

NORDISKA MUSEET



MAT

FATABUREN 1989

Mat

NORDISKA MUSEETS
OCH SKANSENS ÅRSBOK
FATABUREN 1989

FATABUREN 1989

ISBN 91-7108-296-4

ISSN 0348-971-X

© Nordiska museet och respektive författare.

Redaktör Teje Colling.

Teknisk redaktör Berit Nordin.

Omslagsbild: Kokta sikhuvuden, en läckerhet som äts tillsammans med palt
gjord på fiskens innanmäte och rågmjöl. Hanna Österman fotograferade
fatet på sin mormors bord 1983.

Bildmaterialet tillhör Nordiska museet om ej annat anges.

Summaries translated into English by Skans Victoria Airey.

Omslag Johan Ogden.

Bohusläningens Boktryckeri AB, Uddevalla 1989.

Bordsskick – ett spel om gemenskap

Ingrid Nordström, fil.dr
och lektor i etnologi vid
högskolan i Växjö.

Vardagsrutiner

”Man åt då man kände sig hungrig eller då man ansåg sig för arbetet ha bäst om tid för att äta”, är ett samlat omdöme som gäller forna tiders mathållning i Älvdalen. Endast vällingen på morgonen och gröten på kvällen kunde betecknas som fasta, gemensamma måltider. ”Tag dig en tugga!” kunde husmodern uppmana den som kom in och var hungrig. En gryta med överbliven välling kunde stå framme hela dagen och ur denna kunde hushållsmedlemmarna själva förse sig när de hade tid att äta. Detta ingick i den normala dagsrytmen, konstaterar Lars Levander i sitt berömda verk om Dalarnas bondekultur.

Ellida Ohlsson, känd folklivsupptecknare från Vemmenhögs härad i Skåne, ger en helt annan bild då hon poängterar att det var ”föga hedersamt” för husmodern om männen behövde vänta på måltiden då de kommit in från sitt arbete på fälten. En annan skånsk meddelare anmärker att mattiderna var bestämda, men det fanns hushåll där man kunde ställa sig och äta ”pärer” (potatis) direkt ur

grytan på spisen och ta en bit sill eller fläsk i näven närhelst man kände sig hungrig. Att hon betraktat detta som ett underligt beteende framgår tydligt av hennes skildring. Regelbunden måltidsordning hörde till de grundläggande normer som gav stadga åt tillvaron. Hon talar också om att en duktig husmor såg till att barnen inte vande sig vid att gå och äta brödbitar mellan målen, de skulle lära sig att ”tåla sig till måladags”.

I slättbygder var måltider fasta samlingspunkter under dagen, men från andra trakter berättas att fattiga levde ”ur hand i mund”. En kvinna från V. Torsås i Småland har på nära håll sett bristen på mat:

Så sent som fram på 1880-talet mins jag själv hur skriande stor fattigdomen var, inte bara bland tiggare och sjuklingar utan bland vanligt hederligt arbetsfolk. Folket vaknade på morgonen utan en matbit eller ett öre i huset. Då kunde det ej bli tanke på några regelbundna mål utan man åt sedan maten hunnit anskaffas.

Måltidsvanor och bordsskick i bondesamhället har utformats efter arbetets krav inom gårdshus-

Teckning av en måltid i ett allmogehem i Räfstad, Östergötland 1844–45 av den blivande konstprofessorn Nils Andersson (1817–1865), själv född i Kättilstad i samma landskap.



hållet och efter de materiella villkor som stod till buds. I slättbygder, där jordbrukets sysslor var samlade i gårdens närhet, gällde andra normer än i sådana trakter där arbete på avlägsna ängsmarker och i skogen innebar långa avstånd. I slättbygdernas större gårdar kunde husmoderns arbete koncentreras på innesysslor och hon hade också innepigor till hjälp. Det var därför möjligt att servera mat i "rätt tid", något som ofta var en svårlöst uppgift för husmödrar som måste delta i utearbete. "Ordning" är ett begrepp som får normerande innehåll allt efter vardagslivets villkor.

Hos bönder såväl som inom andra sociala skikt samlar måltidsvanorna upp sådant som är viktigt i samhällsmiljön och därför kan skiftande måltidssituationer tydliggöra både vardagslivets praxis och värdemönster.

Festens sociala scen

I vardagsrutinernas ständiga upprepning inpräglas beteende som blir självklart genom vanans makt. På festens skiftande scener ger man däremot medvetet akt på det sociala spelet med givna roller. Låt oss därför vända våra blickar mot det mest omskrivna

"Ett bondbröllop uti
Finnstorp", Västra Ving-
åker, Södermanland.
Teckning 1851 av J. W.
Wallander (1821–1888).



av alla festtillfällen i bondesamhället, nämligen bröllopet.

Vid gammaldags bröllopsmåltider i Dalarna fanns ett system som kallades "duka", vilket innebar att gästerna medförde egen mat till festen. Värdfolket bjöd på dryck, men det var endast släktingar från andra byar som försågs med mat. Gästerna dukade själva upp sin medhavda mat och det var noga med att den var riklig och att allt såg prydligt ut. De stora faten med kött och fläsk, den präktiga gula smörklimpen och högarna med fina mjuka bullar kunde beskådas av alla.

Fram emot slutet av 1800-talet blev det dock vanligt att alla bjöds på mat, men då blev det istället sed att ge rikligare med brudpengar. Den sociala öppenhet som utmärkte dalabröllopet låg alltså i samvaron mer än i värdfolkets bjudsamhet.

När Nils Lovén – Nicolovius –

berättar om bröllop i Skytts härad i sydvästra Skåne vid början av 1800-talet, framhåller han överflödet på mat vilket, för de "enfaldigaste bönderna", ofta lett till hälsovådligt frosseri. Mycket av maten hade medförts som förning till bröllopsgården, ett nödvändigt bistånd till festen och ett utmärkt tillfälle för gästerna att visa fram sina resurser och sin skicklighet. Även om samma kalasmat serverades till alla gästerna kunde sociala skillnader tydligt markeras i drycker:

De förnäma bjöds på malagavin medan de som ansågs ha en enklare smak fick nöja sig med en sup brännvin.

Skillnader kunde också avläsas i dukningen:

De förnämsta åt med kniv och gaffel, de enklare gästerna endast med kniv. Placeringen vid bordet utgjorde en social karta och det hade fordrats mycken trugning in-

nan alla gäster förmåtts inta de platser som alla visste tillkom dem enligt deras rang. Bröllopsmåltiden var ett socialt skådespel där både värdfolk och gäster kunde sina roller och visste vad bordsskicket krävde av dem efter deras status. Det unga brudparet var inte längre en pojke och en flicka av folket då de intagit sin ceremoniella plats i högsätet, med prästparet på ömse sidor.

Det är lätt att konstatera att dessa båda bröllopsskildringar visar fram olika sätt att markera festens betydelse. I Dalarna var öppenheten ett värde i den sociala samvaron, samtidigt som den medhavda maten möjliggjorde stora kalas och de olika hushållen kunde vinna anseende då deras mat beskådades. I Skåne manifesterades däremot social skiktning i rollspel och rekvisita på festens scen. En rad bröllopsskildringar från södra Sverige utgör variationer på samma tema.

Vardagens och festens måltider har visat sig vara brännpunkter där praktisk hushållning, sociala relationer och värdemonster strålar samman i handlingssätt, som är bundna av regler men kan formas efter materiella villkor och krav på social närhet eller social distans.

Bordsskick och gemenskap

Gröten och vällingen, surmjölken och soppan delades då skedarna i tur och ordning doppades i fatet mitt på bordet, och man åt tills fatet var tömt. Det var viktigt att ingen roffade åt sig mer än sin

del från smörhålan mitt i gröten eller av grädden på ytan i mjölkfatet. Ätning ur ett gemensamt fat vid bondens bord har ofta tolkats som en kod för den kollektivitet som genomsyrat hela bondesamhället. Den fysiska närhet som utmärkte arbetsorganisationen var klart markerad i måltiderna.

Bordsskicket var likartat i bondgården och torpstugan men ingredienserna i maten skiftade. Man spetsade potatisen eller brödbiten på knivsudden och doppade i en doppakopp som vid bondens bord kunde innehålla präktig mjölsås med flott men hos ”stugornas folk” kunde vara saltvatten med lökbitar i eller rent av bara silllake.

Ju större måltidsgruppen var desto fastare var reglerna för hur man skulle dela maten. Det värdefulla sovlet fördelades ofta enligt hushållsmedlemmarnas status: Husbonden fick de största och bästa kött- och fläskbitarna, barnen de minsta. Anekdotfloran låter gärna en påhittig dräng använda sig av olika knep för att komma åt de fläskbitar som var avsedda för husbonden: ”Far min var skeppare och han kunde vända sin skuta lika kvickt som jag vänder fläsktallriken här”, lär exempelvis en dräng ha sagt, i det att husbondens fläskbit kom nära hans plats vid bordet. Måltiden blev ett socialt spel med bordsskicket som repertoar. Det är ej drängens brist på lydnad som drabbas av kritiken utan för det mesta är det bondsnålheten som visas fram i anekdotens skrattspe-



Kvällsvard i slogboden.
Malung, Dalarna.

gel. Att *dela* maten i måltiden är den grundprincip kring vilken bordsskickets regler rör sig. Vid bondens bord behövdes till vardags inte många regler för hur man skulle handskas med de få enkla tingen: Lerfatet och doppakoppen, stopet, tallriken och träskeden samt kniven som var universalredskap i måltiden så väl som i arbetet.

”Rent och snyggt!”

Det var först när människor i bondesamhället fått erfarenheter av annat bordsskick som den fysiska närheten kom att kännas alltför påträngande. I boken ”Vid brunnen” berättar Selma Frode Kristensen om de obesuttnas villkor som arbetskraft i de skånska storjordbruken. Minnen från

uppväxttiden har satt bittra spår. Med det självupplevdas intensitet har hon återgett motviljan mot måltiderna i folkstugan, konkretiserad i avskyn mot de bruna snusränder som arbetskarlarnas skedar lämnat i mjölken.

Det är inte värt att tala om hur smittosamma sjukdomar kunde spridas på detta sätt. Smitta visste man ingenting om på den tiden. Inte bakterier heller. Men direktäckligt var det allmänna bruket att männen antingen tuggade snus eller tobak . . .

Att äta ur gemensamt fat var naturligt hemma i det lilla hushållet där alla var renliga men i folkstugan där slättbygdens stora, främmande arbetsskaror trängdes samman blev det ett lidande för dem som vant sig vid ett prydligare bordsskick. Mary Douglas’ ofta citerade tes att ”smuts” endast



Prosten kommer i sällskap med Mattias i Brohult från ett bättre begravningskalas.

Prosten:

– Ja, ser du Mattias, jag tycker det är så trevligt att vara på ett riktigt bondkalas och äta tillsammans med bönder, för då behöver man inte vara generad utan kan ta i maten med fingrarna.

Mattias:

– Då tycker ja att prosten skulle ge sej i lag med svina, så han fick stiga i med fötterna också.

Anders Forsberg i Strix 32/1906.

existerar i ögat på betraktaren låter sig lätt appliceras på det äckel som många unga pigor gett uttryck för.

Husbondefamiljen som inte längre behövde delta i det hårda kroppsarbetet tillsammans med tjänarna valde att äta i kammaren eller i det nyinredda matrummet där det dukades med tallrikar, dricksglas och bordsbestick, även

till vardags. Den sociala skiktningen har fått sina tydliga tecken i bordsskicket, andra regler har förenat måltidsgruppen och markerat gräns gentemot dåliga vanor. Det har blivit fult att beröra maten med fingrarna och att stoppa kniven i munnen. Tallrikarna markerar tydligt vad som är vars och ens portion.

I måltidens mönster har ”ord-

ning” undan för undan fått ett förändrat innehåll genom erfarenheter av nya manér. Det handlar både om att formars efter nya normer och att genomföra ett samspel på måltidens scener med ett finare bordsskick som symbolspråk. De skånska storbönderna motiverade ofta måltidssegeringen med att tjänarnas brist på hyfs väckte obehag. Olof Christofferson från Fru Alstad i södra Skåne skrader inte orden då han utmålar tjänarnas slarv, otacksamhet och provocerande uppträdande gentemot husbondefamiljen, bevis nog på att den gamla patriarkaliska ordningen fått vika för den nya tidens fördärliga inflytande.

Att lära sig goda seder

Smuts och slarv blir obehag och omoral också då Ottilia Adelborg berättar om bondbarnen i Snaskeby. Dessa blir dock nöjda och lyckliga så snart Pelle Snygg lärt dem renlighet och pyrdlighet. I bilderbokens åskådliga uttryck kunde sekelskiftets barn känna igen de dygder som ständigt inpräntades. Att låta det fina och välansade segra över det fula och vilda var grunden i uppfostran och inövades genom ständig upprepning i vardagslivets situationer.

De moraliska bud som bondens barn inpräntades gällde dock i än högre grad att visa tacksamhet för att maten gav mättnad. Att växa och bli stark var ett konkret mål under den korta barndomen. Måltiderna var tillfällen då detta

praktiskt lärdes in. Läsning av bordsbön var villkor för att maten skulle göra nytta och tacksamheten uttrycktes i börens ordalydelse:

Gud med en nödtorftig spis
Du oss styrker här i lifwet
Låt oss njuta, hwad du gifwit,
måttligt och ditt namn till pris.

Barnen skulle äta stående för att snabbt växa, och de fick lära sig att möjligt bröd gav styrka och att särskild kraft fanns i den sista brödbiten. För övrigt gällde i måltiden, som i de dagliga sysslorna, att barnen skulle lära genom att ta efter de vuxna. Uppfostran skedde genom föredömen mer än genom hörbara tillsägelser.

Många av sekelskiftets barn har dock senare kunnat bekräfta att det i barndomshemmet rått en strängt patriarkalisk ordning, särskilt framträdande vid måltiderna. Far sade till att det skulle vara tyst vid bordet och att barnen måste äta den mat som bjöds. ”Ni vet hur far vill ha det”, kunde modern förmana det barn som ej omedelbart lydde.

Konsten att äta fint

Sekelskiftets samhälle hade ett vidsträckt socialt register. Särskilt unga flickor som tjänade hos herrskap fick personliga erfarenheter av kontrasterna. En skräddardotter från Skurup, f. 1887, berättar att hon som ung haft ärendet till en statarfamilj på Svaneholm och blivit förvånad över deras torftiga måltid och usla bordsskick – och sedan gått direkt upp till slottet för att duka till middag



En vardagsfrukost på 1890-talet hos en borgerlig Stockholms-familj.

med blankt porslin, gnistrande kristallglas, damastservetter och rätternas mångfald. Det hon lärde sig som tjänsteflicka på slottet tog hon med sig till sitt eget hem "lite grann men ej så storslaget".

Erfarenheter av "finare" bordsskick gav vid sekelskiftet en ström av impulser. De som gjort utflykter in i herrskapsmiljö kunde långsamt införa nya vanor i de jordbrukar- och hantverkarhem som de återvände till.

Måltiderna i de borgerliga hemmen gav medveten fostran och programmerade barnen till det som var viktigt i alla livets skiften: Gott uppförande och självdisciplin. Många som varit barn i se-

kelskiftets borgerliga miljöer har i memoarer beskrivit hur bords-skicket i detalj övervakades och hur minsta etikettbrott medförde sträng tillrättavisning. Måltiden blev ofta en prövning för livliga barn.

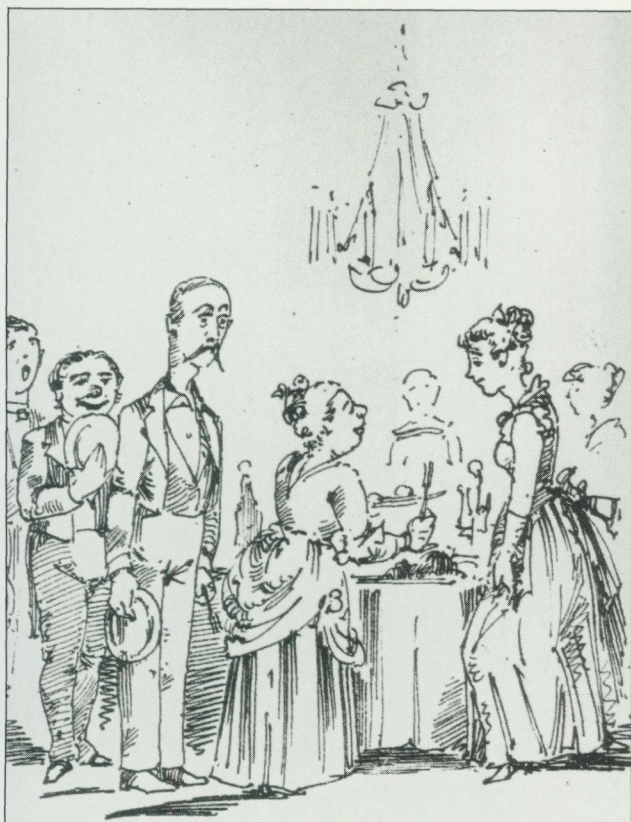
Möbleringen i den borgerliga matsalen gjorde måltidsbordet till en sluten sfär. Dukningen var viktig i alla detaljer och servisens många olika delar hade specifik användning: Djupa och flata tallrikar, assietter, saladiärer och uppläggningsfat samt små och stora silverbestick visar tydligt att måltidens grammatik var invecklad och noggrant måste läras in. Att kombinera servisens delar

och rätternas många tillbehör på rätt sätt var grunden i bordsskicket. Ordning och disciplin tränades i uppförande, samtalston och formning av den goda smaken. Häftiga rörelser, känsloutbrott och njutningsfullt begär efter söt-saker hörde till det som måste undertryckas för att ordning skulle segra över kaos. Måttfullhet och försakelse var dygder som tränades in genom måltidsrutinernas ständiga upprepning. Artighet

och självkontroll var viktiga tillgångar i det sociala livet.

Medan måltidsfostran vid bondens bord mest rörde sig kring hållningen till maten och behovet av mättnad, var fint bordsskick lag i den borgerliga matsalen. I vardagen tränades det smakfulla beteende som sedan gav ledig elegans i sällskapslivet. Men alla åtnjöt ej privilegiet att formas efter dessa mönster redan som barn. Genom den sociala nivellerings som följde med industrialisering och urbanisering, fick många människor nya positioner och måste lära sig nya seder för att bli accepterade i de borgerliga miljöer där de fått inträde. Bordsskicket var en kod som tydligt visade om man passade in i umgängeslivet eller om man blamerade sig.

Ur "Karikatyrer" 1885 av Conny (Johan Fredrik Constantin Burman 1831-1912).



Etikett och god ton

”Umgängeskonst eller hemligheten att göra sig älskad och värderad” är en av de många etikettböcker som framlägger ett klart program för sociala distinktioner:

Det utbildar sig en öfverenskommelse inom de ädlare samhällsklasserna i afseende på hvad man skall göra och icke göra, äfvensom i afseende på sättet huru man skall uttrycka sig. Sammanfattningen kallas etikett.

Häraf visar det sig att det måste blifva svårt för de bland de lägre klasserna lefvande människorna att efterhärma de högre klassernas skick.

Vad var det då som var så viktigt och som syntes så tydligt på umgängeslivets scener, särskilt vid festbordet? Var det rangskalan i placeringen, var det skålningsritualer eller konversation, var det fi-

Att få supera kl. 12 på natten, då man har den borgerliga vanan att äta middag kl. 12.15 på dagen.



Skolkök 1936. Foto Gunnar Lundh.

ness i sättet att röra kniv och gaffel och att fatta kring vinglasets fot?

Vi kan läsa reglerna i den rika floran av etikettböcker och fångas av övertygelsen att det var viktigt

att komma med i den fina världen. "Den goda tonen och den sanna belevnheten" var ingenting som kunde mekaniskt kopieras, den var uttryck för klassmedveten elegans. Etikettböcker-

na är dock säkra vägledare för dem som vill "rätt skicka sig inom sällskapslivet".

Det är emellertid svårt att få grepp om i vad mån dessa bearbetningar av franska och tyska författares alster verkligen avspeglar praxis i det svenska umgängeslivet. Hur rigoröst tillämpades reglerna i själva verket, hur svårt var det för hantverkaren som blivit fabrikkör att få inträdesbiljett i den lokala societeten?

De som gjorde klassresan kunde både känna berättigad stolthet och osäkerhet i den nya omgivningen. De kunde såras av nedlåtande kritik men också drabbas av hån från den klass de fjärrmat sig ifrån. Den lantbrukare som fått chansen att umgås med godsägare, brukspatroner och grosshandlare blev av sina "egna" ofta ansedd för att vara en "halvherre" som "de fina" i själva verket hånlog åt. Fina manér kunde öppna dörrar till borgerliga salonger, men också bryta gamla relationer och väcka anstöt i lokalsamhället.

När den nyrike bonden försökte leva upp till "moderna" umgängesvanor rörde det sig om kulturbygge på egna villkor. Hans sociala strävanden kunde ta sig uttryck i kalasservis och kulinariska förändringar som gav status, men det överdåd som av tradition utmärkt storbönders gillen behövde för den skull inte snörpas in i en stram etikett. Med bordsskickets grammatik lärdes ett nytt språk, men det kunde dröja länge innan klassresenären behärskade det till sådan fulländning att eti-

kettreglerna blivit självklara i uppträdandet.

Går det an...?

"Visa mig ditt bordsskick och jag ska säga dig vem du är!" Den manande rubriken talar till oss i en modern etikettbok, "Den perfekta värdinnan" (1936). Mycket har hänt sedan "den perfekte gentlemannen" gjorde lycka i det oscariska umgängeslivet. Medelklassen har blivit en vidsträckt krets och i folkhemmet var det inte fråga om att en liten förnäm grupp skulle kringgärda sig med distinktioner till skydd för sin ställning. Det gällde istället att ta emot allt större grupper i den gemenskap där medelklassens vanor definierats som det "rätta" umgängesskicket.

Konsten att uppträda korrekt och belevat är lika viktig att behärska som förr, men reglerna har lättats upp och förenklats. Servering, placering, skålning och bordskonversation är fortfarande umgängeslivets koder, men motiveras vid mitten av 1900-talet på annat sätt än tidigare.

"Visst går det an" slår etikettboks författaren Maud Adlercreutz fast och samma uppmaning höjs av en mängd andra skribenter:

Handla efter ditt eget sunda förnuft, visa hänsyn, skapa en trevlig och behaglig samvaro – men för att du ska slippa vara osäker ska vi ge några viktiga grundregler . . .

Illustrationer åskådliggör vad som är korrekt och belevat – och



Midsommarkaffe serverat
på långbord i parken
1941. Foto Gunnar
Lundh.

vad som är klumpigt och tölpiigt. Det allmänna hållningssättet mer än regelvånget bestämmer vilka som blir inneslutna i festens gemenskap och vilka som utklassat sig själva genom att "göra bort sig".

På sällskapslivets arenor finns vid mitten av 1900-talet skiftande repertoarer. De officiella festtillfällena lever sitt eget liv och fungerar enligt bestämt ceremoniel, som ej tillåter överraskningar. Rangrullan fastställer placeringen och talen har sin bestämda sekvens, ordnad på förhand av professionella regissörer.

Det är istället på de många privata festscenerna som variationer gör sig gällande. Moderna människor samlas till umgängesritualer där det informella blivit norm. Weekendbjudning i fritidshuset, talangfullt improviserat garden party, firmafest med kollektiva insatser, släktmöten där alla generationer blandas . . . Tillfällena är oräkneliga, konvensen är bruten och moderna människor visar sin förmåga att uppträda otvunget. Eller är det rent av så att reglerna finns men är mindre tydliga än förr, att informaliseringen har fasta former i all sin frigjordhet?

"Det är ikke fint at te' sig fint", skriver den danska måltidsforskaren Inge Adriansen träffande om den enkelhet och äkthet som bemäktigade sig måltiden under 1940-talet. Till det yttre uttryckt i handvävda textilier, stengods och stålbestick, allt med sober design och god kvalitet.

"Gör vardagen till en fest!"

Redan i det nya seklets begynnelse framfördes budskapet att takt och ton måste grundläggas i vardagen. Under 1930- och 40-talen kristalliserades folkhemsidologin i handböcker i "skick och bruk" med mottot: Gör måltiderna efterlängtnade!

Gemenskap och måltidsglädje blev värdeord i hemkulturen. Den moderna konsumtionsindustrin tillhandahöll bruksföremål till rimliga priser och gav därmed rekvisita. Kulörta dukar med matchande servetter, eldfasta fat att sätta direkt på bordet, enkla serviser för olika tillfällen gav omväxling åt vardagen.

Kostbroschyrer och livsmedelsreklam, matspalter i dags- och veckotidningar, specialtidskrifter och kokböcker med lockande illustrationer har gett en strid ström av impulser till att göra samvaron vid matbordet angenäm och omväxlande även i vardagen.

De stränga regler och lydnadskrav som utmärkte måltider "förr i världen" har avsatt minnen som den nya tidens föräldrar velat frigöra sig ifrån. I måltidsgemenskapen skall barnen istället fostras till en bra familjeanda genom uppmuntran och goda föredömen.

Måltidskultur – en läroprocess

Sammanhållning och segregering, öppenhet och slutenhet har under tidens gång fått skiftande uttryck, men vardagens måltider har i allmänhet varit samlingspunkter *i hemmet*. Att dagligen

delat måltider med samma människor har gett stadga i tillvaron.

I vår snabba vardagsrytm består huvudmålet ofta av "dagens rätt" på lunchrestaurangen eller i personalmatsalen. För barn och ungdomar betyder skolmåltiderna ofta snabbintag av mat i en föga hemliknande miljö. Den läroprocess matvanor och måltidsskick kräver sker till stor del *utanför hemmet*. Vi hör ungdomar klaga på skolmaten och beskriva ett bordsskick som markant skiljer sig från vad de lärt sig hemma, men det gäller ju att äta snabbt och att göra som kompisarna.

Vad betyder det då att matkunskap och bordsskick i hög grad formas i måltidssituationer där unga inte har vuxna som förebilder? Skolmatsalen är – åtminstone för tonåringarna – en av många "vuxenfria" socialisationsarenor, liksom hamburgerstället och pizzerian. Kanske är det beteendet som vi fördömer som slarvigt bordsskick och "brist på hyfs" helt enkelt ungdomars sökande efter *egna* mönster och en spontan följd av oro och anonymitet i kollektivet. Är det så att kritik av maten "egentligen" gäller andra förhållanden i vardagsverkligheten? Måltider är och förblir brännpunkter för det som är viktigt i den sociala miljön.

Frigörelse?

"Bort från konvensansen!" blev under 1970-talet fältrop på en mängd områden. Informalisering betraktades som välbehövlig frigörelse från förlegat regeltvång. I

boken "Hej, det är från försäkringskassan!" betecknar Orvar Löfgren "Kampen mot soffgruppen, slipsen och skåldalet" som en mer eller mindre markant generationskultur.

Måltider blev scener för kulturmöten eller rent av kulturkrockar, då gemenskap och segregering fick omvända symboler och ordning blev föremål för diametrala värderingar. När "jeansfolket" samlades i stora grupper, satte sig på kuddar på golvet, höll ost och bröd i handen och drack billigt rödvin ur plastmuggar, var den ungdomliga revolten inte bara en modenyck. Löfgren tolkar den i vidare sammanhang som en protestfylld livsstil.

Det var dock inte bara "rödvinvänstern" som frigjorde umgängeslivet från konventionella band. I veckotidningar och hemtidskrifter frammanades nyenkelheten som tidens modestil, med konkreta förslag för olika festtillfällen. "Öppet hus" blev en bjudningsform med socialt värde. "Kom som du är!" blev både ett symboliskt budskap och en appell till agerande.

Ordning och stil

Det puritanska 70-talsmodet tillhör nu det förgångna. Damastdukarna, silverkandelabrarna, kristallglaset och finservisen har på nytt blivit festrekvisita. Skicklighet, lyx och elegans gör maten till kulinariska konstverk vid stora och små fester och matskribenterna förmår också att övertyga oss om värdet att ta vara på matgläd-

jen även vid andra tillfällen. Den goda smaken, den estetiska inramningen, glädjen att vara tillsammans lyser emot oss i tidskrifternas flerfärgstryck och ger oss idealbilder att leva upp till.

Måltidens symbolspråk såväl som vår interaktion kan tolkas som nymodig formalisering eller som en mjuk och behaglig livsstil där "materiell kultur" blivit värdeladdad på nytt sätt.

Gemenskap och segregering, tvång och frigörelse, ordning och slarv har spelats ut mot vartannat av aktörer på måltidens skiftande scener.

Det var ofta svårt i bondehus-hållen att knyta samman arbetets många rytmer i gemensam måltid. Så är det också i dag – men nu har mikrovågsugnen gjort det enkelt för oss att rätta våra måltider efter enskilda dagsprogram. Att slippa passa exakta måltider kan, både för ungdomar och vuxna, kännas som en befrielse då arbete, uppdrag och fritidsaktiviteter kräver varierade tidsscheman. Samtidigt kan många känna dåligt samvete över måltidssedernas upplösning och över att dagens viktigaste samlingspunkt gått förlorad. När föräldrar och barn har olika uppfattningar om vad "ordning" och "frihet" innebär, handlar det ofta om mycket mer än om respekt för fasta mattider.

Informaliseringen av bordsskicket kan tolkas som en välkommen befrielse från forna dagars bords-exercis – men gränserna mellan "naturligt" och "slarvigt" uppträdande är svåra att dra. Hur öppen

och okonventionell modern samvaro än är har den sina smak- och stilregler.

Det är inte någon spontan motdenyck när ungdomar då och då visar nyvaknat intresse för "etikett och god ton", och inte heller behöver det vara tecken på att social skiktning på nytt gör sig gällande. Istället är det bevis på att måltider ger stadga i människors samvaro och ordning i dags- och livsrytmen, men i ännu högre grad på att måltidens symbolspråk formas till uttryck för människors livsstil och värderingar.