vardagen

"Hur går det egentligen till när ni bestämmer er för att 'nu skall vi gå till McDonald's?'. Familjen Haglind⁴, mamma, pappa, son och dotter, tystnar och ser konfunderade ut. Vi har stämt träff på "deras" restaurang, som är en McDrive i närheten av ett stort köpcentrum en bit från stadens mitt. Hit brukar de gå ett par gånger i månaden. Själva bor de, i likhet med de flesta av gästerna denna sensommarkväll, i radhusområdet en bit bort. De är på hemväg, föräldrarna har plockat upp sonen från handbollsträningen och dottern från fritids och nu sitter de avspända med dagens middag framför sig; sallad till mamma, Big Mac & Co till far och son och Happy Meal till den sexåriga dottern; "med chicken nuggets", påpekar hon, "inte hamburgare". Vi har trängt ihop oss fem personer vid ett bord som egentligen är tänkt för fyra och sonen har fått hämta en extra stol. Jag har plockat fram bandspelaren och hängt den lilla mikrofonen över en tom Coca Cola-mugg. Klockan närmar sig sex, kvällssolen lyser in genom fönstret och inne i restaurangen sprider sig en närmast rofylld stämning trots att ljudnivån emellanåt är ganska hög. I ett hörn står Tv:n på. Detta är en av de sista dagarna av OS i Aten 2004 och en röd- och en blåklädd brottare möts på mattan. Restaurangen är drygt halvfull. Mest är det barnfamiljer som liksom Haglinds valt att äta sin middag på McDonald's och middagskonversationen är i full gång. Jag hör hur en pappa vid bordet bredvid frågar sonen om hur dagen varit och förhör sig om de nya pedagogerna på fritids. Ett par bord bort sitter Haglinds grannar och jag får vänta en stund på min intervju medan familjerna samordnar skolskjuts för de båda yngsta.

⁴ Alla namn på intervjuade personer är fingerade.

Jag har träffat Haglinds förut, och det är en gladlynt och pratglad familj, som tycker det är roligt att vara i centrum för mitt intresse. Men nu sitter de tysta och tittar konfunderat på mig alla fyra. "Är det olika?" försöker jag hjälpa till. Jag ser hur de tänker och tittar på varandra. "Är det kanske ni som tjatar?" försöker jag igen vänd mot barnen. Men nej, "det brukar inte vara något sådant", förklarar den 11-åriga sonen. Hjälpsamma som de är gentemot mig, som försöker utforska McDonald's plats i svenska barnfamiljers vardagsliv, börjar de diskutera med varandra. Är det kanske på helgen när alla är hemma? Eller när de utträttat något ärende, eller på hemväg från träningen som nu? De är i alla fall överens om att det varken är diskussioner eller konflikter runt McDonald's-besöken, inte heller är det något man bestämmer i förväg innan man åker hemifrån. Utan det är nånting som bara blir när man börjar känna sig hungrig. Detta är någonting de har gemensamt med övriga familjer jag mött under studiens lopp. McDonald's-besök är ingenting man planerar i förväg, längtar efter, ingenting man har familjeöverläggningar om hemma vid köksbordet. Det är någonting som bara sker. Visserligen menar många i likhet med trebarnsmamman Anna, som jag träffat på samma ställe kvällen innan, att det nog är barnens hunger, som är den utlösande faktorn. "Det är när 'hungerkrisen' kommer och det gör den alltid efter ett par timmar i stan, det är då man hamnar på McDonald's". Men att det inte är något man planerar i förväg, vidhåller också hon.

Den behagliga självklarheten

Saker och ting som "bara blir" är ingenting nytt för mig som etnolog. Tvärtom är utforskandet av det självklara, det vardagliga, det oproblematiska något av en etnologisk specialitet, liksom att visa hur självklarheter byggs upp i många små steg, över ett längre tidsintervall, där föreställningar och handlingar länkas till vardagslivets olikartade förutsättningar. För vare sig Anna och hennes familj eller Haglinds har rustat sig för en dag med barn på stan genom medhavd matsäck eller genom att passa in besöket mellan två hemmamåltider. De behöver inte det, för de vet var restaurangen ligger. Och vet de inte det, kan redan en treåring identifiera det gula M:et, som med stor säkerhet dyker upp längs den väg den genomsnittliga barnfamiljen passerar på sin shoppingrunda. Och dessutom finns ju Burger King, Pizza Hut och en mängd andra alternativ. Man behöver inte planera i förväg. Väl därinne vet man precis vad man kan förvänta sig. Man vet hur det ser ut, man känner till menyn, man vet hur en Big Mac smakar redan innan man tagit första tuggan, man vet precis hur man skall bete sig vid disken, man vet hur man skall balansera sin beställning på brickan utan att något välter, man känner tyngden av en mellancola redan innan man lyfter den mot munnen, man kan manövrera ketchuppumpen och servethållaren och föser vant av restprodukterna i de avsedda återvinningshålen. Man behöver inte tänka, för man har gjort det så många gånger förut. Jonas och Lena Haglind

och deras barn vet allt detta redan när de åker iväg på lördagens shoppingrunda. Det är en slags oproblematiserad vardagskunskap på samma sätt som att knyta skorna, hålla upp morgonens frukostflingor eller knäppa på Tv: n. Något man gör utan att tänka så värst mycket på det. Man lägger ner en liter mellanmjölk i varukorgen, knäpper på tv-nyheterna samma tid varje dag, stegar fram mot disken och beställer en cheeseburgare utan att behöva tänka för man har gjort det så många gånger förr. "Det är så lätt med McDonald's", säger Anna, "lätt och behändigt".

Vanans makt

Att vanor, som ett McDonald's-besök inte bara är något man passivt hemfaller åt, utan alltid innefattar en aktiv process av meningsskapande framhålls av Melissa Caldwell, som studerat McDonald's-besökare i Moskva. Den vardagliga besökaren har tagit till sig McDonald's-restaurangen och dess utbud som en viktig och meningsfull del av vardagen (Caldwell, 2004). Känslan av mening blir på så sätt en viktig aktör⁵. Känslan av meningsfullhet skapas när allt går ihop, när vanan och den särskilda sammansättningen den är ett uttryck för löser problem, underlättar vardagen, ger bekräftelse, glädje och tillfredsställelse. För även om de föräldrar/familjer jag mött har svårt att rekapitulera den process som ledde fram till McDonald's-besöket, råder stor enighet om de värden restaurangbesöket har för dem. Det är lätt, praktiskt, behändigt, bekvämt, snabbt och rätt så billigt för en stor familj. Man vet vad som väntar en, barnen vet vad som väntar dem. Inga obehagliga överraskningar lurar innanför dörrarna. Det finns något för var och en. Föräldrarna vet att barnen tycker om maten, äter upp den och blir mätta. Inte minst detta är något viktigt för barnfamiljer, där kvällsmålet hemma många gånger kan vara en daglig kamp. "Jag vet ett par riktiga matvägrarungar som föräldrarna för en daglig trollerikonstnärsföreställning med för att de skall luras i någon form av middag alls. Det enda dessa ungar äter är naturellhamburgarna på McDonald's. Det slinker ner ett och annat pommis, glas mjölk och en och annan morot också när de ändå är i farten. Att en dag i veckan slippa striden om maten är en välsignelse för föräldrarna", berättar Anna. Och så skall man inte glömma att det är gott också. "Två cheeseburgare och en mjölk är svårslaget i snöstormen på Avenyn när man är på väg hem efter ett partaj!", utbrister en av mina ungdomliga nättinformanter. De vuxna slinker ibland in och äter lunch på egen hand eller köper sig ett middagsmål genom McDriven på hemvägen, för att de tycker McDonald's-mat är god, inte jämt, inte för ofta, men då och då. "Jag älskar McDonald's", utropar en annan

⁵ Begreppet aktör, eller *aktant*, är hämtat från Bruno Latour och John Law's aktörnätverksteori. Enligt denna är individen inte i grunden aktör eller icke-aktör, utan aktörskap blir alltid möjligt i ett sammanhang, ett *nätverk*. En annan poäng med teorin är att den inte gör skillnad på olika typer av aktörer. Människor, ting, texter, strukturer och berättelser kan alla vara aktörer (t.ex. Latour, 2005).

av mina nätinformanter med en tvåårig son: "jag tycker deras mat är överlägset mycket godare än allt annat i branschen".

Haklappar och mikrovägsugnar som aktörer

För familjer med riktigt små barn, som Marie och Peter, som jag träffar veckan efter mötet med Haglinds, utgör haklapparna och mikrovägsugnarna verk samma aktörer. Familjen tillhör de många som valt att flytta bort från stan då barnen kom, vilket medför att de har en bra bit att åka både till närmsta shoppingcenter och till närmsta stormarknad. Inte heller har de barnvakt på nära håll vilket innebär att de måste ta med sig sin ettåring och sin treåring när de skall storhandla mat, kläder och andra prylar. Det brukar bli rätt omfattande projekt på flera timmar och utan McDonald's hade de varit mycket svårare att genomföra, hävdar de: "Ungarna gillar deras burgare och det är skönt att veta att det finns mikro att värma barnmat i, haklappar och att det inte gör något om man tar halva servetthållaren med sig till bordet." Någon gång har de försökt gå på en vanlig restaurang, men utöver att det tar fasligt lång tid att få maten på bordet, så är det nästan hopplöst att hitta barnvänliga, rökfria alternativ. McDonald's är ett ställe där barnen är välkomna. "Man behöver aldrig någonsin på det stället oroa sig för att ens barn stör någon. Alla som går dit vet högriskan med nedkladdade kläder, stojande ungar och skrän", säger Marie. Det finns helt enkelt inte några bra alternativ till McDonald's för småbarnsfamiljer, menar hon, "skulle möjligtvis vara Burger King då". Ytterligare argument framhålls av en mamma med en glutenallergisk son, som varken tål ägg, gluten eller mjölk, men han kan äta "små vanliga hamburgare och deras glutenfria bröd, så det har varit räddningen många gånger när vi varit ute på stan", suckar hon. För henne är det glutenfria hamburgerbrödet en viktig aktör i valet att gå till McDonald's.

Enklare vardag därhemma

Men även dagen i övrigt påverkas på ett positivt sätt av att en av måltiderna förlagts till McDonald's, inte minst för kvinnorna, som var de som stod för huvuddelen av matlagningen i hemmet i de familjer jag kommit i kontakt med. "Det är faktiskt rätt skönt när man kommer hem och har gjort en massa ärenden att man redan har ätit så att man slipper börja med att laga mat", säger Lena. Men även barnen uppskattar att slippa den utdragna väntan på middagen hemma. Calle, Haglinds elvaåring, menar att det är stor skillnad hemma om man redan ätit på McDonald's på hemvägen, man har lite mer tid och kan börja pyssla med andra intressen med en gång istället för att börja med att vänta på maten. Just att slippa den tradiga mellantiden, väntan, tillagningen av maten, dukning, stressen av hungriga och gnälliga familjemedlemmar som vankar om-

kring betyder mycket. Att snabbare nå målet med familjen samlad runt middagsbordet stillsamt ätande (i bästa fall), samtidigt som det uppenbarligen för många barnfamiljer är just då dagens stora prövning, kampen om att få i barnen mat, börjar. Detta skulle kunna tolkas som ett sätt att befrämja "instant gratification", omedelbar behovstillfredsställelse, att den moral av uppskjutna njutningar, arbete först och det roliga sedan, som varit bärande i den borgerliga ideologin (Brembeck, 1992) håller på att ge vika för en mer hedonistisk inställning. Man kan också se det som ett sätt att organisera ett liv med många erbjudanden och ständig tidsbrist. Att skippa de tradiga mellanrummen kan vara ett rationellt sätt att hantera ett liv med tidspress, överflödande erbjudanden och oändliga möjligheter att köpa all slags service. Och i det här fallet ett sätt att skapa sig tid för avkoppling och egna intressen vid sidan av arbete och skola och att därigenom bättre orka med vardagen. Att svara på barnens hungervrål med ett McDonald's-besök var också för många föräldrar, särskilt mammor, ett sätt att vara god förälder. Man ville gärna unna barnen nåt de gillade, glädja dem, i en tillvaro som är slitig och stressig inte bara för föräldrar utan också för barn, kanske delvis som kompensation för den jobbiga vardagen i skolan och på dagis och föräldrarnas egna långa arbetsdagar, myckna bortavaro från sina barn och trötthet i hemmet.

Göra familj på McDonald's

Få myter är svårare att rubba än den om den lyckliga kärnfamiljen: mamma, pappa och två rosenkindade barn samlade runt middagsbordet i kvällslampans sken förtroligt delande både mat och dagens erfarenheter, och mera skymt: upprätthållandet av generations- och könsordningen, där de vuxna, och i synnerhet pappa, vet mest om livet och mamma är bäst på relationer. För många familjer var middag på McDonald's snabbaste sättet att uppnå detta ideal i hela dess vidd. Det var få föräldrar och barn som tyckte att McDonald's-målet skilde sig på något märkbart sätt från middagen därhemma. Man betedde sig på ungefär samma sätt, pratade om samma saker, det tog ungefär lika lång tid. Eller snarare, man hade aldrig egentligen reflekterat över att det skulle vara annorlunda att äta på McDonald's jämfört med hemma, vilket givetvis är ytterligare bevis för McDonald's-målets normalisering. "Nej, det är ungefär som hemma", vidhåller Haglinds Calle, efter att jag en längre stund föreslagit olika tänkbara skillnader för honom. Detta är också något mina egna observationer bekräftar. Stämningen var i allmänhet lugn, hemtrevlig och familjär. Ofta känner flera av familjerna varandra och stämningen varierade från den uppslupna kvarterskrogens, där många känner varandra, pratnivån är ganska hög, glada tjoanden hörs och människorna rör sig friskt mellan borden, till ett sobert och stillsamt sorl. Även om undantag, som vi strax skall se, fanns, kände sig inte föräldrarna stressade av tempot och ljudnivån på restaurangen, snarast såg de flesta för-

bryllade ut över frågan och menade att det enda som någon gång kunde vara stressande med McDonald's var att behöva vänta på lediga bord om det inte fanns med en gång. Det var ju just för att man slapp stressa man gick till restaurangen, menade de.

Det var först i de längre intervjuer jag gjorde, där familjerna gavs tid att reflektera lite närmare över ämnet, som en del skillnader framträdde och då till McDonald's fördel. Kanske var det lite mindre tjafs trots allt, lite mer annat som distraherade, andra saker att titta på, mindre diskussioner om annat. Alla sitter lugnt ner vid bordet och äter sin mat. För barnen finns mycket att titta på så att man har andra saker att göra än att gnälla över maten, tjura och gnabbas med syskonen. Restaurangen blir en plats för mat och avkoppling där det inte finns utrymme för att ventilera familjekonflikter. McDonald's-restaurangens utformning och rutiner medverkar till att stadga upp vardagen, bidrar till att familjen förmår leva upp till idealet om den lyckliga familjen för en stund, komma närmare målet. Materialiteten stadgar upp vardagen. Utan stolarna och borden i sin fasta placering, maten som kommer snabbt, de andra människorna, tv: n i sitt hörn, barnen som hoppar i bollhavet eller passerar förbi med intressanta Happy Meal-erbjudanden i händerna hade det varit mycket svårare. McDonald's blir ett sätt att skapa och upprätthålla familj i konsumtionssamhället.

Omförhandling av familjerelationer

De flesta barn tycker att föräldrarna är ungefär som hemma, vare sig strängare eller snällare, fast det är klart någon uppenbar maktutövning från föräldrarnas sida finns knappast plats för i den öppna och normerande miljö restaurangen utgör. Däremot fanns en del exempel på motsatsen, att barnen utnyttjade de osynliga normativa gränserna för hur man som förälder bör och inte bör bete sig mot sitt barn, påbudet att fungera som en vanlig svensk demokratisk familj med goda relationer familjemedlemmarna emellan, till ett maktspel med föräldrarna. Carola var en av de få föräldrar jag pratat med som inte gillade att gå till McDonald's. Hon tyckte om maten men uppfattade miljön som stressig och mindre inbjudande, men gick ändå dit med jämna mellanrum för att de båda döttrarna ville det. Hon känner sig obekvämt på McDonald's berättar hon. Hon känner sig stressad och upplever att hon slänger i sig maten. Detta är inte en måltidssituation hon själv skulle ha valt. I sig har hon inget emot maten och handlar ibland genom restaurangens Drive In lucka. Men hon tycker stämningen är stressig och att det inte är särskilt trevligt på McDonald's. Men barnen tycker det är desto roligare. Sofia, äldsta dottern stressar upp mamma genom att sakta, sakta pilla i sig pommes frites-bit för pommes frites-bit medan hon obesvärat tittar runt i restaurangen och ibland kastar ett öga på mamma. Kanske är det just därför hon blir så stressad, menar Carola: själv vill hon att det skall gå fort, men barnen förhalar det hela. Måltiden blir till en osynlig makt-

kamp, där barnen tänjer på gränserna för sitt självbestämmande i skydd av de osynliga konventionerna om att inte alltför mycket höja rösten mot barnen, än mindre ta till några handgripligheter, som råder i restaurangens offentlighet. För Sofia utgjorde pommes frites-bitarna aktörer i strävan att utmana föräldra-auktoriteten och vidga sitt eget handlingsutrymme. Man skulle nästan kunna tala om en omförhandling av familjerektionerna, kanske också en likriktning i skydd av det avkopplande och sköna i att vara som alla andra, leva upp till normalfamiljen för en stund. Pomes fritten blev för Sofia ett sätt att bit för bit utmana mamma.

Man kan också se det så att Sofia staplar många "svarta lådor"⁶ på sin sida, uttalade normer för beteende på restaurangen; vara demokratisk, ha goda relationer till sina barn, inte höja rösten alltför mycket, den barncentrerade miljön som signalerar att här kommer en familj som bryr sig om vad barnen tycker. På toppen av sina svarta lådor kan hon styra mamma, få henne att lugnt sitta kvar och svälja sin förtrytelse tills dottern är färdig med sin pommes fritesportion, även om hon kokar inombords och känner sig alltmer stressad och obekväm med situationen. Inte undra på att föräldrarna ofta väljer att köpa hem mat genom McDrive luckan istället, eftersom "det blir mindre stressigt då". I hemmets kontext kan generationsordningen lättare upprätthållas. Carola känner sig märkbart kluven mellan önskan att vara god förälder och göra som barnen vill och behovet av ett tydligare auktoritetsförhållande där barnen underordnar sig.

I takt med tidens tempo

På restaurangerna fanns många exempel på traditionella könsrelationer föräldrarna emellan, som i exemplet i kapitlets början med pappan som välmenande förhörde sig om hur dagen varit och där barnen lydigt besvarade hans frågor, medan mamma var sysselsatt med att torka babyn om munnen och hålla bordet prydligt. Men miljön underlättar/genererar också en mer jämlik relation mellan makarna. Visserligen är det oftast hon som ser till att barnen äter upp maten, men hon slipper i alla fall matlagning och disk, och kan ägna sig åt egna sysslor när familjen kommer hem. Och maten som äts med fingrarna möjliggör en mer jämlik relation gentemot föräldrarna, där också riktigt små barn inte bara vill utan också "kan själv". Den demokratiska potentialen i att äta med fingrarna för oss till ett växande utanför vuxen-barnordningen (Wenzer, 2004). Man kan alltså hävda att McDonald's-besök är en del av vardagen, men också förändrar den på olika sätt, att restaurangen är ett sätt att upprätthålla familjelivet, men också att skapa familj på nya sätt, restaurangbesöket som ett sätt att skapa en vardag

⁶ Svarta lådor är ett begrepp hämtat från Bruno Latour (2005). Svarta lådor är överenskommelser om hur verkligheten ser ut; överenskommelser som har materialiserats i samhällets organisation, i sedvänjor och traditioner, i institutioner som skola, familj, medier och rättsväsende och fysiskt i till exempel stadsplanering, byggnader, inredningar, kläder eller leksaker. Se också Johansson (2005).

som står i samklang med tidens krav och tempo.

Referenser

Brembeck, Helene (1992). *Efter Spock. Uppfostringsmönster idag*. Göteborg: Etnologiska föreningen i Västsverige.

Brembeck, Helene (2007). *Hem till McDonald's*. Stockholm: Bokförlaget Carlsson.

Brembeck, Helene, MariAnne Karlsson, Eva Ossiansson, Helena Shanahan, Lena Jonsson, Kerstin Bergström (2005). *Vin växthus och vänskap*. Rapport 1 från projektet "Den mångdimensionella matkonsumenten. Värderingar och beteende hos konsumenter 55+." Göteborg: Centrum för konsumtionsvetenskap.

Brembeck, Helene, MariAnne Karlsson, Eva Ossiansson, Helena Shanahan, Lena Jonsson, Kerstin Bergström, Pontus Engelbrektsson (2006). *Maten och det nya landet*. Rapport 2 från projektet "Den mångdimensionella matkonsumenten. Värderingar och beteende hos konsumenter 55+." Göteborg: Centrum för konsumtionsvetenskap.

Burstedt, Anna, Cecilia Fredriksson & Håkan Jönsson (red.) (2006). *Matens genealogi och gestaltning*. Studentlitteratur: Lund.

Caldwell, Melissa L. (2004). "Domesticating the French Fry: McDonald's and consumerism in Moscow." *Journal of Consumer Culture* 4(1).

Charles, Nicky & Marion Kerr (1988). *Women, Food and Families*. Manchester University Press.

Clarke, Alison (1999). *Tupperware. The Promise of Plastic in 1950s America*. Washington, DC: Smithsonian Institution Press.

Counihan, Carolyn (1999). *The Anthropology of food and the body. Gender, meaning and power*. New York: Routledge.

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

Douglas, Mary (1991). "Deciphering a Meal". I. Clifford Geertz (ed.) *Myth, Symbol and Culture*. New York: Norton.

Ehn, Billy & Orvar Löfgren (1996). *Vardagslivets etnologi. Reflektioner kring en kulturvetenskap*. Stockholm: Natur och Kultur.

Ehn, Billy & Orvar Löfgren (1982). *Kulturanalys*. Stockholm: Liber.

Ekström, Marianne (1990). *Kost, klass och kön*. Sociologiska institutionen, Umeå Universitet.

Fjellström, Christina (2004). "Mealtime and meal patterns from a cultural perspective." *Scandinavian Journal of Nutrition*, 48 (4).

Frykman, Jonas och Orvar Löfgren (1979) *Den kultiverade människan*. Malmö: Liber.

Jonsson, Inger M. (2004) *Family Meal Experience: Perspectives on Practical Knowledge, Learning and Culture*. Örebro Studies in Culinary Arts and Meal Science 2. Örebro: Örebro University.

Jönsson, Håkan (2005). *Mjök-en kulturanalys av mejeridiskens nya ekonomi*. Lund: Symposion.

Kjærnes, Unni (ed.) (2002). *Eating Patterns. A Day in the Lives of Nordic Peoples*. Report no. 7 -

2001. Lysaker: SIFO:

Latour, Bruno (2005). *Reassembling the Social*. Oxford: Oxford University Press.

Law, John (2002). *Aircraft Stories. Decentring the Object in Techno science*. Durham, NC: Duke University Press.

Miller, Daniel (1998). *A Theory of Shopping*. London: Polity Press.

Murcott, Anne (1982). "On the Social Significance of the Cooked Dinner in South Wales" *Social Science Information* 21(4-5).

Murcott, Anne (1983). "'It's a pleasure to cook for him': Food, Mealtimes and Gender in some South Wales Households". I. Eva Gamarnikow, David Morgan, June Purvis & Daphne Taylorson (eds.) *The Public and the Private*. London: Heineman Educational Books.

Tellström, Richard (2006). *The construction of food and meal culture for political and commercial ends: EU-summits, rural businesses and World Exhibitions*. Örebro Studies in Culinary and Meal Science 5. Örebro: Örebro University.

Att skapa en relation - laga mat som symbolhandling

CHRISTINA FJELLSTRÖM

Säg laga mat och det kommer att välla ord, känslor, och begrepp över dig! "Jobbigt! – Roligt, jag älskar att laga mat! – Mamma lagade alltid mat!– Vad ska vi ha till middag?" Vi måste äta för att överleva och under årtusenden har människan tillrett livsmedel och råvaror för att få i sig nödvändiga näringsämnen. Att laga mat kan betraktas som ett nödvändigt ont eller en njutning, men hur vi än ser på detta fenomen har det länge ansetts som något så vardagligt i människans liv att det inte bedömts värt att reflektera över på ett djupare plan. Det är först under senare decennier som ämnet blivit uppmärksammat vilket har många orsaker, inte minst det faktum att mat blivit ett av vår tids främsta kulturella uttryck. Genom mat uttrycker vi vår identitet, sociala strukturer och meningen med livet.

Den motsägelsefulla matlagningen

Från ett genusperspektiv är ett av de mest uttalade uttryckssätten i ett parförhållande att just äta tillsammans (Kemmer, Andersson & Marshall, 1998). Att laga maten behöver däremot inte vara en gemensam handling. Traditionellt och historiskt har kvinnor ansvarat för den dagliga måltiden i hemmet, vilket har diskuterats i en mängd studier (DeVault, 1991; Mattsson Sydner m fl i press; Ekström, 1990; Fjellström, 1990; Murcott, 1983/1995). Däremot anses männen ha stått för elitmatlagning och gastronomi inom det offentliga rummet (Mennell, 1996) men det finns feminister som Swinbank (2002) som anser att detta är en feltolkning av gastronomins historia och tillkomst. Elitkockar har alltid haft kvinnor och sina mödrar som ursprungliga förebilder inom matens värld men inte givit dessa kvinnor upprättelse för detta. Den dagliga måltiden och matlagningen i hemmet, utförd av kvinnor, är därför grunden även för gastronomi och elitmatlagningen i det offentliga rummet, men dikotomin mellan synen

på elitkocken/festkocken och vardagskocken/hemmakocken är fortfarande tydlig och visar därför hur begreppet laga mat är laddat med mening, status och identitet. Någon uttryckte det som att idag törs man inte bjuda hem folk på middag därför att man förväntas laga som kockarna i TVs matlagningsprogram. Ambitionsnivån på vad som är accepterat att bjuda på har höjts! Samtidigt berättar gastronomins förespråkare nummer ett, Carl Jan Granqvist, om att han gärna bjuder på industriproducerad fläskkorv med rotmos! Detta illustrerar hur den som har status inom matlagningskonstens sfär kan bjuda på i stort sett vad som helst utan att några ögonbryn höjs. Däremot, om den oerfarne matlagaren bjuder på samma måltid bekräftas hans eller hennes okunnighet genom en måltid bestående av hel- och halvfabrikat.

Även motsatsen mellan den industriellt färdiglagade maten och den hemlagade maten är påtaglig (Moisio, Arnould & Price, 2004). Den hemlagade maten står som symbol för kärlek, omsorg, osjälviskhet, den stärker identiteten av familjen och står för en etablerad familjemoral vilket den industriellt färdiglagade maten aldrig kan rå på, enligt Moisio et al. (2004). Samtidigt väljer många industrilagat på grund av tidsbrist och bekvämlighet. Man skulle kunna mistänka att det beror på bristande matlagningskunskaper men i studier säger sig unga män och kvinnor ha tillräckligt med kunskaper för att klara att föda sig (Hertzler & Bruce, 2002). Vad som avses med matlagningskunskaper är dock mycket individuellt och komplext, men framförallt situationsbundet, enligt en engelsk studie (Short, 2003).

Att se sig själv som feminist eller en matlagande hemmafru kan också ses som motpolar i diskussionen om att laga mat. Det är väl känt att kvinnor i alla åldrar identifierar sig som hemmafrun/husmodern som står för omsorgen om andra, och genom att laga mat ger de en gåva till sina nära och kära (Mattsson Sydner et al, in press; Bahr Bugge & Almås, 2006; Sidenvall, Nydahl & Fjellström, 2000; DeVault, 1991; Ekström, 1990; Murcott, 1983/1995). Samtidigt har feminister framhållit att kvinnor genom detta beteende tar på sig en uppoffrande roll därför att de inte lagar mat till sig själva eller utifrån sina egna behov (Hollows, 2005). Hollows anser att feminister har förenklat synen på matlagning och kvinnlig identitet. Genom att analysera den kvinnliga kokboksförfattaren Nigella Lawsons och hennes TV-program anför Hollows en alternativ kvinnlig identitet i relation till matlagning. Nigellas matlagning tar sin utgångspunkt i att tillfredställa och bry sig om jaget snarare än att bry sig om familjen och därför kan hon betraktas som en kvinnlig postfeministisk kock.

Hollows resonemang är tankeväckande, men det finns trots allt grund för de argument om uppoffring som förts fram i den feministiska debatten. Rosemary Deem (1995) har påvisat att män lättare upplever hushållets privata domäner som en arena för avkoppling medan kvinnor fortfarande förknippar detta med arbete. När män lagade mat var det mer en utmaning, en hobby, något roligt. Det är just dessa associationer, enligt Hollows (2003), som Jamie Oliver använder sig av i sina matlagningsprogram på TV för att konstruera en identi-

tet som manlig hemmakock. Matlagning är inte ett arbete utan en fritidssysselsättning. Därmed blir det en igenkännbar maskulinitet i motsats till det traditionella kvinnliga hushållsarbetet som har att göra med den uppoffrande husmodern. I Gary Fines förord till sin bok *Kitchens: The Culture of restaurant work* (1996) skriver han om sitt nyvaknade intresse för matlagning och bakgrunden till detta. Hans hustru ville att han skulle dela arbetsbördorna i hemmet och, säger han, som de flesta män då gör "valde jag det som tillät mest känsla av frihet, kreativitet och personlig tillfredställelse - jag valde att lära mig laga mat" (Fine, 1996, min översättning). Fine upptäckte dock med tiden, när han tog aktiv del av hushållets aktiviteter, att den dagliga matlagningen snarare var att betrakta som en del av vardagliga praktiker än som avkoppling. Trots att kvinnor och män i Sverige strävar efter att dela lika på sysslorna avseende hem och barn visar det sig ändå att kvinnorna gör mest av hushållssysslorna (Eva Bernhardt, 2005) och de lägger ner dubbelt så mycket tid på matlagning jämfört männen (SCB 2003, Tid för vardagsliv 1990/91 och 2000/2001). Detta oberoende av att mer matlagning sker utanför hemmet och att vi har "outsourcat" matlagningen (Ekström, 2006; de Ruijter, 2004).

Att föda oss själva och vår familj genom att laga mat inom hemmets väggar är fortfarande en viktig del i vårt dagliga liv och i de flesta hem äter också människor tillsammans (Kjærnes, 2001), men senare studier antyder att den gemensamma måltiden har förlorat i betydelse över tid (Mestdag & Vandeweyer, 2005). Att dela en måltid är slutstationen i en lång kedja av planering, inköp, tillredning, matlagning, och servering, samt allt arbete som sker efter måltiden. Därför blir själva matlagningen lika mycket en social händelse som gemenskapen vid bordet, vilket ytterst innebär att laga mat i samma utsträckning som måltiden i sig förkroppsligar vår syn på konstruktionen och befästandet av familjen (Valentine, 1999; Charles, 1990/1995; DeVault, 1991). Eftersom familjen anses vara den grupp i samhället som är mest etablerad och mest symbolisk och idealiserad avseende gemenskap (Sobal, 2000) blir matlagning, matbordet och måltiden det främsta tecknet på gruppens sammanhållning. Att laga mat kan med andra ord associeras med olika sfärer och laddas med olika innehåll och mening, men faktum kvarstår: Vad syftar vi på när vi säger att vi lagat mat? Vad betyder det? Vad innebär det?

Genusaspekter på begreppet laga mat

Det är intressant att uppmärksamma hur kvinnliga och manliga forskare och författare definierar begreppet laga mat. Marianne Ekström utreder i sin avhandling, *Kost, klass och kön från 1990*, vad hon lägger in i begreppet laga mat: "Att laga mat är inte bara att stå vid spisen och röra i grytorna. Att laga mat är en hel serie av beslut och handlingar, som tillsammans ger ett resultat i form av maträtter på bordet, ett näringsinnehåll, en struktur i samvaron mellan de

människor som äter maten tillsammans, en arbetsfördelning eller arbetsdelning mellan dem som har ett gemensamt hushåll" (Ekström, 1990, s. 15). Vad som är avgörande för Ekström är att matlagning inte enbart är själva handlingen vid spisen. Innan man står och rör i grytorna måste det till ett antal beslut. Det sker en förhandlingsordning inom hushållets väggar som avgör vilken slags måltid hushållet och familjen kommer att samlas kring vid matbordet. Liknande tankegångar har även sociologen Lotte Holm: "Att producera måltider är ett arbete som inte bara handlar om den konkreta hanteringen av råvaror och tillredningsmetoder, utan också i hög grad om att förmedla gemenskap mellan människor. Att framställa måltider görs av den som är ansvarig för dessa genom en medveten arbetsprocess. Planering, inköp, matlagning, avvägning av familjemedlemmars individuella matpreferenser och deras förhållanden till varandra samt påverkan av måltiden är väsentliga delar i en målinriktad insats som syftar till att förena de individuella familjemedlemmarna i en personlig och intim gemenskap" (Holm, 2003, s. 22, min översättning).

De manliga författarnas definition på laga mat ser däremot något annorlunda ut. I *The Oxford Companion to Food*, som innehåller över 700 sidor med ord och termer som på något sätt berör mat, uttrycker Davidson att laga mat är detsamma som att förbereda maten, genom upphettning, så att man kan äta (Davidson, 1999, s. 214). Bode (1994), som kock och lärare, menar att matlagning innebär, inte bara att "koka/steka" något med hjälp av värme, utan även förberedelser, koka/steka maten samt en presentation av maten (s.48). Han framhåller att förberedelserna innefattar främst att välja rätt råvaror, själva lagandet av maten, dvs., att använda rätt teknik (koka, steka, använda ugn) och slutligen presentationen av maten, dvs. hur den ser ut på tallriken. Michael Symons (2002) däremot, diskuterar att laga mat inte handlar om att producera mat utan om att distribuera mat. Han menar att laga mat är detsamma som att dela mat, och den som gör detta är kockarna, dvs., de distribuerar maten åt dem som äter den. Att laga mat placerar sig fortfarande mellan produktionen (läs primär produktionen) och konsumtionen av mat, enligt Symons, men med en annan innebörd; delandet av mat, som kan ses som en social aktivitet. Claude Levi Strauss (1969) kulinariska triangel måste givetvis nämnas i detta sammanhang och hans tankegångar om att laga mat är en kulturell handling genom att människan använder kokkärl och tillreder råvarorna i olika grad. Vi kan utifrån dessa olika definitioner drista oss till att innebörden av att laga mat är genusrelaterad. Kvinnorna inkluderar oftast allt i begreppet laga mat, från att planera en måltid till att servera maträtten i ett måltidssammanhang där det sociala samspelet är en del av matlagingsprocessen, medan männen mer fokuserar på själva tillredningen, tillagandet och distributionen av råvaror vid spisen i köket.

Projektet laga mat

Under våren 2006 initierade jag projektet "laga mat". Jag ville studera hur människor lagade mat i en social situation, vilken mat och vilka rätter de valde att laga om de fick välja helt själva. Jag var intresserad av hur de resonerade kring begreppen och aktiviteterna laga mat och måltiden. Under uppsatskursen i kostsociologi vid institutionen för hushållsvetenskap i Uppsala blev sex studenter intresserade av projektet. Studenterna arbetade två och två och deltog i utformningen av projektet och samlade därefter in material i form av observationer och fokusgruppsintervjuer. De utskrivna observationsanteckningarna och de transkriberade fokusgruppsintervjuerna är det material som ligger till grund för denna artikel. Sammanlagt deltog 24 personer i projektet fördelat på sex observationer och sex fokusgruppsintervjuer vid sex matlagningstillfällen. Informanterna (11 män och 13 kvinnor i åldrarna 20-60 år), som rekryterades från olika företag och organisationer genom annonser och snöbollsmetoden, träffades på institutionen för hushållsvetenskap på kvällstid där var och en av dem lagade fyra portioner av någon eller flera rätter de själva planerat och handlat råvarorna till. Råvarorna till de fyra portionerna fick kosta totalt 300 kronor. Fem kvinnor var mellan 47-60 år (vilka refereras till "kvinna medelålders" i texten) och yrkesarbetande, övriga informanter var mellan 20 och 34 år och mestadels studerande men även yrkesarbetande (man/kvinna ung). De flesta bodde tillsammans med någon, hälften av informanterna hade barn. Initialt ville vi få personer som inte kände varandra att delta i studien men det visade omöjligt att rekrytera informanter under dessa förutsättningar varför flera av dem som deltog i de olika grupperna kände varandra. De tre studentparen analyserade sin del av det insamlade materialet (två observationer och två fokusgruppsintervjuer per studentpar) vilket resulterade i tre C-uppsatser med likartade resultat men med något olikartade perspektiv.⁷ Efter avslutad uppsatskurs överlämnade studenterna primärmaterialet till mig och därefter har jag gjort en ny analys av framförallt intervjuerna, vilket har resulterat i en djupare analys med nya perspektiv. I denna framställning har jag också använt mig av delar av de måltidsminnen jag samlade in bland 90 kvinnliga och 8 manliga studenter, de flesta mellan tjugo och trettio år, vid institutionen för hushållsvetenskap i Uppsala åren 1999-2000. Vid insamlingen använde jag mig av en modifierad version av metoden *Meal memories*, som finns beskriven i Deborah Luptons bok *Food, the body and the self* (1996).

⁷ Patrik Daniels och Niclas Jonsson. *Laga mat. En kvalitativ studie om människors syn på mat och matlagning.*

Linda Spetz och Daniel Södergren. *Kunskaper och tankar om mat och matlagning.*

Johanna Burström och Catarina Lindqvist. *Matlagning – en fråga om tid, bekvämlighet och samvaro. En studie kring fenomenet laga mat.*

Manliga och kvinnliga röster

I intervjuerna speglades hur svårt det var att försöka definiera vad som avses med begreppet laga mat och hur komplext men samtidigt roligt det var att diskutera mat. De hade glatt sig att delta i studien och visste inte riktigt vad de förväntade sig, men trodde de skulle bli bedömda i matlagningssituationen. De hade förväntat sig ett samtal om näring och hygien, snarare än att samtala om mat och mening. De delade med sig av sina erfarenheter och diskuterade vad som påverkade dem att laga en viss mat och som väntat framkom att det var alltifrån kravmärkning till att tiden styrde mycket av vad som hamnade på matbordet. De samtalande om produkternas kvalitet, priser och hur de producerats. De var medvetna om att de egentligen funderade en hel del när de gick runt i butiken. De läste i tidningarna om akrylamid, cancer, nyttiga och onyttiga fetter, ekologisk mat och burhöns. De tyckte att larmen var överdrivna och att de inte kunde lyssna på alla rekommendationer om mat och hälsa. Då skulle de inte kunna äta något överhuvudtaget! De samtalande om att man borde handla mer ekologiskt men att det var dyrt och dessutom inte så bra kvalitet alla gånger. Grönsaker var svårt att hantera i små hushåll, eftersom de blir så fort förstörda och så ansåg de att priset på grönsaker var alldeles för högt. Bland de yngre kvinnliga och manliga studenterna var pengarna avgörande för vad de handlade, men som i övriga befolkningen hade hälsan stor betydelse för hur de resonerade när de handlade och lagade mat, och speciellt bland kvinnorna. Dessa resultat är inte unika, utan förväntade, som i de flesta undersökningar som intervjuar människor om att köpa, laga, och äta mat. Men det var inte framförallt detta som intresserade mig utan innebörden av den mest vardagliga och dagliga aktiviteten i människans liv.

När deltagarna ombads definiera begreppet laga mat framkom det att även bland gemene man speglas genusskillnader. Männen hade, precis som de manliga författarna (Davidson, 1999; Bode, 1994), en snäv definition fokuserad mot spisen och rörandet i grytan, medan kvinnorna reflekterade över processen från planering till samvaro i enlighet med de kvinnliga författarna (Ekström, 1990; Holm, 2003), vilket åskådliggörs genom ett par citat:

Äh det är väl bara att stå vid spisen tycker jag eller att man lagar maten. Egentligen är det väl hela grejen med att handla men det räknar man liksom inte in. (Man, ung)

Inköp. Planering, inköp och sen att man trollar vidgrytorna. Och kombinerar alltså. (Kvinna, ung)

Alla kvinnor hade dock inte anammat den vida definitionen av laga mat. I en av fokusgruppsintervjuerna deltog ett par. De ansåg att de lagade mat mest varje dag. Kvinnan, en ung studentska, svarade på frågan vad det innebär att laga mat följande: *Laga mat innebär att man definitivt går in i köket och börjar hacka upp*

saker och använder spisen och anstränger sig. Det föreföll som att mannen var mer ansvarig för matlagningen än kvinnan i deras hem och hans definition av begreppet innehöll kanske just därför även aspekter som att laga mat medförde en ambition och att maten skall vara trevlig. Det blev också uppenbart att när de övriga männen diskuterade och reflekterade över maten i det dagliga livet insåg även de att de måste ta beslut om hur de ska planera inköp, tillaga maten så att önskningsarna hos medlemmarna i deras hushålls uppfylls, och att matlagningen när man hade små barn hade blivit en naturlig del av det dagliga livet.

Barnen! Det är väl dom som påverkar mest, säg om man skulle utgå från sig själv skulle man göra en helt annan, laga helt annan mat än man gör nu. (Man, ung)

Uppenbart fanns det skillnader mellan männen och kvinnorna när de skulle beskriva vad de ansåg begreppet laga mat stod för, men samtidigt framkom att laga mat symboliserade något annat än vad de angav som svar på en direkt fråga. I intervjuerna tonar en bild fram som i själva verket inte har att göra med om man har ansvaret för hela matlagingsprocessen eller enbart står vid spisen utan om jaget, maten och relationer.

Att skapa en relation

På frågan 'Vad tycker ni om att värma en fryst färdigrätt i mikron – är det att laga mat?' svarar först en medelålders kvinna direkt nej, och så fyller en annan medelålders kvinnan i: *Det är att fixa mat. Att fixa fram på bordet.* Begreppet fixa mat använder sig både de medelålders kvinnorna av liksom de unga informanterna. Att värma en färdigköpt fryst pizza i mikron, eller att steka en falukorvskiva, blir till en själlös handling, en aktivitet som inte har något att göra med att skapa en kommunikation mellan maten och konsumenten.

...att steka korv med ett minimalt handgrepp, det är inte heller att laga mat.....så om jag varit ensam i stan så pratar jag med Erik och så säger jag, nej, jag har inte lagat mat på hela veckan, fast då har jag ju stekt korv men jag har ju inte liksom gjort någonting annat förutom att jag bara har sett till att jag har blivit mätt liksom. (Kvinna, ung)

Att äta för att bli mätt till vardags kräver oftast inte en relation. I vardagen när det ska gå fort och snabbt tänker vi inte, vi värmer och fixar mat som en del av den dagliga rutinen, – vi bara gör nåt! – som en ung man sa. När vi bara gör nåt har vi inte skapat en kommunikation mellan maten och oss själva och därmed har vi inte lagat mat. Deltagarna i denna studie hade tilldelats totalt 300 kronor för att laga fyra portioner av en eller flera rätter. De var alla ense om att detta var en väl tilltagen summa och därför bestämde de sig för recept på vad de ansåg vara lyxig helgmat. Det innebar dyrare råvaror som kött, kycklingfiléer,

getost, lax, lövbiff, fläskfilé, lamm mm. Vad som speglas här är maträtternas kontextuella betydelse. De hade planerats just för detta tillfälle då de skulle laga mat tillsammans med andra och till en kostnad som inte satte gränser. Recepten var antingen förkroppsligade eller noga utvalda från kokböcker eller någon receptsajt på nätet. Studenterna som skrev måltidsminnen uttryckte att när man lagade mat tillsammans gav valet av råvaror uttryck för en speciell smak, en längtan efter ny upplevelse, ett minne eller en känsla. I denna studie blev det också uppenbart att maträtterna och recepten kommunicerade något speciellt till de deltagande kvinnorna och männen. Det hade vuxit fram en relation mellan maten och människan som formulerades i maträtter, måltider och gemenskap. Många forskare framhäver framförallt gemenskapen mellan människorna som en avgörande faktor när matlagning och måltider kommer på tal (Ekström, 1990; Murcott, 1983/1995; DeVault, 1997; Holm, 2003; Symons, 2002) men jag tolkar det som att vi upprättar inte enbart en kommunikation människor emellan utan även en direkt relation till maten och att denna är viktig i kontexten "laga mat". Även den vanliga korven kan därför accepteras som att laga mat:

Ja, det beror på hur man själv känner det, man kanske är riktigt glad och man går och längtar efter den där korven då tycker jag det mer liknar matlagning än om man är så här: åååh, men jag äter väl korv idag igen då. (Man, ung)

Det är viktigt att understryka att denna kommunikation och relation formuleras och byggs upp inte bara framför spisen utan när vi planerar vad vi ska äta och laga, när vi handlar mat, när vi lagar den, äter den och delar den med andra. Handla mat på saluhallen jämfört med en lågprisbutik har olika innebörder, som vi kan se i dessa reflektioner av en ung man och en medelålders kvinna:

- Fast just dom här effektiva rusherna på Willys och det är så otroligt otrevligt och man blir inte sugen på att laga mat alls när man är där utan det är bara så fort som möjligt in och ut.
- Ja, det är ju ett rysligt ställe att gå på.

Laga mat är därför att ha ett känslomässigt förhållande till maten, måltiden, människorna, men även till artefakterna. Vi känner en samhörighet mellan vår nyinköpta, designade Globalkniv eller den nya sauteusen i rostfritt och stål med extra tjock botten. När vi hackar grönsakerna med Globalkniven känner vi att vi nu verkligen hackar med känsla, till skillnad mot när vi skivade upp gurkan med den 30 år gamla kniven från Nilsjohan. Såsen som tillagas i den smäckra sauteusen blir till en gastronomisk höjdpunkt! Det är dessa känslor och suget efter att skapa relationer som de expanderande företagen och köksbutikerna har förstått! Vi lägger ned tusen och åter tusentals kronor på att införskaffa nya köksprylar som vi kan bygga relationer till. Det innebär inte att vi nödvändigtvis lagar mer mat, men när vi använder dessa redskap, då känner vi att vi lagar mat, att vi skapar riktig mat och riktiga måltider. Det som Hollows (2003) fram-

förde som den igenkännbara maskulina matlagningsidentiteten tolkar jag som att kommunicera samhörigheten med just de glittrande, förföriska, artefakterna som vi finner i dagens köksbutiker; dyra knivar och tekniska prylar. Symons (2002) framhåller just kniven som kocken främste redskap för att distribuera maten, och är det något vi förknippar med den manlige kocken är det vassa, läckra, professionella knivar.

Maten som förenar

När jag själv växte upp under 1950-talet minns jag hur min mormor och mamma, ansvariga för maten och måltiderna i sina respektive hem, alltid planerade bjudningar långt i förväg. Trots att de var yrkesarbetande, i stort sett alla dagar under veckan, förväntades gästen bara behöva sätta sig till dukat bord och där njuta av mat och dryck. Allt, precis allt planerades in i minsta detalj. Idealet var att en god husmor skulle klara av sina göromål och visa att hon, inte bara kunde laga till fantastiska maträtter, utan även kunde planera och genomföra en hel middag och servera olika rätter. Som matlagare bedömdes hennes hantverkskicklighet och som god husmor hennes logistiska förmåga (Fjellström, 1990). Beteendet har levt kvar länge, men håller på att förändras:

Det har jag faktiskt tänkt på, när jag lagar mat med mina kompisar då, eller om man ska kåka nåt, då menar man ju att man lagar ihop. Men när min mamma lagar mat då är det att om gästerna ska komma klockan sju då ska allting vara klart klockan sju, då får inte disken vara framme eller någonting sånt. Jag tycker det är helt okej att om man bjuder på mat att alla hjälper till att laga. Det utgår jag nästan ifrån. (Kvinna, ung)

I de måltidsminnen jag samlade in under 1999-2000 framkom också hur viktigt det var för unga människor att laga mat tillsammans. I berättelserna skrev informanterna om att "laga mat tillsammans är halva nöjet" och "att laga mat tillsammans är ett bra sätt att känna gemenskap". Här framkommer också hur hela planeringsprocessen blir en del i deras upplevelse att laga mat. De träffades fredag eftermiddag och gick gemensamt till en butik och valde ut råvaror för den gemensamma middagen. De delade upp arbetet i köket, småpratade om livet i allmänhet, tillredde maten, dukade bordet och satte sig sedan ned, stolta och glada för att avnjuta sin gemensamt tillagade måltid. Med Symons (2002) ord skulle man kunna påstå att alla som lagade mat gemensamt var kockar som distribuerade maten. Alla var del av matlagingsprocessen. Återigen träder det fram vikten av att skapa en relation när man talar om att laga mat. Genom att skapa och göra i ordning måltiden tillsammans stärktes de vänskapliga relationerna. Även de medelålders kvinnorna som lagade mat på institutionen för hushållsvetenskap hade en vision om gemenskap när de ställde upp i studien:

Jag tänkte att det skulle vara ganska roligt att tillsammans med några komma och laga mat. Så jag visade min son men han sa nej, jag följer inte med!...Jag tyckte också det lät intressant när min Anna (fingerat namn) frågade mig. Att vi skulle vara flera stycken och laga lite olika rätter. (Kvinnor, medelålders)

Mat är gemenskap (Ekström, 1990; Murcott, 1983/1995; DeVault, 1991; Holm, 2003; Symons, 2002)! Planering, inköp, matlagning, och servering av mat i form av måltider syftar därför inte enbart till att mätta hungriga familjemedlemmar utan handlar i lika hög grad om att skapa och återskapa familjen och gruppen flera gånger om dagen. Det vill säga – att bygga relationer mellan människor genom maten och måltiden.

Mamma som förebild

Att reflektera över matlagning och att laga mat innebär också att fundera över vad som anses vara riktig mat och riktiga måltider.

Om jag tänker på måltid tänker jag mamma, direkt alltså. Och grejen är att jag ser henne framför mig i köket, det är det som är så läskigt. Att det är det som för mig är en måltid. Inte mamma alltså utan att mamma lagar maten. (Man, ung)

Enligt dessa berättelser är det inom familjen som relationen till mat, matlagning och måltider skapats. Informanterna berättar med en gemensam röst hur viktig mamma och hemmet har varit för deras syn på mat, ja, det mesta de kan om mat har hemmet försett dem med. Även om man inte har en positiv bild till matlagning:

Fast undrar om det har att göra med att min mamma inte tycker att det är så himla kul att laga mat som att jag inte gör det. (Kvinna, ung)

En ung man berättar att hans mamma var hans uppslagsverk i mat och en medelålders kvinna säger:

Ja, jag tror den (kunskapen) kommer hemifrån alltså, kanske inte den rent praktiska men det här mentala, det att man uppskattar god mat, och att det är trevligt när man äter, för jag har också haft en mamma som tyckte det var jättekul att laga mat och jag gör det och jag tror mina ungar, åtminstone lagar dom mat när man inte är hemma...det är inte svårt att få in dom i köket, jag tror mycket den här inställningen till hur det är hemma.
(Kvinna, medelålders)

Informanterna förmedlar att de lärt sig hemma hur man behandlar råvaror som ska vara i vissa rätter, vilka råvaror som ska vara i vissa rätter, vidare hur maten ska smaka, vad som är husmanskost, hur man betar sig i köket, hur man

överhuvudtaget förhåller sig till mat och måltider. Detta bekräftas också i en engelsk studie av Caraher, Dixon, Lang och Carr-Hill (1999). Eftersom mamma och hemmet återkommande nämns i kontexten laga mat innebär det också att laga mat laddas med innebörden "hemlagat" och vad som anses vara riktig mat och riktiga måltider. Bilderna av familjens kvinnor som lagar mat från grunden dyker upp i informanternas huvuden.

Jag menar, förr i tiden, inte stod mormor och tog fram såhär, en pulversås och började hålla på utan det var ju från början och botten jämnt. (Kvinna, ung)

På frågan om varför det inte är riktig mat svarar en ung kvinna *Det är inte mamma som har gjort det*. Följaktligen blir den riktiga måltiden den hemlagade:

En riktig måltid för mig är nog såhär, det allra första jag tänker på är hemlagat. (Kvinna, ung)

Detta stämmer väl överens med Moisis och medarbetares (2004) analys: den hemlagade maten står som symbol för kärlek, omsorg, osjälviskhet, den stärker identiteten av familjen och står för en etablerad familjemoral vilket den industriellt färdiglagade maten aldrig kan rå på. Författarna i denna engelska studie kunde också konstatera att hemlagad mat har olika innebörd för olika generationer. Den yngre generationen producerar hemlagad mat som en individuell prestation, medan medelålders lagar mat för att stärka familjeidentiteten. Detta bekräftas även i denna studie. De yngre var mäktigt stolta över vad de åstadkom i köken, dvs., att de planerat en maträtt, handlat, läst recept och klarat av att laga de maträtter de förutsatt sig att göra. De medelålders kvinnorna diskuterade mer vad de brukade göra i deras respektive familjer. Å andra sidan såg de yngre deltagarna som hade familj, män som kvinnor, mat som ett arbete och de ville laga riktig mat och servera riktiga måltider till framförallt sina barn, vilket också överensstämmer med Bahr Bugges och Almås (2006) studie i Norge.

Det var dock inte bara mamma som varit förebild, utan även pappa nämns i detta sammanhang. Det faktum att båda föräldrarna setts som förebild i matens och matlagningens värld tyder på att fördelningen av hushållsarbetet mellan män och kvinnor är under förändring, vilket uppmärksammats av kvinnliga sociologer (Kemmer, 2000; Pipping Ekström & L'Orange Fürst, 2000). Ekström och L'Orange Fürst tolkning är att statusen höjts på matlagning i den privata sfären inom hemmets väggar vilket gjort att män mer än tidigare är villiga att ta på sig detta ansvar. Samtidigt har Hollows (2003) visat att manliga TV-kockar har bidragit till att män får en igenkännbar identitet som maskulin hemmakock. Med andra ord kommer vår relation till mat i framtiden inte enbart att skapas genom mamma utan likaväl genom pappa.

Att socialiseras in i matens värld innebar dock inte nödvändigtvis att informanterna lärt sig själva hantverket. *Nu lagar jag maten själv, men det gjorde jag*

ju inte hemma, berättar en ung man. Det är en intressant upplysning samtidigt som de flesta i denna studie, unga män och kvinnor mellan tjugo och trettio år, inte anser att de lärt sig något vidare om mat inom skolan värld. Informanternas negativa reflektioner kring detta fenomen vittnar om att det egentligen inte är kunskapen det handlar om utan en inställning till hur deras erfarenheter från mamma och hemmet inte tas tillvara inom skolan. De talar om tvång, pekpinnar, att inte få hantera redskapen som de var vana vid:

Hemkunskapen kommer jag ihåg var riktigt illa för då fick man aldrig göra som man gjorde hemma. (Man, ung)

Relationen till maten, matlagningen och måltiderna, som de hade etablerat i hemmet och till mamma, blev ifrågasatt och, som de upplevde, förkastad. Att skolan och lärarna ifrågasätter hur unga människor skalar morötter, diskar, kokar potatis, dukar bordet eller vad de anser vara riktig mat eller riktiga måltider blir detsamma som att ifrågasätta deras mamma, mormor och familjens identitet. När unga människor lär sig faktakunskap som matematik, historia och naturkunskap, innebär de inte att de måste rucka på en grundad relation eller känsla. Den typen av ny kunskap kan upplevas som spännande eller svår, men inte känslös. Men mat är något vi lär oss från det vi kommer till världen. Vi suger i oss det med modersmjölken, iakttar med stora ögon hur mat tillagas vid spisen. Det har också framkommit i en studie att små barn får följa med till affären och tidigt lära sig hur man handlar och titta på råvaror tillsammans med mamma och pappa (Pettersson, Olsson & Fjellström, 2004). Affären blir en ny kunskapsarena, men fortfarande, är det familjen som står för kommunikation om mat och meningsskapande. I diskussionerna om vad det innebar att laga mat associerades uteslutande till den mat som serveras vid dagens slut, det vill säga middagen. Att göra i ordning frukost har inget med matlagning att göra utan det är den måltid som befinner sig högst i hierarkin som förknippas med matlagning, vilket överensstämmer med O'Doherty Jensens analys (2003). Återigen tolkar jag det som att matlagning har att göra med att skapa en relation till maten. Middagen är den måltid då familjen, hushållet eller gruppen framförallt samlas och det är med andra ord denna måltid som symboliserar vår förbindelse till maten i högre grad än vid frukosten där en kopp kaffe eller en brödbit i många fall slinker ned på väg mot ytterdörren.

Utan en relation ingen riktig mat

Vi etablerar vanor om hur vi ska äta och bete oss vid bordet, om vad som är acceptabel mat inom vår familj och släkt. Genom att laga mat får eller väljer vi att utveckla en relation till råvarorna och till maten som ger oss en mening i våra liv. Den relation vi skapat till maten och måltiderna inom familjen är svåra

att förändra, därmed inte sagt att den är statisk. Vi skapar nya relationer inom andra kontexter och i nya konstellationer. Vi utvecklar en relation till de människor som vi delar maten och måltiderna med och som vi lagar maten åt. Det är när vi *inte har denna relation* som vi anser att vi *inte har lagat mat, inte ätit riktig mat eller inte ätit en riktig måltid*.

Referenser

- Bahr Bugge, A., & Almås, R. (2006). Domestic dinner. Representation and practices of a proper meal among young suburban mothers. *Journal of Consumer Culture*, 6 (2), 203-228.
- Bernhardt, E. (2005). Familjeidealen skiljer sig från verkligheten. *Välfärd*, 4. SCB, Stockholm, 10-11.
- Bode, W. K. H. (1994). European Gastronomy. *The story of man's food and eating customs*. London: Hodder & Stoughton.
- Caraher M., Dixon P., Lang T., Carr-Hill R. (1999). The State of cooking in England: the relationship of cooking skills to food choice. *British Food Journal*, 101;8:590-609.
- Charles, N. (1995/1990). 'Food and family ideology', In S. Jackson & S. Moores, (Eds.) *The Politics of Domestic Consumption. Critical Readings*. London: A Pearson Education Print on Demand Edition, 100-115.
- Davidson A. (1999). *The Oxford Companion to Food*. Oxford University Press.
- Deem, R. (1995). Leisure and the household. I S. Jackson & S. Moores (Eds.) *The Politics of Domestic Consumption*. London: Pearson Education, 137-150
- de Ruijter, E. (2004). Trends in the Outsourcing of Domestic Work and Childcare in the Netherlands. Compositional or Behavioural Change? *Acta Sociologica* 47 (3) 219-234.
- DeVault, M. L. (1991). *Feeding the Family. The Social Organisation of Caring as Gendered Work*, Chicago: The University of Chicago Press.
- Ekström, M. (1990). *Kost, klass, kön*. Sociologiska institutionen, Umeå universitet.
- Ekström Pipping, M. & Hjälmeskog, K. (2006). 150 år av "outsourcing" av hemarbete I K. Hjälmeskog (red.). *Lärarprofession i förändring. Från "skolkök" till hem- och konsumentkunskap*. Uppsala: Universitetstryckeriet, 171-191.
- Ekström Pipping Marianne & L'Orange Fürst Elisabeth. (2001). The Gendered Division of Cooking. I Unni Kjørnes (red.), *I Eating Patterns – A day in the lives of Nordic peoples*, National institute for consumer research, Lysaker, Norge: 2001, 213-234.
- Fine, G. (1996), *Kitchens: the culture of restaurant work*. Berkeley: California Press.
- Fjellström C. (1990). *Drömmen om det goda livet. Livskvalitet och matvanor i ett uppväxande industrisamhälle*. Stockholm: Almqvist&Wiksell International.
- Hertzler, A.A., & Bruce, F.A. (2002). Cooking, recipe use and food habits of college students and nutrition educators. *International Journal of Consumer Studies* 26 (4), 340-345.

Hollows, J. (2003). Oliver's twist. Leisure, labour and domestic masculinity in the Naked Chef. *International Journal of Cultural Studies*, 6 (2), 229-248.

Hollows, J. (2005). Feeling like a domestic goddess. Postfeminism and cooking. *European Journal of Cultural Studies*, 6 (2), 179-202.

Holm, L. (2003). Måltidet som socialt fælleskab. I L. Holm (red.) *Mad, mennesker og måltider. – samfundsvidenskabelige perspektiver*. Köpenhamn: Munsgaard, 21-34.

Kemmer D., Andersson, A. S, Marshall, W. D. (1998). The 'Marriage menu': life, food and diet in transition. In A. Murcott, *The Nation's Diet. The Social Sciences of Food Choice*. London: Longman, 197-208.

Kemmer, D. (2000). Tradition and Change in Domestic Roles and Food Preparation. *Sociology*, 34 (2), 323-333.

Kjearnes, U. (red.) (2001). *Eating Patterns – A day in the lives of Nordic people*. National institute for consumer research, Norge.

Levi-Strauss C. (1969). *The Raw and the Cooked*, New York, Harper & Row.

Lupton, D. (1996). *Food, the body and the self*. London: Sage.

Mattsson Sydner Y., Sidenvall B., Fjellström C., Raats M. & Lumbers M. Food in Later Life Project Team (In press) Diet, Eating and Foodwork – the Life Course Perspective of Senior Europeans. *Food, Culture and Society*

Mennell S. (1996). *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Chicago: University of Illinois Press. Second Edition.

Mestdag, I. & Vandeweyer, J. (2005). Where has family time gone? In search of joint family activities and the role of the family meal in 1966 and 1999. *Journal of Family History* 30(3), 304-323.

Moisio, R., Arnould, E.J., & Price, L.L. (2004). Between mothers and markets. Constructing family identity through homemade food. *Journal of Consumer Culture*, 4 (3), 361-384.

Murcott A. (1995/1983), 'It's a pleasure to cook for him': food, mealtimes and gender in some South Wales households, In S. Jackson & S. Moores, *The Politics of Domestic Consumption. Critical Readings*, London: A Pearson Education Print on Demand Edition, 89-99.

O'Doherty Jensen, K. (2003) Hvad er "rigtig mad"? I L. Holm (red.) *Mad, mennesker og måltider. – samfundsvidenskabelige perspektiver*. Köpenhamn: Munsgaard, 65-79.

Pettersson, A., Olsson, U. & Fjellström, C. (2004). Family life in grocery stores - a study of interaction between adults and children. *International Journal of Consumer Studies* 28, 317-28.

SCB (2003). *Tid för vardagsliv. Kvinnors och mäns tidsanvändning 1990/91 och 2000/01*. Rapport nr 99.

Short, F. (2003) Domestic cooking practices and cooking skills: findings from an English study. *Food Service Technology* 3 (3) 177-185.

Sidenvall, B., Nydahl, M. & Fjellström, C. (2000), 'The meal as a gift - The meaning of cooking among retired women', *Journal of Applied Gerontology*, 19 (4), 405-423.

Sobal, J. (2000). Sociability and Meals: Facilitation, Commensality, and Interaction. I H.L. Meiselman. *Dimensions of the Meal. The Science, Culture, Business, and Art of Eating*. Gaithersburg, Aspen publication, 119-133.

Swinbank, A. Vicki. (2002). The Sexual Politics of Cooking: A Feminist Analysis of Culinary Hierarchy in Western Culture. *Journal of Historical Sociology*, 15;4:464-494.

Symons, M. (2002). Cutting Up Cultures. *Journal of Historical Sociology* 15 (4), 431-450.

Valentine, G. (1999). Eating in: Home, consumption, and identity. *Sociological Review* 47(3) 491-524.

Utbildning

Hushållsvetare på båda sidor av Bottenviken

PÄIVI PALOJOKI

I den här artikeln ska jag reflektera över vad som har hänt under de senaste åren på det hushållsvetenskapliga fältet i Finland och i Sverige. Vilka utmaningar har de samhälleliga och akademiska förändringarna medfört? Hur ser framtiden ut? De här frågorna är så pass stora att jag bara kan svara på en liten del av dem. Men oftast är det så att det är bättre att ställa frågor och utmana tankeprocesser än ge fasta svar.

Generalister eller specialister

Hushållsvetenskap är ett forskningsområde som går under varierande beteckningar beroende på ursprung och inriktning (Hjälmeskog, 2006). Liksom här vid Helsingfors Universitet så karakteriserar svenska kolleger ämnet som mångvetenskapligt och probleminriktat med angreppssätt som integrerar olika vetenskapstraditioner (Hjälmeskog & Åberg, 2006). Ett centralt tema i hushållsläro-utbildningen, alltsedan det grundlades i början av 1890-talet, har varit att ge stöd åt familjer. Idén är att med tillgängliga resurser skapa välfärd (Badir, 1991). Inom hushållsvetenskapen betonas även vikten av att stärka och utveckla hushåll och dess medlemmar som aktörer i samhället för att uppnå individuella, så väl som samhälleliga, mål. Det här emancipatoriska syftet är kanske idag ännu viktigare än i början av utbildningens historia.

Målsättningarna är fina och passar utmärkt ihop med den gemensamma historia som hushållsläro-utbildning och hushållsvetenskap har haft i alla Nordiska länder över 100 år. Vi kan vara stolta över vår historia, men det ger också oss en av de största utmaningar som finns: vad är det så kallade holistiska perspektivet i hushållsvetenskap? Hur ska man sträva efter helhetsbild men samtidigt se på nyanser och på det varierande livet i hushåll och familjer? Många hushållsvetare känner sig lite hjälplösa, det är utmanande att samtidigt vara en

bra generalist och en bra specialist. Vi, mina studenter och jag, har diskuterat detta flera gånger. Studenter som under de första studieåren sysslat med de detaljer och faktakunskaper som hushållsvetaren genom tiderna "alltid har kunnat". Hur definierar man det här kunnandet? Och varför är det kunnandet så pass mycket faktaladdat? När de unga hushållslärarkollegerna möter arbetslivets realiteter måste de ofta lära bort vissa detaljer - nästan omprogrammeras - för att kunna se helheter, för att kunna generalisera och för att kunna se skogen för bara träd.

Att utbilda hushållslärare

Hushållsvetenskap har en praktisk inriktning och strävar efter att lösa människors vardagsnära problem. Detta innebär forskning som tar fram underlag för att ge konkreta förslag på hur man kan hantera mänskliga och materiella resurser så att livskvalitet optimeras (se t.ex. Shanahan & Pipping Ekström, 2001). I Göteborg är resurshushållningsperspektivet kanske starkare än här i Helsingfors. Traditionellt har hushållsvetenskaplig forskning främst varit inriktad mot ämnesområden som mat, boende, kläder, barns utveckling, beslutsfattande och ekonomiska frågor i hushåll (Hjälmeskog & Pipping Ekström, 2006).

År 1992 inrättades ämnet hushållsvetenskap som forskarutbildningsämne inom samhällsvetenskapliga fakulteten vid Göteborgs universitet. Samma år etablerades även hushållsvetenskap som magisterutbildning. Det här är den största skillnaden mellan Sverige och Finland, här i Finland är vi stolta över vår lärarutbildning på magisternivå som vi har haft sedan 1970-talets slut (University of Helsinki, 2007). Man anser att skolan och dess utveckling behöver ha lärare som har hög utbildningsnivå. Jag skulle gärna vilja dra snabba slutsatser och hävda att de goda finska resultaten i PISA-studierna (OECD, 2007) är beroende på den höga utbildning, som alla lärare har. Läraryrket är också uppskattat, vilket gör att de bästa studenterna också tävlar om att få studieplatser hos oss.

Naturligtvis finns det också nyanser som skiljer utbildningarna. På Institutionen för mat, hälsa och miljö, MHM, fokuserar man till exempel mer på det ekologiska temat än vi gör här i Helsingfors. Den så kallade Bolognaprocessen har nu förändrat både strukturen och innehållet i hela utbildningen hos oss. Varje student måste först ta ut en kandidatexamen och sen fortsätta med magisterstudier. Den här utvecklingen är å ena sidan mycket positiv, de blivande lärarna kan välja från flera möjliga ämnen och utveckla sin expertis, å andra sidan finns risken att det minskade utrymmet för ämnesstudier medför att några delområden, som tidigare har stått i fokus, nuförtiden studeras enbart utgående från studenternas eget intresse. Samtidigt måste man reflektera över dessa förändringar mot de samhälleliga förändringarna. Livslångt lärande, kunskaps-

samhället och risksamhället är inte bara några termer med vilka man försöker beskriva att det har hänt mycket inom skolsystemet och i hemmen. De här termerna utmanar oss att göra förändringar både i innehåll och i metoder i undervisningen i huslig ekonomi. Det är ju så att i stället för att samla in faktakunskap måste man kunna ställa relevanta frågor och vara kritisk. Allt som skrivs och sägs är inte nödvändigtvis sant.

Huslig ekonomi (Finland) eller Hem- och konsumentkunskap (Sverige) har en stor fördel när ämnets innehåll jämförs med allt det andra eleverna lär sig i skolan. Vi sysslar med mat. Maten lockar eleverna och samtidigt kan man smyga in andra kunskaper, smyga in dem precis som det för länge sedan skedde med den trojanska trähästen i det forna Grekland. Men här kommer ju lärarnas skicklighet in i bilden: vad ska man lyfta fram när man lagar en vanlig maträtt, till exempel köttbullar? Ska man bara ta det enkelt, laga bullar, äta och gå hem? Eller ska man börja gräva sig in i köttbullens väsen? Pudelkärnan in i köttbullen (obs, vilken språkbild!) är just den urgamla idén att mala köttet och blanda in olika andra ingredienser och sen forma varierande bullar eller koka dem på varierande sätt. Med just den köttbullen kan man nästan resa runt hela Europa, det är ju kulturella konventioner som avgör hur den färdiga maträtten ser ut. Köttbullen blir då inte bara en köttbulle, den blir en redskap med vilken man börjar förstå hur maträtter ter sig beroende på kultur, ekonomi och jordbruk. Maträtter har långa rötter som sträcker sig långt tillbaka i historien. Det är lärarens jobb att visa på nya tankebanor och att hjälpa eleverna att se helheter i de små detaljerna.

Forskarna och elfenbenstornet

Jag är glad att kunna hävda att hushållsvetenskap nu har blivit ett vetenskapligt område som har kunnat bevisa sin särart. Vid forskningen skall man sträva efter att se hushållets handlingar och delområden som en helhet och med hjälp av olika forskningsprojekt försöka förstå och kontextualisera de dagliga handlingarna i olika hem och familjer (Tuomi-Gröhn & Palojoki, 2000). Det här är en mycket viktig utgångspunkt. Ofta hör man att forskarna beskylls för att forska på irrelevanta och svårt överförbara ämnen, som har väldigt lite att göra med vardagen. De sägs vara sittande i sitt elfenbenstorn. Hushållsvetare har starka kikare. Och förhoppningsvis har de också andra benet tryggt på marken (står de med båda fötterna på jorden) så att de inte ska glömma bort just den särart som gör oss så speciella: att forska på det allra vanligaste, nämligen människornas vardag.

Med kännedom om vardagens villkor men också dess villovägar kan undervisningen i huslig ekonomi kontinuerligt utvecklas och uppdateras. Men vet

vi hushållsvetare och hushållsläroarutbildare ändå tillräckligt väl vad som händer "därute?" Vad gör människorna med råvarorna de köper? Hur och vem tillagar maten? Vad tänker de på? Vad är "ett hem" och hurdana uppgifter gör man själv och vad är under "outsourcing" (Pipping Ekström & Hjalmeskog, 2006)? Är hemlagat bättre än färdigköpt eller halvfabrikat? Hur inverkar den lätta tillgången till färdiglagad mat våra matvanor på arbetsplatsen, och vår hälsa? Näringsforskning fokuserar på vilka näringsämnen man får från maten men forskarna känner inte så bra till VARFÖR människorna väljer att äta vissa maträtter (Palojoki, 1997). Därför är det av yttersta vikt att hushållsvetare ställer just dessa frågor och försöker fokusera på de kontextuella och subjektiva argumentationsmönstren bakom de dagliga handlingarna. En familj är inte den andra lik. Det är utmanande att synliggöra variationer. Också för sådana människornas synpunkter som går på vardagens villovägar.

Forskningsaktiviteter och nya doktorander

Forskningsaktiviteter har expanderat hos oss i Helsingfors under de senaste åren och vi har fått in många nya doktorander som ska fokusera antingen på undervisning i huslig ekonomi eller på andra hushållsvetenskapliga aspekter. Vägen till fortsatta studier har varit lång för många och vi måste bara vara tålmodiga, det tar sin tid att mogna vid sidan av sin forskningsprocess. Många arbetar samtidigt när de gör dina doktorsstudier, och det är jobbigt. Det är kul att jämföra vad som händer i grannlandet och en sak som jag kan säga att jag avundas det svenska systemet att ha doktorandtjänster. En tjänst är en tjänst. Det betyder att både institutionen på allvar måste satsa på handledning och på doktorandlivets sociala förutsättningar, men det innebär också att doktorander vet att nu är det dags att till 120 procent satsa på studier och forskning.

Att välja att satsa på forskarkarriären kan inte vara likställt med att hoppa ner i kallt vattnet och bara börja simma. Det behövs stöd av olika slag, både forskningsmässigt och studiesocialt. Nuförtiden blir de unga studenterna mycket bättre förberedda för forskarstudier och forskning än jag och mina kolleger blev under vår studietid. De lär sig nu tidigt hur man använder olika forskningsmetoder och hur man effektivt använder modern teknik för datainsamling. Deras utgångsläge är alltså mycket bättre än vi kunde ens ana för 20 år sedan.

Till sist

Avslutningsvis vill jag hävda att framtiden ter sig mycket positiv. Alla människor behöver också i framtiden kunskaper i att utföra olika uppgifter i ett hem.

De behöver också stöd att göra val; skall man köpa varor och tjänster eller göra själv? Valmöjligheterna har ökat men samtidigt blivit mer komplexa. Som exempel kan nämnas mat och matkultur, det är inte bara näring och hälsa som står i fokus.

Dagens elever — som är de kommande föräldrarna i samhället, måste börja resonera kring matens betydelse för vår identitet och livsstil. Hur påverkar ökad matkonsumtion och riskscenarierna (t.ex. BSE, fågelinfluensa) våra matvanor? Hur påverkar vår förändrade livsmedelskonsumtion miljön? Vilken roll spelar producenternas sociala ansvarstagande på konsumentens val av livsmedel?

Det finns mycket att göra i framtiden och, som vanligt är, medför förändringar utmaningar. Att bemöta alla dessa utmaningar är inte lätt. Vi måste lita på att samarbetet mellan de kunniga hushållslärarna på fältet, hushållsvetare och hushållslärarytbildare i den akademiska världen bidrar till att vi tillsammans kommer att ha en lysande framtid. Tillsammans är vi starka, särskilt här i Norden.

Referenser

Badir, D. (1991). Research: Exploring the parametres of home economics. *Canadian Home Economics Journal*, 41, 64-70.

Hjälmeskog, K. (red.) (2006). *Lärarprofession i förändring, från 'skolkök' till hem- och konsumentkunskap*. Uppsala: Universitetstryckeriet.

Hjälmeskog, K. & Pipping Ekström, M. (2006). Används den husliga utbildningens potential?. I: Hjälmeskog, K. (red.) *Lärarprofession i förändring, från 'skolkök' till hem- och konsumentkunskap*. Uppsala: Universitetstryckeriet. 192-207.

Hjälmeskog, K. & Åberg, H. (2006). Vägar framåt. I: Hjälmeskog, K. (red.) *Lärarprofession i förändring, från 'skolkök' till hem- och konsumentkunskap*. Uppsala: Universitetstryckeriet. 224-234.

OECD (2007). PISA (Programme for International Student Assessment). Hämtad 2007-05-08 från <http://www.pisa.oecd.org>

Palojoki, P. (1997). *The complexity of food-related activities in household context. Study of Finnish homemakers' food choices and nutrition knowledge*. Department of Teacher Education. Research Reports 172. Dissertation.

Pipping Ekström, M. & Hjälmeskog, K. (2006). 150 år av 'outsourcing' av hemarbetet. I: Hjälmeskog, K. (red.) *Lärarprofession i förändring, från 'skolkök' till hem- och konsumentkunskap*. Uppsala: Universitetstryckeriet. 171-191.

Shanahan, H. & Pipping Ekström, M. (2001). *Food and the Environment. A Household Ecological Approach*. Göteborg University, Department of Home Economics.

Tuomi-Gröhn, T. & Palojoki, P. (2000). Studying human action in the households – the contribution of contextual approaches. *Canadian Home Economics Journal* 50, 3, 113-120.

University of Helsinki. (2007). Hemsida för Institutionen för hushållsvetenskap och slöjd. <http://www.helsinki.fi/kktl/english/index.htm>

Elevers tankar om slöjd

PETER HASSELSKOG OCH MARLÉNE JOHANSSON

Viktiga s t i livet

(elevcitat; beskriv slöjdämnet med tre ord)

Inledning

Slöjd är ett obligatoriskt ämne för alla barn och ungdomar i den svenska folk- och grundskolan sedan 1955. Alla ungdomar och vuxna som gått i svensk skola har haft slöjd! Alla dessa personer har erfarenheter och uppfattningar om slöjdämnet. Samtidigt är det pedagogiska slöjdområdet sparsamt utforskat. Det innebär att de flesta baserar sin uppfattning om slöjdämnet på både egna och kollektiva tolkningar. De personliga erfarenheterna varierar rimligen beroende på var och när man haft sin skolslöjd.

Begreppsförståelse inom ämnesområden som saknar vetenskapliga traditioner tillåts ofta fladdra iväg med fördomar, tro, makt och aktuella trender (Gulliksen, 2005)⁸. För att förstå vad begrepp innebär måste vi också bli uppmärksamma på hur vi ger dem mening. Mening i sin tur är beroende av maktförhållanden mellan handling, institution och sociala- och kulturella faktorer.

Slöjdbegreppet finns omskrivet i Östgötalagen redan på 1300-talet. Termen slöjd kommer från ett fornsvenskt ord *slöghþ*, som står för slughet, flitighet, skicklighet, kunnighet och klokhet och av *slögher*, egenskapen att vara händig, flink, hantverksskicklig, konstfärdig, förfaren, skicklig, fyndig och påhittig (Svenska akademiens ordbok, 1981)⁹.

⁸ Gulliksen, M. (2005). Pride and Prejudice – some considerations over concept conflicts in Norwegian Art and Craft education. I Kullas, S. & Pelkonen, M-L. (Red.), *The relationship of Nordic handicraft studies to product development and technology* (Techne serien, Forskning i slöjdpedagogik och slöjdvetskap, B14/2005, 129–147). Finland, Rauma: University of Turku, Department of teacher education in Rauma.

⁹ Svenska akademiens ordbok. (1981). *Ordbok över svenska språket* (Tjugoåttonde bandet, Sluvra – Solanin). Lund: Svenska akademien, Gleerup.

Slöjd är ett gammalt rent nordiskt ord, på fornsvenska *slöghð*, senare *slögd*, som ordet skrefs ännu in på detta århundrande; isländska *sloegd*. I svensk skrift är det känt från Östgötalagen, (äldsta handskriften från midten af 1300-talet, ehuru lagen väl är skriven långt förut) där ordet står i en mening som lyder på nysvenska: "hvad de afla (förvärfa sig) med sin tjenst eller med köpskap eller med andra *slöjder*". (Salomon, 1893, s. 65)¹⁰

Slöjd kan avse slöjdarbete i hemmen (husbehovsslöjd, hemslöjd), yrkesmässigt slöjdande (hantverk) eller konstnärligt slöjdande (konsthantverk, konstslöjd) eller som ett samlingsnamn för undervisning i slöjdens olika material (utbildningsrelaterad slöjd) på alla nivåer i utbildningssystemet (Lindfors, 1992)¹¹. I ett invigningstal vid Slöjdlärareseminariets byggnad på Nääs den 13 juni 1880, skriver Otto Salomon:

Såsom ordet "slöjda" väl i allmänhet numera uppfattas, synes det mig för öfrigt icke beteckna utöfvandet af något som helst yrke utan blott såsom ett icke yrkesmässigt sysslande med åtskilliga slag af handarbeten. En snickare, smed, svarfvare eller bokbindare går sålunda aldrig under benämningen "slöjdare" så länge hans hufvudsakliga verksamhet består i utöfvandet af hans handverk, men, om däremot en person arbetar utom sitt egentliga fack så till vida, att han på de tider, hvilka detsamma lemna honom ledig, sysselsätter sig med någon eller några af vissa handarbetsgrenar, så faller denna hans verksamhet inom slöjdanternas område. Äfven om man sålunda icke fullständigt kan definiera begreppet "slöjd", kan man dock något så när för sig klargöra dess betydelse och hvad som under detsamma kan hänföras. Märkeligt nog finnes, som jag tror, inom intet annat modernt språk, ej ens i de närsläktade norskan och danskan något uttryck, som fullt motsvarar detta rent svenska ord, eller som exakt kan hänföras till det urgamla svenska begreppet, det betecknar (Salomon, 1893, s. 66–67).

I tidig skolslöjd indelades slöjd i handarbete, flickslöjd och gosslöjd, och senare i textilslöjd och trä- och metallslöjd. I skolans läroplanstexter har termen slöjd använts som ett samlingsnamn för undervisning i slöjd. (Text om slöjdbegreppet hämtat från Johansson, 2002, s. 1-2)¹².

Genom Skolverkets nationella utvärdering av grundskolan och slöjdamnet, NU-03, insamlades ett unikt empiriskt material under 2003 i skolar 9¹³. Utvärderingens urval var riksrepresentativt. Utvärderingsinstrumenten bestod huvudsakligen av enkäter, men som komplement fanns ett antal frågor med öppna svarsalternativ vilka här används som underlag för att ge en uppfattning om "elevers tankar om slöjd". Elever har förmodligen varken den historiska

¹⁰ Salomon, O. (1893). *Salomon. Tal. Tankar om slöjd, uppfostran och lärarebildning. Tal hållna vid läroanstalterna på Nääs*. Stockholm: F. & G. Beijers Bokförlagsaktiebolag.

¹¹ Lindfors, L. (1992). *På väg mot en slöjdpedagogisk teori. Paradigmutveckling och kunskapsbehållning – sammanfattning av tre studier* (Akademisk avhandling, Rapporter från Pedagogiska fakulteten, 34/1991). Vasa: Åbo Akademi, Institutionen för lärutbildning/Institutionen för pedagogik.

¹² Johansson, M. (2002). *Slöjdpraktik i skolan – hand, tanke, kommunikation och andra medierande redskap* (Göteborg Studies in Educational Science, 183). Göteborg: Acta Universitatis Gothoburgensis.

⁶ Skolverket, (2005). *Nationella utvärderingen av grundskolan 2003. Ämnesrapport Slöjd* (Ämnesrapport till rapport 253). Stockholm: Fritzes.

eller läroplansförankrade begreppsförståelsen av vad slöjdamnet skall eller bör stå för. I detta kapitel står elevernas utsagor i centrum, genom att låna elevcitat låter vi eleverna vara medförfattare.

När du tänker på slöjd, vad tänker du då?

Slöjdamnets elevenkät i den nationella utvärderingen NU-03 inleddes med den öppna frågan: *När du tänker på slöjd, vad tänker du då?* Svaren spänner över ett brett område – slöjdamnet väcker många olika typer av tankar och associationer:

Nålar, Saxar, tyg och gam och att
man får sy sådant!!

Trä- och metallslöjd, snickra, hyvla, såga och svekta s.

Jag tänker på timmer och
träbänken

hmm, jag tänker på, att i en timma
få sy och ha skoj!

Fixa, bygga, skapa
saker i trä!



Känslor och "atmosfär" tycks kopplas ihop med skolans slöjdverksamhet:

avslappnande

Skön timme

Att sy! Det är förbannat kul!

tyger...

Lärmiljön och arbetssättet i slöjden uppmärksammas:

Ändligen, roligt kreativt ämne där man får arbeta själv med händerna.

Man umgås med klassen, sina kompisar,
under tiden som man kan arbeta
med sina uppgifter.

Möjligheter

Ibland står redskap och artefakter i centrum:

Morahästar.



Sked, eftersom det är det vi håller på och
gör nu.

Kul att ha ett ämne där man får "arbeta" med
händerna.

Fågel hokkar för vilket jag ämnesförskor så blir
det alltid Fågel hokkar.
Tråk.

Läraren kommenteras:

Da tanker jag på träfigurer
och på vår slöjdlärare som
är lite speciell.

Slöjd ställs i relation till något annat eller skolan i övrigt:

Jaha, skönt med en lektion där man inte behöver
tänka på samma sätt

fysiskt arbete, praktiskt arbete,
lite teori.

Skönt att inte ha läror och bra att
få göra något roligt för engångs-
skull.

Att få arbeta mer fritt än på
andra lektioner.

Roligt att få göra något med händerna
på skoltid.

På att sy. Det är rätt skönt att ha slöjd, det är långt och man kopplar av på ett annat sätt än på andra lektioner.

Olika kunskapskvaliteter framhålls:

Jag tänker på kunskap. Att få lära sig både både matematiskt & fysiskt.

Mycket roligt intressant lärorikt för min framtid...

Att arbeta med händerna o// använda sin fantasi!

Slöjden är det ämne i NU-03 där eleverna upplever att de har störst inflytande:

Att komma med egna idéer på föremål eller kläder och utföra dem.

En möjlighet att få sy något eget eller att skapa från nutt eget huvud. De kul att få arbeta med händerna.

Att man får arbeta med händerna, och
att man får göra saker som man själv
vill göra.

Jag tänker på självständigt arbete där man
jobbar med trä, metall eller textil
Man får jobba med händerna och tänka
själv

Kreativ, eget arbete, roligt, eget val

Överlag visar svaren på en mycket positiv inställning till slöjden:

Jag länkar på något roligt, lite svårt men ändå kul.

Hårt arbete & skrift

hårt arbete och nöje

En rolig lektion varje vecka, som inte känns som
skola

Tankar om vad som är mindre bra i slöjd

Är allt bra i slöjden?

Det är för lite tid.

att man inte hinner med
allt man vill göra.

Att det ligger på frekvens, flera lektioner
man är tvungen till, och har ingen ork att
ge allt

Att man ibland måste göra saker
som man bestämt vet att man inte
kommer att ha användning för varken
nu eller senare i livet.

Elevers beskrivning av vad som är bra med slöjd

Slöjdprocessen, som enligt kursplanen är kännetecknande för arbetet i slöjdamnet, innehåller fyra delar som ständigt växelverkar under arbetet i slöjden; *idé*, *planering*, *genomförande* och *värdering*.

Egna *idéer*, intressen och erfarenheter är en tillgång...

att man får bestämma själv vad man vill
göra ut efter sitt eget tycke.

Vi får göra/tillverka vilka saker vi vill.
Alla behöver inte göra samma sak

att man själv får utveckla sina idéer, att man kan skapa den idé som plöppar upp i huvudet.

Planeringen är inte bara en ritning eller skiss. Att tänka, drömma, önska och fantasera...

Är att man får tänka själv.
Jobba med kroppen.

Eget tänkande.

att man jobbar individuellt och att man lär sig att planera sitt arbete själv. det är även bra för självdisciplinen och man använder sig av fantasin.

Genomförandet innehåller exempelvis; att med redskap omvandla material till färdiga produkter, att tillgodogöra sig relevanta kunskaper, att diskutera och omvärdera, problemlösning och kreativitet i förhållande till egna frågor...

att man får lära känna alla verktyg som används för att tillverka grejer.

Man får ofta bestämma själv vad man vill syssla med. Ingen större press, det tar den tid det tar.

Man får jobba mycket själv, man
får bestämma sitt arbetstempo,
Man kan prata mer med kamraterna än
vissa andra ämnen.

Att man arbetar mycket individuellt och självständigt
och man lär sig använda sin kreativitet och att
ta egna initiativ.

Värderingen är ett tillfälle att reflektera och sätta ord på egna och andras gjorda
erfarenheter. Att förstå varför det blev som det blev, och hur man kunde ha
gjort istället – eller hur man skall göra nästa gång...

Allt är bra för lära sig mycket

Jobba självständigt

Man har stor valmöjlighet.

Man får prova på nästan allt man vill
Slöjd är så mycket mer än att bara sy.

Det som är bra är att man får
lära sig ta eget ansvar och
arbeta enskilt. Tänker efter
mycket.

Allt är bra !!!

Jag älskar slöjd å jag
älskar Theres !!!

att det är mycket gemenskap.

Vi skrattar och har kul!

att man får prata och arbeta
samtidigt. Det är lugn stämning

Tre små ord om slöjd

Som avslutning på utvärderingens enkät ombads eleverna att *med tre ord* beskriva slöjdämnet för någon annan:

kul, kreativt, ansvar

Ansvar, arbetsglädje, kul

Jobba, prata, vänta

Fritt, socialt, arbetsamt

Kreativt, knepigt och Svårt

Roligt, utmaning, nyttigt

Epilog

Urvalsmöjligheterna till texten har varit nästan obegränsade; 1.587 elever som var och en haft ett tiotal öppna frågor att besvara. Det är svårt att finna två svar som är lika, varje elev och varje citat är unikt. I urvalet har omkring var tionde elevsvar på varje fråga lästs, och bland de unika svaren har citat som speglar materialet i stort valts ut.

I texten står elevernas utsagor i centrum. Eleverna har dock inte valt att använda textens formella referenser – därför finns dessa som fotnoter i texten, medan de 63 citerade eleverna fyller referenslistan. Det är ju dessa 63 elevers utsagor som *är* elevers tankar om slöjd.

Eleverna har under slutet av sin nioåriga grundskola beskrivit sina tankar om slöjd. Hur relaterar deras bild till din syn och dina erfarenheter? Har du som läsare reviderat några av dina tankar om slöjd efter att ha tagit del av elevernas? Har de citerade "slöjdxperternas" ord påverkat din syn på, eller förståelse av ämnet och grundskolans slöjdverksamhet?

Vilka är dina tankar om slöjd?

Referenser

63 elever i den svenska grundskolans slöjdamne, skolår 9, 2003.

Gränsöverskridanden mellan gastronomi, hälsa och välbefinnande i studenters framtida yrkesliv

INGER M JONSSON

Det finns i dag ett stort intresse i samhället för hälsofrågor som handlar om vårt välbefinnande. Men också njutning och gastronomi har fått stor plats i vår tid, i våra liv. I tidningar kan vi dagligen läsa om hälsoråd, matrecept, förslag på goda viner. Njutning och välbefinnande är synnerligen aktuellt. Inom universitetsvärlden finns i dag en rad utbildningar med dessa teman, på olika platser i landet. I hälsofrågor utbildas hälsoinformatörer av olika slag, till exempel dietister, kost- och friskvårdskonsulenter, hem- och konsumentkunskapslärare, idrott- och hälsalärare, SPA-konsulenter med flera. Inom sektorn gastronomi utbildas restaurangpersonal av skilda professioner, yrken inom restaurang- och måltidskunskap, till exempel kulinarisk kock och sommelierer. Söktrycket till många av dessa utbildningar är starkt och antagningspoängen höga, något som berättar om dessa utbildningars popularitet.

Ett nyckelord för den gastronomiska diskursen är *njutning* medan nyckelordet för hälsodiskursen ofta är *risk*. Kanske behöver en hälsoinformation som påverkar människor i vardagen innehålla ett budskap som förmedlar vikten av välbefinnande, ett möte mellan njutning och risk? Är unga människor under utbildning en resurs i sådant sammanhang? Syftet med den undersökning, som genomfördes under 2005-2006, var att lyssna på hur studentgrupper inom hälsoområdet och inom området gastronomi och välbefinnande samtalade om sina utbildningar och om sin syn på framtida yrke.

Området hälsa, gastronomi och välbefinnande

Utbildningarna till dietist och idrott- och hälsalärare ger arbete i den breda hälsosektorn där olika perspektiv ger grund för varierande insatser. Området

sträcker sig från patogenesens tanke att bota och förebygga till salutogenesens vidare mening där individens egen upplevelse av hälsa är det avgörande (Antonovsky, 1991; Hansson, 2004). Hälsa är ett svårfångat begrepp och filosofen Nordenfelts vardagsdefinition lyder "att känna hälsa är att känna välbefinnande och förmågan att realisera för individen vitala mål" (Nordenfelt, 1994). Från debattsidan i DN ekar med anledning av de höga sjukskrivningstalen, ett inlägg från arbets- och miljömedicinen: "Ett nytt begrepp numera är att vi "mår dåligt". Vi är friska men känner inte välbefinnande och kan inte nå våra vitala mål. Ett sådant tillstånd påverkar naturligtvis vår kropp. Vi blir uppgivna och tappar energi (Vingård, 2006). Många studerande är intresserade av att verka inom det som idag benämns "hälsopromotion", ett hälsofrämjande arbete i ett sammanhang, där olika yrkesgrupper kan arbeta tillsammans. Hälsopromotionens minsta gemensamma nämnare sägs ofta vara empowerment, maktmobilisering, och med ett icke-konfliktorienterat perspektiv en slags kapacitet att utföra vissa saker mer att likna vid en "kraft". Inom detta område kan man också diskutera gränsdragningar mellan kommersialism och hälsopromotion, vilka båda handlar om att "sälja" en livsstil (Korp, 2005). "Informationssamhället" är en ofta använd sammanfattande benämning av det postindustriella samhällets karakteristika: stor informationsproduktion, ökat beroende av information, en ny informationsteknologi med värde för den som har tillgång till den och kan göra bruk av den för sina syften (Nationalencyklopedin, 2006b). Hälsoinformation är en del av detta flöde.

Begreppet hälsokommunikation kan ses som ett mer demokratiskt samtal, en symmetrisk kommunikation där båda parter får komma till tals (Jarlbro, 1999). Ett problem med hälsokommunikation kan vara, att sändare och mottagare befinner sig i olika sociokulturella rum (av t.ex. klass, kön och/eller etnicitet) i den ojämlika hälsans samhälle och därför har svårt att förstå varandra (ibid. 1999). Del i detta hälsofält kan sägas vara gastronomi i vid bemärkelse så som det definieras här i denna artikel (från *grek. maglära*, av *gast* r *mage*), i Brillat-Savarins anda "the intelligent knowledge of whatever concerns mans nourishment", där både hälsosamma kostbudskap såväl som måltidsupplevelser kan inrymmas (Encyclopeaedia, 2002; Finkelstein, 1989; Jonsson, 2005; Nationalencyklopedin, 2006a). Något att fundera över i sammanhanget är att "nutritionella regimer", dvs. kostregler av skilda slag, ses som något motsatt till den gastronomiskt fria njutningen. Men även i den gastronomiska sfären finns disciplin och kontroll, som guidar oss till vad som är fel och rätt att äta och dricka i en viss tid. Det handlar om att veta vad som gäller, ha kontroll över vad man äter och dricker utifrån den dagsaktuella trenden (Gronow, 1997; Short 2006)

Kanske är vi på väg från ett informationssamhälle, till ett "upplevelsesamhälle"? Inom restaurang- och måltidsområdet finns delar som idag kanske hellre kan sägas tillhöra upplevelsenäringsen, enligt olika prognoser en av de stora framtidsbranscherna på den svenska arbetsmarknaden. Här finns arbeten inom turism där hotell & restaurang samt måltidsarrangemang i bred bemärkelse

ingår. Här finns också kulturinslag med utställningar och museiverksamhet, men också nöjen, sport och välbefinnande/kroppslig omvårdnad (Berggren & Tydén, 2001).

Begreppet upplevelsesamhälle finns ännu inte i Nationalencyklopedin men beskrivs i en allt rikare flora av litteratur, som ett samhälle där inte enbart produkten är i fokus utan där kultur och ekonomi och känslor flätas ihop och värderas på grund av sina upplevelsekvaiteter (Mossberg, 2003, 2006; Pine & Gilmore, 1999). "En passionerad ekonomi som ger dig vad du är värd." (Strannegård, 2006). I detta nya samhälle är upplevelsenäringen i behov av nya kombinationer av kunskaper, t.ex. utbildningar med inslag av konstnärliga ämnen (Almquist, Engström, & Olausson, 1999; Högskoleverket, 2005). Även konst- och kulturlivet har närmat sig och integrerats i systemen för produktion, då design, "branding" och berättelseinnehåll alltmer präglar marknadens värdering av varor och tjänster, likväl som systemen för kunskap bland annat inom konsthantverk och design knyts närmare forskning och innovationer (Sörilin, 2003).

Kännetecknet för upplevelsenäringen är inriktningen på den enskilde kundens berikande upplevelse. Eftersom den allmänna tekniska kvaliteten på de tillhandahållna varorna och tjänsterna ofta är standardiserade talas det om en upplevelseindustri. Men det som är avgörande för kundens val är de unika mervärdena, dvs. något som ger mer än ett vanligt servicemöte på posten eller banken (Högskoleverket, 2005; Mossberg, 2003, 2006). Sysselsättningsmässigt menar arbetsmarknadsstyrelsen att branschen tillhör de snabbast växande och 1993-2000 skapades över 80 000 arbetstillfällen, en årlig tillväxt på 5,5 procent dvs. 40 procent på 7 år. Detta är ett område med många små företag där service är den utmärkande egenskapen som krävs av de yrkesverksamma, och sysselsättning finns oavsett utbildningsbakgrund. Det som prioriteras är social kompetens, uppfinningsrikedom och flexibilitet men samtidigt sker en kontinuerlig höjning av de formella utbildningskraven mot professionell ledning, produktutveckling, paketlösningar och helhetsupplevelser i form av transport, logi och aktiviteter och även forskning (Berggren & Tydén, 2001).

Undersökningen

Bland de inledningsvis nämnda utbildningarna inom hälsa och gastronomi har fyra utbildningar med olika inriktningar, undersökts i en intervjustudie.¹⁴ Dessa

¹⁴ Undersökningen har genomförts av Inger M Jonsson verksam som lektor vid Institutionen för Restaurang- och måltidskunskap, Örebro universitet. Undersökningen har varit möjlig att genomföra genom det stipendium som ställts till författarens förfogande från Gastronomiska Akademiens Stipendiefond 2004, för forskning inom området "Gastronomi och hälsa i vardagen - bland unga och äldre".

fyra utbildningar är inriktning till dietist¹⁵, måltidskreatör¹⁶, idrott- och hälsalärare och SPA-konsulent. Alla är populära utbildningsval (Verket för högskole-service, 2006). En kort beskrivning av utbildningarna ges nedan.

Dietistexamen är en yrkesexamen 120 poäng, från april 2006 en yrkestitel med legitimation. Idag finns ett mindre överskott av dietister, men prognosen är beroende av framtida politiska beslut och satsningar på förebyggande hälsovård.¹⁷ Det branschriktade *kulinarisk kockprogrammet*, 80p och *restaurang- och måltidskunskapsprogrammet* 120p (i fortsättningen förkortat benämnda *måltidskreatörer*) riktar sig till studenter, som siktar på att utveckla och leda verksamheter inom restaurangbranschen. Detta yrkesområde är en del i den expanderande turism- och upplevelsenäringen med goda om än konjunkturberoende prognoserna. Inriktningen *idrott och hälsa*, 40p för blivande lärare i förskola, fritidshem, grundskola och gymnasieskola är en del i lärarprogrammet 140-220p. En del bedömningar säger att ett visst överskott finns både för grund- och gymnasieskolan för lärare med idrottsinriktning.¹⁸ *SPA-konsulentutbildning* är en ny yrkesinriktad yrkeshögskoleutbildning 80p, som innehåller Idrott A och B, 40p, samt hälsofrämjande kurser 40p inriktade mot den kinesiska och västerländska SPA-traditionen. Ett yrke där det finns brist på utbildade i en bransch som växer snabbt i hela landet.¹⁹

De intervjuade studentgrupperna rekryterades med hjälp av kontaktstudenter inom de olika utbildningarna. Studenterna kom från utbildningar vid Örebro och Uppsala universitet. Sammanlagt åtta gruppintervjuer genomfördes, två inom varje program med tillsammans 37 studenter, 31 kvinnor och 6 män från dietist-, restaurang- och måltidskunskap/kulinarisk kock, idrott- och hälsalärare och SPA-programmet gjordes. Det låga antalet män i undersökningen speglar till en del att kvinnor är en stor grupp inom alla högskoleutbildningar. Det kan eventuellt vara en brist i undersökningen, men inom den aktuella SPA-utbildningen fanns inga män och mycket få inom dietistutbildningen, medan antalet kvinnor och män var ungefär lika stora inom de båda andra utbildningarna. Intervjuerna var halvstrukturerade gruppsamtal med fokus på övergripande teman som rört valet av yrke. Yrkesval kan ses som en central del i en persons identitetsskapande (Giddens, 1991). Andra teman rörde hur olika yr-

¹⁵ Dietistgruppen tillfördes till den först skisserade undersökningen, men tanken att göra en jämförelse med ytterligare en studentgrupp från en utbildning utanför dessa fält övergavs för att i stället tydliggöra de två delvis överlappande fälten hälsoutbildningar och utbildningar med upplevelseanknytning.

¹⁶ Benämningen måltidskreatör har här valts som samlingsbegrepp eftersom de intervjuade representerar dels 80p utbildning till kulinarisk kock som ger hantverksskunnande och 120p restaurang- och måltidskunskap som är vidareutbildning till arbetsledande och övergripande skapande inom måltider.

¹⁷ Dietistutbildning kan göra utbildning mer populär. Pressmeddelande. Umeå universitet.

www.info.umu.se/Nyheter/Pressmeddelande.aspx?id=2148. Regerings proposition 2005/06:43. Fler yrken får legitimation och skyddad yrkestitel. Regeringskansliet. Faktablad. Socialdepartementet. Nr 22. Nov. 2005.

¹⁸ Framtidsutsikter för 81 akademikeryrken. En sammanställning av hur SACO:s förbund ser på arbetsmarknaden 2010. November 2005. SACO Studentmässa.

¹⁹ Klassicism och bungeyjump. 2 005:40 R. Högskoleverket.

keskategorier differentierar sig gentemot omgivningen t.ex. i arbetslivet, där kön är en organiserande princip och där yrkesidentitet eller yrkens könsstämpel är exempel på detta (Robertsson, 2003). Inspiration för genomförandet av intervjuerna och de efterföljande analyserna hämtades från Thomsson (2002). Hon talar om den förståelseutveckling, som påbörjas med varje nytt projekt, där forskaren blir öppen för ett hela tiden pågående kunskapssökande av det hon möter i vardagen av fenomen i relation till den egna forskningsansatsen (Thomsson, 2002).

Resultat

Resultaten av intervjustudien presenteras under följande teman: Likheter och olikheter, Positioner att befinna sig i och identifiera sig med, samt Möten med patienter, elever, gäster eller kunder. Vidare tas frågor om genus och kunskaps-syn upp i de avslutande avsnitten i artikeln.

Likheter och olikheter

Studenternas visioner om den framtida verksamheten och vad de ska bli varierar men de är alla på väg att skapa sig en framtid och befinner sig på en viktig punkt i sin studielinje. Figur 1 visar hur de olika utbildningarna förhåller sig till varandra. Ett delvis överlappande begreppslandskap har trätt fram under arbets gång och gav en ny eller tydligare bild av de inbördes förhållandena mellan utbildningarna. Figuren visar två möjliga beskrivningar av det samhälle vi idag lever i, informationssamhället och/eller upplevelsesamhället. Här skiljs mellan den gastronomiska hälsan i vid bemärkelse, med både kokkonst och måltids-upplevelse, samt den fysiska hälsan också den i vid bemärkelse med kroppslig omvårdnad och välbefinnande. På hälsosidan finns dietisten och idrottsläraren båda inom hälsans kontinuum från ohälsa till hälsa i det fält av informations-samhället som här benämns hälsoinformationssamhället. Båda dessa yrkesroller innebär att ge råd, vägleda, handleda, informera, organisera utbildningsinsatser, initiera nya vanor och entusiasmera för hälsobudskap, och att ge kraft till det som ibland kallas egenmakt, maktmobilisering eller empowerment. För idrottslärarens del innebär yrket också att utöva ledarskap inom ramen för lärarrollen. I hälsodelen av det gastronomiska landskapets är dietisten verksam med kostinformation och möter i sin praktik företrädesvis patienter inom hälso- och sjukvården. Idrottsläraren i sin tur möter elever i skolan och har deras fysiska hälsa som mål för sitt arbete.

Positioner att befinna sig i och identifiera sig med

Temat *Positionering* beskrivs genom de olika dimensionerna *Personlig studielinje*, *Fysiska hälsoval*, *Gastronomiska val*, samt *Att bli förebild*. Dessa fyra dimensioner framträdde i analysen av gruppintervjuerna och kan ses som positioner att befinna sig i och identifiera sig med.

Den personliga studielinjen har lett fram till ett utbildningsval, varierande beroende på utbildningsprogram, men också baserad på personliga val om den egna hälsan och livsstilen. För dietiststudenterna har den egna hälsan, särskilt vid graviditet och när det gäller de egna barnen, varit viktig. Den egna kostideologin, t.ex. att vara vegan eller vegetarian eller att ha ett starkt intresse för globala livsmedelssituationen och livsmedelssäkerheten, har betydelse för utbildningsvalet. Många av dietiststudenterna har sedan länge varit sökande efter kunskap i näringslära och själv läst mycket inom området och vill nu bidra till en seriös informationsspridning.

För idrottslärarstudenten är ett eget gediget idrottsintresse och praktiskt utövande ofta inkörsporren till att välja idrottslärlinjen som utbildningsväg. Idrottens ledarskap har också en del studenter bekantat sig med t.ex. i rollen som tränare och lärarvikarie.

Att arbeta inom restaurang: "det är mer än mitt yrkesval, det är min hobby, mitt sätt att leva, det jag tycker är roligt", säger en måltidskreatör. Drivkrafter för SPA-studenternas utbildningsval har varit ett eget intresse för hälsa, mat och medicin, alternativa vägar för att må bra samt viljan att arbeta med människor. Flera av dessa studenter har tidigare haft yrken där de mött många människor i andra situationer som inom frisöryrket, i reklambranschen och inom kriminalvården. Ett flertal i SPA-gruppen hade först tänkt sig att utbilda sig till dietister men inte haft tillräckligt med utbildningspoäng. En student säger om utbildningen "Jag tyckte det lät lite roligt, det var lite kinesiskt och lite idrott och så där...". En annan av studenterna säger att "jag har sökt SPA-jobbet mycket för min egen skull för att inte behöva utsättas för jättehög decibel". De andra studenterna säger till henne att hon ju inte vet vad som rör sig bakom kulisserna på ett SPA. Kanske kommer det busslaster med besökare och miljön blir riktigt stressig? Den första studenten framhärdar med sin bild av att "se sig själv gå där i avslappnade kläder, i en lugn miljö, kanske med en bassäng".

Fysiska hälsoval. Dietiststudenterna menar att den egna hälsan kan upprätthållas med idrott. Idrott- och hälsastudenterna pekar på betydelsen av att man har en idrottsbakgrund och man vet att en regelbunden träning är viktig. "Men sen är det väl på den här institutionen som på andra institutioner", säger de sedan och resonerar en stund även om studenters alkoholvanor. En student bland måltidskreatörerna beskriver hur restaurangpersonalen har blivit mer hälso-

sam under de år hon varit verksam i branschen. "Jag kommer ihåg när jag började, då sov man till två tre på dagen och det var ingen direkt som tränade. Idag var man än jobbar i hela världen tränar restaurangpersonal work out efter jobbet för dom vet att man orkar bättre då". En diskussion utbryter om den nya generationen kontra "de gamla rävarna" med vad studenterna kallar "en gammal sunkig restaurangkultur". För SPA-studenterna är yoga, dans, musik och olika former av avslappning fritidssysselsättningar. "Jag har aldrig varit så mycket idrottsintresserad", säger en av de andra studenterna i SPA-gruppen, och andra berättar att de har ägnat mycket tid åt olika sporter. Ytterligare någon har istället varit mycket engagerad i dans från olika delar av världen och beskriver det som viktiga delar av välbefinnandet "att lära sig om sig själv och sin kropp genom dans, inte äktenskapsspel", istället "frigörande dans!"

Gastronomiska val. Flera i dietistgruppen intresserar sig för kosten och ibland därmed också den praktiska tillagningen, matlagningen. En student frågar sig om det kan ses som "ett fritidsintresse" något så vardagligt som att laga mat? Ytterligare en student funderar över att hon själv inte är så intresserad av själva matlagningen som medstudenterna synes vara. Matlagning kan vara "en slags meditation om man verkligen tar sig tid för det så är det ju avkopplande" i en stressig vardag, säger någon och en annan student berättar att hon under ett sabbatsår arbetat som ansvarig för måltiderna på en studentnation på sin utbildningsort. Hon tillägger att "det inte är det hon vill göra hela livet", även om det roligaste som finns är att bjuda på en middag. Idrott- och hälsastudenterna resonerar om att med idrotten kommer ofta en bra kost och funderar vidare över de egna utsvävningarna när det gäller måltider. "Som student då har man ju inte ekonomi att gå ut som man vill jämt. Det blir köttbullar och makaroner i veckan", säger en student och tillägger "men godis har jag med mig!" som ett exempel på annan slags gastronomisk upplevelse. "Jag är ju inte så intresserad av att laga, men när man kommer hem till mamma och pappa då njuter man ju väldigt mycket", säger en annan idrott- och hälsastudent i mening att utbudet i kylskåp och skafferi är gratis. "Och har man varit hemma ett tag så har man gått upp några kilon", funderar han vidare.

Måltidskreatörstudenten funderar över om de är "gastronomer" och poängterar svårigheten att som student ha ekonomi till att leva som man vill. Men säger de och stor munterhet utbryter "Vi är duktiga på att dricka fina viner och så", och relaterar till att flera av dem tidigare levt ett liv där de ätit och druckit det bästa och att vinkunskap är ett av de ämnen de studerar inom sin utbildning. De diskuterar också det faktum att utbudet av läckra livsmedelsråvaror som t.ex. pilgrimsmusslor, "som ju ändå kan vara ganska vardagligt", säger någon, inte är stort på den utbildningsort där man befinner sig. När det gäller mat finns det mycket intresse i SPA-gruppen "Jag tänker väldigt mycket på vad och hur jag lagar maten, men inte så mycket som jag skulle vilja", säger en student. "Försöker", säger en annan. "Jag är nog i perioder, försöker köpa ekolo-

giskt och äta nyttigt och så vissa veckor så orkar man inte och då blir det hamburgare. Men det finns ju med hela tiden, och man vet ju att man har möjligheten att äta mera nyttigt". En SPA-student går vidare utöver det rent hälsomässiga, och funderar över att mat är mycket mer: färg, form, smak, doft, upplevelse, allt omkring själva måltiden, säger hon och fortsätter: "Ost och vin, kex och ost, eller god choklad, jag tycker jag hänger ihop med välbefinnande. Har man börjat äta en god choklad blir det svårt att äta någon annat". Kanske är framtidens kommande SPA-mat, "fettsnålt, fräscht och fyndigt" spånar en av studenterna inspirerat.

Att bli förebild diskuteras både av dietiststudenter och lärarstudenterna i idrott och hälsa. Dietiststudenterna berättar om hur människor i omgivningen som läst några nya rön ofta vill diskutera dessa, t.ex. vid festligare tillställningar. De talar om att i sådana sammanhang tona ner sin kunskap eftersom de inte vill lägga sordin på andras matglädje och bli en "glädjedödande dietist". Studenterna säger att de inte vill vara extrema i sitt eget ätande, och flera säger att de har insett att de faktiskt inte behöver "äta perfekt" för att bli bra dietister. "Jag tycker att det handlar lite om livskvalitet också, att man liksom ska må bra. Det låter så enkelt, men det är ganska svårt", tillägger en student. På ett liknande sätt handlar att vara idrottslärare "inte om nåt extremt", säger några idrott- och hälsastudenter och tillägger att en del människor har förutfattade meningar om att det ska vara så, och beskriver att "Bilderna av idrottsläraren, är den där hurtiga som springer femmilen när han kommer hem". Men det handlar om mer än så säger studenterna. "Balans" kanske är ett bra ord att beskriva en god hälsa med", funderar de. "Ibland lever man som man lär och andra gånger inte. Men jag tror vi är ganska medvetna", säger någon. Någon berättar om hur han låtit sig bjudas på nybakad sockerkaka på lärarrummet ute på praktik och att kollegorna höjt på ögonbrynen och sagt: "Vaa!" i en mening, "äter du sånt?" En student säger att "min familj tycker att jag är 'lite så där'. Jag har mina träningsperioder när jag bara kör och äter väldigt noga". Hur det är att vara förebild diskuteras i relation till att möta elever på en hamburgerbar. Är det kanske bra för att ge en mer nyanserad och balanserad bild av idrottsläraren i en tid då unga människor matas med så många idealbilder av utseende och kroppsideal? Idag, säger studenterna, är läraren kanske mer vägledare än förebild och man får heller inte glömma bort, påpekar en student, att vi kan också vara en "hatförebild" för några av våra elever. Flera av måltidskreatörerna beskriver att de själva blivit inspirerade till universitetsstudier genom möten med branschpersoner som berättat om sin utbildning vid universitetet, kanske blir de själva nu förebilder för andra unga människor.

på att det är människor, man ska ju hjälpa dem...”, och då blir det ju att man ger dem ”service” tillägger hon fundersamt. Kanske borde det vara mer samarbeten på vårdcentraler med andra yrkesgrupper som sjuksköterskor och andra kompetenser, säger studenterna. Det förebyggande arbetet funderar man vidare, kommer kanske i hög grad att finnas inom privat verksamhet i framtiden där också en dietist skulle kunna vara verksam, eftersom tror man den offentliga verksamheten kommer att satsa sina knappa medel enbart på vård.

Vilka är det då idrottsläraren kommer att möta i sin profession? (Se figur 2). ”Ja” resonerar studenterna, ”var man än är någonstans så är man ju lärare, och då så är det ju elever”. Det lärarstudenterna vill förmedla är det goda ledarskapet, något mer än idrottsmanaledarskap, ett ledarskap baserat på tillit och kunskap. Studenterna vill vara ”dörröppnare, riktningvisare, kanske mer fungera som handledare för att eleverna ska få med sig kunskapen utanför skolan. Det är ändå det som är målet med ämnet liksom”, säger en student. Idrottsämnet är obligatoriskt, inte något som eleverna sökt sig till av fri vilja, ett faktum som ständigt måste bemötas. Ibland kommer en klass med skolelever till idrottshallen och är oroliga och nedstämnda, alternativt pigga av något som inträffat lektionen innan. Detta kräver flexibilitet och inkännande av idrottsläraren. Att vara lärare och möta elever är till slut ett samspel mellan flera parter. En student berättade att han från början valt en annan utbildning, men att sjukgymnastyrkets kontakt med patienter under en praktikperiod fick honom att tänka om och välja en ny utbildningsväg där mötet istället blir med friska elever i skolan. Studenterna beskriver att det är roligt att se hur elever ”gör nya bemästringar, klarar nya höjder. Det är roligt att se hur de växer”. Det är också ”en charm, när de får förtroende för mig, när dom får en relation. Det tycker jag är en upplevelse”, säger en annan student. Studenterna talar mycket om vad det skulle innebära att arbeta inom eller att starta upp en ”friskola med idrottsprofil” och många av studenterna kan tänka sig att arbeta inom en sådan verksamhet. Någon nämner också möjligheten att arbeta med ledarskapsutbildningar för olika företag där både den pedagogik och den ledarskapsutbildning man fått inom universitetet kan vara till nytta.

Många av restaurang- och måltidsstudenterna har jobbat i hotell- och restaurangbranschen, en del i många år, vilket renderat dem erfarenhet och trygghet i den egna kunskapen. Yrkesstoltheten är stark: för det egna yrket, erfarenheten, mötet med gäster och rankingen av det ställe man arbetar på. Den erfarenhetsbank man har med sig är en praktisk kunskap, och ofta en slags ”hatkärlek” till en beroendeskapande miljö med direkt respons för det man gör. Att vara verksam i restaurangmiljö innebär ständiga möten, med människor att spegla sig i, både i arbetskamrater med olika kunskaper och status, och olika gäster/kunder. Många av studenterna talar, som motsats till kockens mediala statusförhöjning, om hur det är att vara servitör, och att älska det direkta mötet med gästerna i matsalen, men slåss mot att servitörsyrkets status är lägre än

kockens. "Det är enormt att få höra vad de tycker om maten", säger kocken, som ibland jobbar som servitör, för att verkligen få möta gästerna i matsalen. Studenterna beskriver restaurangpersonal som ett "speciellt folkslag" med passion för livet på restaurang. "Det är ju för mig tempot också, det är ju kicken, ..., det är då man mår som bäst", säger en student. Det handlar om "att få göra kunden nöjd, det är det man strävar efter, bekräftelse". Vi har, sa en student "allt klientel" av människor bland våra gäster, "även mentalpatienter... och stamgästerna, de kanske också blir dina vänner". Studenterna talar med respekt om den engelske kocken Jamie Oliver som i sitt TV-program lyft upp skolmaten och hälsan på agendan. De säger att de och många med dem i branschen gärna skulle vilja göra något liknande, och menar att den kvinnligt dominerade skolmåltiden i Sverige skulle behöva en släng av restaurangbranschens yrkesstolt-het, men att det kan vara svårt att övertyga kollegor om hälsokoncept. "Till slut handlar ju allt om ekonomisk överlevnad", säger de.

"Framtid och pengar!" Detta är en ny växande sektor här finns mycket att etablera, kanske en harmonisk miljö, ett SPA, eller en friskvårdsanläggning eftersom en del gäster eller kunder "behöver fysiska saker för att sen kunna slappna av". Andra studenter ser sig själva i rollen som "livsstilscoacher", vilket kan vara säger de "en person som man kan bolla lite idéer med om man vill göra en förändring av sitt liv". Kanske kunden/gästen är på en längre vistelse och får tid att tänka efter och vill förändra, då det är viktigt att en sådan coach har utbildning för att ge sådant stöd till förändring, säger studenterna. Som "rådgivare" kan en SPA-utbildad arbeta det är gruppen överens om men ser samtidigt att de inte har kompetens för sådant som ligger inom psykologens arbetsområde. Men om det handlar om att kunden/gästen vill förändra sin kost eller börja motionera mer, få hjälp till livsstilsförändring som någon med vår utbildning kan, så kan vi hjälpa till med det, menar gruppen. En student säger att hon inte vill möta gäster/kunder utan har en annan ambition "jag vill kanske sälja idéer till olika SPA-anläggningar och jag vill inte starta ett SPA med behandlingar", säger hon. En annan ung kvinna säger att SPA-utbildningen kan vara en god bit på vägen till dietistutbildningen, som hon egentligen vill gå, men här får hon med sig alternativa delar om maten som medicin och det kinesiiska synsättet som är ovanligt i Sverige. En annan student skjuter in "Jag vill inte ta hand om sjuka människor. Jag vill jobba med friska människor" och tillägger att i sjukvården finns ju plats för de sjuka. Jag tror inte vi kommer att kunna arbeta så" säger hon och poängterar att "Vi befinner oss på ett annat område!"

Genus

När det gäller genus berättar dietisterna att väl framme vid sina drömmars mål, dit vägen varit lång, har man insett att det inte är ett högstatusyrke man valt, utan ett yrke som av traditionen lockar få män. Det man också upptäckt är att

den egna institutionens namn hushållsvetenskap inte känns bekvämt för dem själva och de diskuterar huruvida namnet som leder tanken till något "husmoderligt", långt ifrån deras egna intentioner kan vara avskräckande också för presumtiva män som vill söka sig till utbildningen, och man välkomnar ett namnbyte till kostvetenskap. De berättar att en manlig student nu läser fristående kurser i väntan på att komma in på dietistprogrammet och säger "att de flesta vårdbetonade yrken är väl kvinnoyrken" och pekar på att alltfler män läser till "sjukskötare". Det finns ungefär lika många unga män som kvinnor på idrottsläroutbildningen, men säger en av studenterna "Skolan - den är väl kvinnlig...?" Detta kan spegla att de flesta lärare i dagens grundskola är kvinnor, något som kanske gör att skolan organiseras efter kvinnligt tänkande. Inom restaurang- och måltidsutbildningen finns lika många kvinnor som män, men i yrkeslivet med sena kvällar och ett arbete som ofta är en livsstil, kan det vara svårt att stanna kvar i yrket för kvinnor när de bildar familj och får barn. En måltidsstudent funderar: "Som tjej, man ska väl få barn? Har man bara gått på golvet, hade det nästan känts som kört. Man får kanske tänka så, att man kan kanske inte jobba som krögare. Det kan man väl, men det kanske inte är det man vill. Då får man göra andra saker i branschen, sådant som man kan göra med barn på dagtid". Men säger en annan student: "Jag har varit emot hela kulturen på restaurang och vill verkligen ändra på det, man måste kunna ha ett normalt liv!" En orsak till att studenterna valt att studera vidare på högskolenivå är att nu kunna ställa större krav i yrkeslivet. "Man har ju en akademisk utbildning!" säger en student. "Det här tar inte jag!" vilket innebär, menar en annan, att det går att säga ifrån med en större pondus med studierna i ryggen. "Det är inte så lätt om man bara har jobbat sig fram och går på rekommendationer och så där", säger studenterna.

SPA-studenterna är enbart kvinnor, men läser sitt basår tillsammans med idrott- och hälsastudenterna, där det finns män. Gruppen diskuterar inte genusfrågan alls utan ser framåt i positiva termer av att vara pionjärer med stora möjligheter. Att det bara är kvinnor som sökt sig till utbildningen är ännu av underordnad betydelse.

Kunskapssyn

Kunskapssynen och dess konsekvenser är också ett återkommande tema, t.ex. gällande kostfrågan, ständigt aktuell i media. Det råder en begreppsförvirring omkring vilka kunskaper de olika yrkeskompetenser, som finns inom området, har. Den som kallar sig "kostrådgivare" kan ha från några korta veckors kurser till en 3-4-årig högskoleutbildning till dietist. Frågan om en legitimation²⁰ av die-

²⁰ Dietistutbildning kan göra utbildning mer populär. Pressmeddelande. Umeå universitet. www.info.umu.se/Nyheter/Pressmeddelande.aspx?id=2148. Regeringens proposition 2005/06:43. Fler yrken får legitimation och skyddad yrkestitel. Regeringskansliet. Faktablad. Socialdepartementet. Nr 22. Nov. 2005.

tister har därför debatterats i många år. "Ingen känner till vad en dietist är!", säger studenterna och diskuterar medialt verksamma kostrådgivare som har stort genomslag i till exempel dagspress, medan man i dietistskrået, i vetenskaplig anda, vill vara seriös och säker på sin sak innan man uttalar sig.

Idrottsämnets status är inte det som studenterna själva först för på tal. De funderar dock över att vänner bekanta, föräldrar och andra studenter på högskolan verkar föreställa sig att deras utbildning mest är "lek" och "kullerbyttor". Det finns också fortfarande, menar de, en uppfattning inom skolan att på idrotten kan eleverna "springa av sig, för att orka de viktiga ämnena". En av studenterna berättar om, att han erfarit, att inte ens elever på gymnasieskolans praktiska utbildningar prioriterar ämnet idrott, eftersom de inte ser sig ha någon "nytta" av det i dagsläget. Studenterna själva tränas i att teoretisera olika kunskaper om hälsa och pedagogik mer än att praktisera olika färdigheter. Detta är en besvikelse för några studenter som väntat sig mer tillämpning och eget experimenterande, medan andra medlar i frågan och tycker att praktiken ändå är förhållandevis stor jämförelsevis med andra ämnen. "Nu är det mycket att skriva PM och problematisera och reflektera" säger en student och en annan replikerar att "det handlar om förståelse och så att det här som jag gör får konsekvenser för det jag gör". Det handlar om "att man behärskar sitt hantverk. Praktik och teori tillsammans", säger studenten. En del studenter har känt av hur det är att arbeta inom skolan som "outbildad". De, som arbetat i skolan under en längre tid, kan nu se tillbaka på den praktik de hade tidigare, när de gick in till sina elever och helt enkelt sa "Ja idag ska vi ha boll...!" Idag har de lagt ett reflekterande praktiskt kunnande, till sin erfarenhet. SPA-studenterna vill alla arbeta med människor och deras välbefinnande på en bred grund från skönhetsbehandlingar till friskvårdande vägledning om kost och motion.

En student vänder sig emot att det i utbildningsprospekten framgår att efter utbildningen så blir man SPA-konsulent. Om det var något sådant hon syftade till, menar hon så skulle hon ha gått en betydligt kortare privat utbildning, istället för att dra på sig studieskulder för en flerårig universitetsutbildning. "Jag siktar högre och får en akademisk utbildning", säger hon och menar att det kommer mycket mer utbildningar inom det här området, detta är bara början. "Jag ville inte bli massör" säger en tredje och pekar på att det är bredden i utbildningen hon är ute efter. "Inte bara behandlingar, lyx och flärd, jag tror det blir mycket mera friskvård", säger en annan, medan nästa fyller i att "jag vill jobba alternativt, i förebyggande syfte, i framtiden kanske inom sjukvården... innan utbrändheten". En tillgång för alla inte bara dem som har pengar replikerar någon, "för allas hälsa". Jag söker "lugn, djup, kroppen och helheten", säger en annan student. Till att bli accepterad som arbetskamrat inom sjukvårdsorganisationen är nog vägen lång resonerar de, eftersom de friskvårdande delarna har svårt att slå rot i den etablerade medicinska världen. "Det kommer att ta tid innan vi blir erkända", menar studenterna, "men vi har också den kritiska förmågan att läsa och granska forskning, likväl som andra utbildningar inom uni-

versitetet!" Det krävs "ett öppet sinne" för att gå en utbildning där kinesisk kultur är en viktig del. "Man kan inte avfärda allt på en gång, att det där är bara humbug" säger SPA-studenterna.

Gränsöverskridanden

Begreppslandskapet ändrar skepnad när nya studenter ibland utan traditionellt akademiskt tänkande träder in beredda att ta plats, inte bara på det egna fältet utan också på andras och varandras fält i landskapet som helhet (Berggren & Tydén, 2001; Högskoleverket, 2002). Yrkesutbildningar, och deras tänkta avnärmarverksamheter i samhället är i ständig utveckling. Det är med figur 2 i minnet möjligt att vrida fälten åt olika håll. Nya gränsöverskridanden äger rum, positioner förändras, nya landskap med andra verksamheter, och möten med människor visar sig. Så sker om man resonerar med utgångspunkt från dietisten som från sin position inom gastronomi och hälsoinformation företrädesvis varit verksam inom hälso- och sjukvården. Dietisten skulle kunna förflytta sig till den position där idrottsläraren är verksam i mötet med elever. Här skulle dennes gastronomiska hälsoinformationskompetens kunna verka som en kommunalt eller privat anställd kostexpert, övergripande för ett skolområde/skola, ibland med elever som målgrupp. Förflyttar vi oss till nästa position i figur 2 kan dietisten kanske använda sin kunskap inom SPA-verksamhet i offentlig eller privat regi och möta gäster eller kunder. Med ytterligare en förflyttning hamnar dietisten på en restaurang som kanske lanserat ett "må - bra" - koncept och även här kan hennes/hans nutritionskunskaper vara till nytta för personalutbildning, marknadsföringsbudskap och möten på olika plan med gäster och kunder. På samma sätt kan idrottsläraren tänkas vara verksam på ett SPA som organisatör, ledare för fysisk träning men också som föreläsare och livsstilskonsult. Likaså på restaurangen i anslutning till ett sportevenemang där konceptet ska utarbetas med fysisk aktivitet eller idrott i blickpunkten, inom sjukvården offentlig eller privat, där nu fysisk aktivitet på recept håller på att bli ett begrepp. SPA-konsulenten kan, som en student påpekade, lansera mat i samband med SPA-besöket, kanske genom att arbeta på, eller tillsammans med en restaurang, men även som samarbetspart för dietisten inom hälso- och sjukvården. I framtiden kan SPA-konsulenten vara en resurs med avspänning, helhetstänkande, upplevelse som tillskott till medicinskt tänkande. Likväl kan hon/han vara en resurs i skolarbetet både offentligt och privat eftersom dagens barn och ungdomar har stort behov av välbefinnande och avslappning, kanske som komplement till idrott- och hälsalektioner.

Allt detta kan ses som nya kombinationer av gastronomisk hälsa, kokkonst samt måltidsupplevelse och fysisk hälsa, kroppslig omvårdnad och välbefinnande. Detta i ett samhälle där både information och upplevelse är viktiga be-

ståndsdelar. Hälsa är till sist individens egen upplevelse (Antonovsky, 1991) och i en tid när många mår dåligt, är friska men inte känner välbefinnande och därmed inte når sina vitala mål (Nordenfelt, 1994) är utbildningar och människor som kan tänka sig att arbeta på nya gränsöverskridande sätt i kombinationer av praktik och teori (Gustavsson, 2002; Liedman, 2001) av stort värde. De arbetsmetoder, som står till buds, blir då ett komplement av råd, upplysning, handlingsplaner och upplevelser. Allt för att ge den enskilda människan, vare sig hon uppträder som patient, elev, gäst eller kund, en ökad kunskap om den egna hälsan och en berikande upplevelse av välbefinnande. Avståndet i unga studenters tänkande från hälsodiskursens risktänkande till den gastronomiska diskursens njutning och upplevelse visar sig inte vara så stort. Kanske vi närmar oss det som filosofen Molander menade när han betonade att det inte finns någon kunskap som är ren från känslor och att det är viktigt att betona uppmärksamheten och närvaron, när man är tillsammans med andra människor (Molander, 1998). När det gäller kunskapssynen är förhoppningen att dessa studenter med sig i sitt bagage från högskolestudierna ska ha ett kritiskt tänkande och förmåga till reflektion och fritt kunskapssökande även i sin kommande yrkesverksamhet, vare sig den blir i privat eller offentlig regi. Att deras högskoleutbildning skall ha varit och även erkännas som just varande högskolemässig (Josefsson, 2001; Rolf, 2001). Studenterna visar sig redan vara medvetna om att det är många, med olika utbildningar, som kommer att vara verk samma på samma fält, befolka till en del samma begreppslandskap, konkurrera och/eller samarbeta i mötet med människor sedda som patienter, elever, gäster eller kunder.

Referenser

- Almquist, K., Engström, M., & Olausson, K. (1999). *Blandade upplevelser. En förstudie om svensk upplevelseindustris möjligheter, med förslag till åtgärder*. Stockholm: KK-stiftelsen. Stiftelsen för kunskap och kompetensutveckling.
- Antonovsky, A. (1991). *Hälsans mysterium*. Stockholm: Natur och Kultur.
- Berggren, C. (2006). *Entering Higher Education - Gender and Class perspectives*. (Vol. 243). Göteborg: Göteborgs universitet.
- Berggren, K., & Tydén, M. (2001). *Arbete för nöjes skull. Var finns de nya jobben inom upplevelsenär ingen?* (Ura 2001:3). Stockholm: Arbetsmarknadsstyrelsen.
- Encyclopaedia, B. (2002). *Gastronomy*
www.search.eb.com/eb/article?eu=64898&tocid=0&qury=culinary%20art. Hämtad 2002-12-09.
- Finkelstein, J. (1989). *Dining out: A Sociology of Modern Manners*. Cambridge: Polity Press.
- Giddens, A. (1991). *Modernity and Self-identity. Self and society in Late modern Age*. Polity Press in association with Blackwell Publishers Ltd.

- Gronow, J. (1997). *The Sociology of Taste*. London and New York: Routledge.
- Gustavsson, B. (2002). *Vad är kunskap? En diskussion om praktisk och teoretisk kunskap*. (Vol. 5): Skolverket.
- Hansson, A. (2004). *Hälsopromotion i arbetslivet*. Lund: Studentlitteratur.
- Högskoleverket. (2001). *Studenterna i Sverige. Om livet och tillvaron som student vid sekelskiftet 2000*. (2001:26). Stockholm: Högskoleverket.
- Högskoleverket. (2002). *Studentspeglarn 2002*. Stockholm: Högskoleverket.
- Högskoleverket. (2005). *Klassicism och bungyjump. Upplevelseindustrin och behovet av konstnärligt utbildade*. (2005:40 R). Stockholm: Högskoleverket.
- Högskoleverket. (2006). *Högskoleutbildningarnas dimensionering. Ett planeringsunderlag inför läsåret 2006/07* (2006:6 R). Stockholm: Högskoleverket.
- Jarlbrog, G. (1999). *Hälsokommunikation - en introduktion*. Lund: Studentlitteratur.
- Jonsson, I. M. (2005). *Matorden speglar synsätten*. Opublicerat manuskript, Örebro/Grythyttan.
- Josefsson, I. (2001). *Erfarenhetens plats i högre utbildning*. (SOU 2001:107/ Bilaga 3). Stockholm: Statens Offentliga utredningar.
- Korp, P. (2005). *Hälsopromotion*. Lund: Studentlitteratur.
- Liedman, S. E. (2001). *Ett oändligt äventyr. Om människans kunskaper*. Falun: Albert Bonniers Förlag.
- Molander, B. (1998). *Kunskapens former och beteckningar - och kunniga människor. Utposten*(5).
- Mossberg, L. (2003). *Att skapa upplevelser - från OK till WOW*. Lund: Studentlitteratur.
- Mossberg, L. (2006). *Storytelling. Marknadsföring i upplevelseindustrin*. Lund: Studentlitteratur.
- Nationalencyklopedin. (2006a). *Gastronomi* [Internet]. www.ne.se.db.ub.oru.se/jsp/search/article.jsp?i-art-id=180427&i-word=gastronomi Gastronomi. Hämtad 2006-07-27.
- Nationalencyklopedin. (2006b). *Informationssamhället*. <http://www.ne.se/jsp/search/article.jsp?i-art-id=211471>. Hämtad 2006-07-27.
- Nordenfelt, L. (1994). *Om hälsofrämjandets etik*. I G. Carlsson & O. Arvidsson (Red.), *Kampen för folkhälsan*. Stockholm: Natur och Kultur.
- Pine, J., & Gilmore, J. (1999). *The Experience Economy: Work is Theatre, Every Business a Stage*. Boston: Harvard Business School Press.
- Proposition. (2001/02). *Den öppna högskolan*. Stockholm: Regeringen.
- Robertsson, H. (2003). *Maskulinitetskonstruktion, yrkesidentitet, könssegregering och jämställdhet*. (Arbetsliv i omvandling 2003:13). Stockholm: Stockholms universitet, Arbetslivsinstitutet.
- Rolf, B. (2001). *Högskolemässighet- den högre utbildningens kärna. Sju inlägg om högskolemässighet. Ribban på rätt nivå* (s. 45-58). Stockholm: Högskoleverket.

- Short, F. (2006). *Kitchen Secrets. The meaning of cooking in everyday life*. Oxford. New York: Berg.
- SOU. (2000). *Samtal inför ett nytt årtusende. Slutbetänkande från Milleniekommittén*. Stockholm: Socialdepartementet, Milleniekommittén.
- Strannegård, L. (2006, 4 januari). Essä. Den passionerade ekonomin. *Dagens Nyheter*, s. 8.
- Sörlin, S. (2003). Kunskapssamhället och kulturen. I S. Sörlin (Red.), *Kulturen i kunskapssamhället* (s. 13-38). Stockholm: SISTER/Nya Doxa.
- Thomsson, H. (2002). *Reflexiva intervjuer*. Lund: Studentlitteratur.
- Verket för högskoleservice. (2006). *Statistik. Antal sökande inför antagningen HT 2006*. www.vhs.se. Hämtad 2006-08-03.
- Vingård, E. (2006, 26 juli). Alla utanför arbetsmarknaden inte välkomna tillbaka. *Dagens Nyheter*, s. 6.

International cooperation

*Family meals and disparities in global ecosystem
dependency*

HELENA SHANAHAN, ANNIKA CARLSSON-KANYAMA,
CHRISTINA OFFEI-ANSAH, MARIANNE P. EKSTRÖM AND MARINA POTAPOVA

Family meals and disparities in global ecosystem dependency. Three examples: Ghana, Russia and Sweden

Helena Shanahan¹, Annika Carlsson-Kanyama², Christina Offel-Ansah³, Marianne P. Ekström¹ and Marina Potapova⁴

¹ Department of Home Economics, Göteborg University, Sweden

² Environmental Strategies Research Group, FOI, Stockholm, Sweden

³ Department of Vocational and Technical Education, University of Cape Coast, Cape Coast, Ghana

⁴ Novgorod Institute of Change and Increase Qualification Specialists in Agriculture (NICIQSA), Novgorod, Russia

Abstract

This article highlights globalization in terms of dependency on local and global ecosystems when it comes to family diets. In an exploratory case study, one typical meal in three household settings in different parts of the world: Ghana, Russia and Sweden, is examined. Food paths are traced to compare the scale of ecosystem dependency. The result shows that ecosystem dependency varies greatly with implications for environmental impact. The Swedish household, as opposed to the Ghanaian and the Russian, is not dependent on local ecosystems for food provision, but increasingly on global systems. Opportunities and constraints for lowering environmental impacts related to diets in different economies are discussed. It is concluded that it is of great importance to create awareness in high-income countries of the dependency on the global ecosystem and the resulting environmental impacts. It is in these countries that opportunities are available for change towards more sustainable diets. It is suggested that further research need to explore in greater depth how ecosystem dependency differs and how that translates into broad spectra of environmental impacts, considering other dimensions of sustainable development as well.

Keywords Family meals, ecosystem dependency, sustainable diets, Ghana, Russia, Sweden.

Introduction

It is an extraordinary challenge to create awareness of the connection between everyday habits, impacts on local and global ecosystems and resulting global envi-

ronmental change.¹ During the whole production chain of goods and services, resources are used and pollution is generated. Households in low-income countries depend on resources derived from ecosystems in the near environment more often than those in high-income countries.² On the other hand, households in high-income countries are becoming increasingly disconnected from their local resource base. Through the global trade system, they can consume resources from far away and thus they are to a lesser degree constrained by the health of the ecosystem in the near environment. This has enabled such households to overconsume and thus become the main contributors to global environmental degradation.²

In this paper, we present an exploratory study comparing how the scale of ecosystem dependency differs between family meals in a low-, lower-middle- and high-income country: Ghana, Russia and Sweden (according to the World Bank's classification). Our purpose is to create awareness of everyday food habits and ecosystem dependency and, moreover, to generate research questions for more extensive and in-depth research projects. This paper will give examples of how family meals in three types of economies differ when it comes to ecosystem dependence. One is in a rural society in a developing country, Ghana; the second is in Russia, where dramatic changes in the economic system have recently occurred; the third is in an urban Western affluent society, Sweden. After describing the household settings, we will examine one typical meal in each household and the consequences for the dependency on local and glo-

Correspondence

Helena Shanahan, Department of Home Economics, Göteborg University, Box 300, SE-405 30 Göteborg, Sweden. E-mail: helena.shanahan@ped.gu.se

¹The World Bank classifies economies according to gross national income per capita into low-income, middle-income (subdivided into lower-middle and upper-middle) and high-income economies (more details are available at <http://www.worldbank.org/data/countryclass/countryclass.html>).

bal ecosystems during the production of these meals. With this as a point of departure, we will discuss opportunities and constraints for lowering environmental impacts related to diets in the different societies.

Globalization, dependency and environmental impact

The concept globalization has many dimensions such as economic, social, ethical, cultural and spatial, all of which can depend on enhanced integration and interdependence between ideas, people and places. Giddens³ defines globalization in terms of overcoming special constraints as ‘The intensity of world-wide social relations which link distant localities in such a way that local happenings are shaped by events occurring many miles away and vice versa’ (p. 64). Focusing on trade and economics, Stiglitz⁴ defines globalization as ‘the removal of barriers to free trade and the closer integration of national economies’ (p. IX). He argues that it has the potential to enrich everyone in the world, but that it is not working today for many of the world’s poor: neither for the environment, nor for the stability of the global economy. Indeed, living conditions vary vastly in different parts of the world and the disparities are increasing.⁵ Households in high-income economies are the main contributors to environmental degradation, through, for example, emissions of greenhouse gases causing climate change that will in its turn cause disturbance to ecosystems.⁶ In converting household consumption into energy use, food can count for over

20% of the total.⁷ This figure is based on the energy used in the whole life cycle of foods, from production to preparation. There is, without doubt, a good reason to direct attention to food provision in different socio-economic settings, particularly at the household level where everyday habits are shaped and constraints are first-hand experiences.

The three households we have chosen to analyse in terms of family meals and ecosystem dependence are concrete proof of the differences in living conditions existing in an increasingly globalized world (Table 1). Life expectancy in the three countries reflects differences in health status and mortality rates across cohorts. A woman can expect to live almost a quarter of a century longer in Sweden than those in Ghana. Moreover, purchasing power varies greatly, which in Sweden is 12 times greater than that in Ghana and four times greater than that in Russia. Meat consumption is another indication of purchasing power and is also an indicator of protein intake as well as essential vitamins and minerals. In Sweden, far more meat is consumed per capita compared to Russia and Ghana. Meat production is also known for being resource demanding.^{7,8} Access to improved drinking water is particularly essential for healthy living: in Ghana a quarter of the population still lacks clean water. The greatest difference of all in the three countries is in total electricity consumption per capita. Electricity is generated today mainly by burning fossil fuels⁹ with resulting emissions of CO₂, the most significant, potent indicators of the differences in global environmental impacts caused by the lifestyles in the

Table 1 Selected social and environmental indicators in the three countries

Country	Life expectancy in men/women, years (2002–05) ^a	Purchasing power/cap GDP US\$ in PPP ^{10,c} (2000)	Meat kg per capita (2000) ^b	Access to improved drinking water % population (2000) ¹⁰	Electricity kWh per capita (1998) ⁵	CO ₂ emission metric tons per capita (1997) ⁵	Mean household size persons (2002) ^a
Ghana	56/58	1 910	9	73	289	0.2	5.7
Russia	60/72	8 010	40	99	3 937	9.7	2.8
Sweden	77/82	23 970	70	100	13 955	5.4	2

Sources: ^aUnited Nations Statistics Division (<http://unstats.un.org/unsd/mi/mi-results.asp?cr>); ^bFAO Food Balance Sheet (<http://apps.fao.org/lm500/wrp.pl?FoodBalanceSheet>).

^cPPP, purchasing power parity, is adjusted for cost of living differences by replacing normal exchange rates with rates designed to equalize the price of a standard ‘basket’ of goods and services. These are used to obtain PPP estimates of GDP per capita.

three countries. The environmental effect in Ghana, measured in this way, is far below the figures for Russia and Sweden. Finally, household sizes differ. The mean household size is two in Sweden, which is among the smallest in the world, while Ghana is among the top 20 largest in the world.¹⁰ Small households demand more resources per person than large ones. For example, single-person households use more energy and water per capita than multiple-person households.¹¹

These selected indicators of the social and environmental situation in the three countries from which we will present households highlight differences with great implications for everyday life in the households. Indicators of food provision and environmental impact, in focus for our interest, show especially large differences.

Research projects in the three countries

The descriptions in this article of the three households and meals are based on data from projects in Sweden,^{12,13} Russia^{14,15} and Ghana¹⁶ carried out between 1998 and 2002. The purpose of the Swedish project¹² was to explore opportunities and barriers in Swedish households for acting environmentally friendly in food provision as well as estimating environmental impact in terms of life cycle energy inputs of the food consumed. The approach was qualitative, participatory and longitudinal. The overall purpose of the Russian project¹⁵ was to create an understanding of everyday living related to food provision, as a basis for relevant home economics curriculum development in a Russian society undergoing great transformation. A detailed survey of food provision was carried out in 105 urban and rural households in about equal numbers. In the Ghanaian project,¹⁶ which was a pilot study, the purpose was to study food provision in households and environmental impact.

Households and meals

We have selected typical meals from three households from the projects described above. The methodology used in all three projects is descriptive and explorative case study design, with the household as the unit of analysis and food management processes as an embed-

ded unit of analysis.¹⁷ In the Swedish project, 10 urban households were intensively studied over 3 years. A variety of both qualitative and quantitative methods were used. This included combining household self-reports, in terms of assessment and record keeping, with informal interviews. The records kept by the households were food diaries, noting food purchases, meals served, ingredients used and their origin. Life cycle assessment, in terms of energy inputs, were computed for food items commonly used in the households to estimate environmental impact.¹³

In the Russian project, informal interviews and observations were carried out in five households as a pre-study to the survey¹⁴ mentioned above. A complementary study to investigate food paths was undertaken later, using research methods such as on-site observations in shops and interviews with key people in the food chain. The description of the Ghanaian household was also obtained in a pre-study using the same methodology as in the Russian project. On-site observations and interviews were carried out at marketplaces and in supermarkets as well as with wholesale dealers in order to study the origins of foodstuffs.

The three households presented in this article were selected because we believe they represent typical households within special strata of each population regarding food habits and family resources in general. The Ghanaian extended family is typical for a family living in a rural area in the coastal region of Ghana. The single-parent family in Russia is typical for such a family living in an urban area of north-east Russia. In Russia single-adult households make up one-third of the total (more details are available at <http://www.gks.ru/eng/>). Similarly, the Swedish household is typical for an urban household in terms of income, size, housing conditions and food habits.

Ghana

There are 10 members of the Ghanaian household we studied: a man and his wife in their late 40s, five children, ranging from age 6–20 years, a grandchild who is 18 months old, the man's nephew aged 15 years and the woman's mother aged 72 years. The household lives in a typical rural setting in the outskirts of a village. The man's main occupation is carpentry although he alter-

nates this with farming activities. The woman is a fishmonger, smoking fish for sale. Resources available to this household are income from the sales of stools and coffins made by the man and fish sales by the woman, and products from the farm. Future security is at risk in the household, simply because whatever income received is used for the immediate demands of the family, such as paying school fees and, providing clothing and health care. There is dissatisfaction in this household because of insufficient resources: savings are out of the question. The most important goal for this household is that all children should be educated to the highest level for them to be in better occupations than their parents. Fortunately, two of their children are out of school after going through basic education; the other three, as well as the nephew, are still in school. During the day, only the woman's mother and grandchild are left in the house. All the family members sleep in two rooms, the five older children and the grandmother in one room and the husband and wife and two younger children in the other room. In front of the house, there is a veranda and a large yard with many trees, which give shade to family members during the day and also serve as a sitting and dining area for the children, the man, and his friends when they visit. Two separate, partly completed buildings serve as kitchen and bathroom respectively. The man is trying to complete an additional room, as the demand for privacy and space is of great concern.

The children walk a distance of 2 km daily to school and back. The man has his carpentry shop under one of the trees in the yard. The woman, however, goes daily to the beach, a distance of about 20 km, to buy fish to smoke. Neighbours are a great asset to the family, helping them when the need arises. Neighbours' children help with the carpentry work and at times women in nearby households also help with the fish-smoking, always voluntarily. Family members come to visit once in a while and may help them out; however, as accommodation is a problem, they normally will not sleep overnight. The free time for this family is normally on Sundays, when they attend church or visit friends.

The selected meal from this household is composed of fufu (made from plantain and cassava), groundnut soup and chicken. Fufu is the staple food above all in

this part of Ghana. Preparing it well gives pride to the women of the house, who spend considerable time cooking and pounding it. Chicken is included in small quantities and the groundnut soup is considered both delicious and nourishing. It is made of groundnut paste, ginger, onions, pepper and dried fish. All the food is cooked on a mud stove fired with wood, situated in a small shed in their yard, and food preparation is the sole responsibility of the women. The smoke from the fire frequently causes respiratory and eye irritation among the women and the young children who accompany them. The wood is collected in the vicinity of their farm. Although the household has electricity, they use it only for lighting; they have no electrical appliances such as refrigerator or freezer.

All the dinner ingredients are of local or regional origin. Plantain and cassava are grown on the farm, and the chicken reared in their back yard, fed mainly on food residues. It is the work of the young boys to kill the chicken and this is done the same day as it is consumed. Farming is carried out without pesticides and fertilizers simply because they are too expensive. Groundnut paste, ginger, onions, pepper and dried fish are bought at a market a few kilometres away. The women walk to and from the market for shopping. At the market, most products come from the same region but some of the dried fish may be imported from a neighbouring country. Tomatoes may originate from the region around Accra, which is about 200 km from where the family lives. Farming practices here may entail use of fertilizers, although in small amounts. The transport from Accra is made on an overloaded pick-up bus. Most food is sold without packaging and the customers bring their own basket when they shop. Old newspapers are used to wrap up some of the food. At the market, there is a large variety of locally produced foods, such as fruits, oil and staples.

The garbage that results from the dinner is mainly composed of food leftovers. Whatever is left of this when the chickens have been fed is lumped together and thrown away as landfill in areas near the house. Here, waste from the carpentry work and fish smoking are also deposited, and these areas get flooded during the rainy season. Once in a while the garbage is burned to prevent mosquito breeding, which is a health hazard to the whole household.

Russia

In the Russian household, situated in a comparatively small town in the north-western part of Russia, there lives a single mother in her 50s and her 16-year-old daughter. They live in one of the many high-rise blocks in the area. The mother works as a librarian but from time to time has several extra jobs to make ends meet. This makes her totally exhausted at these times. She cannot expect any monetary support from her ex-husband, who is living on a very limited unemployment benefit. The daughter is attending a teachers' training college. Their apartment has one bedroom, which the daughter occupies, and the mother sleeps in the living room. The kitchen is small but well equipped, with a gas stove, a refrigerator and a gas heater for hot water. About 45-min walk away the family has a plot, a 'dacha', where they grow vegetables. The mother carries the harvest home or transports heavy loads, such as potatoes, with the help of friends who own a car. In the apartment, there are pickled fruit and vegetables stored away in many places.

There are well-stocked food shops in the neighbourhood and open food markets for vegetables, tubers and other foodstuffs. However, the mother feels she can seldom afford to buy fresh fruit and meat. She is well aware of the importance of eating a well-balanced diet but her food budget is very limited. Nevertheless, she tries to have at least one animal protein-containing foodstuff a day. The most common substitutes for meat are liver, eggs, poultry products (mainly minced chicken) and fish. It is worth saying that the per capita income in the household is lower than the defined minimum living standard. That means that almost all income is spent on buying food that cannot be produced by the household, and for paying the rent. The harvest from the dacha is the base for the family diet. They are almost self-sufficient throughout the year when it comes to potatoes, tubers and other vegetables. Waste generation is limited in this household, about two small plastic bags per day and some food leftovers, mainly vegetables and potato peels. All waste is thrown away, unsorted, down the apartment block's refuse chute.

A typical meal at night could be fried liver with buckwheat, boiled beetroot, and white bread with jam and tea. Pig's liver is a comparatively cheap food. It is either

imported or locally produced. The imported liver comes deep-frozen from Finland, Ireland or the USA. Transported by truck and ship. Locally produced liver is from pig farms of different sizes, varying from five to six up to as many as 30 000 animals, and is sold chilled. Small-scale farmers feed their animals with vegetables they grow themselves, and with grain and mixed fodder bought on the local market. The pigs on the biggest pig farms are fed by grain of Russian origin enriched with protein, minerals and vitamins. The protein-rich part of fodder may come either from the south of Russia (as the remains of sunflower oil production) or from the USA, the Netherlands or Germany (the remains of soy oil production). Imported liver is much cheaper than the locally produced.

Buckwheat comes from the central or southern parts of Russia. Transport patterns are complicated: first by railway from the producer to big wholesale traders, situated for instance in St. Petersburg, and then by truck to smaller wholesale traders into the local town and finally to retailers. With this pattern, transportation distances can be as long as 2000 km. Buckwheat is sold either already packed or by weight. In the latter case, there is the opportunity to use one's own plastic bags, left for instance from the previous purchase. This is common when packaging cost is not included in the price. Buckwheat is one of the most common substitutes for potatoes as a garnish, although potatoes are considered to be the major staple food after bread.

The beetroots served are grown at the household's dacha. After harvesting, beetroots are often on the menu, as there are no facilities in the apartment for long-term storage. However, pickled beetroot is stored in as large quantities as the limited space will allow. The jam is home-made from apples and lingonberries. The apples were a gift from a colleague at work. Lingonberries were picked in the forest.

The bread is bought in a shop, baked at a local large-scale bakery and made of flour produced at the mill situated at about 16 km from town. The grain is transported by railway from central or southern parts of Russia or from the southern part of Siberia. The tea is imported from India or Ceylon and packed either in the country of origin or in St. Petersburg and in Moscow. Tea is delivered by ship to St. Petersburg and by truck to the town.

Sweden

In the Swedish household that we chose to study, there are four members, a man and a woman in their mid 30s and two children, aged 4 years and 1 year and a half respectively. They live in one of the biggest cities in Sweden. The man and the woman both work full-time and they feel, most of the time, that they have enough money for living expenses and are saving to buy a house. When the parents are working, the children stay in a day-care centre in the neighbourhood. Presently, the household lives in an apartment with a fairly large living room, two bedrooms and a kitchen. They own their apartment, which is situated in a rather quiet area of the city, well serviced with small shops. They also own a car that the man uses for getting to work, which is about 15-min drive. He usually also uses the car to take the children to the day-care centre and picks them up, and for bulk shopping. The woman gets to work by tram, about 30-min ride into the city centre.

It is a busy period of their lives, and there are times when they feel exhausted, if the children are sick, for example. But, generally, they seem to cope well and get time to enjoy life. They are in close contact with neighbours and friends who often help out with baby-sitting. Their relatives live quite far away but come to visit several times a year. Food, as in most households, is an important theme. They are concerned and knowledgeable about nutritional and health aspects and they feel it is particularly important that the children get enough fruit and vegetables. They seldom reflect over the environmental consequences of their food choices, although, at least in theory, they have adequate knowledge to do so. Food supply is abundant and in their neighbourhood they can find over 4000 food variants. Season has no meaning and consumption of exotic products such as bananas or litchi fruits is part of everyday life. They focus their environmental ambitions on separating household waste. Just outside the entrance to their apartment house, there is a recycling station where they deposit their waste, and they also separate organic household waste. The municipality, or a company responsible for recycling, picks up waste almost daily. The non-sorted waste is either deposited far away from the city or incinerated in a plant with flue-gas cleaning outside the city.

For a meal during the weekend, when they have invited some neighbours to come and eat with them, the menu consists of pork meat, French fries, frozen vegetables, canned pineapple with sauce and red wine. They choose pork meat because they are used to eating that and the price is low compared to other types of meat. French fries they buy ready-made and store in the combined refrigerator/freezer in the kitchen. They all like French fries and feel it very easy to just heat up in the electric oven. In the freezer, they also have a stock of frozen vegetables. To cook the vegetables, water is boiled on the electric stove and the frozen vegetables are immersed in the boiling water. The sauce is made of ready mixed powder to which milk is added and the mixture is then heated on one of the hotplates on the electric stove. All household appliances are run on electricity provided through the national grid, so there is no indoor pollution from cooking food. After the meal they serve espresso coffee, made in the newly bought coffee machine, of which they are very proud. The man and the woman prepare the meal together after putting the children to sleep, just shortly before the guests will arrive.

The production chain for the ingredients of the dinner spans around the globe and involves numerous processes and labour inputs. The pork meat is usually bought fresh and may be domestically produced but may also be imported from countries such as Denmark or the Netherlands. Animal breeding is carried out in enterprises of up to several thousand animals and if the meat is domestically produced, it has usually been transported about 400 km by truck before reaching the retailer. The pigs are fed on a diet based on a mixture of cereals and protein-rich by-products from the oil industry. About two-thirds of the Swedish cereal production is used for animal feed, and the protein-rich parts of the feed, emanating from soybeans and rape seeds are usually imported from Brazil or Europe, with a distance of 11,000 km, and transport is by ship. The meat is sold in portions ready to cook and is refrigerated and packaged in polyethylene and styrofoam.

French fries are bought deep-frozen and the low-cost variants are increasingly imported from countries such as Belgium or the Netherlands. Refrigerated trucks carry the French fries from the producer to the retailer,

a distance of 1000 km. The products may be stored for up to 2 years in refrigerated storage before being sold to the consumer. The frozen vegetables have global origin. For example, broccoli may emanate from countries in South America or Asia, depending on the season. They are sold in plastic bags and usually transported by ship. Packaging weight is usually 10–20 g per kg product for both French fries and frozen vegetables.

Canned pineapple is imported from South-east Asia, a distance about 18 000 km from Europe. Canned products are stored at room temperature, so no refrigeration is needed. Packaging weight per kg pineapple is 350 g metal and 40% of the content in the can is water with added sugar. Sauces are usually bought as powder concentrate to which water or milk may be added during preparation. Ingredients for the sauce mix come from Europe. Wine is imported from south Europe, the USA, South Africa or South America, and sold in glass bottles each weighing 700 g.

Discussion

The three households and globalization

The households we studied, their living conditions and the chosen meals, mirror by and large the aggregate picture obtained from the statistics shown in Table 1: the big Ghanaian family with responsibilities for the extended family and their great need for resources that are scarcely available; the food insecurity in the Russian household embodied in the hard labour on the dacha producing what is essential for survival in the winter; the feelings of security and hope for the future in the affluent Swedish household. In the Swedish household, the income was sufficient to buy all needed products and services.

In line with Stiglitz's⁴ assessment that globalization so far has not worked for the poor, the Ghanaian household is evidence. In Russia, globalization has led to transformation to a market economy and a greater exposure to global economic forces, but this has resulted in economic hardship for most households, even if real income has risen slightly.⁴ The supply of consumer goods on the market has risen sharply, so also food products. However, the choice is still very limited for most households as they lack the economic means to

purchase what is offered. Also in line with Stiglitz's general observations is that in neither Ghana nor in Russia has greater economic stability been achieved. Tracking livelihood changes in individual households in northern Ghana, Whitehead¹⁸ concludes that climate changes, government economic policy, and changes in local and national markets have created a highly constrained and unpredictable living situation for households. It is not far-fetched to assume that this development is highly affected by global forces.

When it comes to the spatial dimension of globalization, on the other hand, as expressed in the Giddens's definition,³ we can conclude by analysing paths of foods chosen for the meal in the Swedish household that spatial constraints are more or less overcome. With food paths traced to several parts of Europe, North and South America, South-east Asia and South Africa, food provision has indeed become globalized. In other words, using Giddens's terminology, food provision has become disembedded, that is, lost touch with the physical, social and ethical context, and we would add, ecological context.

The three households and ecosystem dependency

Our household descriptions show clearly that the Ghanaian household is directly dependent on the local and regional ecosystem, and their knowledge and skills related to food provision are essential for surviving. All the ingredients have local or regional origin, including the fuel used for cooking. The whole family is involved in the production and preparation of the food: growing mixed crops on the farm, raising and slaughtering chickens, as well as smoking fish. The additional ingredients for the meal are bought at the market close by. Food provision in this household is embedded in the local context. The meal does not generate much waste that is not biodegradable in the environment. The transformation of resources seems to be close to the vision of the eco-cyclic society, promoted at all levels in the industrial world. Nevertheless, the meal is impacting on the environment:¹⁹ use of wood for cooking fires causes deforestation and smoke from the fire is causing health hazards; use of petrol for food transport to the local market causes air pollution.

The Russian household, in spite of living in a high-riser in town, is also surprisingly dependent on local ecosystems, with the whole yearly supply of potatoes and vegetables produced on the dacha. This is also common among other households in the area.¹⁴ If the pork liver consumed in the meal is locally produced, the dependency on local ecosystem is even more pronounced. The lack of ecological logic in pricing is shown by the fact that the domestically produced pork is more expensive than the imported. That can be explained by the fact that in Russia pork production is less subsidized by the state than the imported pork, making production costs high. Waste from food and packaging is negligible. The Russian household depends on global ecosystems for transport of feed to the pigs and delivery of buckwheat to retailers, flour to the bakery and tea from Ceylon.

Our analysis shows clearly that the Swedish household, as opposed to the Ghanaian and the Russian ones, is not dependent on local ecosystems for food security, but increasingly on global systems. Since Sweden became a member of the European Union in 1994, with the goal of free trade within the Union, the availability of food products from other parts of Europe has increased dramatically. This is also true for foods from other parts of the world and finished products, as well as inputs during the production chain or, for example, pork feed, which is similar to the situation in Russia. The ecological cost of this truly globalized diet is mirrored in the CO₂ emission per capita, which is five times that of Ghana!²⁰

In Sweden, the seasonal variation of available foods, traditionally of great importance in such a climate of great seasonal variations, has lost its meaning. In Russia, seasonal variations strongly influence family diets. This is also true to some extent in Ghana. In Sweden, food seasons are 'stretched'² over the year with the help of food from distant places, as well as preserving techniques such as deep freezing, commonly and increasingly used in Sweden. Also in Russia, preservation techniques have stretched food seasons. However, traditional pickling and salting, still common in Russia, are far less taxing on the environment than deep freezing, which is one of the most energy-intensive preservation methods.

Challenges and opportunities for change

What can be learnt from the three households in differ-

ent parts of the world, their typical meals and the differences in scale of ecosystem dependency? Firstly, the environment impacts are probably much more visible when being dependent on local ecosystems, such as in the near environment of the Ghanaian household. In Sweden, where food systems are disembedded in space and time, the awareness of the connection between food provision and the dependency and the impact on the natural environment is lost. Even food preparation, the only process still carried out in the Swedish household, is odour and smoke-free and thus disconnected from the impact on local ecosystems.

The loss of feedback to individual households of the environmental degradation caused by their own food habits, as in the Swedish household, is a serious barrier for changing family diets towards more sustainable ones. Environmental impact needs to be made visible and understood. This is an extraordinary consumer educational task, which needs to be combined with incentives promoting seasonal, locally and organically produced food, such as different pricing systems, effective labelling and legislation. Households in high-income countries also need to respond to the challenge. There are some new, promising trends in the Western world in opposing globalization of food markets.²¹ Local alternative food markets are developing in many countries, such as community-supported agricultural groups,²¹ farmers' markets²² and delivering systems for organic foods.²³ These trends are originating from not only ecological but also social and temporal concerns – a desire to acquire food in a social and cultural context, within seasonal variations. There is also an increase in the interest in organically grown food, from both the producers' and the consumers' side.^{20,24} What we are witnessing might be a growing insight about the unsustainability of an increasingly global food production system when it comes to the quality of both food and environment.

Another promising trend is the rapid expansion of 'fair trade',^b typically products from tropical areas such

^b'Fair-trade' labelling schemes encompass both environmentally friendly production methods and socially responsible trade, for example, long-term contracts, direct trading routes, democratically run producer groups and cooperative organizations, advanced credit and guaranteed minimum prices. The aim is to create more equitable and favourable conditions for small-scale producers in low-income countries, mainly tropical countries.

as cocoa, coffee and tea but now also commonly bananas and orange juice. Goodman and Goodman²⁵ claim that fair trade seeks to translate the social, economic and spatial distances between growing food and eating it (p. 114). In doing so fair trade recontextualizes everyday practices in the worlds of both consumers and producers in the local context of 'place'.

The increasing fair trade is an indication of the increasing desire of affluent consumers in the North to reconnect and develop more ethical ecosocial relations with producers in the South. Buying fair-trade food products enables households in high-income countries to 'act at distance' to contribute both to environmental conservation and socioeconomic development. It could be argued, for example, that if the Swedish household in our study chose fair trade-labelled cocoa, the major agricultural export commodity in Ghana and a product that cannot be produced locally in Sweden, they would contribute more to sustainable development, in all its dimensions, than if they abstained from buying these products with regard to the high life cycle energy inputs that would be embedded when finally consumed in Sweden.

It is obvious that the power and opportunity to change food habits impacting less on the environment lies in the hands of the consumer in high-income countries. But will Swedish households change their food habits? Both external and internal barriers must be overcome. External barriers today are the high price of organic and fair-trade foods, the limited supply and the sometimes uneven quality. The high price reflects the environmental and social costs of production included in the price. However, there are also a number of other suggestions for changing food habits towards ones with less impact on the natural environment that could be quite feasible in the Swedish household. Just lowering consumption of meat bred on imported feed in favour of local legumes, for example, would mean lower cost as well as lower environmental impact. Buying local fruit, vegetables and tubers when in season, and avoiding buying exotic foods transported from far distances would also lower costs.^{7,8} Also, internal barriers such as lack of knowledge and commitment must be overcome. However, awareness or knowledge about environmental degradation does not necessarily lead to positive attitudes, and positive attitudes do not necessarily lead

to green behaviour.^{26,27} A change can first be expected when both material and immaterial barriers to action are low enough for inexpensive actions that are ready at hand. Nevertheless, becoming aware of a problem is a necessary step in a change process.

It is clear from the description of the Ghanaian and Russian households that their options for change are more limited. The constraints and hardships of everyday living are substantial, and make changes difficult and sometimes impossible. Proposals relevant to the Swedish household are out of reach or simply unnecessary here. Waste amounts and meat consumption are already low, and the households are already using environmentally friendly transportation modes. It is important to recognize this when discussing global opportunities for change. It is equally important to remember that it is the right of these households to enjoy a higher standard of living in terms of economic development and adopt a Western lifestyle if desired, be it a result of globalization or not. Any development must, however, consider the limited assimilative capacities of ecosystems.

Implications for future research

The findings of this explorative study suggest a great disparity in global ecosystem dependency of family diets in Ghana, Russia and Sweden. We fully realize the complexity of issues related to ecosystem dependency and implications of environmental impact. Further research would need to explore more in-depth how ecosystem dependency differs and how that translates into broad spectra of environmental impacts. Our findings are, however, useful for the development of instruments for a broader study in the three countries, as well as in other countries. In Ghana, such a study is being planned. Both urban and rural households should be included. This might yield unexpected results regarding food provision and ecosystem dependency, as in the case in this study regarding the urban Russian household. We also suggest that other dimensions of sustainable development covering both economic and social dimensions should be included in the investigation as they are always interlaced with environmental issues. Interesting research questions, generated by this study, is if an increased awareness by demonstrating dramatic

disparities in ecosystem dependency of family diets, such as the ones found in this study, could motivate consumers in high-income countries to choose diets impacting less on the environment, and if informative labelling of foods indicating scale of global ecosystem dependency and environmental impacts could be a forceful tool for a change towards more sustainable family diets.

Acknowledgements

We are grateful to the households for the information about their daily living they made available to us. The funding was provided by the Swedish Council for Planning and Coordination of Research (FRN) and the Swedish International Development Cooperation Agency (SIDA).

References

1. UNEP (2002) *Global Environmental Outlook 3*. Earthscan, London.
2. United Nations (1994) *Agenda 21*. UN, New York.
3. Giddens, A. (1990) *The Consequences of Modernity*. Polity Press, Cambridge, UK.
4. Stiglitz, J. (2002) *Globalization and its Discontents*. Penguin Books, London.
5. UNDP (2002) *Human Development Report 2001*. UNDP, Copenhagen.
6. ICPP (2001) *Climate Change 1995: The Science of Climate Change*. ICPP, Cambridge, UK.
7. Kramer, K.L., Moll, H.C., Nonhebel, S. & Wilting, H.C. (1999) Greenhouse gas emissions related to Dutch food consumption. *Energy Policy*, **27**, 203–216.
8. Carlsson-Kanyama, A. (1999) *Consumption patterns and climate change: consequences of eating and travelling in Sweden*, PhD thesis. Stockholm University, Stockholm.
9. UNDP (2000) *World Energy Assessment*. Bureau for Development Policy, New York.
10. The Economist (2002) *Pocket World in Figures 2003*. Profile Books, London.
11. Noorman, K.J. & Schoot Uiterkamp, T., eds (1998) *Green Households? Domestic Consumers, Environment, and Sustainability*. Earthscan, London.
12. Pipping Ekström, M. & Shanahan, H. (1999) Ekologiskt mat i hushållens vardag [Ecological food in everyday life in households]. In *Den Flerdimensionella Konsumenten [The Multi-Faceted Consumer]* (ed. by K. Ekström & H. Forsberg), pp. 147–167. Tre Böcker, Göteborg, Sweden.
13. Carlsson-Kanyama, A., Pipping Ekström, M. & Shanahan, H. (2003) Food and life cycle energy inputs: consequences of diet and ways to increase efficiency. *Ecological Economics*, **44**, 293–307.
14. Ekström, K., Pipping Ekström, M. & Shanahan, H. (2001) Families in the transforming Russian society; impressions and reflections from visits to five families in Novgorod. In *European Advances in Consumer Research* (ed. by A. Groeppel-Klein & F.-R. Esch), pp. 145–154. Association for Consumer Research, Provo, UT.
15. Ekström, K., Ekström, M.P., Miguonov, V., Novik, V., Potapova, M. & Shanahan, H. (2001) *Coping with Food Provision in Households in Novgorod the Great. Implications for Curriculum Development in Home Economics*. Göteborg University, Göteborg, Sweden; Novgorod State University, Novgorod, Russia.
16. Shanahan, H. (2001) *Research Programme. Food Provision in Households in Ghana. Coping Strategies and Environmental Impact*. Department of Home Economics, Göteborg University, Göteborg, Sweden.
17. Yin, R. (1994) *Case Study Research. Design and Methods*. Sage, Thousand Oaks, CA.
18. Whitehead, A. (2002) Tracking livelihood changes; theoretical, methodological and empirical perspectives from north-east Ghana. *Journal of Southern African Studies*, **28**, 576–598.
19. Songsore, J. & McGranahan, G. (1996) *Women and Household Environmental Care in the Greater Accra Metropolitan Area (GAMA)*, Ghana. Urban Environmental Series Report no. 2. Stockholm Environmental Institute, Stockholm.
20. Rigby, D., Young, T. & Burton, M. (2001) The development of the prospects for organic farming in the UK. *Food Policy*, **26**, 599–613.
21. O'Hara, S.U. & Stagl, S. (2001) Global food markets and their local alternatives: a socio-ecological economic perspective. *Population and Environment: A Journal of Interdisciplinary Studies*, **22**, 533–554.
22. La Trobe, H. (2002) Farmers' markets: consuming local rural produce. *International Journal of Consumer Studies*, **25**, 181–192.
23. Svensson, C. (2002) Ekologiska produkter som en affärsidé [Ecological foods as a business idea]. *Göteborgs-Posten*, A32.
24. Gardyn, R. (2002) The big O. *American Demographics*, **24**, 1–20.
25. Goodman, D. & Goodman, M. (2001) Sustaining foods: organic consumption and the socio-ecological

- imaginary. In *Exploring Sustainable Consumption. Environmental Policy and the Social Sciences* (ed. by M. Cohen & J. Murphy), pp. 97–119. Pergamon, Amsterdam.
26. Solér, C. (1997) *Att Köpa Miljövänliga Dagligvaror [A Study of Consumers' Buying of Ecological Friendly Consumer Goods]*. Nerenius & Santérus, Stockholm.
27. Magnusson, M., Arvola, A., Koivisto Hursti, U.-K., Åberg, L. & Sjödén, P.-O. (2001) Attitudes towards organic foods among Swedish consumers. *British Food Journal*, **103**, 209–226.

Författarpresentationer

Sigbrit Albrektson, FM, är hushållslärare och universitetslektor i hushållsvetenskap med inriktning på hemkunskapens didaktik vid Institutionen för hushållsvetenskap, Göteborgs universitet. Hon har tjänstgjort som lärare på lanthushålls- och grundskolor och varit verksam som studierektor för hushållsläraryrket i Göteborg under en tioårsperiod. Varit expert för hemkunskap på Länskolnämnden i Göteborgs och Bohus län och drivit projektverksamhet inom hemkunskapsämnet. Initiativtagare till fördjupningskurser i Matkultur 1988 och senare till vetenskapliga metodkurser. Var projektansvarig för Skolverkets första nationella utvärdering av hemkunskap 1992. Skolverkets rapporter nr 21 och 28.

Christina Berg, FD, är dietist och docent i hushållsvetenskap vid Institutionen för mat, hälsa och miljö vid Göteborgs universitet. Avhandlingen *Influences on school-children's dietary selection: Focus on fat and fibre at breakfast* (2002) handlar om 11-15-åringars kostvanor och hur dessa påverkas av kunskaper, uppfattningar, sociala normer och attityder. Hennes forskningsintresse är kostvanor ur ett hälsoperspektiv. De senaste åren har hon studerat kostmönster och riskfaktorer för hjärt- kärlsjukdom.

Kerstin Bergström, FL i hushållsvetenskap och kostekonom, arbetar som lärare och forskare vid Institutionen för mat, hälsa och miljö vid Göteborgs universitet. Hennes licentiatuppsats heter *Professional food purchasers' conceptions of environmental issues*. Hon deltar i institutionens forskningsprogram "Mat och måltider" genom projekten "Förädlingsgradens betydelse för användning av ekologiska livsmedel i storhushåll", "Miljöinformation om livsmedel i storhushåll, E-info" och "Den mångdimensionella matkonsumenten, Mat 55+". Hon deltar i det nordiska forskarnätverket för utveckling av hållbara och hälsosamma storhushåll, HealthCat.

Helene Brembeck är docent i etnologi, lektor vid Etnologiska institutionen och forskningsledare för programmet Mat och hälsa vid Centrum för konsumtionsvetenskap (CFK), Göteborgs universitet. Hennes forskningsinriktning är mat och måltid i relation till äldre och barn. Hon är forskningsledare för projektet "Den mångdimensionella matkonsumenten. Värderingar och beteende hos konsumenter 55+" vid CFK, som är ett samarbete med forskare på Institutionen för mat, hälsa och miljö och Handelshögskolan i Göteborg samt Chalmers tekniska högskola. Hennes senaste publikation är boken *Hem till McDonald's*.

Marianne Pipping Ekström, FD i sociologi, är docent i hushållsvetenskap vid Göteborgs universitet. Avhandlingen *Kost, klass och kön* behandlar matvanor och arbetsdelning i hushåll. Hennes forskningsintresse är matvanor och matkultur, nationellt och internationellt, och ur ett genusperspektiv. Hon har medverkat i en kompa-

rativ studie av matvanor i Norden, deltagit i projekt relaterade till matvanor och miljöbelastning i svenska hushåll och i ett projekt om matförsörjning i Novgorod, Ryssland. De senaste åren har hon studerat restaurangen som arbetsplats och upplevelserum ur ett genusperspektiv.

Christina Fjellström, FD, är professor i hushållsvetenskap, särskilt måltidsforskning, vid Uppsala universitet. Hon disputerade i etnologi, men har också en dietistexamen. Hon har forskat om bl.a. mat och måltider i ett historiskt perspektiv, människors förhållningssätt till mat och måltider liksom olika åldersgruppers matvanor och näringsintag. Fjellström är bl.a. medlem av Måltidsakademien och Gastronomiska Akademien. Aktuella doktorandprojekt hon är ansvarig för behandlar mat och måltider inom familjen, äldre mäns mat- och måltidsvanor och fysisk aktivitet, förståndshandikappades matvanor och förhållningssätt till mat och måltider och två projekt som fokuserar på den offentliga måltiden inom skolans sfär.

Gunvor Fröberg är hushållslärare och universitetsadjunkt vid Institutionen för hushållsvetenskap, numera Institutionen för mat, hälsa och miljö, Göteborgs universitet. Efter examen arbetade hon ett tiotal år på olika grundskolor, gymnasier och med vuxenutbildning. Studier i etnologi blev en naturlig förutsättning för undervisning i matkultur både inom programundervisning och fristående kurser. Hon har medverkat i ett antal kokböcker bland annat i *Residensets kokbok* (1999) och i några årgångar av *Gastronomisk kalender*. Nu dokumenterar hon mat och matvanor på landsbygden runt Alingsås tillsammans med hembygdsföreningar. Detta sker genom studiecirklar, intervjuer, videoinspelningar och en matskrift *Mat i Bjärke* (2006).

Ann Gleeurp, MD, är nutritionist och universitetslektor vid Institutionen för mat, hälsa och miljö sedan 2003. Näringslära i olika kurser är hennes huvudsakliga undervisningsområde. Vidare så är en viktig del i arbetet en mot samhället och arbetsmarknaden utåtriktad verksamhet då hon har ansvar för Kost- och friskvårdsstudenternas verksamhetsförlagda utbildning. Mineralämnen är det forskningsfält som varit hennes huvudsakliga intresseområde. Hennes doktorsavhandling, som avlades på Sahlgrenska akademien i Göteborg 1994, rörde järnabsorption och den hämmande effekten av kalcium på mängden absorberat järn.

Peter Hasselskog, FM, är doktorand och slöjdläro-utbildare vid Institutionen för mat, hälsa och miljö vid Göteborgs universitet. Tillsammans med Marléne Johansson har han varit ansvarig för slöjdamnet i Skolverkets nationella utvärdering NU-03. Intresseområdet är främst utveckling av den pedagogiska slöjdverksamheten i grundskolan, dels genom pedagogisk-didaktisk forskning, och dels genom fortsatt utveckling av MHM:s unika slöjdläro-utbildning.

Marléne Johansson, FD, är forskare och slöjdläro-utbildare vid Institutionen för mat, hälsa och miljö vid Göteborgs universitet. Avhandlingen *Slöjdpraktik i skolan* –

hand, tanke, kommunikation och andra medierande redskap (2002) behandlade elevers och lärares agerande med hjälp av mentala och fysiska redskap i sociala praktiker. Tillammans med Peter Hasselskog har hon varit ansvarig för slöjddämnet i Skolverkets nationella utvärdering av grundskolan 2003-2005, *NU-03*. Aktuell forskning om kommunikation och lärande i slöjdpraktiker pågår inom *Komolärprojektet*. Forskningsintresset är sociala samspel och lärande i miljöer såväl i skolan som i interaktion med hemmiljö och omgivning. Marlène är biträdande professor vid Åbo Akademi, Vasa, Finland.

Inger M Jonsson, FD i Måltidskunskap med en Master of Science Public Health, är universitetslektor och proprefekt vid Institutionen för restaurang och måltidskunskap, Örebro universitet. Hennes avhandling *Family Meal Experiences. Perspectives on practical knowledge, learning and culture* lades fram 2004. Hon är intresserad av ämnet måltidskunskap och dess internationalisering. Pågående forskning fokuserar restaurangmiljön kombinerat med utblickar mot måltider i samhället generellt där genus, etnicitet och klass uppmärksammas.

Valentina Novik, senior lecture-consultant at the Novgorod State University (Chair of economics) in Russia. Graduated from the Kujbyshev Planning Institute as an economist. Has been teaching Home Economics to the students of the Technology Department for several years. Participated in the joint Russian Swedish project "Family life and food related activities in households in the transitional Russian society", Partners – Göteborg University (Karin M Ekström, Marianne P. Ekström, Helena Shanahan), Novgorod State University (Vladimir Migunov and Valentina Novik) and Novgorod Institute of Change and Increase Qualification Specialists in Agriculture (Marina Potapova).

Christiana Offei-Ansah has a Masters of Philosophy degree in Home Economics and is presently pursuing a PhD in Women and Development Studies. She has been teaching Home Economics from the Senior Secondary level and has been lecturing at the University of Cape Coast since 1996 in Family Resource Management, Consumer Studies, Research Methods and Methods of Teaching Home Economics. Her research interests are competency and pedagogical skills, consumer education for all ages, gender and development, family resource development and management, livelihood studies and women, culture and change.

Päivi Palojoiki, FD, är hushållslärare och docent i hushållsvetenskap samt lektor vid Institutionen för Hushållsvetenskap och Slöjd, Helsingfors Universitet. Hon disputerade 1997 på en avhandling i hushållsvetenskap: *The complexity of food-related activities in a household context*. Hon har varit gästprofessor vid Institutionen för hushållsvetenskap i Göteborg (2001-2002) och varit aktiv att föra fram nordiskt samarbete inom hushållsvetenskap och hushållsläroutbildning. Hon är särskilt intresserad av utveckling av undervisning och lärande inom hem- och konsumentkunskap.

Anna Post är kostekonom och doktorand vid Institutionen för mat, hälsa och miljö, Göteborgs Universitet. Med hållbar utveckling som utgångspunkt skriver Anna en sammanläggningsavhandling som behandlar användningen av ekologiska och förädlade livsmedel i storhushåll. Hennes första artikel "Barriers to or opportunities for organic foods in the catering sector" kommer att publiceras i *British Food Journal*. Hon har även författat rapporten *Förädlingsgradens betydelse för användningen av ekologiskt odlad potatis och rotfrukter i svensk måltidsservice* tillsammans med Kerstin Bergström, Lena Jonsson och Helena Shanahan. Hon deltar i forskarnätverket HealthCat.

Marina Potapova, director of studies at the Business Training Centre, Novgorod, Russia. Graduated from the Teachers Training Collage in Leningrad (St. Petersburg) as a teacher of Physics in English. After having taken part in the Russian Swedish project "Home economics education for rural Russian Women" Marina worked as a teacher of Home Economics at the Novgorod Institute of Change and Increase Qualification Specialists in Agriculture. Participated in the joint Russian Swedish project "Family life and food related activities in households in the transitional Russian society", Partners – Göteborg University (Karin M Ekström, Marianne P. Ekström, Helena Shanahan), Novgorod State University (Vladimir Migunov and Valentina Novik) and Novgorod Institute of Change and Increase Qualification Specialists in Agriculture (Marina Potapova).

Inga Wernersson, FD, är professor i pedagogik vid Göteborgs universitet. Hon har sedan 70-talet ägnat sig åt forskning som behandlar skola och utbildning ur ett köns-/genus- och jämställdhetsperspektiv. Under en period som studierektor för forskarutbildning inom Utbildningsvetenskapliga fakulteten vid GU har hon också varit ansvarig för forskarutbildningen i hushållsvetenskap.

Anna Winkvist, är professor i näringslära vid Göteborgs universitet. Hon disputerade vid Cornell University, USA, med avhandlingen *Maternal depletion among Pakistani and Guatemalan women* där hon beskriver effekten av upprepat barnafödande på kvinnans nutritionsstatus. Hon har i många år forskat på samband mellan reproduktion och nutrition i fattigare länder men även på nutritionens skyddande roll i utvecklingen av kroniska sjukdomar såsom bröstcancer och hjärtkärlsjukdom.

Tabula Gratulatoria

Safoureh Akhondnezhad
Sigbrit Albrektson
Pirkko Antilla
Marja Aulanko
Eva Backman
Jette Benn
Christina Berg
Claes Bergman
Kerstin Bergström
Anders Biel
Solveig Björcke
Inger Björneloo
Gertrud Braun Wiberg
Helene Brembeck
Annika Carlsson-Kanyama
Ingrid Cullbrand
Susanne Dahlgren
Bengt Edström
Margareta Eklund
Karin M Ekström
Kajsa Ellegård
Hervor Ersman
Christina Fjellström
Catrine Forsnabba
Ingrid Fridén-Abelson
Gunvor Fröberg
Christian Fuentes
Solveig Gerdin-Ericson
Ann Gleerup
Stefan Grynge
Kajsa Grönkvist
Margareta Grönqvist
Inga-Britt Gustafsson
Peter Hasselskog
Barbro Hedenström
Karin Hjälmeskog
Lotte Holm
Pirkko Holmqvist
Lena Hulthen
Stiftelsen Praktiska Hushållsskolans
donationsfonder
Karin Höijer
Agneta Hörnell
Lars Ingelstam
Marléne Johansson
Inger M Jonsson
Lena Jonsson
Ulla Josander
Astrid Karlsson

MariAnne Karlsson
 Brita Karlström
 Lisbeth Kjellmer
 Helen Klingede
Charlotte Lagerberg Fogelberg
 Kristina Larsson
 Gunnel Lavebäck
 Britt Lerneby
Elin o Jack Lindblom
 Ingrid Lundén
Institutionen för Mat, hälsa och miljö
 Pia Niemi
 Gerd Nilsson
Valentina Novik
Christiana Offei-Ansah
 Eva Ossiansson
 Päivi Palojoki
 Ann Parinder
 Monica Petersson
 Stefan Petersson
Marianne Pipping Ekström
 Anna Post
 Marina Potapova
 Hillevi Prell
 Ritva Prättälä
 Inger René
Institutionen för Restaurang- och
 måltidskunskap
 Barbara Rosengren
Ann-Sofie Sandberg
 Ingrid Schånberg
 Kristina Sjöholm
 Annica Strandh Johansson
 Cecilia Solér
 Stina Svensson
 Gunnel Svernhage
 Kerstin Söderlund
 Sonja Taube
Gunhild Thorburn Beckman
 Maria Thorson
Per-Olof Thång
 Kaija Turkki
 Ulf Wagner
 Inga Wernersson
 Anna Winkvist
 Kerstin Wirdemark
 Helene Wählander
 Gun Åbacka
 Helena Åberg
Marie-Louise Åkesjö
 Inger Öberg