

Vi ska äta, vem ska laga?

Författare

Marianne Pipping Ekström

marianne.ekstrom@ped.gu.se, marianne.p-e@telia.com

*Paper från ACSIS nationella forskarkonferens för kulturstudier, Norrköping 13–15 juni 2005.
Konferensrapport publicerad elektroniskt på www.ep.liu.se/ecp/015/. © Författaren.*

Abstract

Inventering av svensk måltidsforskning visar att forskningen kring mat och måltider är starkt förankrad i naturvetenskap; hälsofokuserad nutritions- och konsumentforskning dominerar. Mat som symbol, vad mat kommunicerar och betyder i människornas vardag, alltså mat som en existentiell fråga, finns inom den samhällsvetenskapliga och humanistiska forskningen. Men vi behöver också ställa frågor om praktisk kunskap, om kloka matval. Vi behöver ställa frågor om resurshantering, om val av mat och matlagningsmetoder för ett hållbart samhälle. Hur lär vi oss laga mat? Vi behöver även reflektera över den tid och de resurser som används för att åstadkomma att maten står på bordet varje dag.

Den sammanlagda tiden för matlagningsarbete i hemmen under en vecka för hela befolkningen (i ålder 20–84 år) uppgår till ca 60 miljoner arbetstimmar. Uppgiften måste tas med stor försiktighet eftersom det är en beräkning med grova tal. Summan 60 miljoner säger ändå något om omfattningen av arbetet med maten. Det är viktigt att föra upp matlagningsarbetet på en strukturell nivå för att förstå vidden. Matlagningsarbetets 60 miljoner arbetstimmar under en vecka ska jämföras med den totala arbetstiden på hela arbetsmarknaden, som under en vecka samma år var 130,8 miljoner arbetstimmar. Det är således ett enormt antal timmar som läggs ner på matlagningsarbete i hemmen. Till detta ska läggas all tid som åtgår för att producera den institutionella maten, i skolor, på lunchrestauranger, på krogar. Totalt serveras dagligen cirka 5,6 miljoner måltider utanför hemmet, varav cirka 3 miljoner inom den offentliga måltidsservicen (på skolor, sjukhus etc.) och resten inom restaurangnäringen. Härtill skall dessutom räknas all tid som läggs ner på att industriellt framställa mat. Det är en enorm tidsinsats som görs och den produkt som erhålls, mat och måltider, är av stor betydelse för invånarnas och därmed också för landets välbefinnande. Det handlar om resurshushållning av stora mått, om ekologi, ekonomi och hälsa. Det borde vara av stort intresse att hela den tidsinsatsen höll hög kvalitet.

Forskningen om vardagslivets och vardagsmatens område måste ges mer resurser. En förstärkning på forskning och utbildning särskilt med inriktning på resurshushållning och matproduktion i hemmen är nödvändig. Vi behöver mer forskning och fler professorer på vardagsmatens och resurshållningens område. Vi behöver också en vardagens matminister. En vardagslivets matminister, som arbetar för att alla miljoner arbetstimmar och naturligtvis de ekonomiska resurser som läggs ner i vardagens mathållning får ökad kvalitet. Vardagsmaten och det omfattande men ändå så osynliga sisyfosarbetet med mat och matlagning behöver lyftas fram i ljuset, ty på något sätt ramlar alltid den vardagliga matfrågan mellan stolarna.

Vi ska äta, vem ska laga?

I anslaget till upprop om abstracts och artiklar till konferensen ACSIS session nr 5 om Matens genealogi och gestaltning talas om maten som ett sinnligt upplevelserum. Vidare presenteras mat som en arena för smak, hälsa och moral, och smak som en viktig del i den kulturella

identiteten. Att undersöka matens genealogi beskrivs i uppropet dels som sökandet efter enskilda livsmedels biologiska härkomst, dels som försök att fastställa matens kulturella ursprung. Till alla frågor som ställs i uppropet skulle jag vilja lägga ytterligare en, som i synnerligen hög grad handlar om matens genealogi, alltså ursprung och gestaltning. Den frågan handlar om vem som lagar maten och som följdfrågor var och hur den äts och vem som äter den. Om ingen lagar maten, så blir det heller inga måltider, ett nära nog axiomatiskt påstående.

Den råa och smutsiga potatisen

Det lyster mig att gå tillbaks till Brita Åkerman¹, som i en artikel från 1983 talar om ”Den råa och smutsiga potatisen”. Hon ser potatisen som en råvara som ingår i hushållens produktion av konsumtionsvaror. Brita Åkerman talar i samma artikel också om faran att ”torka golvet med teorin”, ett uttryck som hon lånat av journalisten Eva Kaluzynska. Essän ”Wiping the floor with theory – a survey of writings on Housework” (Kaluzynska 1980), är en kritisk granskning av vad som fram till 1980-talet skrivits om hemarbete. Då debatterades reproduktion kontra produktion. Marx kritiserades för att ha förbisett allt som kvinnorna gjorde i hemmet. Det talades om kvinnornas arbete i hemmet som ett reproduktivt arbete, och kanske egentligen inte som ett riktigt arbete. Men ändå som något att se positivt på. Både Kaluzynska och Åkerman var kritiska till att debatten egentligen inte rörde vardagsverkligheten och jag citerar här Åkerman, som säger

...den mark de (dvs kvinnorna) står på, – ”vardagsverkligheten” – utgörs av de konkreta arbetsuppgifter de av tradition haft, och fortfarande har, inom hemmen. Att ha ansvaret för det dagliga livets praktiska förhållanden ger förutsättningar för människovården och kulturöverföringen (Åkerman 1983:26).

Åkerman för ett resonemang runt termerna produktion/reproduktion och tar som ett exempel den råa och smutsiga potatisen, som i hushållet förvandlas till en produkt. Det hushållet gör, är produktivt arbete. I det här fallet är produkten kokt potatis på matbordet. Åkerman tillhör dem, som hävdar att hushållsarbete är produktion, inte reproduktion. Produktion av livet självt.

Mat för vår vardag

Den inventering av svensk måltidsforskning som gjorts av bland andra Christina Fjellström och som beskrivs i skriften ”Näring för magen eller själen? Om svensk måltidsforskning 1980–2003” (2003) visar att forskningen kring mat och måltider är starkt förankrad i naturvetenskap. ”Måltidsforskning som begrepp är nytt och synes vara specifikt för det svenska kulturområdet.” säger Fjellström och fortsätter: ”Att forska om måltider är ett nyvaknat intresse som kan återfinnas inom många ämnesdiscipliner.” (Fjellström 2003:8). Sammanställningen i ”Näring för magen eller själen?” rymmer runt 500 publikationer, och man kan konstatera att hälsofokuserad nutritions- och konsumentforskning dominerar. Mat som symbol, vad mat kommunicerar och betyder i människornas vardag, alltså mat som en existentiell fråga finns inom den samhällsvetenskapliga och humanistiska forskningen. Fjellström efterlyser inom måltidsforskningen ”kunskaper om sensoriska, kommunikativa, ekonomiska och filosofiska faktorerens betydelse för måltidens utformning” (ibid: 17). Frågor som Fjellström ställer är bland andra: Vad sker med språket vid ett matbord? Vad talar människor om när de delar mat vid ett visst tillfälle? Vilken betydelse har samling kring bordet för att utveckla demokrati eller för att utöva makt? Men vi behöver ställa fler frågor, anser jag. Frågor om praktisk kun-

1 Deltog i bildandet av Hemmens Forskningsinstitut (HFI), arbetat med konsumentfrågor. Fil lic. 1933 och teknologie hedersdoktor vid Chalmers 1979.

skap, om kloka matval. Frågor om resurshantering, om val av mat och matlagningssmetoder för ett uthålligt samhälle. Hur lär vi oss laga mat? Frågor om mat för vår vardag. Vi behöver även reflektera över den tid och de resurser som används för att åstadkomma att maten står på bordet varje dag.

Vad menar vi egentligen med matlagning?

Enligt mitt sätt att se är matlagning vida mer än bara (värme-)behandling av livsmedel. Alltså långt mer än 'koka, steka, grilla'. Någon måste besluta vad som ska stå på bordet (planering och inköp), vem som ska äta maten och när den ska ätas. I matlagningsarbetet ingår också att reflektera över befintliga resurser och hur de ska användas. Vad finns hemma i kyl och skafferi? Hur ska det tas tillvara och användas? Vad ska inhandlas och hur mycket får det kosta? Att laga mat innebär en lång rad av aktiviteter av både ekonomisk och social karaktär (Pipping Ekström 2004a, b). Detta utöver själva hantverket att koka, steka, grilla, så att det som serveras är både hälsosamt och främjande för ett hållbart samhälle. Att laga mat är en del i att organisera livet. Matlagningsarbetet är en del av det totala hemarbetet. Hur det totala arbetet delas har konsekvenser för jämställdheten mellan kvinnor och män. Enligt svensk jämställdhetspolitik ska kvinnor och män ha lika rättigheter, skyldigheter och möjligheter på alla livets områden (se till exempel SCB 2002). Det finns studier som visar att Sverige inte ens är i närheten av jämställdhet. Se till exempel Kvinnomaktutredningen (SOU 1998:8), Ahrne & Roman (1997) och Nordenmark (2004). Matlagning kan ske både hemmavid och i offentligheten, i storhushåll och restauranger. I denna artikel uppehåller jag mig främst vid matlagningen i hemmen.

Ansvarsfyllt och problematiskt

Kvinnor i alla åldrar upplever mat och måltider som ansvarsfyllt och ofta också som något problematiskt. Det är inte heller alla kvinnor som är roade av eller tycker om att laga mat. Men kvinnor lagar mat vare sig de är intresserade eller ej, medan män lagar mat om de har ett intresse för matlagning. Matlagning har varit och är ett kvinnornas ansvarsområde (Pipping Ekström & Furst 2001). Mat och måltider har blivit ett problem i det senmoderna konsumtionssamhället. Näringsexperter konstaterar att det finns en verklighet där vissa medborgare fortfarande inte får i sig tillräckligt med energi och näring, medan alltför många tycks få i sig alltför mycket energi. Det vill säga det finns ett undernäings- och ett övernäingsproblem (Fjellström 2003:23). Övervikt och fetma har ökat markant den senaste tiden.

Den utbildning om matlagning, matval och matvanor som ges i skolan inom ämnet Hem- och konsumentkunskap (HKk) är mycket blygsam. Varje skolelev, flicka som pojke, får under in skoltid 118 lektionstimmar HKk, vilket i princip innebär sammanlagt tre veckors studier under grundskolans 9 år. Då ska man också observera att de tre veckornas studier ska innehålla inte bara matkunskap utan även annan konsumentkunskap, som till exempel boende, hygien, hälsa och jämställdhet. De allra flesta gymnasieelever möter heller inte någon ytterligare utbildning inom detta område (Skolverket 2000, Cullbrand 2003, Hjalmskog 2000).

Ett kvinnodominerat arbets- och ansvarsområde

Vi vet redan, att matlagning är ett kvinnodominerat arbete (Pipping Ekström 2001, Ahrne & Roman 1997) och att vi fortfarande äter måltider i hemmet (Holm 2001). Min avsikt är nu att närläsa SCBs statistik. I det här fallet uppgifter om hushållsarbete, hemarbete och i synnerhet om tid för matlagningsarbetet. Mina källor är uppgifter så som de redovisas i "På tal om kvinnor och män, Lathund om jämställdhet" (SCB 2002), vidare SCBs rapport "Tid för vardagsliv. Kvinnors och mäns tidsanvändning 1990/91 och 2000/2001". Dessutom ställer jag en del frågor direkt till www.scb.se för att få aktuella uppgifter om befolkningen och om arbetstid.

Resultaten från SCB beträffande tidsanvändningen i befolkningen kommer från en undersökning som gjordes under tidsperioden oktober 2000 till september 2001 på befolkningen 20–84 år. Det finns också jämförelser till en liknade studie från 1990/91 på befolkningen 20–64 år. Detta möjliggör studier av förändringar under en tioårsperiod, något som jag dock inte kommer att diskutera vidare i denna artikel. Det jag vill veta är hur stor omfattning matlagningsarbetet har, vem som lagar maten och om det skiljer mellan olika stadier i familjecykeln. I SCBs tidsundersökning definieras inte matlagning närmare, man skiljer dock på matlagning, brödbakning och egenproduktion av matvaror.

Eftersom en vanlig replik när man diskuterar arbetsdelning i hushåll är att männen ju sköter reparationer, tvättar bilen och klipper gräsmattor, så kommer jag att jämföra olika sysslor i hushållet. I tabell 1 jämförs kvinnors och mäns tidsanvändning för matlagning och kringaktiviteter som diskning, inköp och måltider. Man skiljer på två typer av måltider. Dels måltider i samband med arbete, som redovisas under rubriken Förvärvsarbete mm, dels måltider och kaffe och förfriskningar under rubriken Personliga behov, måltider (SCB 2003). Det är den senare kategorin måltider, den under personliga behov, som redovisas här nedan.

Man kan notera att kvinnors insats för matlagning och diskning är ungefär dubbelt så stor som mäns. Tid för inköp är i stort sett lika mellan könen, så även för måltider (Tabell 1). Kvinnor har under den senaste tioårsperioden (1990–2000) minskat sin insats i hushållsarbete per vecka med cirka en halvtimme, medan männen ökat sin insats med cirka en minut (SCB 2003).

Tabell 1. Genomsnittlig tid för mat och måltid år 2000/01 efter kön. Timmar och minuter² per dygn. Alla dagar. Befolkningen 20–84 år.

	Kvinnor	Män
	Timmar:minuter	Timmar:minuter
Matlagning	0:46	0:25
Diskning, avdukning	0:22	0:11
Inköp av varor och tjänster	0:29	0:23
Måltider	1:32	1:27
Summa mat och måltid	3:09	2:26

Källa: SCB 2003.

Kvinnor lägger i genomsnitt ner 3 tim 9 min per dygn på mat och måltid och män 2 tim 26 min (Tabell 1). En närmare granskning efter ålder och plats i familjecykeln (SCB 2003:142–149) visar att ensamstående och sammanboende män utan barn ägnar den kortaste tiden (strax under 2 tim) och de äldsta hushållen (65+) den längsta tiden (3–4 tim) till mataktivitet. I barnfamiljer alla kategorier, utom ensamstående män med barn, ägnar kvinnor runt 3 tim och män runt 2 tim 20 min till mataktivitet. Ensamstående män med barn redovisas inte på grund av att det är för få i den gruppen.

Städning och tvätt tillhör kvinnors ansvarsområde (Tabell 2) medan männen leder tidsmässigt vad underhållsarbete beträffar med 15 minuter/dygn. Underhållsarbete består, enligt SCB, av skötsel av tomt och trädgård, rastning av hund, annan skötsel av sällskapsdjur, byggnadsarbeten, ombyggnader, reparationer, underhåll i hemmet, reparation, underhåll av fordon och annat (SCB 2003:129). Den kvarten räcker dock inte för att komma ikapp kvinnornas insatser, eftersom de fortfarande ”leder” med 13 minuter totalt på summa städning, tvätt och underhåll (Tabell 2).

2 Obs, redovisat i timmar och minuter. Vid summering bör man komma ihåg att 1 timme = 60 minuter, vilket kan synas som en trivial anmärkning.

Tabell 2. Genomsnittlig tid för städning, tvätt och underhållsarbete år 2000/01 efter kön. Timmar och minuter per dygn. Alla dagar. Befolkningen 20–84 år.

	Kvinnor	Män
	Timmar:minuter	Timmar:minuter
Städning av bostad	0:32	0:17
Tvätt, strykning	0:18	0:04
Underhållsarbete	0:23	0:38
Annat hemarbete	0:11	0:10
Summa städ, tvätt och underhåll	1:24	1:09

Källa: SCB 2003.

Uppgifter om brödbakning, egenproduktion av matvaror, vård och tillverkning av kläder samt eldning och vedhuggning ingår även i det totala hushållsarbetet. I min sammanställning har jag dock bortsett från dessa aktiviteter, eftersom det är mycket små poster sammanlagt (SCB 2003:204).

Jag har försökt beräkna den sammanlagda tiden för matlagningsarbetet i hemmet (Tabell 1) under en vecka (7 gånger dygnsvärdet) för hela befolkningen mellan 20–84 år. Antalet individer i befolkningen inom åldersspannet är cirka 3,3 miljoner kvinnor och 3,4 miljoner män. (www.scb.se a). Sammanlagda arbetstiden i landet under en vecka för matlagning, diskning och inköp blir då 61,1 miljoner timmar (kvinnor 37,3 miljoner timmar och män 23,8 miljoner). En uppgift som dock måste tas med stor försiktighet eftersom det är en beräkning med grova tal. Summan 60 miljoner timmar säger ändå något om den stora omfattningen av hemarbetet med maten. Det är viktigt, anser jag, att föra upp matlagningsarbetet på en strukturell nivå för att förstå vidden. Matlagningsarbetets 60 miljoner arbetstimmar under en vecka ska jämföras med den totala arbetstiden på hela arbetsmarknaden, som, under en vecka samma år, var 130,8 miljoner timmar (54,3 miljoner för kvinnor och 76,2 för män) (www.scb.se b).

Det är således ett enormt antal timmar som läggs ner i landet på matlagningsarbete i hemmen. Till detta ska läggas all tid som åtgår för att producera den institutionella maten, i skolor, på lunchrestauranger, på krogar. Totalt serveras dagligen cirka 5,6 miljoner måltider utanför hemmet, varav cirka 3 miljoner inom den offentliga måltidsservicen (på skolor, sjukhus etc.) och resten inom restaurangnäringen (Pipping Ekström 2004b). Härtill skall dessutom räknas all tid som läggs ner på att industriellt framställa mat. Det är en enorm tidsinsats som görs och den produkt som erhålls, mat och måltider, är av stor betydelse för invånarnas och därmed också för landets välbefinnande. Det handlar om resurshushållning av stora mått, om ekologi, ekonomi och hälsa. Det borde vara av stort intresse att hela den tidsinsatsen höll hög kvalitet.

Min önskelista

Det finns för närvarande i Sverige två professurer inom måltidsområdet och med grundutbildning inom mat och näring. En professor i måltidsforskning finns i Uppsala och en i måltidskunskap i Örebro samt en professor i hushållsvetenskap med resurshushållning som specialområde i Göteborg. Professorer inom nutrition finns. På min önskelista står fler professorer i samhällsvetenskap och humaniora inom måltidsområdet och som också har kompetens inom mat, matlagning och matproduktion och resurshushållning. På min önskelista står vidare att vi behöver stärka ämnet hem-och konsumentkunskap, det behöver utökas inom grundskolan och bör även finnas på gymnasienivå. Vidare behöver forskningen på vardagslivets och vardags-

matens område ges mer resurser. En förstärkning av de hushållsvetenskapliga institutionerna, särskilt med inriktning på resurshushållning och matproduktion i hemmen är nödvändig.

I landet har vi en jordbruks- och konsumentminister, en jämställdhetsminister (egentligen en demokrati- storstads- integrations- och jämställdhetsminister). Vi har också en skolminister, en förskole- och ungdomsminister tillika minister för vuxet lärande, en utbildnings- och kulturminister, en miljöminister och en folkhälso- och socialtjänstminister. De har alla viktiga uppgifter och ansvarsområden (www.regeringen.se), som på olika sätt tangerar matfrågan. Det räcker inte. Det vi behöver är en vardagens matminister. En vardagslivets matminister, som arbetar för att alla miljoner arbetstimmar och naturligtvis de ekonomiska resurser som läggs ner på vardagens mathållning får ökad kvalitet. Vardagsmaten och det omfattande men ändå så osynliga sisyfosarbetet med mat och matlagning behöver lyftas fram i ljuset ty på något sätt ramlar alltid den vardagliga matfrågan mellan stolarna.

Referenser

- Ahrne, Göran & Roman Christine (1997): *Hemmet, barnen och makten. Förhandlingar om arbete och pengar i familjen*. SOU 1997:139. Stockholm: Arbetsmarknadsdepartementet.
- Cullbrand, Ingrid (2003): *På väg mot empowerment. Reflexioner över tre studier som behandlar undervisning i hemkunskap*. Göteborg: institutionen för hushållsvetenskap. Rapport nr 34.
- Fjellström, Christina (2003): Den glömda matfrågan. Om vetenskapsparadigm och forskningsinriktningar. Christina Fjellström (red.) *Näring för magen eller själen? Om svensk måltidsforskning 1980–2003*. Måltidsakademiens skriftserie 1. Uppsala: Uppsala universitet, Institutionen för hushållsvetenskap och Stockholm: Måltidsakademien.
- Hjälmeskog, Karin (2000): *”Democracy begins at home”. Utbildning om och för hemmet som medborgarfostran*. Uppsala: Acta Universitatis Upsaliensis.
- Holm, Lotte (2001): Family meals, i Unni Kjørnes (red.) *Eating Patterns. A day in the lives of Nordic peoples*. Report no 7. Lysaker, Norge: Statens institutt for forbruksforskning.
- Kaluzynska, Eva (1980): Wiping the floor with theory – a survey of writings on Housework. *Feminist review*, 2, 27–54.
- Nordenmark, Mikael (2004): *Arbetsliv, familjeliv och kön*. Umeå: Boréa.
- Näring för magen eller själen? Om svensk måltidsforskning 1980–2003* (2003): Christina Fjellström (red.). Måltidsakademiens skriftserie 1. Uppsala universitet, Institutionen för hushållsvetenskap och Måltidsakademien Stockholm.
- Pipping Ekström, Marianne & L’orange Fürst, Elisabeth (2001): The gendered division of cooking, i Unni Kjørnes (ed.) *Eating Patterns. A day in the lives of Nordic peoples*. Report no 7. Lysaker, Norge: Statens institutt for forbruksforskning.
- Pipping Ekström, Marianne (2004a): Cooking and gender, i Karin Hjälmeskog & Helena Åberg (red.) *Learn for life. Consumers and society in dialogue*. A conference report. Swedish committee for Home Economics.
- Pipping Ekström, Marianne (2004b): Sisyfos och exhibitionisten, i Inga-Britt Gustafsson & Ulla-Britt Strömberg (red.) *Tid för måltidskunskap*. Örebro: Måltidskunskap. Culinary Arts and Meal Science 1. Örebro universitet.
- SCB (2002): *På tal om kvinnor och män. Lathund om jämställdhet*. Statistiska centralbyrån.
- SCB (2003): *Tid för vardagsliv. Kvinnors och mäns tidsanvändning 1990/91 Och 2000/01*. Statistiska Centralbyrån.
- Skolverket (2000): *Grundskolans kursplaner och betygskriterier*. Stockholm: Fritzes.
- SOU 1998:6: *Ty makten är din... Myten om det rationella arbetslivet och det jämställda Sverige*. Stockholm: Fritzes.
- Åkerman, Brita (1983): Den råa och smutsiga potatisen, i Brita Åkerman m.fl. (red.). *Den okända vardagen. Om arbetet i hemmet*. Stockholm: Akademilitteratur.

Internet

- Sveriges befolkning efter kön och ålder 31/12/2003 www.scb.se. Åtkomst 05-01-22.
- Totalt arbetade timmar 1976-2003. www.scb. Åtkomst 05-01-22.
- www.regeringen.se. Åtkomst 05-01-29.

