



# GÖTEBORGS UNIVERSITET INST FÖR KULTURVETENSKAPER

## Måltiden som symboliskt kapital

- *en etnologisk studie av mat, medelklass & identitetsskapande*



Göteborgs universitet  
Kandidatuppsats  
Kurs: ET1501, Etnologisk fördjupning  
Författare: Julia Wennergren Glimstedt  
Höstterminen 2011  
Handledare: Sandra Hillén

Titel: Måltiden som symboliskt kapital; en etnologisk studie av mat, medelklass & identitetsskapande

Title: The meal as a symbolic capital; an ethnological study of food, middle class and identity founding

Författare: Julia Wennergren Glimstedt

Author: Julia Wennergren Glimstedt

Handledare: Sandra Hillén

Tutor: Sandra Hillén

Institution: Institutionen för kulturvetenskaper, Göteborgs universitet

Institution: the Department of Cultural Sciences, the University of Gothenburg

Språk: Svenska

Language: Swedish

Nyckelord: Mat, måltid, identitet, identitetsskapande, konsumtion, livsstil, smak, klasstillhörighet, medelklass

Keywords: Food, meal, identity, identity founding, consumption, lifestyle, taste, social class, middle class

## **Abstract**

This paper aims to investigate how human beings uses food to found an identity, with regards to how social class affects their choice of food and if trends play a part when it comes to cooking and purchasing food. The paper applies theorist Pierre Bourdieu's concepts such as habitus, capital and field.

The main part of the material is composed of four interviews with seven informants; all of which is middle class. The paper also looks at how lifestyle, taste and attitudes to consumption are used when the informants build identity. The empirical part is split into three main subjects, where I first seek to find each informants food habits. What do they eat, and what do they not eat?

It showed that a large part was due to their varied lifestyles, however generally speaking the day to day meals should be quick while meals during the weekends could take longer and also cost more. The second part attempts to find if social class plays a large part when it comes to the choice of food. It would later show that the informants social and cultural background was to determine how they eat and consume and in a large degree made use of their habitus. It also shows that food in media can significantly affect the informants choices when it comes to food habits, all of which perceived that trends shown in, for example TV shows, cooking books and food magazine were not only enjoyable but also important when it comes to the development of an identity and lifestyle. How people choose to eat is not down to chance, it is instead founded in each person's background, taste and how they would like to be perceived in a social society.

Omslagsfoto: <http://www.dailymail.co.uk/health/article-1087832/Scrapping-fast-food-ads-reduce-childhood-obesity-fifth-finds-detailed-study.html>, 2012-01-05

## Innehåll

<b>1. Inledning</b>	<b>4</b>
1.1 Bakgrund och ämnesval	4
1.2 Uppsatsens syfte	5
1.3 Frågeställningar	6
1.4 Avgränsningar	6
1.5 Tidigare forskning	6
1.6 Teoretisk utgångspunkter	8
1.7 Material och metod	11
1.8 Informanter	12
1.9 Reflexivitet och tillförlitlighet	12
1.10 Disposition	14
<b>2. Mat och matvanor</b>	<b>15</b>
2.1 Ärtsoppa och oxfilé – matval till vardag och helg	15
2.2 Posterboys och skuldkänslor – vegetarisk, ekologisk och närproducerad mat	19
2.3 Informanterna och prislappen – vad får matkassen kosta?	21
2.4 Fikor och vinresor till Alsace – mat på restaurang och resande fot	22
2.5 Att relatera till det opassande	24
<b>3. Sociokulturell och socioekonomisk bakgrund</b>	<b>26</b>
3.1 Informanternas bakgrund	27
3.2 Rotmos, fläsklägg och asiatisk kokkonst – matvanor i barndomshemmen	28
3.3 ”Vi gillar inte att prata om det, men det finns fortfarande där” – informanterna och klassbegreppet	29
<b>4. Livsstil och smak</b>	<b>33</b>
4.1 Valet mellan den fina och fula kulturen	35
4.2 Morberg, Oliver och de andra – mat i tidningar, tv, bloggar och kokböcker	38
4.3 Långkokets come back – mat som trendfaktor	39
4.4 Snabb, långsam, ful och fin – maten som en del av livsstil och identitet	41
<b>5. Avslutande diskussion och sammanfattning</b>	<b>44</b>
5.1 Slutord	47
<b>Referenser</b>	<b>48</b>
<b>Bilagor</b>	



I skapandet av en identitet och i samhörigheten med den sociala världen använder vi oss av så kallade byggstenar. Med byggstenar avser jag egenskaper, åsikter och värden som man knyter till jaget i skapandet av identitet. Maten menar jag är en viktig byggsten i detta, men som kanske inte diskuteras lika ofta som exempelvis konst och politisk partitillhörighet när det kommer till skapandet av en livsstil. I det här arbetet vill jag titta närmare på hur människor resonerar kring sitt val av mat, råvaror och sina matvanor utifrån ett klassperspektiv och den kulturella ingjutning det ger måltiden.

De senaste tio åren har intresset för matlagning och kokkonst ökat betydligt i Sverige. Matlagning, råvaror och metoder som tidigare var exklusivt för de fina restaurangköken har idag sökt sig in i svenskarnas hem. Tina Nordström, även känd som ”Mat-Tina”, utgjorde en form av startskott för det nytända intresset för matlagningsprogram med programmet *Mat* som började sändas i SVT år 2001. Tina Nordström gjorde matlagning ”folkligt populär” igen och hade ett snitt med 1,2 miljoner tittare per avsnitt. När hon använde thaibasilika och stekpincetter länsade tv-tittarna hyllorna på dessa varor. Med den här succén följde också en våg av matprogram i svenska tv-kanaler, och i och med att intresset ökade lavinartat för mer avancerad matlagning så följde också andra medier med. Kokböcker, matbloggar, radioprogram och internetforum är andra kanaler som visar i vilken utsträckning svensken återupptäckt matlagningen och gjort den trendig igen. Korvstoppling, syltkokning och surdegsbakning har hamnat i ropet och Sverige är det land i världen med flest publicerade kokböcker om året; i snitt en kokbok om dagen. Kokkonsten finner ständigt nya forum och samtidigt influeras vi kontinuerligt av nya trender.

Den här uppsatsen har tre huvudområden vilka skall belysas och undersökas. Jag vill dels undersöka hur mina informanter genom mat och ätande skapar identitet, och dels i vilken utsträckning de har blivit påverkade av de trender som figurerar i massmedia när de äter, lagar och konsumerar mat. Dessutom vill jag analysera den här konsumtionen påverkas av klasstillhörighet. Finns det en typisk, respektive otypisk ”medelklassmat”? Vad väljer man, och vad väljer man bort?

## 1.2 Uppsatsens syfte

*Uppsatsens syfte är att försöka teckna ett porträtt av mina informanter som alla tillhör medelklass och undersöka hur de bygger livsstil och identitet med hjälp av mat och måltid. Fokus kommer att ligga på hur informanterna befäster en social identitet genom sina matvanor och sin konsumtion av mat.*

### 1.3 Frågeställningar

- Hur använder sig informanterna av mat och måltid i skapandet av identitet?
- Finns det något samband mellan klasstillhörighet och matvanor?
- Hur påverkas informanterna av trender och mat i media när det kommer till den egna konsumtionen av mat?

### 1.4 Avgränsningar

I det här arbetet har jag valt att undersöka medelklass och medelklassens matvanor och byggande av identitet. Detta innebär att jag har valt bort informanter ur andra samhällsklasser. Resultatet hade förmodligen sett annorlunda ut om jag hade valt att intervjua människor ur andra sociala grupper och kanske haft ett komparativt perspektiv.

En annan betydande avgränsning som jag har gjort är att jag har valt bort informanter utan hemmavarande barn. Detta beror på att jag tror att informanternas svar på mina frågor (och då även materialet) hade blivit annorlunda om det hade funnit barn i hushållen. Oavsett vilken samhällsklass du tillhör, eller hur du utformar din identitet och livsstil, så utgår jag från att matvanorna i hemmet förändras om man har små barn. Man skall hämta och lämna från förskola och skola, aktiviteter och fritidsintressen kan ta upp mycket tid på vardagarna och matlagningen kommer istället att handla om att det skall gå snabbt att få maten på bordet. Detta tror jag är något som sker i alla hushåll när barn kommer in i bilden, om än i olika utsträckning. En annan viktig faktor är att föräldrar kanske får sätta sina egna val av maträtter åt sidan på grund av att barn många gånger inte tycker om sådan mat som man skulle kunna kalla ”vuxenorienterad”.

Jag har inte heller valt att titta närmare på andra kategorier som etnicitet och kön. Med det valet vill jag inte påstå att man enbart väljer mat beroende på vilken socialklass man tillhör utan istället här understryka att identiteten och skapandet av denna präglas av intersektionalitet, det vill säga att alla sociala kategorier samspekar och möter varandra. På så sätt är aldrig individen enbart kvinna, enbart medelålders eller enbart amerikan, utan alla sociala kategorier integreras med varandra och existerar tillsammans och skapar mångfald och sammansatthet. Jag kommer lyfta fram generationskategorin i min analys av informanternas svar, på grund av deras skiftande ålder, men tyngden ligger på klassperspektivet.

### 1.5 Tidigare forskning

Jag är innehållsmässigt inspirerad av matetnologin, ett litet men växande kunskapsfält. Att etnologer, tillsammans med forskare från andra discipliner i allt högre utsträckning har börjar intressera sig för vad och varför vi äter är inget konstigt. Mat som kulturellt fenomen,

hälsfaktor och med en global miljöaspekt är någonting som under de senaste tio åren allt flitigare har börjat diskuteras, både i akademien, media och hemma runt köksborden. Den äldre forskningen inom det etnologiska fältet som rör mat och matvanor handlar i huvudsak om hur matvanorna såg ut i det svenska bondesamhället. Tyngden låg på vad man åt. När etnologin etablerades och ämnet gick under namnet folklivsforskning var det den svenska allmog som skulle beforskas och dess historier och artefakter som skulle samlas in. Etnologen Nils-Arvid Bringéus, professor emeritus vid Lunds universitet, har bland annat skrivit böckerna *Årets festdagar* (1999), *Den skånska smaken: gångna tiders matvanor i Skåne* (2009) samt *Mat och måltid* (1988), en fristående volym i en mattrilogi. Bringéus böcker handlar om äldre svensk matkultur och matvanor och ger en god inblick i hur människor använde mat som ett skiljemerke och föreningslänk i ett senare svenskt bondesamhälle till både vardags och fest. God mat, och framför allt mycket mat, var ett tecken på välstånd.

I takt med att världen och samhället har förändrats, har också våra matvanor och därmed matforskningen ändrat fokus. Idag handlar mycket av forskningen om hur produktion och konsumtion påverkar miljö och hälsa, samt hur vi använder mat som en social och kulturell markör. Håkan Jönssons, fil.dr. i etnologi vid Lunds universitet, avhandling *Mjölk - en kulturanalys av mejeridiskens nya ekonomi* (2005) handlar om hur mjölken var en byggsten i statens skapande av det svenska folkhemmet och undersöker mjölkens betydelse ur ett ekonomiskt välfärds perspektiv. Hur fick den här drycken en sådan stark betydelse för den svenska identiteten och hur fick mejerierna näst intill en myndighetsstatus?

Ett annat exempel på en avhandling som handlar om måltidens innebörd är skriven av Susanna Molander vid Företagsekonomiska institutionen vid Stockholms universitet, och har titeln *Mat, kärlek och metapraktik: En studie i vardagsmiddagskonsumtion bland ensamstående mödrar* (2011). Molander undersöker hur ensamstående mödrar hanterar måltidssituationerna i hemmet och hur man skapar mening genom dessa. Avhandlingen syftar också till att granska en västerländsk konsumtion där mat är det centrala studieobjektet och där ”de ensamstående mödrarna” är konsumenterna.

I den här uppsatsen undersöks matvanor genom ett klass- och identitetsperspektiv, och detta har docenten i sociologi Marianne Pipping Ekström studerat närmare i sin avhandling *Kost, klass och kön* (1990). Pipping Ekströms forskningsfält rör huvudsakligen mat och matvanor men även arbetsindelningen i hemmet sett ur ett genusperspektiv. Hon tittar på frågor som mat kopplade till kultur, hur människor organiserar och strukturerar kosthålllet och undersöker dessutom hur valet av mat sker ur ett socioekonomiskt och sociokulturellt perspektiv. Detta liknar mina utgångspunkter för den här uppsatsen, även om Pipping Ekströms material kan upplevas som något daterat då både teoretiska perspektiv och hur vi äter har förändrats under de senaste tjugo åren.

För att ge exempel på göteborgsk etnologisk forskning vill jag lyfta fram etnologiprofessor Helene Brembeck. Brembeck är verksam vid CFK i Göteborg, Centrum för

konsumtionsvetenskap, som är ett tvärvetenskapligt forskningscentrum där konsumtionskultur studeras. Brembeck har bland annat skrivit boken *Hem till McDonalds* (2007) samt agerat medförfattare till boken *Ju mer vi är tillsammans – fyrtiotalisterna och maten* (2010). Den senare boken handlar om människor födda på 40-talet och belyser deras inställning till mat och matlagning samt deras matvanor. Dessa människor har fått följa med i den gastronomiska revolution som har ägt rum under 1900-talets senare hälft, upplevt när pizzan introducerades, när pasta blev något vanligt på svenska middagsbord och när grönskas- och fruktdiskarna i livsmedelsbutikerna fullkomligen exploderade av främmande grödor. Boken är en nedteckning av informanternas matminnen och dess sociala betydelse samt syftar till att ifrågasätta bilden av den bräckliga och utsatta åldringen.

Om svensk forskning om mat är på frammarsch så kan man nog påstå att vi fortfarande ligger något efter forskningsutvecklingen i USA (och även Storbritannien), där mat som kulturellt fenomen studerats betydligt längre än i Sverige och Europa. I USA, ett land som i princip helt och hållet bygger på invandring, har mat framför allt i kombination med etnicitet och kultur, studerats flitigt under 1900-talets senare hälft. Exempel på sådan forskning är Bob Ashley, författare och lärare vid Notting Trent University, *Food and Cultural Studies* (2004), *Everyone eats* (2005) av Eugene Newton Anderson, professor i antropologi, och *Food: The Key Concepts* (2008) av Warren Belasco, professor i American studies.

## 1.6 Teoretiska utgångspunkter

Som huvudsaklig teoretisk utgångspunkt kommer jag att använda mig av Pierre Bourdieus habitusteori. Habitusteori ter sig som ett självklart val eftersom jag vill undersöka hur informanterna använder sin klasstillhörighet i skapandet av en livsstil och hur människor i en medelklass identifierar sig själva genom vad man äter. Habitusteori inrymmer olika begrepp som ligger till grund för människans positioner i det sociala rummet och i den sociala världen, och har varit en betydelsefull teori för kulturforskningen, men också för andra discipliner. Habitus inbegriper en omfattande begreppsapparat där exempelvis fält, kapital (av olika slag), distinktion och disposition ingår. Dessa begrepp är nära sammanflätade och är alla beroende av varandra för att habitusteori skall kunna användas som ett analytiskt verktyg.

I den här uppsatsen kommer jag att använda teorin om habitus på det sättet att jag bland annat undersöker hur informanterna väljer mat genom sin bakgrund och hur de har ”lärt sig” att välja mat och i hur hög utsträckning det här påverkar dem när de skall konsumera och laga mat. Habitus innebär att ett handlings- och tankemönster har ristats in i människan genom en socialisation och detta skulle betyda att informanterna inte slumpmässigt väljer sin mat, utan att de gör det som en följd av att de lärt sig (blivit lärda) hur de skall orientera sig i det sociala rummet genom sina matvanor.

Man skulle kunna kalla habitus för det system av förfoganden som människan använder sig av när hon tänker, rör sig och agerar i den sociala sfären. Habitus som handlingsmönster



påverkar hur vi talar till, möter, bedömer och förhåller oss till vår omgivning, och också hur vi avgränsar oss till denna. Bourdieu menar att habitus till stor del är inärvt (men för den sakens skull inte nedärvt) vilket betyder att vi inte föds med ett visst habitus. Habitus är istället produkten av människans sociala möten och bildning och med hjälp av sitt habitus så förhåller sig hon till sin omvärld genom omgivningens påverkan (Bourdieu 1993).

Ett annat "bourdieuskt" analysredskap som kommer att användas är smakbegreppet, som syftar till urval och sinne, snarare än en fysisk smak. Smaken är någonting som människor använder när vi värderar och ordnar företeelser och attribut omkring oss, och Bourdieu menar att smaken inte sitter i det som värderas utan i själva betraktelsen. Det är vi människor som laddar och kodar föremål och beteenden; det finns inte där av sig självt. Det är vi som avgör smaken och kvalitet, smaken är alltså en konstruktion, och inte objektiv. Bourdieu använder sig själv av exemplet konst i sin bok *Kultursociologiska texter* (1993). I exemplet beskriver Bourdieu hur "konsumenten" (eller betraktaren) laddar konstföremål med betydelser och sorterar vad som är fint – och vad som är fult. På så här vis bidrar också konsumenten till att producera den produkt (i det här fallet en tavla) som hon själv konsumerar. Smaken är alltså inget givet utan är någonting som präglas av din habitus. Dina erfarenheter och din bakgrund påverkar din smak och bestämmer vad du skall uppfatta som attraktivt, eller helt enkelt sortera bort. Den här processen kallas distinktion och innebär att vi människor, samtidigt som vi tar till oss saker, också skjuter annat ifrån oss. I skapandet av en livsstil (eller i befästandet av den) gäller det att välja "rätt" byggstenar, vi plockar egenskaper och kännetecken som vi uppfattar som "vi" och knyter dem till vår identitet. Det andra väljs bort och vi skapar en gräns – en markör, gentemot det vi inte vill bli associerade med (Bourdieu 1993 s. 247-251).

Platsen där habitus används kallas för fält. Fältet är det sociala rummet, platsen där mötet sker. Som länk mellan habitus och fältet finner vi kapitalbegreppet. Kapital kan beskrivas som habitus förutsättning och på så sätt är habitus direkt bundet till kapitalet. Bourdieu delar in kapitalet i fyra olika områden, det ekonomiska, det symboliska, det kulturella, och det sociala kapitalet. Det ekonomiska kapitalet utgörs av människans finansiella och materiella tillgångar. Det symboliska kapitalet handlar om någonting som är erkänt och accepterat inom den egna gruppen, det kan handla om symboler som exempelvis kläder, redskap eller tekniska föremål, men det kan också röra sig om sociala erfarenheter. Det kulturella kapitalet motsvarar vad man skulle kunna kalla för en "finkultur", elitens kultur. Här handlar det om att ha kännedom om en viss musik eller annan konstform, eller att inneha en högre akademisk examen. Det sociala kapitalet består av den sociala kretsen eller nätverket, som du omger dig av. Ett starkt socialt kapital betyder en bred umgängeskrets, med många betydelsefulla och inflytelserika kontakter (Broady 1998 s. 13-21).

Dessa fyra kapital är, precis som smaken, mänskliga konstruktioner och inte på något sätt fasta eller objektiva i sina existenser. Kapitalen och deras betydelser och värden skiftar beroende på vilka kulturer eller vilka grupper man rör sig i, en egenskap eller kunskap kan innebära social status i en grupp och samtidigt vara fullständigt värdelös i en annan. Samtidigt

menar Bourdieu att kapitalen utgör förutsättningarna för våra sociala liv. Människan markerar tillhörigheten med gruppen genom att använda sig av dem och utövar på samma gång en distinktion gentemot ”de andra” med hjälp av kapitalen.

Idag lever vi ett samhälle där man alltmer sällan pratar om klasstillhörighet utan låter andra sociala kategorier som kön, etnicitet och generation ta en allt större plats. Klassbegreppet kan upplevas som förlegat och ogiltigt, och är kanske något som för många som inte ens existerar. Men är det så?

I boken *En fråga om klass – levnadsförhållanden, livsstil, politik* (2010), skriven av Maria Oskarson, docent i stadsvetenskap, Mattias Bengtsson, universitetslektor i sociologi, och Thomas Berglund, universitetslektor i sociologi, diskuterar och problematiserar författarna klassbegreppet och ställer sig frågan; Spelar klass någon roll? I uppsatsen tänker jag följa deras linje och studera i vilken utsträckning informanternas klasstillhörighet avgör vad de väljer att äta. Min utgångspunkt för arbetet består i att klasstillhörigheten skapar kontraster och binder sociala grupper samman. Jag kommer också att anta att klasstillhörigheten inte är något absolut och fixerat utan någonting som delvis innefattas av flytande gränser och att människor i olika sociala rum också kan anta olika sociala positioner. Med andra ord så står inte mina informanter fast på en plats utan har möjligheten, relaterat till kontexten, att spela ut sin identitet olika beroende på fältet de befinner sig i.

Förutom det moderna klassperspektivet och Bourdieus habitusteori kommer jag att undersöka just identitetsbegreppet lite närmare, och hur informanterna ser på sig själva och sin identitet. Är människan (informanterna) ”fria” i sitt identitetsskapande eller finns det koder och attityder som de aldrig kommer att komma ifrån? Till min hjälp kommer jag att använda mig av både ett modernt och ett postmodernt perspektiv på identitetsbegreppet, och här har jag valt teoretikerna och sociologerna Anthony Giddens och Mike Featherstone som stöd för min diskussion. Featherstones syn på människans identitetsskapande är utpräglad postmodern, och i sin bok *Kultur, kropp och konsumtion* (1994) beskriver han den postmoderna människans identitet så här:

[...] This chapter is an attempt to develop a perspective which goes beyond the view that lifestyle and consumption are totally manipulated products of a mass society, and the opposite position that seeks to preserve the field of lifestyles and consumption, or at least a particular aspect of it (such as sport), as an autonomous playful space beyond determination. [...]  
(Featherstone 1994 s. 84)

För Featherstone är just begreppet ”lekfullhet” centralt, och genom att kalla den postmoderna individen lekfull så menar han att människan faktiskt gör saker; utbildar sig, utövar intressen, tror, konsumerar och äter bara för att det är roligt, eller för att hon själv vill och finner tillfredsställelse i det hon gör. Människan är alltså enligt Featherstone *playful* (eller innehar vissa lekfulla arenor), och inte styrd att leva sitt liv på grund av hur hennes föräldrar gjort det eller vilken klass hon är född i. Denna individualistiska tanke har jag tänkt applicera på mina

informeranter, för att studera i vilken utsträckning de är ”fria” i sin kokkonst och konsumtion av mat, och i vilken utsträckning deras bakgrund, sociala och kulinariska, förefaller avgöra vad som ställs på bordet. Om människan nu är fri i sina val, vad innebär då frihet? För Featherstone så är konsumtionen starkt knuten till den postmoderna identiteten.

Giddens analyserar det som han kallar ”självidentitet” i sin bok *Modernitet och självidentitet – självet och samhället i den senmoderna epoken* (1997). Giddens syn på identiteten kan ses som en del i det moderna projektet genom att han menar att det nutida fokus på individen och hennes egen fria vilja är ett resultat av det moderna västerländska samhälle som följde efter industrialiseringen. Giddens utgångspunkt är att vi lever i en senmodern värld och i en tid där traditioner och nedärvda seder får allt mindre betydelse för människans val och handlingar. När detta sker formar människan jaget genom att rekonstruera dåtiden samtidigt som hon planerar för framtiden (Giddens 1997). Å ena sidan verkar hon handla och tänka fritt, men å andra sidan tycks hon agera förutbestämt efter normer och värderingar som hon medvetet och omedvetet fått inristat i sig genom en socialisation.

Den grundläggande skillnaden mellan Featherstones och Giddens identitetsteorier består i att Featherstone hävdar att människan är fri i sina handlingar, eller i alla fall på utvalda scener, medan Giddens menar att inetsade normer, sociala mönster och koder väger tyngre än människans önskan om att vara obunden och *playful*. När Featherstone säger att människan är lekfull menar han inte att hon kan göra vad som helst utan konsekvenser, utan att hennes *val* är fritt, och att det faktiskt finns saker hon gör bara för att hon ”råkar ha lust till det”.

## 1.7 Material och metod

Mitt huvudsakliga material för den här uppsatsen består av fyra intervjuer gjorda med informanterna i deras hem under november månad 2011. Intervjuerna är djupintervjuer, en metod jag har valt för att försöka komma mina informanter och deras tankar om ämnet så nära som möjligt. Längden på samtalen spänner mellan 62 och 195 minuter. I intervjuerna har jag använt mig av en frågelista indelad i fyra rubriker vilka består av persondata, mat och matvanor, socioekonomisk och sociokulturella bakgrund samt livsstil och smak. Dessa rubriker är utvalda med hjälp av mina frågeställningar och ligger också till grund för uppsatsens huvudsakliga disposition. Frågelistan bifogas som bilaga 1. Frågorna är av den öppna typen och är formulerade på så vis att de försöker inbjuda till en diskussion med informanterna, och låta dem tänka själva kring sina val av mat och hur de ser på sin egen identitet och livsstil.

Informanterna är utvalda av mig och efter min egen definition av klassbegreppet. Jag har valt informanter som antingen har en akademisk utbildning, eller som skulle kategoriseras som tjänstemän av olika slag. Det fanns en första tanke när informanterna skulle väljas ut och tillfrågas om de ville ställa upp på intervjuer, att de själva, samt deras föräldrar skulle ha en akademisk utbildning samt själva beteckna sig själv som medelklass. Den här urskiljningen

skulle visa sig vara omöjlig, då alla mina tillfrågade antingen hade någon förälder som saknade en akademisk examina eller själva menade att de hade gjort någon form av klassresa. Den här motgången innebar inte problem, utan snarare att min egen syn på klassbegreppet förändrades inför att arbetet satte i gång.

I och med att jag har valt ut informanter som själva definierar sig som medelklass och valt att lägga fokus på dessa just genom deras klasstillhörighet, så betyder detta även att jag har valt bort informanter ur andra samhällsklasser. Detta har självfallet påverkat mitt material och därigenom även resultatet. Man kan tänka sig att materialet hade berörts (och att jag kanske hade fått andra svar på mina frågor) om jag också hade valt att intervjua människor med arbetarbakgrund eller människor ur samhällets absoluta toppskikt.

Förutom djupintervjuerna och den utvalda litteraturen så har jag använt tidskriften *Allt om Mat* som material. Tidningen har fått fungera som ett stöd när jag har tittat närmare på hur trender har sett ut under 2000-talet. Här har man kunnat se en utveckling i fältet i vad som uppfattas som exotiskt, från att främmande kök varit det som skall utforskas, till att det ursprungliga och det ”nära” nordiska köket har fått komma att stå som modell för det som blivit en trendfaktor.

## 1.8 Informanter

Uppgiftslämnarna (informanterna) i den här uppsatsen består av sju personer som alla finns i min omgivning. Vi har alltså en tidigare relation med varandra. Den yngsta informanten är 21 år gammal och den äldsta 75 år gammal. Alla är boende i Västsverige. Mona och Bengt är 60 respektive 64 år gamla och bor i villa. De är gifta och har fem barn i familjen som alla flyttat hemifrån. Mona och Bengt är båda anställda vid ett universitet där Mona arbetar med personalfrågor och Bengt är professor. Unni och Lars är 75 samt 73 år gamla. De bor i villa och är idag pensionärer, men Unni har arbetat som barnsköterska och Lars har suttit som VD i ett engelskt bolag tidigare i sitt yrkesliv. De har dessutom drivit en dansskola ihop. Unni och Lars är gifta sedan 1961 och har tre söner tillsammans. Maja är 21 år gammal och är min yngsta informant. Hon läser juridikprogrammet vid ett universitet i Sydsverige. Hon bor själv i en bostadsrätt, men lever i ett förhållande och pendlar mellan sin studentstad och staden där hennes pojkvän bor. Maja och pojkvännen har tidigare bott tillsammans, men har på grund av Majas studier fått flytta isär under hennes studieperiod. Maja arbetar också extra i en klädbutik. Elin och Christoffer är 28 respektive 29 år gamla. Tillsammans har de tagit sina postgraduate diploma i England som ungefär motsvarar en svensk kandidatexamen. Deras huvudämne var ”hotel management”. Idag bor de tillsammans i en hyresrätt och är förlovade. Christoffer arbetar som hotellreceptionist och Elin arbetar som konferensansvarig i en privat vinklubb.

## 1.9 Reflexivitet och tillförlitlighet

Billy Ehn och Barbro Klein tar i boken *Från erfarenhet till text* (2002) upp hur forskare hanterar sin subjektivitet och personliga närvaro i studiet av andra människor. Som författare och forskare finns det en risk att man skapar ”de andra” i sina analyser. Den här risken minimeras om man löpande arbetar med reflexiviteten och är medveten om att man formar och påverkar sitt material och sina informanter.

[...]Att analysera reflexivitet i vetenskaplig text är minst sagt lika svårt som att analysera kulturer i levande livet. Reflexiviteten måste skapas genom en kombinerad granskning av form och innehåll, text och erfarenhet. En oavsiktlig följd av sådan kommenterad läsning an andra verk är att man säger någonting som sig själv.[...] (Ehn och Klein, 2002)

Att vara reflexiv i sitt skrivande innebär att man iakttar sig själv i förhållande till sitt ämnesval, material och resultat. Att vara fullständigt objektiv är inte en möjlighet och inte heller en förutsättning för att kunna leverera en vetenskaplig uppsats. Därför är det av stor vikt att under arbetets gång hela tiden fundera på över hur man själv som författare påverkar sitt material och därigenom skapar omvärlden.

Mitt ämnesval är präglad av del mitt eget intresse och reflekterar också den tid vi lever i. Mat som trender och det utrymme som mat ges i media är tidstypiskt och speglar dessutom en postmodern syn på människan där hon lekfullt kan sätta ihop sin identitet med hjälp av hennes personliga val. Mat handlar för de flesta i västvärlden inte längre om att få föda för dagen, eller att vara tvungen att äta det som serveras, utan snarare om ett medvetet och aktivt val.

Informanterna som ställt upp som uppgiftslämnare i den här uppsatsen kommer antingen från en uppväxt eller tillhör en socialgrupp som liknar min egen. Min bakgrund påminner om deras i både ett kulturellt, ekonomiskt, symboliskt och socialt perspektiv, för att använda oss av Bourdieus olika kapital som mätstock. Detta märktes i intervjuerna i form av att vi i hög utsträckning ”talade samma språk”. Vi delar normer och värderingar som skulle kunna bedömas som typiska för en svensk intellektuell medelklass. I mångt och mycket hade vi även samma uppfattningar om vad som bedömdes vara bra respektive dålig mat, både i ett hälso-, kultur och miljöperspektiv. De flesta informanterna är också uppvuxna i hem där man har värderat utbildning högt, precis som jag gjort. Av sammanlagt sju informanter har fem läst vid universitet vilket gav dem en god inblick i mitt arbete. Att skriva uppsats var inget nytt för dem och de var väl bekanta med hur det fungerade med frågor, teorier och eventuella slutsatser. Att intervjua människor som själva är familjära med högre studier innefattas av både för- och nackdelar. En grundläggande fördel torde vara att de förstod vikten för mig att över huvudet taget få informanter som var villiga att ställa upp på intervjuer och därmed att kunna skiva min uppsats. Alla informanterna tog uppsatsen och intervjuerna på stort allvar och tyckte det var roligt att de kunde ställa upp och bidra till att den här uppsatsen kom till. En nackdel skulle kunna vara just det att de känner till processen och kanske kunde ana vilken

typ av svar jag som intervjuare ”förväntade mig”. Deras insikt i den akademiska världen (och kanske även deras klasstillhörighet) gjorde att svar som skulle kunna uppfattas som starkt avvikande uteblev.

## 1.10 Disposition

Uppsatsen startar med en inledning och följs upp av den empiriska delen som är indelad i fyra huvudkapitel. Dessa kapitel är utformade med hjälp av dels mina frågeställningar och dels min frågelista som användes vid intervjutillfällena.

I det andra kapitlet ligger fokus på hur informanterna väljer och väljer bort mat, och hur man skapar identitet kring dessa val. Vad äter informanterna till vardags? Vad äter de i en mer festlig kontext? Hur ofta besöker de restauranger? Är ekologisk mat viktig? Var handlar de sin mat någonstans? I det här kapitlet jämför jag mina informanters svar för att försöka hitta mönster och skillnader. I det tredje kapitlet undersöker jag om mat är en klassmarkör. Vad innebär klass och social bakgrund för de val man gör i mataffären och på restaurangen? Hur tänker informanterna kring sin egen klasstillhörighet? Påverkar barndom och uppväxt hur de lagar och konsumerar mat idag? I det här kapitlet undersöker jag eventuella samband mellan matvanor och klasstillhörighet. I det fjärde kapitlet finns ledord som smak, trender och livsstil. Här kommer jag ur två olika identitetsperspektiv, ett modernt och ett postmodernt, pröva hur trender och influenser påverkar informanterna i valet av mat. Hur hänger detta val ihop med byggandet av en livsstil? Vad väljer informanterna för andra byggstenar till identiteten? Vad ser de på TV, vilken musik lyssnar de på och vilka semesterresmål väljer de att besöka? Det femte och avslutande kapitlet utgörs av en avslutande diskussion där jag analyserar mitt material och letar efter samband och skiljaktigheter i mina resultat.

## 2. Mat och matvanor

[...] For what is food? It is not only a collection of products that can be used for statistical or nutritional studies. It is also, and at the same time, a system of communication, a body of images, a protocol of usages, situations, and behavior. [...] (Roland Barthes, 1979)

Warren Belasco, professor i American studies vid universitetet i Maryland, Baltimore, inleder det första kapitlet i sin bok *The keyconcepts of food* (2008) med att citera den franska litteraturforskaren och författaren Roland Barthes. Kapitlet heter Identity – are we what we eat? och här ställer sig Belasco frågan om människan väljer mat efter vem hon är (eller *vill* vara), och vad måltiden (och maten) egentligen betyder för den egna identiteten. Är vi vad vi äter, eller äter vi vad vi *är*? Belasco menar att valet av mat inte är någon slumpartad händelse, och inte bara ger människan de kalorier och näringsämnen hon behöver för att överleva. Mat består av regler, koder, signaler och självklart också; en kulinarisk njutning.

[...] People use food to "speak" with each other, to establish rules of behavior ("protocols"), and to reveal, as Brillat-Savarin said, "what you are". [...] (Warren Belasco, 2008)

Informanterna i det här arbetet har bekräftat det som Belasco säger; mat är inte bara föda. Mat är glädje, mat är ett intresse, mat är konsumtion och mat är ett sätt att visa den man är.

### 2.1 Ärtsoppa och oxfilé – matval till vardag och helg

I mina intervjuer och fältstudier valde jag att först försöka kartlägga hur mina informanternas matvanor såg ut. På frågan vad de brukar äta till middag på vardagarna fick jag varierande svar, och många framhöll just "att de äter varierande". Maja, som är student, berättar att det ofta blir mat som går snabbt att laga till middag. Ibland blir det hämtmat, gärna indiskt eller thailändskt, och ibland blir det rent utav fil och flingor. Lagar hon middagen hemma försöker hon laga storkok så att det blir över för lunchlådor. Exempel på rätter som hon nämner är kycklingfilé med svamp, risotto och råbiff.

Även Elin och Christoffer tycker om att äta thailändskt även om de gärna väljer att laga det själva. Andra rätter som lyfts fram av dem är hemlagade köttbullar, ärtsoppa, matjessill och spaghetti och köttfärssås. Under intervjun med Elin och Christoffer uppstår en diskussion om vad som egentligen innefattas i "svensk husmanskost". Elin kallar spaghetti och köttfärssås för svensk husmanskost, men Christoffer håller inte med. Här märker man att det finns en skiftande uppfattning i vad begreppet innehåller. Christoffer menar att husmanskost innebär mer traditionella svenska rätter (exempelvis kalops, kroppkakor och fläskpannkaka), medan Elin snarare menar att "svensk vardagsmat" (exempelvis falukorv, makaroner och fiskpinnar) också kan ingå när hon använder ordet. På Nationalencyklopedins hemsida ([www.ne.se](http://www.ne.se) 2011) går det att läsa följande om man söker på ordet "husmanskost":

[...] husmanskost (efter tyska Hausmannskost 'enkel kost'), enkel men god, hemlagad vardagsmat i motsats till festmat och delikatesser. Begreppet husmanskost har samband med äldre tiders markegångstaxor, vilka bl.a. reglerade priset för måltider vid gästgivargårdarna i olika delar av landet; taxorna skilde på måltider för herrskap och måltider för medföljande betjäning. Husmanskosten var enkel och billig, men den var inte någon fattigmat. Den följde liksom allmogekosten traditionella, regionalt varierande mönster, och har först i våra dagar upptagits i kokböcker och därmed även fått ökad status, t.ex. i förhållande till prefabricerad, snabblagad mat.[...]

Enligt Nationalencyklopedin (stycket är skrivet av etnologen Nils-Arvid Bringéus) innebär husmanskost enklare rätter med anknytning till en äldre svensk kokkonst, men Elin förklaring ligger inte långt ifrån vad som traditionellt avses med begreppet. I arbetet kommer jag använda begreppet svensk husmanskost och kommer då syfta till Nationalencyklopedins definition.

Maja beskriver att hon ofta beställer ”take away” till vardags, men det gör inte Elin och Christoffer. Maja tycker att hon lever ett hektiskt studentliv där det är svårt att få tiden att gå ihop. Då är färdigmat ett bra alternativ. Att ha brist på tid är också något som också Mona och Bengt upplever. Inom några år kommer de båda gå i pension och just nu tar jobbet upp mycket av deras tid. Detta innebär att de helst inte lagar mat på vardagarna utan äter smörgåsmat, yoghurt och frukt på kvällen istället. Istället är det lunchen som blir deras huvudmål på vardagarna. Den äts ute på restaurang i form av en ”dagens”. Bengt äter gärna svensk husmanskost på stamrestaurangen mitt emot sin arbetsplats, medan Mona ofta väljer indiskt, thailändskt, grekiskt och turkiskt. Maja tar ofta med sig lunchlåda till universitetet, om hon inte går hem på lunchrasten och äter hemma. Christoffer får sin lunch av jobbet och äter i hotellrestaurangen. Unni och Lars är pensionärer och lagar alla sina måltider i hemmet, med undantag av någon gång i veckan då de äter lunch på en restaurang tillsammans med goda vänner. Till lunch blir det ofta en sallad med lite skinka och ost, medan middagarna kan bestå av lite olika rätter. Unni väljer kött och fisk men tycker det är viktigt att äta mycket grönsaker. Hon gillar även svensk husmanskost och nämner ärtsoppa och oxbringa med rotmos som exempel på middagar som lagas i hemmet på vardagarna. Lars framhäver att måltiden är viktig: ”Vi tycker att middagen är högtidsstunden på dagen. Vi ägnar oss åt... Sitter och har det skönt och äta god mat” (Lars).

En annan sak jag diskuterade med mina informanter är hur arbetsfördelningen i köket såg ut. Maja lagade självklart sin mat själv eftersom hon lever i ett singelhushåll, men av de andra informanterna fick jag blandade svar. Elin och Christoffer säger att de försöker dela på uppgiften. För tillfället bor de i en enrumslägenhet med en kokvrå, och då går det helt enkelt inte att vara två när maten skall lagas. När de bodde större lagade de oftare mat tillsammans, framför allt på helgerna. Unni och Lars delar också upp arbetet. Unni lagar oftast maten och Lars får diska. Även Mona och Bengt brukar laga middagen en och en, men de beskrev att det huvudsakligen beror på att de gillar att laga olika typer av mat. Bengt tycker om att experimentera och lagar mer exotisk mat medan Mona lagar mer traditionella rätter. Om man



tittar på hur Mona och Bengt väljer att äta under lunchtid kan man här se en skillnad. På lunchen väljer Bengt att äta husmanskost medan Mona berättar att hon ofta handlar sin lunch från restauranger som serverar mer utländska rätter. I hemmet verkar de göra tvärtom. Informanterna berättar att de gärna vill vara ensamma i köket när de skall laga mat. Det kan bli rörigt när man är flera och dessutom tar det då längre tid. Då är det bättre att dela upp sysslorna eller helt enkelt turas om med matlagningen.

Kort sagt kan man säga att mina informanter upplevde vardagsmaten som någonting som gärna får gå snabbt att laga, men som ändå var viktig. Giddens använder sig av begreppet onotologisk trygghet, och avser med det en positiv känsla av ordning och struktur (Giddens 1997). För Elin, Christoffer, Unni och Lars verkar den här känslan vara viktig, middagen ger en sorts rutin även på vardagarna. Giddens menar att den här känslan är någonting som växer fram (eller bör växa fram) under människors tidiga fas i livet och utgör ett fundament för hur den här känslan kommer att upplevas i framtiden. Kort sagt kan man säga att hur rutiner kring måltider har sett ut i barndomen, också kommer att påverka hur viktiga eller oviktiga dessa blir i människans senare del i livet (Giddens 1997, s. 48-52).

På helgen upplever informanterna att matlagningen får ta tid och även kosta lite mer än vad den gör på vardagarna. Maja, som gärna äter vegetariskt på veckodagarna, lagar mer köttätter på helgen. Det kan bli fläskfilé och färsbiffar. Unni och Lars nämner oxfilé som helgmat och Christoffer och Elin talar om anka och kalv. Mona och Bengt, som gärna avstår matlagning i veckorna, säger att helgen kan delas upp i två delar. På fredagarna är man trött efter en tung arbetsvecka och då skall det gå snabbt. Tillsammans med barn och barnbarn handlar de ofta hämtmat som kan bestå av asiatiskt, italienskt eller räkor som de gör räksmörgåsar av. På helgdagarna lagar de varierat men mer gediget. Ibland kan det bli treätter och någon gång en god pasta.

Jag har också frågat mina informanter vad de dricker till maten, och även här finns det en skillnad mellan vardag och helgdag. Elin och Christoffer dricker vatten och mjölk till vardags. Dricker de vin på vardagarna så är det inte alltid till maten: ”Det händer ju! Men då kanske det inte är så mycket till maten i sig, utan vi kanske mer tar ett glas på kvällen, bara för ”att ta ett glas vin”, liksom” (Elin). Mona och Maja uppger att de nästan alltid dricker vatten till vardags. Det händer att Mona kan dricka ett glas vin eller ett glas öl, men det är inte särskilt frekvent. På helgerna dricker Mona och Bengt nästan alltid vin och öl till maten. Unni och Lars tycker om goda viner och dricker i princip alltid vin till maten, även på vardagarna: ”Sedan kan vi skjuta in att vi alltid dricker goda viner till maten varje dag. Det är ett privilegium man har som pensionär, att man kan dricka vin varje dag”, säger Lars och skrattar.

Alkoholvanor ur ett klassperspektiv tas upp i boken *En fråga om klass* av Oskarson, Bengtsson och Berglund (2010). Kort sammanfattat så visar deras undersökning att högre samhällsklasser har en mer spridd alkoholkonsumtion över tid, medan lägre samhällsklasser

oftare koncentrerar sitt alkoholintag till enstaka tillfällen, men då dricker större mängder. Detta kallas intensivkonsumtion. Informanterna i det här arbetet dricker alla alkohol, men uppger att de dricker små mängder utspritt över veckans dagar. Detta går i linje med vad Oskarson, Bengtsson och Berglund har kommit fram till i sin studie.

På frågan om var de brukar äta middagen i bostaden så får jag blandade och intressanta svar. Mina ”äldre” informanter, Unni och Lars samt Mona och Bengt, berättar att de i princip alltid äter sina måltider vid köks- eller matsalsbordet. Unni och Lars säger att det händer någon gång på helgen att det äter vid tv:n, men då är det en lättare måltid som skall förtäras. Mona och Bengt alternerar mellan köksbordet och matsalsbordet. Har de gäster så äter de vid matsalsbordet, men är barnen på besök kan middagarna lika gärna ätas vid köksbordet. Det beror lite på hur planerad och strukturerad middagsbjudningen är. De äter aldrig vid tv:n. Delvis beror detta på att de inte ser så mycket på tv och dessutom sällan på samma typ av tv-program. Även då barnen var små och bodde hemma försökte de separera tv-tittande och måltider. ”Man skall inte sitta och äta i tv-soffan”, säger Bengt.

När jag pratar med Emma, Christoffer och Maja blir svaren annorlunda. Maja berättar att hon i princip aldrig brukar äta i köket, trots att hon egentligen har plats för det. Det blir oftast i vardagsrummet framför tv:n eller ibland i sängen i sällskap av en bok, skönlitterär eller kurslitteratur. Maja säger att detta beror på att hon dels är student och dels bor ensam. Att äta vid köksbordet är snudd på ångestladdat och hon blir påmind om att hon bor just ensam.

[...]Det finns inte så mycket att roa sig med i köket. Om man inte äter med någon så försöker man nog bara äta så fort som möjligt. /.../ Nej, jag hade nog inte tänt ljus för mig själv. Det blir ingen måltid på samma sätt.[...] (Maja)

I sin bok *Ju mer vi är tillsammans – fyrtiotalisterna och maten* behandlar Helene Brembeck samma tema tillsammans med sina informanter.

[...]Att mat intas tillsammans, att ätande innefattar inte bara en delad mat utan också delade erfarenheter och delat socialt liv är en så rotad föreställning att vi känner oss helt blottställda när så inte är fallet. Det är en oreflekterad, icke-ifrågasatt självklarhet, som gör att informanterna hade svårt att sätta ord på upplevelsen av att äta i ensamhet. Det kändes i kroppen, maten smakade inte lika bra, det var en olustig, utsatt känsla som var svår att definiera.[...] (Brembeck 2008 s. 105)

Brembecks informanter är födda på 1940-talet och flera av dem är änkor och änklingar. Ensamheten blir extra påfallande när man är van vid att ha sällskap. Maja upplever delvis samma sak och hon säger att hon tror att detta är en vanlig upplevd känsla bland människor som bor ensamma i ett hushåll. Tv:n kan innebära underhållning och avkoppling, men också vara ett substitut för en mänsklig social gemenskap och samvaro. Maten skall delas och upplevas gemensamt med en vän eller en familjemedlem för att den skall uppfattas som något behagligt och trivsamt, och finns det inte någon mänsklig samtalskamrat så får tv:n duga.

Elin och Christoffer säger också att de ofta äter middagarna framför tv:n, framför allt på vardagarna. De säger att detta har ökat, kanske främst på grund av att de bor trångt för tillfället. Under studietiden vände de sig vid att äta där, de hade ett pressat schema och stunden framför tv:n erbjöd en lugn stund samtidigt som de åt middag. Både Elin och Christoffer säger att det känns fel att äta framför tv:n. När jag frågar varför så säger det att det har med uppfostran att göra.

[...]Nej, det är ett tecken på dåliga vanor och dålig uppfostran. Men man gör det nog... Det har nog skiftat lite ändå. För mina föräldrar är det en omöjlighet att sitta framför tv:n och äta. Det har aldrig hänt och kommer aldrig att ske.[...] (Christoffer)

Elin och Christoffer sätter ord på en känsla som alla informanter verkar ha men inte direkt uttalar. Att kombinera tv-tittande och ätande är någonting som skulle kunna vara acceptabelt någon gång, men absolut inte alltid. Mona och Bengt berättar att om något av barnen var sjuk så gick det an att få in måltiden i soffan, och Unni och Lars uppger att en lättare måltid kan göra att känna att "tv-ätande" kan vara befogat. Mina äldre informanter säger alltså att det borde finnas ett rimligt skäl för att äta framför tv:n innan man tillåter sig själv eller familjemedlemmar att äta just där.

Detta kan i grund och botten handla om generationsfråga. Elin, Christoffer och Maja är alla uppvuxna i en tid där tv:n och tv-tittande hör till vardagslivet, medan Unni, Lars, Mona och Bengt är födda innan tv:ns intåg i de svenska hemmen. Detta kan vara en faktor när man ställer sig till huruvida det är acceptabelt att äta middagen framför tv:n eller inte.

## 2.2 Posterboys och skuldkänslor - vegetarisk, ekologisk och närproducerad mat

Två av informanterna, Unni och Bengt, har vuxit upp med vegetarisk kost. Unni och hennes bror, då 12 och 13 år gamla, läste böcker och kom gemensamt fram till att kött var någonting man borde avstå ifrån. Brodern, som vid tillfället för intervjun är 77 år gammal, äter fortfarande inte kött. Unni däremot la vegetarianismen på hyllan när hon fick barn. "Det blev jobbigt att köra med två matsedlar", säger hon. Bengts far var vegetarian och i barndomshemmet serverades det inte rött kött. Vitt kött i form av fågel och fisk kunde förekomma på helgerna, och på julafton bjöds det faktiskt på julskinka, mest för att det var en tradition. När pappan var bortrest kunde mamman dock laga kött, Bengt beskriver att hon ibland gjorde fläskkotletter. Bengt berättar om två barndomsminnen där han beskriver vad han kunde hitta på för att komma över kött. När jag frågar Bengt när han slutade vara vegetarian så skrattar han och svarar; "Jag har aldrig varit vegetarian". Trots Unni och Bengts förflutna som vegetarianer så säger de båda att vegetarisk kost inte är särskilt viktigt i deras hushåll idag. Vegetarisk mat förekommer, men inte på grund av att den är just vegetarisk.

Maja äter ofta vegetarisk mat. Hon säger att hon tycker det är viktigt ur miljösynpunkt, men också för att det skall vara mer hälsosamt än att äta mycket protein och kolhydrater. När hon

lagar gröna rätter hemma adderar hon ofta någon form av ostprodukt till, det kan vara keso, haloumi eller fetaost. När hon äter ute på restaurang beställer hon mer sällan vegetariska rätter än de hon äter hemma, men det förekommer.

Christoffer och Elin berättar att de äter relativt mycket kött och fisk men att de hade velat äta mer vegetarisk mat. Även Christoffer och Elin uppfattar vegetarisk mat som hälsosam och mer miljövänlig än köttprodukter. De säger att grönsaker är gott, men att vegetarisk mat ibland kan kännas lite tråkig.

[...]Det finns där för mig också, men det är det jag tycker att det finns så mycket andra roliga recept som man kan göra med kött eller fisk till. Och jag älskar oxfilé, fisk med, men speciellt kött. /.../ Inte för det, jag älskar grönsaker, men det kan bli lite tråkigt med recept utan kött eller fisk till.[...] (Elin)

När jag frågar informanterna om hur ofta de köper, och hur viktigt det är med närproducerad och ekologisk mat så är det lätt att se en röd tråd i deras svar. De flesta uppfattar den här typen av varor som viktig och som något man borde sträva efter att försöka handla så mycket som möjligt av. Maja försöker köpa det ekologiska alternativet av mjölk, bananer, kaffe och ägg. Unni och Lars pratar också om ekologiska ägg och Unni säger att det är viktigt med naturen och ”att allt sköts riktigt”. Samtidigt upplever de att ekologiska och närproducerade varor kan ställa till med problem. Vad gör man när butiken inte kan erbjuda varorna? Hur långt skall man behöva fara för att köpa närproducerade ägg, och vad händer då med helhetsbilden när man måste resa två mil för att få tag på äggen? ”Det kostar förmodligen mer för naturen än om vi köper äggen här”, säger Lars.

Mona säger att hon alltid köper rättvisemärkta bananer. Ägg är ett annat exempel på en ekologisk produkt som de alltid försöker köpa ekologiska. När jag frågar varför så svarar Mona att hon tror att vanliga höns har det sämre än de som producerar ekologiska ägg, och om inte annat så är hennes val i alla fall ett *försök* till att göra skillnad. Mjölken är hon inte lika noga med och tror inte heller att kon har det varken bättre eller sämre än den som inte tillhör ett ekologiskt mejeri. Hon skulle gärna köpa uteslutande ekologisk mjölk, men vill vara övertygad om att det finns någon skillnad mellan de båda sorterna i så fall. I övrigt väljer Mona sina varor från fall till fall. Det kan bli konventionella produkter, men lika gärna sådana som är ekologiskt framställda.

Alla informanterna har beskrivit kaffe, bananer, mjölk och ägg som produkter de helst väljer att köpa ekologiskt, KRAV- och rättvisemärkt samt närproducerat. Vad beror detta på? Två av informanterna, Maja och Christoffer, har varit inne på tänkbara förklaringar.

[...]Lite! Men jag tror att man har lättare att... Jag får nog mer dåligt samvete när det gäller djur, ägg och sådant, än lingonsylt eller så. Tror jag. Det känns viktigare när det är levande djur.[...] (Maja)

[...]Däremot tror jag ibland att det skall smaka lite bättre. Rationellt sett så vet jag att det inte kommer göra det, men jag har en slags känsla när jag står i butiken, den här kommer nog smaka lite bättre, än den som inte är ekologisk. /.../ Jag väljer ut några produkter som jag alltid försöker köpa ekologiskt, sedan väljer jag bort en del annat. För att kunna köpa t.ex. kaffe. Det köper jag alltid ekologiskt, eller rättvisemärkt. Gärna så många markeringar som möjligt på paketet.[...] (Christoffer)

Maja och Christoffer har här pekat på två viktiga faktorer till varför just de här produkterna är vanliga att konsumenter väljer ekologiska. Bananer och kaffe är två råvaror som länge har funnits på tapeten när det gäller halten av miljögifter och plantagearbetarnas villkor. Under de senaste tio åren har ett flertal dokumentärer sänts på svensk tv som handlar om just dessa frågor. Christoffer kallar bananer och kaffe för ”posterboys”, en mycket träffande beskrivning av två produkter som har blivit symboler för diskussionerna kring miljögifter och människors rättigheter i tredje världen. Maja berättar om det dåliga samvete hon känner när det handlar om levande djur, som till exempel höns och kor. Mjölk och ägg är dessutom två produkter som framställs i Sverige och kanske är det lättare att känna med djuren när de dessutom finns i vår direkta närhet.

Bengt känner många gånger en viss skepticism gentemot ekologiska och KRAV-märkta råvaror och beskriver den här typen av mat som en ”varumärkeshistoria”. Hur vet man egentligen vad som är framställt med djuren och naturens bästa i åtanke, och vad är en bluff? Bengt är inte övertygad om att ekologiskt märkt mat egentligen är bättre ur ett miljöperspektiv än vanliga varor. Även halten av miljögifter i maten upplever Bengt som ett problem. ”Konsumenten har inte en chans att avgöra vad som är bra varor när det gäller själva innehållet”, menar Bengt.

Ekologisk och närproducerad mat är i regel dyrare än vad ”vanlig mat” är. Detta innebär att man också kan anta att konsumtion av denna typ av produkter och råvaror skulle kunna vara en klassfråga. Till viss del kan man säga att det handlar om ekonomisk klass, men vidare kan pekar det också mot att ekologisk mat handlar om en fråga om kunskap och upplysning. Att prioritera klimatsmart mat grundar sig i att kunskapen om att den är just klimatsmart kommer någonstans ifrån, exempelvis från media och litteratur men också ifrån den sociala omgivningen. Alla informanterna tycker att ekologisk och närproducerad mat är viktig, om än i olika utsträckningar. Kanske kan detta grunda sig i, eller i alla fall vara kopplat till deras klasstillhörighet.

### 2.3 Informanterna och prislappen – vad kostar matkassen?

Ingen av informanterna förde någon kassabok över sina matinköp eller sparade kvitton från affären. Frågan om vad maten kostar dem varje månad tyckte de flesta var svår att besvara. För att underlätta för dem bad jag dem dela upp sina matutgifter i två kategorier, en som motsvarade det man handlade för i mataffären och en som beskrev de utgifterna de hade på krog- och restaurangbesök. Mona och Bengt svarade att de äter ute för ungefär tretusen kronor

tillsammans och handlar hem mat för ungefär sex till åttatusen kronor i månaden, grovt uppskattat. Maja säger att kostnaden för restaurangbesök uppgår till ca tvåtusen kronor och att den summan hon handlar för i matbutiken ungefär är den samma. Unni och Lars uppskattar den totala månadskostnaden till sextusen kronor, och Elin och Christoffer säger att de handlar mat för ungefär tre till fyratusen kronor.

Alla informanterna var relativt nöjda med den summa de la på mat. Elin och Christoffer uppgav att om de hade haft högre inkomster så hade de också kunnat tänka sig att lägga en större summa av sina löner på mat och matupplevelser. Bengt och Mona berättade att den ekonomiska ställning som de har idag inte alltid har sett likadan ut. När barnen var små var de betydligt mer ekonomiska och prisedvetna. Idag köper de det de har lust till och låter inte priserna styra deras konsumtionsval. Mona menar dock att hon inte heller skulle ha några problem att behöva anpassa sig till en mindre budget om det skulle behövas. ”Vi lever nu, och vill ta till vara på det som vi också vill ha nu”, säger hon.

Över lag så lägger informanterna ganska stora summor på mat varje månad. Enligt konsumentverket bör ett par i åldern 61 till 74 år lägga 3020 kronor på mat i månaden tillsammans, förutsatt att de äter alla måltider i hemmet. För Majas del skulle 1620 kronor vara det rekommenderade beloppet ([www.konsumentverket.se](http://www.konsumentverket.se) 2011). Ingen av informanterna har direkt reagerat på att de skulle ligga över snittet utan är tämligen tillfreds med den summa som de lägger ut månadsvis på mat. Alla informanterna värderar mat och tycker det är en betydelsefull sak att kunna lägga lite extra pengar på – de prioriterar måltiderna. ”För mig är det inte hållbart att leva på spaghetti och ketchup i fem år”, säger Maja och syftar på sin studietid.

Att informanterna generellt sätt spenderar mycket pengar på mat kan tyda på att de uppskattar mat och tycker att man är en betydelsefull och njutbar beståndsdel i livet. Mona och Bengt som har relativt höga inkomster (alltså ett starkt ekonomiskt kapital) lägger ett ganska stort belopp på mat i månaden, men det gör även Maja som i ett tal om inkomst skulle klassas som en låginkomsttagare. Maja lägger knappt den tredubbla rekommenderade summan på mat och restaurangbesök men upplever inte det som ett problem. God mat är för Maja något viktigt som hon vill unna sig.

## 2.4 Fikor och vinresor till Alsace - mat på restaurang och resande fot

Varför människor väljer att äta ute istället för hemma kan bero på olika faktorer. Tillgängligheten, snabbheten, upplevelsen och att det kan uppfattas som mindre vardagligt torde vara några av dem. Här kan vi också anta att det finns dels en generationsmässig, men också en geografisk aspekt när det gäller hur ofta man äter ute och hur man upplever restaurangbesöket. I Göteborg stad finns det 2011 inte mindre än 944 restauranger (caféer, barer, pizzerior, hamburgerkedjor och gatukök inräknat) och detta innebär självklart att

tillgängligheten och valmöjligheterna ökar för storstadsbon, jämfört med någon som är bosatt i ett mindre samhälle med färre antalet restauranger. ([www.restaurangportalen.se](http://www.restaurangportalen.se) 2011)  
Mina yngre informanter uppger att de äter och vill äta ute oftare än vad mina äldre informanter. Detta kan uppfattas som en fråga om ålder.

Att äta ute på restauranger och caféer har ökat takt med att svensken i efterkrigstid fått det bättre ekonomiskt ställt och dessutom blivit influerade av mer ”osvenska” vanor. Urvalet av restauranger, barer och caféer i storstäderna är idag stort och det behöver inte alltid vara dyrt att ta sig någonting att äta på stan. Unni och Lars säger att de äter lunch ute en gång i veckan men att restaurangbesök kvällstid sker betydligt mer sällan, kanske bara några gånger om året. Detsamma svarar Mona och Bengt, fika blir det kanske någon gång i månaden och restauranger besöker de några gånger om året. Då blir det ofta söndagsmiddagar. Maja däremot fikar på caféer nästan en gång om dagen och besöker restauranger och barer två gånger i veckan. Elin och Christoffer är även de mer frekventa i att äta och dricka ute, det blir cirka en till två gånger i veckan.

Mina äldre informanter svarade alltså att de ganska sällan, i alla fall på kvällstid, äter på restauranger, medan de tre yngre informanterna tyckte att det var en ganska vardaglig företeelse med krogbesök. Att äta ute för femtio år sedan var någonting som medelklassen mer sällan gjorde kontinuerligt, och att besöka restauranger var snarare förknippat med högtidligheter och lyx. I takt med att utbudet av mat har ökat, i samband med att svensken reser allt mer och upplever andra kulturella mönster och på grund av en ökad invandring så äter svensken allt mer ute. Kanske kan det även bero på att det har blivit allt ovanligare att mamman stannar hemma med barnen. Bob Ashley ger i boken *Food and cultural studies* sin förklaring på varför det för kvinnor underlättar med restaurangbesök framför måltider lagade i hemmet;

[...]From a gendered dimension, many woman respondents cited a sense of release from normal domestic responsibilities. Not to have to shop, prepare and clean up afterwards, and being served by someone else, are all important contributors to this form of pleasure.[...] (Ashley 2004)

I fallet med mina informanter har ingen av de kvinnliga uppgett att de hellre köper hämtmat eller besöker restauranger istället för att laga mat hemma till familjen, men å andra sidan har ingen av dem hemmavarande barn.

Alla informanterna uppgav att de nästintill alltid äter på restauranger när de reser och är på semester, och tycker att lokal och regional mat är en viktig del av resan. Mona och Bengt berättar att de ofta köper enklare lunchmat som de lagar själva på semestern, men att det alltid går ut och äter på kvällen. ”Vi försöker nog alltid prova på något nytt, och att inte hamna i ett fast food track”, säger Bengt. Maja säger också att det är viktigt med lokal mat. Hon skulle inte välja resmål efter hur matkulturen ser ut på orten, men hon tycker att det är noga när hon

väl är där. ”Dels blir resan väldigt mycket bättre, om man äter mat där den kommer ifrån. Där den är som bäst. Jag går nog väldigt sällan till kedjor när jag är utomlands...” (Maja).

Elin och Christoffer ger liknande svar som Unni och Lars när de säger att hur man äter när man reser, ofta beror på *vart* man reser. På vissa resmål blir maten mer central än på andra. Som en del i sin utbildning så åkte Elin och Christoffer på två vinresor till Champagne och Alsace i Frankrike, och till Mosel i Tyskland. Båda två uppskattade den här typen av resa och har diskuterat att göra om det. Samtidigt så säger de att de oftast inte är styrda av den lokala matkulturen när de bokar sin resa, utan låter den inhemska maten bli betydelsefull när de väl är på plats.

[...]Vi är ju väldigt intresserade av andra kulturer, vi har ju rest mycket liksom. Och då är ju maten en del av det, det är ju väldigt roligt att se hur deras mat är och hur de i kulturen behandlar mat och hur de ser på det. Det är ju väldigt kul för oss att få en upplevelse av deras matkultur. Men det är inte direkt någon avgörande orsak till att vi åker dit.[...] (Elin)

Om restaurangbesök på något sätt är kopplat till klasstillhörighet är svårt att säga i den här studien. Informanterna har gett skiftande svar om huruvida de ofta besöker restauranger. Efter deras svar skulle man kunna säga att generationsfaktorn väger tyngre än klass då de som absolut har råd med restaurangbesök, dvs. Mona, Bengt, Lars och Unni, mer sällan äter ute än de som har mindre ekonomiska möjligheter, alltså Maja, Elin och Christoffer.

## 2.5 Att relatera till det opassande

För att få en helhetsbild över informanternas matvanor och syn på mat frågade jag dem också vad de *inte* äter. Frågan försöker belysa hur informanterna väljer mat som de tycker passar deras livsstil, snarare än vad de väljer bort för att de helt enkelt inte tycker om rätten eller råvaran. Lars och Unni säger att sådan mat egentligen inte finns för dem, utan att det enda som egentligen är bannlyst i deras hem är korv. Detta beror mest på att de faktiskt inte gillar korv. Maja säger att sådan mat i sådana fall skulle vara halvfabrikat av olika slag. Med halvfabrikat menar Maja mat som finns att köpa i matbutiken, djupfrysta rätter som man bara värmer eller steker hemma. Elin tycker egentligen inte att det finns mat som hon väljer bort på grund av att det inte passar hennes livsstil, och Unni ger ett likartat svar. Christoffer säger att han tror att det finns sådana rätter, men att det är svårt att peka ut något speciellt. Han säger att han hellre skulle välja att äta snabbmat från Saluhallen än från McDonalds, även om det händer att han besöker hamburgerrestauranger. Mona tycker inte heller att det finns sådan mat, och Bengt håller med;

[...]Jag kan äta hamburgare eller pasta av den enklaste varianten, identiteten handlar nog här om att kunna äta vad helst du vill ha, det mest basala! Pannkakor, bruna bönor och fläsk... /.../ Vi är helt fria att äta det vi tycker om!] (Bengt)



Bengt tror att variationen man har tillgång till när man har en högre social och ekonomisk status gör det möjligt att välja maten mer fritt. Dessa människor skulle Bourdieu beskriva som ”de nya intellektuella”, sprungna ur en modern medelklass och som ofta består av direktörer, arbetsgivare, högre tjänstemän och vetenskapsmän. De nya intellektuella betraktar livet som en ständig läroprocess, och fascineras av identitet, uppförande, utseende, livsstil och det ändlösa sökandet av nya upplevelser (Bourdieu 1993). Med ett postmodernt perspektiv på konsumtion av mat skulle man kunna säga att matbutiken och restaurangen är den lekfulla arenan för informanterna, som själva uppger att de faktiskt inte är ”tvingade” att köpa (eller inte köpa) en viss rätt eller typ av vara. Ändå så framhåller flera av dem att snabbmat och halvfabrikat är någonting de drar sig för att konsumera, även om det inte heller är absolut uteslutet.

I sin bok *Kultur, kropp och konsumtion* (1994) använder sig Featherstone av begreppet konsumtionskultur för att markera att västvärlden idag handlar om produktion och konsumtion av varor. Vi lever i ett kapitalistiskt samhälle där en människans status i hög utsträckning mäts i vad hon omger sig med för saker och hur hon använder sin ”smak” i valet av dessa. Konsumtionen har blivit vår kultur.

[...]Food as communication finds most of its applications in the process of defining, one's individuality and one's place in the society. Food communicates class, ethnic group, lifestyle affiliation, and other social positions. Eating is usually a social matter, and people eat every day. Thus, food is available for management as a way of showing the world many things about the eater. It naturally takes on much of the role of communicating everything. Indeed, it may be second only to language as a social communicate system[...] (Anderson 2005)

Anderson pekar här på att mat kommunicerar klass, etnicitet, livsstil och andra positioner i det sociala rummet. Mat säger någonting om den som äter vilket också innebär att det finns någonting att säga om maten som väljs bort, även om det sker mindre uttalat.

Bourdieu menar att det sociala rummet är uppbyggt av dem som befinner sig i det och hävdar att den sociala klassen fullt ut är *konstruerad*. Gruppen markeras inte av en enda egenskap eller den totala summan av dessa, utan av ”strukturen i relationerna mellan alla relevanta egenskaper” (Bourdieu 1993). Relevanta egenskaper är egenskaper som återupphåller gränserna gentemot andra gruppen (eller klasser) och som genom en distinktion bevarar gruppen särpräglade drag. Att informanterna väljer bort snabbmat kan ha flera orsaker och en enda behöver inte vara den avgörande eller riktiga. Kanske är det så att informanterna inte vill äta ohälsosamt eller helt enkelt inte tycker om smaken. Men det kan också handla om en klassindikation och skyddandet av gruppens värderingar och sociala mönster.

### 3. Sociokulturell och socioekonomisk bakgrund

Klassbegreppet är ett av de äldsta inom modern samhällsforskning och är på många sätt problematiskt och svårhanterligt (Oskarson, Bengtsson och Berglund 2010). Det här arbetet syftar till att studera om klasstillhörighet spelar någon roll i mina informanternas val av mat. Och är det så? *Spelar klass någon roll?*

Klassbegreppet är mångfacetterat och många gånger svårtydigt. Vi lever idag i ett samhälle där den klassiska marxistiska klassteorin inte längre har samma samhällsrelevans och där samhällsklasserna ofta parallellt flyter in i varandra. Arbetarklass, borgarklass och överklass är idag ett strukturellt system som inte längre är brukbart på samma sätt som för hundra år sedan. Den enskilda individens påstådda frihet gör att hon själv får besluta om sin framtid och hur hon skall handskas med sina val.

Vad är då klass? Genom att se sig omkring så kan man ganska snabbt konstatera att människor i samhället lever sina liv på olika sätt. Vissa bor i lägenheter och vissa bor i hus. Några bor på landsbygden och några bor i en stadsmiljö. Vi kör olika bilar, vi har olika yrken och konsumerar olika. Vissa människor är troende och vissa människor kallar sig ateister. Vi reser till olika platser, gör olika saker på fritiden och vi roar oss med olika helgnöjen. *Vi köper olika typer av mat.* Dessutom värderar vi livet och det som det innehåller på olika sätt. Vi röstar på olika politiska partier, vi förhåller oss olika till andra individer i olika kontexter och vi uppför oss olika i sociala situationer. Mitt i allt detta, när vi gör så rysligt olika, så gör vi också vissa saker väldigt lika.

I den här diskussionen kommer jag att förutsätta att klasssystemet existerar och att det påverkar alla individer i världen. Jag utgår ifrån att klass innebär sociala *inärvda* (till skillnad från *nedärvda*) mönster och koder och att dessa sedan utövar inflytande på individens kvalifikationer och hur hon väljer, medvetet eller omedvetet, att leva sitt liv. Att vi just väljer olika yrken, har olika ideologiska synsätt på människan och världen, och att vi bedömer saker som olika värdefulla beror just på att vi är fostrade i olika samhällsgrupper. Detta kallar sociologen och teoretikern Pierre Bourdieu som människans samlade *kapital* som sedan resulterar i hennes habitus.

[...]Med habitus avses system av dispositioner som tillåter människan att handla, tänka och orientera sig i den sociala världen. En människas habitus grundlägges genom de vanor hon införlivar i familjen och skolan och fungerar sedan som ett seglivat och ofta omedvetet handlingsmönster. Habitus kan betraktas som förkroppsligat kapital. [...] (Broady 1998 s. 13)

Klassbegreppet kan studeras och användas som ett analytiskt verktyg på många olika sätt. Egentligen kan man inte påstå att klassbegreppet innebär något enhetligt utan snarare består av flera olika nivåer. Den tyska sociologen och filosofen Max Weber (1864-1920) definierade klassbegreppet i flera olika lägen, istället för ett odelat. Bland annat talade Weber om social

klass eller sociala klasser, och menade att dessa vägde tyngre än politisk eller ekonomisk klasstillhörighet, även om dessa självklart flyter in i varandra. Weber menade att klasstillhörighet är ”liktydigt med att befinna sig i samma klassituation som andra människor, och det viktigaste kriteriet är en människas resurser i form av fast kapital, förmögenhet, utbildning eller yrkesskicklighet”, och betonade människans *status* som den främsta klassindikationen (Berglund och Schedin, 2009 s. 351-352).

### 3.1 Informanternas bakgrund

Maja berättar att hon uppfattar sin uppväxt som rofylld och ”pittoresk”. Hon växte upp på landet med en direkt tillgång till natur som ängar och hav. Hennes föräldrar skilde sig när hon var sju år gammal men valde att bo kvar i samma område. Hennes föräldrar är civilekonomer i grunden och har fått sin utbildning på universitet. Idag arbetar hennes mamma med ekonomisk redovisning och hennes pappa ansvarar för storkunder på en bank.

Elin och Christoffer beskriver sina uppväxter som ganska olika och påpekar ganska tidigt i intervjun att de tycker att deras bakgrunder skiljer sig från varandra. Båda två växte upp i en stillsam villaförort vid havet. Christoffers mamma jobbade vid ett universitet och hans pappa hade diverse offentliga uppdrag. Christoffers föräldrar har båda en universitetsexamen. Elin har idag ingen kontakt med sin pappa och har ganska vaga minnen av hans yrke och utbildningsnivå. Hon minns dock att han ”jobbade på socialkontoret” (Elin). Elins mamma har ingen universitetsexamen, men har gått diverse kortare yrkesutbildningar och bland annat läst till undersköterska, läkarsekreterare och fotterapeut.

Mona växte upp i en storstad i en omodern lägenhet med ett rum och kök. De var fyra personer i hushållet. Lägenheten saknade värme, varmvatten och kylskåp. När Mona var tio år gammal fick familjen flytta till en modern tvåa. Monas pappa arbetade på kontor och mamman var hemma tills Mona var sex år gammal och familjen bestämde sig för att starta en grönsaksbutik. Mamman hade läst folkskola och pappan hade tagit en realexamen, om än med ganska dåliga betyg. Bengt växte upp i samma storstad som Mona och kom ifrån en familj där pappan var egenföretagare och drev ett konditori och bageri. Pappan hade gått som lärling hos en fotograf, men la ned den yrkeskarriären och flyttade till staden där han sedan skulle starta sitt bageri. Varken Bengts mamma eller pappa hade någon universitetsexamen. Bengt uppfattar sin bakgrund som en uppväxt som var ordnad och där det fanns relativt goda ekonomiska förhållanden.

Unni föddes och växte upp i en mellanstor stad och bodde i en lägenhet tillsammans med sina föräldrar och sin bror. Unnis mamma var hemmafru och pappan arbetade på järnvägen som trafikbiträde. Mamman och pappan hade både gått folkskolan och saknade universitetsexamen. Lars växte upp i en närbelägen storstad med en barndom som han själv tycker liknar Unni. Pappan arbetade som chaufför och hade enbart gått folkskola, och

mamman var hemmafru under större delen av Lars liv. ”Ja, det var väl ingen lyxtillvaro, men det gick ihop så att säga”, berättar Lars.

### 3.2 Rotmos, fläsklägg och asiatisk kokkonst – matvanor i barndomshemmen

Både Elin och Christoffer berättar att maten de fick hemma nästan alltid var hemlagad. Elin minns att det nästan alltid serverades svensk husmanskost av den enklare varianten och att det sällan var någon skillnad på det som serverades till vardags och det som åts på helgen. Elin nämner blodpudding, bruna bönor och fläsk, ärtsoppa och fläskkotletter som exempel på vad som kunde serveras i hennes barndomshem. Christoffer säger att fisk var vanligt hemma hos honom när han växte upp. Han beskriver rätterna som både klassiska och populära. Med klassiska rätter menar Christoffer husmanskost och nämner strömming och torsk med potatis som exempel. Det serverades också mer ”trendiga” rätter som spaghetti och köttfärssås och lasagne. Han understryker också att middagen alltid serverades på bestämda tider och att det nästan uteslutande var hans mamma som lagade maten.

Samma sak säger mina ”äldre” informanter. I Monas familj var det mamman som lagade maten. Hon lagade god och vällagad mat även om hon sällan experimenterade i köket. Unnis mamma lagade ofta fisk då Unnis pappa gärna fiskade och ofta kom hem med fisk. Annars så blev det inte särskilt mycket kött i hushållet. ”Det var ytterst sällan fläskkotletter och oxkött och sådant. ”Det var väl inte så vanligt... Lite enklare matlagning, husmanskost kan man väl säga” (Unni). Lars håller med henne. ”Ja, jag instämmer. Det var samma sak hemma. Köttbullar och så här... Och så var det då... Ja, rotmos och fläsklägg. I vissa fall kalvkött och dillsås. Det var gedigen husmanskost”.

Maja, som är född på 1990-talet, har matupplevelser från barndomen som naturligtvis skiljer sig markant från Monas, Bengts, Lars och Unnis minnen av det som ställdes på bordet. Maja är född i en tid när crossover-köket var trendigt och den matlagningsglada svensken hade en törst för att undersöka världens alla kök, och dessutom gärna kombinerade dem. Asiatisk mat var på modet och det italienska köket var något som blev allt vanligare. Majas mamma arbetade heltid när Maja var liten och hade kanske inte därför samma tid till att laga mat som de äldre informanternas mödrar hade. Trots detta minns Maja att halvfabrikat sällan serverades hemma när hon var liten. Hennes mamma vill att det skulle gå snabbt, men självklart också att maten skulle vara god och näringsrik. Maja säger att lax- och kycklingfilé var vanligt hemma hos mamman, gärna med en fräsch potatissallad till och lite mozzarellaost. Pappan, som var ganska matintresserad och gillade att följa recept, lagade mer gedigen husmanskost som kunde ta lite mer tid att tillaga, även om det helst skulle gå snabbt på vardagarna. På helgerna upplever Maja att maten fick ta lite mer tid.

Jag frågar även informanterna om hur den tidiga relationen till mat såg ut. Här svarar Maja att hon åt det mesta och att hon absolut inte var kräsen med mat. Hon åt i princip det som bjöds.

Även Christoffer säger att han tyckte det var roligt med mat och såg ofta fram emot helgmiddagarna. Både Christoffer och Maja säger att det inte fanns någon ”barn-inriktad” mat i deras hem och att barnen fick äta det som de vuxna åt. ”Det var inte så ofta som maten var barnanpassad. Det var mycket lök och vitlök i köttfärssåsen, antingen fick vi äta eller så fick vi låta bli” (Maja). Christoffer pekar på det faktum att han var ensam barn, och att maten kanske inte anpassades nämnvärt på grund av det. Han berättar också om behovet av närheten till föräldrarna som tog sig i uttryck under middagssituationerna:

[...]”Så för mig blev det istället att jag fick äta... Jag åt samma. Det var också ett sätt för mig att visa att jag var... Kunde släppas in i den lilla familjeenheten. Jag ville lära mig att äta allt”[...] (Christoffer).

Tre av informanterna, Mona, Unni och Elin berättar att det som barn var ganska petiga med maten. Elin säger att hennes favoritmat när hon var liten var ärtsoppa och att det kunde hon äta nästan hur mycket som helst av. Något som hon absolut inte åt var grönsaker. Unni i sin tur säger att det var kött och fisk som var svårast att äta; ”Jag vet inte vad jag skall säga om det... Jag var väl inte så förtjust i mat tror jag, jag var petig. Jag åt väl det jag vara tvungen att äta” (Unni). Även Mona hade svårt med maten som liten, men säger att hon på grund av Bengt och hans inställning omvärderat mycket mat.

### 3.3 ”Vi gillar inte att prata om det, men det finns fortfarande där” – informanterna och klassbegreppet

[...]Jag har bytt klass. Det finns lika många koder i det som jag har lämnat, som det finns i den gruppering jag kommit till. Det är inte enklare på något sätt, det är bara annorlunda. /.../ Vissa saker vänjer man sig vid, och vissa saker undviker man. ”[...] (Mona)

Bengt, som själv säger att han kommer från en egenföretagarfamilj och har en medelklassbakgrund, tycker att klassbegreppet är mer problematiskt och mångtydigt än vad det var förr. Idag är det mer kopplat till kulturell identitet än vad Marx klassbegrepp var, säger Bengt. I en egenföretagarfamilj är den ekonomiska aspekten stark, men han upplever ändå att det fanns en öppenhet och en kunskapsörst i familjen, främst från sin pappa. ”Min pappa stängde inga dörrar. /.../ Var och en får skapa sin egen framtid sa farfar, och det betydde att man fick klara sig själv efter folkskolan” (Bengt).

Bengt pekar också på maktdimensionen i klassbegreppet. ”Under och över (under- och överklass, red.), det avslöjar ett maktförhållande redan där”, säger han. ”Ja, den som är utslagen har väl inte så mycket makt. Kanske inte någon alls”, svarar Mona. Detta är enda gången någon av informanterna nämner maktaspekten i klassbegreppet. Att ett starkt habitus, det vill säga starka ekonomiska, kulturella, symboliska och sociala kapital, innebär en ökad status och därmed är en maktfaktor, är någonting som under intervjuerna inte diskuterades, men som är viktigt att lyfta fram.

Bengt, Christoffer och Maja är de enda som tycker att de kommer från ett renodlat medelklasshem. Christoffer beskriver sin uppväxt som ordnad, strukturerad och fri från ekonomiska bekymmer. Hans bakgrund tror han har gjort honom medveten om olikheter och skillnader i olika samhällsgrupper, även om det inte är något som han aktivt tänker på i vardagen.

[...]Det är klart att det finns där hela tiden, och rent teoretiskt i alla fall... Jag tror absolut inte att klasserna är döda. Ett tag var det ju väldigt dominerande att klasserna inte finns, att vi alla är individer och så där. Jag kan ofta göra de uppdelningarna i huvudet. När jag ser en företeelse, när jag ser någonting... Jag kan tänka; det där är inte ett medelklassbeteende.[...] (Christoffer)

Frågan; ”Spelar klass någon roll?”, är svår att besvara, både för mig själv, för informanterna och för andra och ibland kan det vara svårt att skilja på subjektiv och objektiv klasstillhörighet. Generellt sett har informanterna påpekat att klass självklart påverkar, men att det är svårt att säga i vilken utsträckning klasstillhörigheten inverkar på oss som individer. Å ena sidan skulle man kunna säga att vi är moderna, fria och demokratiska människor som lever i en tid där vår bakgrund inte borde avgöra hur vi måste leva våra liv, men å andra sidan är alla informanterna överens om att den sociala bakgrunden inte är något man kan blunda för och någonting som ständigt finns där. Att klassbegreppet har blivit något ”fult” är något som märks i alla intervjuer. Flera av informanterna pratar ogärna om begreppet och tycker att det är något som hör hemma i det förgångna och inte passar i ett modernt samhälle. Din sociala bakgrund *skall* inte spela någon roll, och det är viktigt att vara ”open minded” och inte ha fördomar om människor som kommer från enklare förhållanden.

Oskarson, Berglund och Bengtsson (2009, s. 31) talar om den *sociala rörligheten*, och menar med det i vilken grad individen står kvar i eller rör sig från sin uppväxtklass. Här utgår alltså författarna i att det finns, eller kan finnas, två olika typer av klasser; den du föds i och den du senare eventuellt förflyttar dig till. Bland mina informanter är det Elin och Mona som uttalat säger att de har rört på sig och i och med detta har två olika sociala identiteter, den från sin uppväxtklass och den från sin nuvarande klasstillhörighet.

Mona beskriver att hon har gjort en klassresa, och säger att hon kommer från en ”icke-klassbakgrund”. Med detta menar Mona att hon inte skulle vilja beskriva sin egen bakgrund som någon arbetarbakgrund, och påpekar att ett politiskt engagemang och medvetenhet saknades i hennes familj under hennes barndom. Idag beskriver hon sig själv som medelklass och säger att mycket hos henne själv har förändrats. Monas och Bengts barn är alla akademiker och deras bakgrund liknar inte Monas. När jag frågar Mona om det finns för- och nackdelar med att ha gjort en klassresa svarar hon; ”Varje klass är begränsad på sitt sätt, och man får näring i båda tillhörigheterna”.

Elin anser också att hon har gjort en form av klassresa. Mycket i detta tycker hon ligger i att hon har valt att utbilda sig. Ingen från Elins familj har en akademisk examen. Elin tycker att det huvudsakligen finns fördelar med att ha gjort en klassresa och säger att det har påverkat

hennes sätt att se på världen: ”Jag ser på allt annorlunda nu, än vad jag gjorde förr. Och på mitt liv och så där... Men ändå har jag det här i mig fortfarande... Arbetarklassen till viss del. /.../ Jag har fortfarande jävlar anamma-grejen i mig, jag är inte rädd för att ta i” (Elin).

Att stå med foten i två olika klassvärldar innebär också att det finns behov av att kunna byta skepnad när man rör sig mellan dessa. En tvådelad identitet framtvingar ett ”kameleontstrategi” (Berglund och Bengtsson, 2009 s. 30). Mona säger att vänner som delar hennes bakgrund kan innebära en viss form av tillflyktsort. Ibland upplever hon att det finns ett behov av att ”vila i ett annat sammanhang”. Det kan vara skönt att ha ett rum att andas ut i, men å andra sidan skall så vill hon inte befinna sig där jämt.

[...]Så ingrep klassbytet i tillvarons mest intima sfärer, förändrade upplevelser och känslor. Det naturliga blev problematiskt, om att lära sig gå vid vuxen ålder. Efterhand utvecklades en ny naturlighet som gjorde det svårt att återvända. Besöken i ursprunget blev allt färre, en främlings artighetsvisiter hos sig själv.[...] (Ambjörnsson 1996)

Med Mona och Bengt pratar jag också om hur en klassresa går till, och hur långt det faktiskt är möjligt att göra en klassresa. Vilka konflikter möter man som klassresenär, och vilka vinster finns det för dem som har gjort den här resan? Mona och Bengt tror inte att klassresan, varken den ekonomiska eller den kulturella, kan sträcka sig hur långt som helst. De tror inte heller att det är möjligt för någon som kommer från överklassen kan göra en resa till arbetarkulturen, och menar att det inte finns en möjlighet att till fullo suddas ut inristade mönster, vare sig det gäller en klassresa som är nedåtstigande eller uppåtstigande. Det går inte att förbise den socialisation som individen skolats in i under barn- och ungdomen, och även om klassresenären lär sig att agera i båda miljöerna så behöver inte det betyda att det förgångna till fullo kan suddas ut.

Ronny Ambjörnsson beskriver i sin bok *Mitt förnamn är Ronny* (1996) hur hans klassresa tog sig i uttryck. Född och uppvuxen i Gårda, i en omodern lägenhet med ett rum och kök, blev hans tidiga år ett resultat av socialdemokrati och arbetarrörelsen. Hans skolgång på läroverket gav honom en möjlighet att ta klivet in i det borgerliga rummet och en ny värld öppnade sig för honom, med skolkamrater som talade ett annat språk och levde efter andra sociala koder än de han var van vid. Ambjörnsson beskriver skickligt hur klassresan inte behöver vara ett medvetet val som leder till att verkligheten vänds upp och ner över en natt, utan snarare kan vara en smygande process som för resenären resulterar i en inslussning till ett annat rum på grund av de val hon gjort i livet. Med det sagt så behöver inte effekterna av klassresan (eller klassbytet som det tidigare kallades) vara mindre kraftfulla eller påtagliga.

Monas klassresa påminner förmodligen mer om Ronny Ambjörnssons än vad Elins gör. Mona och Ambjörnsson är födda i en tid när det folkhemmets utveckling etablerades av svensk politik och där längtan efter den moderna och nya tiden var stark. Arbetaren skulle vara rationell, skötsam och arbetsam. Klassresan är, som Ambjörnsson beskriver, inget unikt i den här tiden utan snarare o-oginell och kanske inte sig särskilt märkvärdig. 1900-talet har

inneburit att många arbetare och bönder har bytt samhällsklass och klivit in i en omfattande medelklass bestående av flera olika nivåer. Ambjörnsson skildrar 1900-talets tidiga klassresor som att ”gå från fattigkultur till konsumtionskultur” och pekar med det här på en modernisering som ägde rum under den här perioden och starkt kom att präglade västerländsk kultur. Den moderniseringen av samhället och människors tankestrukturer kom att ge följd till ett konsumtionssamhälle.

Elin upplever inte att hennes klassresa har så mycket med en starkare ekonomisk status att göra, utan istället om att hon har blivit ”mer bildad” och ser på världen ur ett annat perspektiv än vad hon gjorde förr, och kanske än vad hennes familj gör. Elin säger att detta har och göra med att hon tog steget och utbildade sig. Idag i Sverige har alla människor rätt att utbilda sig och läsa vidare efter gymnasiala studier, men ändå så visar forskning att det människor från en arbetarbakgrund är betydligt mindre benägna att läsa vidare än människor ur ett högre socialt samhällsskikt. Detta beror på flera olika faktorer men huvudsakligen brukar man tala om attityder och inställningar till utbildning (Oskarson, Bengtsson och Berglund 2010). Elin säger att utbildning blir en inträdesbiljett till olika yrkesområden, men påpekar också att utbildning *förändrar individen*. Studier på högskola och universitet, i Sverige och utomlands, omformar människan och ändrar hennes perspektiv. Hon kommer i kontakt med människor som hon aldrig annars kanske hade träffat och i det här mötet, tillsammans med studierna, så ställs värderingar och upplevelser emot varandra och skapar nya synsätt.



## 4. Livsstil och smak

Idag lever vi i västvärlden i ett utpräglat konsumtionssamhälle. Genom vår konsumtion visar vi vilka vi är och vilka vi vill uppfattas vara. Både i och utanför våra hem utsätts vi för påtryckning i form av reklam och uppmaningar till att konsumera – shoppa. Att konsumera mat är också en typ av livsstilskonsumtion, en konsumtion vi aldrig kommer kunna avstå ifrån eftersom att vi behöver föda för att överleva. I ett svenskt bondesamhälle skaffade svensken huvudsakligen föda genom att producera den själv, men under 1800-talet började människans konsumtionsmönster sakta förändras. Vi behövde inte längre vara självförsörjande för att överleva. År 1864 blev det tillåtet att bedriva lanthandel i Sverige och butikformen som tidigare var koncentrerad till städerna flyttade ut på landet (Bergman, 2003). Under 1900-talet kom handeln av mat mer och mer koncentreras till butikformen. Under 1960-talet gjorde snabbköpen entré i svenska städer och plötsligt behövde konsumenten inte längre handla över disk, utan fick själva plocka sina matvaror i butiken. Detta gav en möjlighet till att lukta, känna och klämma. Hon behövde inte längre köpa den vara hon fick ställd framför sig utan kunde *välja* varor i en högre utsträckning. Med det här valet följde också ett nytt ansvar över den egna konsumtionen.

Idag handlar det mycket och mycket om att konsumera ”rätt” typ av varor och detta har informanterna styrkt genom sina svar. Det finns en föreställning om att exempelvis ekologiska varor, genom sitt högre pris och genom att vara just miljövänliga, i huvudsak konsumeras av människor ur medelklassen snarare än ur arbetarklassen. Det symboliska kapitalet signalerar vem du är och uppenbarar ditt habitus.

Konsumtion handlar alltså inte bara om att köpa varor som man behöver eller som man tycker om utan är betydligt mer innehållsrikt än så. Den tyska sociologen Thorstein Veblen (1857-1929) har forskat om konsumtion och köpmönster genom att studera hur nyrika amerikaner konsumerade under det förra sekelskiftet. De familjer han tittade på hade tjänat stora pengar på industriell verksamhet och ville nu visa upp sina tillgångar genom en överflödig lyxkonsumtion. En ”äldre” amerikansk överklass såg på den här konsumtionen med kritiska ögon och bedömde den som vulgär och smaklös (Östberg och Kaijser, 2010, s. 52). Människor konsumerar efter hur de värderar produkter och varor och väljer ut dessa efter hur de bedöms inom den egna gruppen. Genom att köpa något så markerar du din personlighet och livsstil och utövar på så sätt distinktion mot ”de andra”. En grundsten i Veblens resonemang visar att konsumtion i förlängningen handlar om att visa status och makt:

[...]Eftersom många lever i tron att livet skulle bli mycket enklare om de bara hade makt och status försöker de efterapa dem som konsumerar på det här sättet. Framför allt är det samhällsklasserna omedelbart under som försöker efterapa (eller emulera, som det brukar kallas) klasserna omedelbart ovanför. När efteraparna blir för duktiga på att härma stilen måste klasserna ovanför ta till nya grepp för att minsann visa att de fortfarande är lite tjugigare[...] (Östberg och Kaijser, 2010 s 54).

Precis som i exempelvis mode så går det också trender i mat. Genom att konsumera trendig mat så visar man status och makt. Ett exempel på mat som snabbt i Sverige blev trendig och som på kort tid fick en raketskjuvs som statussymbol är sushin. Under början av 00-talet blev sushin idealmat; snabb, nyttig, exotisk och framför allt moderiktig. Att äta sushi innebär mer än bara själva "ätandet", det krävs också om kunskap om hur man håller pinnarna, i vilken ordning man äter de olika bitarna, vilka man skall doppa i wasabin och så vidare. Med andra ord; att äta sushi kräver en viss kunskap om maten, och saknar du den kännedomen syns det snabbt. På så vis blev sushin de högre samhällsklassernas snabbmat. Kändisar, bloggare och matkunniga prisade den japanska delikatessen. Men det dröjde inte länge innan "efteraparna" började imitera. Sushirestauranger öppnade upp sina verksamheter i ett högt tempo och snart dröjde det inte länge innan varje landsort hade sitt eget sushiställe bredvid den lokala pizzerian. Sushins ställning som statusmat började så sakteliga upphöra.

Livsstilsbegreppet kan ses som något som både innehåller en personlig och social identitet (Bjurström 1990). Livsstils är precis som begreppen kultur, levnadssätt, smak och identitet svåra och överlappande. Begreppen strömmar in i varandra och är komplementära. På en mer allmän nivå kan man prata om kvaliteter som är gemensamma för alla livsstilar samt en specifik nivå som skiljer livsstilarna åt, alltså de som gör dem speciella och urskiljer dem från varandra. I detta så kan man se en kollektiv och en individuell nivå. En livsstil kan på så sätt ge uttryck för den personella identiteten, men samtidigt ge uttryck för grupptillhörigheten. Sett ur det här perspektivet kan man alltså se människors identitetsskapande som en heterogen akt. Bjurström påpekar också i *Livsstilsreklam – vad är det?* (1990) att identitetsskapandet och livsstil är någonting som vi inte helt och håller själva rår över, utan även är någonting som bedöms och produceras av vår sociala omgivning. Samtidigt som vi väljer vår livsstil så bestäms den också av faktorer som ålder, kön och etnicitet.

Informanterna formar medvetet och omedvetet sin livsstil i mataffären och på restaurangen. De sorterar bland råvaror, metoder och menyer, tar till sig trender och avsäger sig andra. Bourdieu kallar livsstilarnas olika områden för "rum" (Bourdieu 1993), och precis som språket, kläderna och umgängesvanorna så utgör också matvanorna ett "rum". Vad som avgör vad informanterna väljer och väljer bort är dels de själva och dels deras omgivning som bestämmer. Frågan är bara i vilken utsträckning de blir påverkade av sin bakgrund, den sociala omvärlden och av media? Flera av informanterna har i undersökningen poängterat att de påverkas och inspireras av det som sänds på tv och de läser i böcker och tidningar. De tycker också över lag att deras uppväxt har inverkat på deras val av mat idag.

Mike Featherstone hävdar i sin text *Livsstil och konsumtionskultur* (1994) att konsumtion ytterst handlar om tecken och symboler. Det du köper signalerar ständigt och tyst dina konsumtionsval.

[...]Konsumtion bör alltså inte primärt förstås som konsumtion av bruksvärden, en materiell nyttighet, utan som konsumtion av tecken. /.../ Världsliga och vardagliga konsumtionsvaror

associeras med lyx, exotism, skönhet och romantik och gör deras ursprungliga eller funktionella ”användning” allt svårare att tyda[...] (Featherstone, 1994).

I intervjuerna med informanterna är konsumtionen av mat det centrala och som först och främst kan ses som en nödvändig typ av konsumtion, en sådan vi måste göra för att överleva. Sekundärt kan man se maten som en tyst symbol och som en klassindikation. Vad du har i matkassen (och kanske till och med vilken matkasse du håller i) signalerar, precis som kläder, bilar och musiksmak vem du är, eller i alla fall vem du vill uppfattas som. Ekologiska kryddor, färsk fisk och matvaror från specialbutiker skulle kanske kunna skvallra om ett högt habitus, medan informanterna har angivit fett- och sockerstinn mat som något som i högre utsträckning tillhör lägre samhällsklasser.

#### 4.1 Valet mellan den fina och fula kulturen

För att kartlägga hur mina informanter ser på livsstil och kultur frågade jag bland annat vad de såg för tv-program, om de brukar gå på teater och vad de tycker om för musik. Mona berättade att hon tycker om musik, men att hon upplever att det ibland kan vara krävande att hitta musiken. Hennes barn gör spellistor genom Spotify och det tycker hon är bekvämt. Musik från ungdomen är lätt att tycka om och minnas till berättar hon. Hon väljer inte jazz, och lyssnar inte heller särskilt ofta på klassisk musik. Det betyder inte att hon inte kan uppskatta det. Maja säger att hon lyssnar på väldigt blandad musik. Det kan vara allt ifrån Bruce Springsteen, Johnny Cash och Elvis Costello till mer nutida radiomusik. Unni och Lars säger att de är väldigt olika varandra i sina musiksmaker. Unni är allätare och kan lyssna på schlager, rock och hårdrock medan Lars föredrar klassisk musik. Elin och Christoffer är till skillnad från Mona väldigt aktiva när det handlar om att söka efter musik de tycker om. De har en bred musiksmak och tycker om mer alternativa band än det som spelas på radio. Elin nämner elektronisk musik, reggae, rock och indie-pop.

Alla informanterna tycker det är viktigt att läsa böcker, både skönlitterära och facklitterära, och läser mycket själva. Läsning är för informanterna avkoppling men också bildning, och är någonting som de ser som en självklarhet.

[...] Jag har två stora intressen i livet, och det är historia och litteratur. /.../ Bra litteratur för mig är någonting som lämnar ett bestående intryck. Någonting som får mig att fundera över individens situation, eller över samhällets förhållande till individen eller vice versa. /.../ För mig är litteraturen en av de viktigaste nycklarna till kultur och kulturell gemenskap.[...] (Lars)

För Lars handlar inte bara böcker om att bli underhållen och om att få en stund för sig själv utan också om att litteraturen skall innebära något för hans egen utveckling. Mona berättar om sin läsning på följande sätt:

[...]Eftersom böcker är tunga så köper jag oftast pocketformat, jag läser mycket när vi reser, och de flesta lämnar jag i hyllor på hotellanläggningar etc. allteftersom de är utlästa. Jag läser lika

ofta på engelska som på svenska och förhoppningsvis blir en och annan kvarlämnad bok läst av någon efterkommande[...] (Mona).

I rapporten *Boken; var står den idag?* (2010) resonerar författarna Åsa Nilsson och Lennart Weibull kring läsning som en klassfråga. Rapporten visar med tydlighet att läsning av både skön- och facklitterära böcker är en klar klassindikation och att utbildningsfaktorn är den som väger tyngst i frågan om huruvida människor från olika sociala skikt läser böcker regelbundet. Bland lågutbildade var det 17 % som uppgav att de läser böcker minst en gång i veckan och bland högutbildade 57 %. Undersökningen visar också att kön är en viktig faktor. Detta leder oss in i en diskussion om hur begreppen låg- respektive högutbildad definieras.

Av mina informanter har fem läst vid högskola och två tagit realexamen som de senare i livet har kompletterat med fortbildningar. Jag vill inte klassificera mina informanters utbildningsnivå och göra en egen bedömning av denna, utan nöjer mig med att kalla mina informanter för välutbildade. Välutbildad, precis som hög- och lågutbildad, är ett värderande ord som egentligen inte säger särskilt mycket med tanke på att uppfattningen alltid är subjektiv och kontextuellt bundet. Klart är dock att alla informanter har valt att prioritera utbildning vid olika stadier i livet.

När det kommer till att gå på teater, opera eller balett så har informanterna även här en relativt homogen inställning till den här typen av kulturbruk. De tycker alla att dessa föreställningar är trevliga att gå på och att de gärna gör det, men det verkar inte som om de prioriterar det. Det blir en fråga om tid och pengar. Alla framhäver att de är öppna för den här formen av underhållning och säger att det är synd att de inte går oftare. Unni och Lars säger att det också är en fråga om avstånd, i deras ålder drar de sig för att åka ut på kvällen då avståndet är ganska långt. Elin och Christoffer har dessutom inte några höga inkomster för tillfället och då tycker de också att det påverkar. Christoffer påpekar även att han kommer ifrån en familj där besök till stadens teatrar och opera är vanligt förekommande, men att han tror att han kanske är för ung för att prioritera ”finkultur” just nu.

[...]Mina föräldrar är väldigt frekventa med att gå på den här sortens föreställningar. Men det är ju ingenting för mig än. Men det är ju mycket möjligt att ju äldre jag blir, ju mer kommer jag lägga mig till med sådana vanor. Jag kommer nog ändra vad jag konsumerar för typ av upplevelser. /.../ Det finns kanske en aspekt här av att man fortfarande är ganska ung...[...] (Christoffer)

Annan typ av underhållning som informanterna nämnde är konserter och olika uppträdanden som skulle kunna betecknas som populärkultur underhållning. Om informanterna inte var så flitiga vad det gällde att gå på opera och balett, så är de desto aktivare när det gällde att titta på komik-shower och mer moderna musikuppträdanden. Unni och Lars berättar att de snart efter intervjutillfället skall gå och titta på Tomas Ledin och Mona och Bengt talar om flera konserter de besökt, bland annat Norah Jones och Bruce Springsteen. Elin och Christoffer har läst sina utbildningar i England, och beskriver att utbudet av ”smalare” underhållning är

betydligt större där än här hemma. ”Ja, kanske går vi mer på konserter. Comedy clubs, comedy nights och open mic nights... I England hade de mer sådana grejer istället. Här hemma har de kanske inte så mycket sådana saker. Och visst är det en kulturgrej också! Men inte den finare kulturen...” (Elin).

Vidare diskuterade informanterna och jag deras tv-vanor. Elin och Christoffer tycker om att se på tv. De tittar på nyheter, dokumentärer, tv-serier, filmer och livsstilsprogram. Med livsstilsprogram menar Elin hus- och inredningsprogram, gärna engelska sådana. Christoffer är noga med att förklara vilka typer av tv-serier de ser: ”Det är kvalitetsserier vi ser. Inte som såpor eller realityshows. Inte sådant som är billigt att producera. Mycket HBO!”(Christoffer). Elin och Christoffer verkar i hög utsträckning roas av samma typ av tv-program, även om det också finns skillnader i vad de uppskattar. Unni och Lars däremot har så pass skild smak att de föredrar att titta på varsin tv-apparat.

Mona och Bengt tycker om att titta på Skavlan, en prisbelönt talkshow där den norske programledaren bjuder in kända gäster för att diskutera aktuella ämnen. Annars tittar Mona ibland på underhållningsprogram när de råkar vara på, medan Bengt föredrar nyheter och debattprogram, gärna utländska sådana.

Maja tycker att hon ser på lite allt möjligt som sänds. Det kan vara nyheter, tv-serier (gärna av det historiska slaget) och underhållningsprogram som På Spåret till exempel, en tv-lek där deltagarna får frågor om olika resmål. Informanterna tycker generellt sett att tv är roligt, men inte särskilt viktigt. Ingen uppgav att de ”slaviskt” följer något program utan att de snarare tittar om det råkar gå något bra.

I samtalet med informanterna är de noga med att beskriva vilka tv-program de inte väljer att titta på. Dessa utgörs ofta av såpor och mer kommersiell underhållning, och benämns ofta som ”skräp-tv”.

Mina frågor till informanterna om hur de använder kultur, finkultur och masskultur, visar att de inte är passiva konsumenter som bara tar emot det de blir serverade bland litteratur, performance, i tidningar och på tv. De är noga med att välja sådant som passar den egna smaken och livsstilen och väljer samtidigt bort det som de inte tycker är intressant eller är roade av. Att välja underhållning är, precis som att välja mat, ett ständigt pågående projekt nära knutet till uppfattningen om självet och hur omgivningen tolkar och bedömer den personliga identiteten.

## 4.2 Morberg, Oliver och de andra – mat i tidningar, tv, bloggar och kokböcker

Mat i media har fått allt mer utrymme under 00-talet och det sena 90-talet. Roas man av matlagning och råvaror är det knappast svårt att hitta litteratur, tv-program, tidningar och bloggar på ämnet. Ingen av informanterna sa att de följer några matbloggar, men Christoffer

och Bengt berättade att de ofta använder sig av internet när de vill ha tips och råd kring metoder och tillagning. Då söker de ofta på hemsidor som handlar om mat. Unni och Maja säger att de aktivt samlar på recept som de lagar och sparar.

Matlagningsprogram är den typen av mediaformat som informanterna säger att de konsumerar mest av. Kocken Per Morbergs program säger både Bengt, Elin, Christoffer och Unni att de tittar på. Lars, Elin och Christoffer säger alla tre att det är skillnad på matprogram och underhållningsprogram som handlar om matlagning. Det finns program som lär ut (eller i alla fall i stora drag visar) hur man skall laga olika rätter, exempelvis Jamie Olivers matprogram, och sedan finns det program (ofta engelska och amerikanska) som mer liknar tv-lekar där det inte är lika stort fokus på själva matlagningen som det är på tävlingen. Dessa program är det ingen av informanterna som tycker om eller följer. Bob Ashley har jämfört olika brittiska tv-kockar och deras program, och lyfter fram kockarna Oliver och Lawson framför Smith som sådana som presenterar ett helhetskoncept istället för bara recept och metoder:

[...]Many of today's cookery shows to educate and inform but in a very different way to Delia Smith. TV chefs such as Jamie Oliver and Nigella Lawson do not so much offer primers on *How to cook*, but instead on how to live. Acting as cultural intermediaries or "new intellectual", these television chefs make available to almost everyone the distinctive poses, the distinctive games and other signs of inner riches, which were previously only associated with intellectual elite.[...] (Ashley 2004)

På så vis skiljer informanterna, kanske omedvetet, på matprogram som man skulle kunna klassa som finkultur och fulkultur. Matprogram där deltagarna "tävlrar i mat" är något som informanterna distanserar sig ifrån och upplever som "skräliga" och enbart producerade på grund av deras underhållningsvärde. Program där kockarna lär ut matlagningskonst och "offers a lifestyle" är en annan sak, de upplevs som värdefulla och givande i en annan mening. Här utövas alltså en distinktion och smaken får vägleda i valet av matprogram. Kanske kan detta bero på att matprogram många gånger inte bara handlar om mat, utan faktiskt också erbjuder tv-tittarna en hel livsstil där det förekommer fler komponenter än bara "metod och mått". Då gäller det också att välja "rätt" program när tv:n sätts på, i det här fallet en livsstil som passar en medelklass.

Bourdieu menar att föremål och andra kulturella yttringar inte besitter smak och egenskaper i sig, utan att det är de som använder, betraktar och upplever sakerna som laddar dem med smak. En vacker staty, eller ett matprogram, är inte värdefullt i sig utan blir det först när gruppen bestämmer för att statyn eller programmet avger smak och därmed bedöms som legitimt. Bourdieu benämner detta som att grupper och människor *bildar eller utbildar sin smak*. Den här förmågan är någonting som lärs ut inom den sociala gruppen och utövas i det sociala rummet och på så sätt leder till ett kulturellt kapital. Det kulturella kapitalet är intimt förknippat med det som kallas "finkultur", men det finns också en gråzon. Jamie Olivers matprogram skulle knappast kallas finkultur om man jämförde dem med Sixtinska kapellet, men ställt mot programmet Hell's Kitchen (en amerikansk tv-lek) så upplever informanterna

Jamie Olivers just som *lite* bättre och *lite* finare. Bourdieu gör en fördelning mellan rena konstupplevelser och vardagliga smakupplevelser, och skulle förmodligen påstå att Jamie Olivers matprogram hör till det senare (Bourdieu 1993).

### 4.3 Långkokets come back – mat som trendfaktor

Att mat innebär trender håller alla med om. Men i vilken utsträckning upplever de att de påverkas av dem? Mona säger att hon ibland inspireras av trenderna till att prova på något nytt, men ibland låter trender passera. Mona tycker om att laga husmanskost och Bengt säger att han gillar surdegsbröd, men båda säger att det har med deras uppväxt att göra och inte handlar om att husmanskost och surdeg råkar vara trendig mat för tillfället. Bengt säger att trender är ofrånkomliga och att man måste förhålla sig till dem oavsett om man vill eller inte. Bengt pekar här på något viktigt. Matlagningsprogram är något man kan stänga av, eller byta kanal ifrån, men även det innebär ett ställningstagande. Detsamma gäller när man väljer vilken restaurang man skall besöka, eller vad man skall välja på menyn. I matbutiken översvämmas vi med erbjudanden om nyheter och i dagstidningarna tipsar man om recept och nya råvaror. Den ”nya” maten är någonting vi ställs inför vare sig vi vill eller inte, och då krävs det att vi tar ställning. På så sätt tycker Christoffer att han har ett blandat förhållande till trender. Samtidigt som det kan vara roligt att prova något nytt och främmande, så vill han samtidigt inte vara den som ”köper allt”:

[...]Ja, man vill inte heller vara någon som följer trender slaviskt, för det betyder att... Det är svårt med trender, för de är flyktiga. Man skall också hitta sin egen plats mitt i allt det här. Som någon som inte är för påverkad av trender. Det kan jag säga är viktigt för mig, att inte vara för påverkad.[...] (Christoffer)

Bengt tycker trender är viktiga och roliga, de grundar sig i en samhällsutveckling och globalisering och är på så sätt berikande. Dock vill han inte bli styrd av trenderna och syftar då på trendvägen med den ekologiska och närproducerade maten. ”När trenderna blir moralpredikningar, då reser sig raggen på mig”, säger han. När jag frågar Lars varför trender är viktiga svarar han;

[...]Jag tror att trenderna är viktiga för de introducerar nya matkulturer i det här lilla landet med sina nio miljoner invånare. Man introducerar nordafrikansk mat, grekisk mat, turkisk mat och allt det där. /.../ Med trender får du ett bredare perspektiv på kulturen, för mat och kultur hör ihop. Så det bara inte är som på den tiden när vi bara åt kål.[...] (Lars)

När informanterna talar om trender så talar de också om sin egen identitet. Trenderna som de väljer att knyta an till måste också passa jaget. Giddens menar att självidentiteten, alltså hur man uppfattar och gestaltar den egna identiteten, är en reflexiv tolkning av självet (Giddens 1997). Den här tolkningen är en produkt av det moderna identitetsperspektivet på människan där den enskilda och unika individen har hamnat i fokus. Diskursen handlar inte längre i lika hög utsträckning om kollektivet utan istället om individen – *hennes* rättigheter och *hennes*

skyldigheter. Trenderna talar inte heller till gruppen utan talar till den särskilda personen. Hur vill du skapa din livsstil genom att anamma trender? Vilka signaler vill du skicka ut till din omgivning? Hur vill du uppfattas? *Vem är du?* (Giddens 1997, s. 94-100).

Identiteten skulle man kunna säga bestå av två delar, dels jag och dels mig (Ambjörnsson 1996). Jaget är jag – hur jag uppfattar mig själv och det jag själv ser i spegelbilden. Mig är andras tankar och idéer och en produkt av det samhälle de har uppstått i. Östberg och Kaijser (2010) kopplar detta till konsumtion och använder sig av begreppet ”konsumenternas identitetsprojekt”. Författarna säger att vi idag är vana vid att värdera oss själva och andra genom konsumtionen och de produkterna vi omger oss med – de berättar en historia om oss själva och om vår sociala omgivning. Vi dömer, kategoriserar och strukturerar efter konsumtionsmönster som har blivit en sorts nyckel till identiteten. Jag och mig är på så vis inte samma sak:

[...]Vår medvetenhet om oss själva är till stor del en spegelbild av den medvetenhet som andra har om oss... Min idé om mig själv är snarare min egen idé om min nästas bild av mig[...]  
(Östberg och Kaijser 2010).

Sett ur det här identitetsperspektivet så handlar informanternas konsumtion av mat inte bara om hur de ser sig själva utan också till stor del om hur de tror att omgivningen uppfattar dem. Det kan resultera i en känsla av förpliktelse i hur vi äter och köper mat.

Matmagasinet *Allt om Mat* utkom första gången 1970 och ligger under Bonniers Tidsskrifter. Tidningen är Sveriges mest sålda matmagasin, och att genom att studera den så kan man tydligt se hur trenderna har skiftat genom åren. I nummer 18 2011 publicerades ett reportage som handlar om hur kokbokstrenderna har sett ut i landet under de senaste tjugo åren. Reportaget beskriver hur kokböcker under det tidiga nittioalet till stor del handlade om medelhavsmat, och att böckerna som säljer bäst idag istället koncentrerar sig på svenska, närodlat och ekologiskt. Under slutet är nittioalet, när allt fler svenskar började semestra vintertid i Thailand, följde en våg av kokböcker på det sydostasiatiska temat. Genom att titta närmare på mattrender och kokböcker kan man alltså även se hur svenskarnas resvanor har präglat mattrenderna. Med en kort jämförelse mellan nyårsnumren från år 2000 och 2011 kan man säga att mycket i tidningens innehåll har förändrats under de elva år som har gått. I tidningen från -00 finns det en större prismedvetenhet och maten får gärna vara ”billig, enkel och snabb”. I recepten skriver man också ut kostnaden för varje rätt, men detta var något som senare skulle plockas bort. Maten i tidningen är vardagsbetonad med mycket kolhydrater som pasta, potatis och ris som en del i varje måltid. I tidningen från 2011 använder sig receptmakarna av mer exklusiva råvaror. Hummer, tryffel och viltkött finns med bland ingredienserna i recepten. Maten skall vara nordisk och det hemtama har blivit det exotiska. Det finns också med en miljödebatt i tidningen som saknades för elva år sedan.



I och med att innehållet i tidningen har förändrats, från att ha varit en tidning med billigare råvaror och enklare recept till att få en mer påkostad framtoning, kan man också anta att tidningen nu vänder sig till en annan målgrupp. I reportaget om kokböckerna (nr 18 2011) så säger intervjuade Karsten Thurffjell; ”Vi har en stor välmående medelklass som gärna vill konsumera, och då passar matintresset bra”. Medelklassen som vill konsumera och visa upp sin livsstil kan alltså göra det genom sina matvanor och inte bara genom hus, bilar och kläder. Att ha passande matvanor är en lika viktig faktor i identitetsskapandet som andra materiella och kulturella artefakter, och köket, restaurangen och middagsbjudningen blir ett fält där konsumenten har i uppgift att visa sin smak och distinktion.

#### 4.4 Snabb, långsam, ful och fin – maten som en del av livsstil och identitet

Om man säger att det finns fin mat, så borde det också rimligen finnas ful mat. Är den fula maten motsatsen till den fina maten, eller är det något helt annat?

Elin och Christoffer är överens i sitt svar när de säger att den fula maten är halvfabrikat och snabbmat, och den fina maten är hemlagad mat som har fått ta tid och kanske kostat lite mer pengar. Unni och Lars är inte lika säkra när de svarar på frågan, och Unni tycker egentligen att det snarare handlar om nyttig och onyttig mat. Med det svaret skulle man kunna säga att snabbmaten egentligen fortfarande är den fula maten, eftersom den oftast inte är särskilt kalorislätt och innehåller mer tillsatser och transfetter än vad hemlagad mat gör. Lars exempel på ful mat är stuvade makaroner och falukorv.

[...]Då skulle jag säga att fin mat är mat är... Där råvarorna kanske är lite mer exklusivare och där tillagningen har tagit... Inte nödvändigtvis mer tid, men att man använder nya tekniker. Bättre råvaror, bättre kryddor och ofta tror jag att lite mer kärlek i den fina maten.[...] (Maja)

Om husmanskostsbegreppet kan uppfattades som dubbeltydigt för informanterna så är det ingenting emot vad det mångfacetterade snabbmatsbegreppet upplevs som. För vad är snabbmat? Mat som går snabbt? Då är kokta ägg snabbmat. Mat som är onyttig? Då är hemlagad bearnaisesås snabbmat. Med snabbmat menade informanterna oftast saker som hamburgare, pizza och kebab-rätter. Mat som man köper på stående fot på stan är snabbmat. Men när Maja pratade om thailändska rätter, och när Mona berättade att hon ofta äter indiskt på lunchen, så menade ingen av dem att detta egentligen är snabbmat. Snabb mat, – men inte snabbmat.

[...]J: Hur definierar du snabbmat? /.../

M: Snabbmat i min definition är nog hämtmat som gatukök, pizzerior och hamburgerkedjor. Och... Men även halvfabrikat så som... Frysta pommes frites och chicken nuggets. Ja, Billys pan pizzor och sådant.

J: Är det så att du tänker snabbmat som dålig mat, snarare än hastigheten på maten?

M: Precis.[...] (Utdrag ur intervju med Maja 11-11-19)

Ingen av informanterna uppgav att de konsumerade snabbmat (med Majas definition) särskilt ofta, men det är inte heller något som de tar avstånd från. De yngre informanterna, Christoffer, Elin och Maja sa att det kunde hända någon gång då och då, medan de äldre sa att det sker mycket sällan men att det likväl sker.

Även snabbmatsfältet blir ett fält där individen måste orientera sig. Informanterna tvingas att förhålla sig till snabbmaten, och även om de säger att de inte är särskilt frekventa konsumenter av den och att de egentligen inte tycker att det är ”bra mat”, så vill de heller inte slå den helt ifrån sig. Detta kan tolkas som att de inte vill uppfattas som dömande av en livsstil som de inte vill tillskriva som sin egen och resulterar i en praktik (Bourdieu 1993). Att stå den erkända kulturen närmast innebär på så sätt inte att man slipper förhålla sig till masskulturen. Detta framgår tydligt i intervjuerna. Ingen av informanterna är absoluta i sin uppfattning om snabbmaten utan har snarare en relativt postmodern inställning till den, i alla fall när man börjar skrapa på ytan. Deras habitus styr dem i den grad att uppfattningen om vad snabbmat innebär kvarstår (alltså att den är ”ful”), men samtidigt säger sig informanterna vara *playful*, i alla fall i en viss utsträckning, och visst kan tänka sig att konsumera snabbmat så länge det inte sker för ofta.

I intervjuerna fick informanterna frågan om man kunde få en känsla av människors livsstil utifrån att se på vad de har för relation till mat och vad de har för matvanor. Unni och Lars sa att det inte lägger särskilt stor vikt vid *vad* människor äter, utan snarare vid *hur* de äter. Lars understryker att han tror att bordsskicket många gånger har försämrats bland svenskarna. Inte heller Mona tror att man kan göra det och säger att hon tycker det är lite ”vanskligt” att göra en sådan bedömning.

Maja tror att man kan säga något om livsstil och klasstillhörighet genom att se på en människas matvanor i en viss utsträckning, och hon menar att dyra och ”bättre” råvaror skulle vara signifikativt för medelklassen. Elin och Christoffer är inne på samma spår och säger att människor med mindre ekonomiska resurser oftare väljer snabbmat och halvfabrikat. Människor med mycket pengar går enligt dem oftare på fina restauranger, medan de samtidigt menar att medelklassen skulle kunna vara något mer ”flytande” i sin val. Christoffer tar exemplet med en person som äter vegankost, och säger att det förmodligen avslöjar ganska mycket om dennes livsstil. Kanske skulle detta också kunna säga något om personens politiska riktning? Bengt tror också att valet av mat skulle kunna vara en indikation om människors livsstilar, även om han inte tror att man kan bedöma en människa fullt ut efter vad hon äter. Trots att han tror att hur människor förhåller sig till mat är en del av livsstilen så menar han också att det finns fler dimensioner i denna som går på tvärs med varandra och som inte uppenbarar sig genom konsumtion och matvanor. Generellt sett kan man säga att informanterna var lite tveksamma till om det verkligen går att avgöra en människas livsstil genom att se vad hon äter och hur hon förhåller sig till mat. Detta tyckte informanterna kunde fungera som en antydan, men det ger absolut inte en helhetsbild. De kunde ändå spekulera om vad som då skulle skvallra om ett livsstilmönster och trodde då att klasstillhörigheten kunde

synas i matvanorna. Uppfattningen handlar till stor del om att de som ”överkonsumerar” ohälsosam mat skulle ha en livsstil knuten till en lägre samhällsklass och vice versa. Omsorg för miljö och ekologi är något som informanterna huvudsakligen förknippar med mer välbeställda sociala grupper.

Tre av informanterna, Elin, Christoffer och Maja, har alla vuxit upp i en tid där snabbmat har varit en del av vardagen; tillgänglig, billig och närvarande. Det har inte Unni, Lars, Mona och Bengt. Snabbmaten har ändå på kort tid blivit en vanlig del i konsumtionskulturen som inte går att bortse från eller något som människor inte behöver relatera till. På så vis blir inställningen till den snabba, onyttiga maten en del av habitus vare sig man är uppvuxen med den eller ej. Att välja bort snabbmat resulterar för informanterna i ett symboliskt kapital i det sociala fältet, något beroende på vilket sammanhang de befinner sig i. Snabbmaten avger smak, och i det här fallet kanske snarare en ”avsmak”. En viktig grundtanke i Bourdieus habitusteori består i att den enskilda människans rörelser i det sociala rummet inte består av en slump utan helt och hållet beror på hennes habitus och utpräglade kapital. Hennes val blir då mer eller mindre sannolika eller möjliga. Den här ledande idén kopplat till mitt eget tema, resulterar i att informanternas förutsättningar att faktiskt tycka om och socialt utåt uppskatta snabbmat, är mindre sannolika.

## 5. Avslutande diskussion och sammanfattning

De huvudsakliga frågeställningar i den här uppsatsen består i hur informanterna använder sig av mat i sitt skapande av identitet, om det finns något samband mellan matvanor och klasstillhörighet samt hur informanterna påverkas av media och trender när de väljer mat. Frågeställningarna är omfattande och släpper in många svar och perspektiv, och det är min uppgift i det här avsnittet att försöka se samband och skillnader i deras svar och ge en sammanfattande redovisning av ett resultat.

Först och främst försökte jag reda ut vad informanterna åt till vardags och till helg. Deras olika levnadssituationer gjorde att svaren blev väldigt skiftande. Maja, som är student, beskrev att mat till vardags skulle gå snabbt och framför allt vara lättillgängligt. Mona och Bengt, som stod på toppen av sina karriärer och lät arbetet ta upp mycket av deras tid, ansåg att huvudmålet på vardagarna var en lunch ute på stan. Elin och Christoffer åt antingen hemma eller på jobbet. Pensionärerna Unni och Lars lät till skillnad från de andra informanterna vardagsmaten ta tid. På helgen ville informanterna äta gott och njuta av det som serverades. Maten som lagades och äts på helgen fick till skillnad från vardagsmaten gärna uppta mer tid och även kosta lite mer. Lagandet var nu mer strukturerat och fick ofta planeras i förväg. Vad informanterna åt till helgen var inte i lika hög utsträckning en slump, som till vardags.

När jag frågade informanterna om var de äter måltiderna i bostaden upptäckte jag att jag att det var en laddad fråga. Att äta framför tv:n, vid bordet eller någon annanstans handlade inte bara om var man råkade placera sig, utan om uppfostran, nedärvda värderingar och om habitus. Alla informanterna tyckte att måltider intagna framför tv:n var någonting som borde undvikas, men i ett ensamhushåll så kunde tv:n agera det sociala sällskap som annars skulle saknas. Mat är socialt och ingenting man vill uppleva ensam.

Vidare följde en diskussion om vegetarisk, närproducerad och ekologisk mat. Överlag var detta något som uppskattades och bedömdes som viktigt av informanterna, men det skulle också visa sig att det fanns en viss skepticism gentemot den här typen av varor. Vad är egentligen ekologiskt, och när handlar det snarare om en produktplacering där företag bara vill tjäna pengar på människors goda vilja? Informanterna upplevde ekologisk och närproducerad mat som något som huvudsakligen konsumerades av människor ur samhällets över skikt på grund av högre priser med även också genom vad varorna signalerar; bättre råvaror, kunskap om miljön och ett ansvarstagande. Ekologiska och rättvisemärkta varor som informanterna frekvent konsumerade var bland annat bananer och kaffe.

Generellt sett spenderade informanterna mycket pengar på mat och ligger en bra bit över Konsumentverkets rekommendationer. Detta var ingenting som någon av dem upplevde som ett problem. Bra och god mat är något som informanterna prioriterar och ingen av dem var särskilt angelägna att dra ner på sina utgifter på mat. Detta skulle kunna tänkas vara kopplat

dels till deras matintresse, men också till deras klasstillhörighet och deras sociala bakgrund där mat var någonting som värderades högt oavsett hur det ekonomiska läget såg ut i familjen under barndomen.

För att få en helhetsbild av informanternas matvanor så frågade jag även vad de inte brukar äta, eller rättare sagt, vad för mat som de inte tycker passar den egna livsstilen. Mona var den enda informanten som inte tyckte att det fanns någon sådan här mat, medan de andra uppgav att det huvudsakligen var snabbmat som de undvek i den mån det var möjligt. Ibland gjorde snabbmatens tillgänglighet och snabbhet att det kunde vara ett alternativ, även om informanterna ville helst inte äta den här sortens mat. Detta kan man anta handlar både om klasstillhörighet men också om hur informanterna uppfattar sin egen identitet.

För att undersöka i vilken utsträckning informanternas sociokulturella och socioekonomiska bakgrund spelade in i valet av mat så frågade jag också om deras bakgrund och barndom, vad de åt i barndomshemmet och hur de själva ställer sig till klassbegreppet. Alla informanter tyckte att deras matvanor idag var präglade av hur de åt i barndomen. Informanterna upplevde att de alla blivit serverade ”riktig mat” av sina föräldrar och tyckte att detta var någonting som var viktigt att fortsätta med och föra vidare till följande generationer. Maten får gärna vara lagad från grunden och halvfabrikat är någonting som de såg på med viss misstänksamhet.

De sju informanterna kommer från skiftande bakgrunder men ansåg alla att de nu tillhör medelklass. Två av dem, Elin och Mona, menade att de har gjort en form av klassresa, från en enklare arbetarbakgrund till medelklass. Det skulle visa sig att det faktum att de kommer från tre olika generationer i hög utsträckning skulle påverka hur de såg på sin bakgrund och på sina klasstillhörigheter. Precis som Ambjörnsson påpekar, så är klassresor under mitten av 1900-talet inget ovanligt eller exotiskt, utan snarare en del av Sveriges utveckling och där med också en del av många svenskars historia (Ambjörnsson 2011).

Generellt sett tyckte informanterna att klassbegreppet är en social kategori som påverkar individen i lika hög utsträckning som exempelvis kön, generation och etnicitet. Däremot så upplevde de att klassbegreppet var ”svårare” att få grepp om och många gånger något som kändes problematiskt att tala om. Detta kan bero på att det finns en uppfattning, både i en allmänhet och inom akademien, att klassbegreppet har spelat ut sin roll och inte längre har förmågan att förklara skillnader i människors levnadsvillkor och livsstilar (Oskarson, Bengtsson och Berglund 2010). Men frågan är om det verkligen är så? Informanternas upplevelse om att klassbegreppet många gånger känns förlegat och ”fördömande” kan vara grundat i en politisk debatt och utveckling där klass har blivit något fult och urskiljande av individers olika möjligheter i samhället. Som moderna svenskar har vi blivit fostrade att tro på människor lika värde och att människan är fri att styra sitt eget öde. Klass blir på så sätt något fastlåsende och gammalmodigt. Den här uppsatsens utgångspunkt består i att människans habitus har verkan på hur sannolikt (och osannolikt) det är att hon gör vissa val i livet. Klass

kan översättas med en bakgrund innehållande olika starka kapital som sedan möjliggör olika avgöranden av vägar i livet. Då förblir klass något som troligen spelar roll i människors liv.

I det tredje kapitlet diskuteras livsstil och trender och hur informanterna tycker att mat i media påverkar hur de äter. En teoretisk grundtanke i uppsatsen är att livsstil aktivt konstrueras av informanterna och att informanterna genom mat bygger identitet. I det här stycket har också konsumtion och shoppingvanor belysts.

Under den första underrubriken ställde jag frågor som rör en mer allmän konsumtion av kultur. Här frågade jag bland annat om vad de ser på tv, om de läser böcker, om de besöker teatrar och ser musikuppträdanden. Det visade sig att alla informanterna var positivt inställda till vad som brukar kallas finkultur men att de egentligen var större konsumenter av masskultur, eller så kallad folklig kultur. Deras medvetenhet om att finkultur är något som man ”borde” gilla ser jag som ett tydligt tecken på deras klasstillhörighet och en medvetenhet om finkulturens betydelse som indikation om klasstillhörighet. Löpande genom intervjuerna finns det en genomgående känsla från informanternas håll om att den här typen av kulturella tillställningar är någonting som legitimerar deras tillhörighet av den sociala gruppen och att detta resulterar i ett starkt kulturellt kapital, men även ett symboliskt sådant.

När jag frågade om i vilken utsträckning informanterna tittade på tv-program om mat, läste mattidningar eller besökte bloggar som handlar om mat så fick jag olika svar. Först och främst var informanterna överlag positivt inställda till den här typen av kulturkonsumtion. Flera av dem tittade gärna på matprogram med Jamie Oliver och Per Moberg, även om det kanske främst verkade vara en de kvinnliga informanterna som frekvent tittade på dessa program. Informanterna lyfte också fram en åsikt om att det fanns en skillnad på olika matprogram. Vissa graderade de mer som underhållning (och ansåg dessa vara lite skråniga och ”fula”), medan de mer typiska livsstilsprogrammen upplevdes som ”bättre” tv. Här fanns det alltså en tydlig distinktion när informanterna använde sin smak för att klassificera och välja mellan de olika programmen, för att slutligen konsumera dem och knyta dem till sin livsstil och identitet. Informanterna tittade även gärna i böcker och tidningar med mat som tema, men det var ingenting som de gjorde upprepat eller samlade på.

Alla informanter bedömde trender som något värdefullt och intressant. Trender innebär för informanterna att svensk matkultur utvecklas och påverkas av något främmande. Men det fanns även en annan aspekt av trenderna som lyftes fram av Christoffer. Christoffer menade att det, samtidigt som det är viktigt att vara nyfiken och vara öppen för moderna influenser, är angeläget att inte vara någon som blint och slaviskt följer allt som är nytt, bara för att just råkar vara nytt. Trender kan också ses som en del av ett postmodernt identitetsprojekt. Trenderna uppmanar oss till att välja och konstruera jaget, att omsorgsfullt välja byggstenar och skapa det som vi själva vill uppfattas som. Trender kan erkännas eller avslås av den sociala gruppen och kan på så sätt även bli en del av den egna klassens kultur, och bidrar till skapandet av ”oss” och ”de andra”.

## 5.1 Slutord

I arbetet med den här uppsatsen har jag kunnat göra iakttagelsen att medelklass som social grupp många gånger kan vara svår att studera. Detta beror på att det saknas forskning på ämnet som i sin tur kan antas bero på att medelklassen som sådan är stor, svårutpekad och innefattandes av många olika nivåer. För vad är medelklass egentligen? Rent logiskt sett torde medelklassen utgöras av alla de människor som inte tillhör arbetarklass och överklass, vilket resulterar i en omfattande grupp människor som sett till hållning av värderingar, ekonomisk ställning och utbildningsnivå kan ligga mycket långt ifrån varandra. Det här stora spannet gör också att gruppen är svår att beforska som en enhetlig grupp, kanske svårare än andra samhällsklasser på grund av dess spretighet. Detta innebär också att det finns utrymme för mer forskning.

Att studera hur människor och olika grupper äter mat och befäster sin identitet genom matvanor är att studera kultur. Forskningsrapporter och avhandlingar om mat inom olika akademiska discipliner blir allt fler och ämnet som sådant kan uppfattas som trendigt. Mat handlar inte längre bara om vad individen stoppar i sig, utan ger också en bild av mänsklig hälsa, jordens miljöproblem och om världsekonomin.

Resultatet av det här arbetet visar att informanterna i mångt och mycket väljer mat med stöd av uppfattningen om sin identitet. Köksbordet och restaurangen blir arenor där man, mer eller mindre lekfullt, kan visa upp sitt jag genom de rätter och råvaror man väljer. Undersökningen har visat att den här identitetsskapande processen är relativt undermedveten, men blir tydlig för informanterna i samtalet om den. I vilken grad informanterna väljer mat på grund av sin bakgrund är svårt att fastslå. Till viss del anser de sig vara ”fria” i sina val, men det går ändå att se att de väljer mat som man skulle kunna anta vara typisk för en intellektuell medelklass, bland annat hur de ser på ekologiska och närproducerade produkter, men också genom deras alkoholvanor. Mat i media är något som informanterna till viss del tar till sig men även distanserar sig ifrån. Den här distanseringen, att inte köpa allt ”med hull och hår”, är distinktionen som utövas med hjälp av deras habitus. Det är tydligt att uppväxt och klass spelar en viss roll i valet av mat, men kanske kan man ana att det här väger tyngre i valet av vad man *inte* äter, än i valet av vad man äter.

Den här uppsatsen har analyserat mat ur ett kulturellt perspektiv och har strävat efter att skapa insikter beträffande måltid som en kulturell yttring. Resultatet har visat att vi inte bara väljer mat med näsa, öga och gom, utan också med uppfattningen om jag, mig och ”de andra”. Måltiden är uppenbart en social markör som har sin grund i bakgrund och klasstillhörighet och resulterar i ett symboliskt kapital. Identitet, klasstillhörighet, kapital och smak är begrepp som alla är beroende av varandra och inte går att lyfta fram var för sig.

## Referenser

### Intervjuer

- Intervju med Unni och Lars, 2011-11-11  
Intervju med Elin och Christoffer, 2011-11-13  
Intervju med Maja, 2011-11-19  
Intervju med Mona och Lars, 2011-11-20

Intervjuerna förvaras hos författaren.

### Litteratur

- Ambjörnsson, Ronny 2011: *Mitt förnamn är Ronny – berättelsen om en klassresa*. Atlas, Stockholm.
- Anderson, Newton Eugene 2005: *Everyone eats – understanding food and culture*. NYU Press, New York.
- Ashley, Bob 2004: *Food and cultural studies*. Routledge, New York.
- Belasco, Warren 2008: *The keyconcepts of food*. Berg, New York.
- Broadly, Donald 1998: *Kulturens fält*. Daidalos, Göteborg.
- Bengtsson, Mattias, Berglund, Tomas och Oskarsson, Maria 2010: *En fråga om klass – levnadsförhållanden, livsstil, politik*. Liber AB, Malmö.
- Berglund, Stefan, Schedin, Tomas 2009: *Arbetslivet*. Studentlitteratur, Lund.
- Bergman, Bosse 2004: *Handelsplats, shopping, stadsliv: en historik om butikformer, säljformer och det moderna stadslivets trivialisering*. Symposition, Stockholm.
- Bjurström, Erling 1990: *Livsstilsreklam, vad är det?* Nordstedts tryckeri, Stockholm.
- Bourdieu, Pierre 1993: *Kultursociologiska texter*. Brutus Östlings Symposition, Stockholm.
- Brembeck, Helene 2007: *Hem till McDonalds*. Carlssons förlag, Stockholm.
- Brembeck, Helene 2010: *Ju mer vi är tillsammans – fyrtiotalisterna och maten*. Carlssons förlag, Stockholm.
- Bringéus, Nils-Arvid 1988: *Mat och måltid*. Carlssons förlag, Lund.
- Ehn, Billy och Klein, Barbro 2007: *Från erfarenhet till text – om kulturvetenskaplig reflexivitet*. Carlssons förlag, Stockholm.
- Ekström Pipping, Marianne 1990: *Kost, klass och kön*. Umeå Universitet, Umeå.
- Featherston, Mike 1994: *Kultur, kropp och konsumtion*. Brutus Östlings Symposition, Stockholm.
- Frykman, Jonas och Lövgren, Orvar 2008: *Den kultiverade människan*. Gleerups Utbildning AB, Malmö.
- Lysaght, Patricia 2010: *Food and meals at cultural crossroads*. Novus AS, Oslo.
- Molander, Susanna 2011: *Mat, kärlek och metapraktik; en studie i vardagsmiddagskonsumtion bland ensamstående mödrar*. Universitetservice, Stockholm.



Pettersson, Magdalena 2003: *Identitetsföreställningar – performance normativitet och makt ombord på SAS och AirHoliday*. Mara förlag, Göteborg.

Swahn, Jan-Öjvind 2000: *Fil, fläsk och falukorv – svensk mattradition genom tiderna*. Historiska Media, Lund.

Wolf, Eva 2001: *Med charter till Estoril*. Etnologiska föreningen, Göteborg.

Östberg, Jacob och Kaijser, Lars 2010: *Konsumtion*. Liber AB, Malmö.

## Tidsskrifter

*Allt om Mat* nr. 1, 2000. Bonniers förlag, Stockholm.

*Allt om Mat* nr 18, 2011. Bonniers förlag, Stockholm.

*Allt om Mat* nr 18, 2011. Bonniers förlag, Stockholm.

## Internetkällor

Gupea, Nilsson, Åsa och Weibull, Lennart:

[http://gupea.ub.gu.se/bitstream/2077/26503/1/gupea\\_2077\\_26503\\_1.pdf](http://gupea.ub.gu.se/bitstream/2077/26503/1/gupea_2077_26503_1.pdf), 2012-01-04

Konsumentverket, [www.konsumentverket.se](http://www.konsumentverket.se), 2012-01-04

Nationalencyklopedin, <http://www.ne.se/husmanskost>, 2012-01-04

Restaurangportalen, [www.restaurangportalen.se](http://www.restaurangportalen.se), 2012-01-04

## Bilaga 1, frågelista för intervjuer

### Persondata

- Namn och ålder.
- Bostad och bostadsort.
- Civilstatus – barn.
- Utbildningsnivå och nuvarande sysselsättning.

### Mat och matvanor

- Vad brukar ni äta till vardags?
- Hur väljer ni ut det som skall lagas? Bestämmer ni i förväg vad ni skall äta, eller sker det mer spontant?
- Brukar ni laga mat tillsammans?
- Hur brukar ni äta på helgerna? Finns det någon speciell ”fredagsmat”?
- Har ni några favoriträtter?
- Var i bostaden brukar ni äta middagen?
- Äter ni vegetarisk mat? Hur ofta i så fall? Varför då?
- Vad brukar ni dricka till maten på vardagar och till fest?
- Bakar ni eget bröd?
- Var brukar ni handla mat?
- Vad uppskattar ni att ni handlar mat för varje månad? Är det den summan som ni vill lägga på mat varje månad?
- Handlar ni ekologisk och närproducerad mat? Är det viktigt? Varför då?
- Hur ofta besöker ni restauranger, caféer och barer?
- Brukar ni ha vänner över på middag? Går ni ofta bort på middag själva till vänner och bekanta?
- Under veckodagarna, äter ni lunch ute eller tar ni med er matlådor?
- Är matupplevelser något som prioriteras när ni reser?
- Vad brukar ni absolut inte äta?

### Sociokulturell och socioekonomisk bakgrund

- Var växte ni upp?
- Vad arbetade era föräldrar med? Vad hade/har de för utbildningsnivå?
- Hur såg matvanorna i hemmet ut? Vad åt ni i familjen?
- Hur såg er tidiga relation till mat ut? Var mat och måltider något viktigt under er barndom?
- Tror ni att er kulinariska bakgrund har påverkat hur ni väljer att äta/laga mat idag?

- Hur tänker ni när ni tänker på begreppet ”klass” och er egen klasstillhörighet?
- Om ni ser till er uppväxt och era familjeförhållanden, upplever ni att ni har gjort någon form av ”klassresa”?

## Livsstil och smak

- Vad lyssnar ni på för musik?
- Ser för tv-program?
- Brukar ni gå på teatrar?
- Vad har ni för fritidsintressen?
- Var reser ni på semestern?
- Tycker ni att utbildning är viktigt? På vilket sätt i så fall?
- (Vad betyder ert yrke för er?)
- Förutom själva matlagningen och måltiderna, är något viktigt i era liv? Är det betydelsefullt?
- Tittar ni på matprogram, läser tidningar om mat eller följer matbloggar?
- Tror ni att man kan avgöra något om en person och dennes livsstil, utefter av att se på vad de har för relation till mat och hur de äter?
- Hur ser ni på snabbmat? Är det något som ni konsumerar?
- Finns det ”ful” och ”fin” mat?
- Tycker ni att ni följer ”trender” när det kommer till matlagning? Påverkas ni av dem? (T.ex. surdeg, korvstoppning...) Är trender viktiga? Roliga? Eller kanske bara ”onödiga” att följa?

Att äta är ett måste för människans överlevnad. Mat är därför en livsnödvändig konsumtion och matlagning en ofrånkomlig daglig syssla för de flesta av oss. Men kan mat vara någonting mer? Denna uppsats är ett försök att belysa måltidens kulturella ingjutning, men också en granskning av utgångspunkten att mat är en aspekt av mänsklig kommunikation. Här undersöks begrepp som smak och livsstil i en studie av ett antal individer ur medelklassen och deras förhållande till mat och ätande.

Uppsatsen tar avstamp i två olika identitetsperspektiv och undersöker i vilken utsträckning vår bakgrund påverkar oss när vi väljer mat. Det moderna perspektivet ger oss en bild av att klasstillhörighet och social bakgrund formar vårt identitetsskapande, våra attityder och värderingar samt val av konsumtionsmönster. Det postmoderna identitetsperspektivet framhåller istället människans självständighet, lekfullhet och lust i förhållande till hennes ätande. Frågan att försöka besvara blir alltså; vilket perspektiv väger tyngst? Handlar det om mer eller mindre styrande sociala mönster eller har människan praktiska möjligheter att göra autonoma val, oberoende av sin bakgrund?