

## Matkulturer över hela världen (inriktad på högstadieelever och seniorer, när- eller nätundervisning)

Power Point-presentationen ger kortfattad information om vad som formar matkulturer och bidrar till utvecklingen av olika metoder att laga och njuta av mat i olika länder. Presentationen kan användas som sådan i början av workshopen/lektionen för att väcka diskussioner, eller också kan presentationen modifieras efter egna behov. Frågor och diskussionsämnen, som är markerade med kursiv stil i texten, föreslås också nedan.

Tanken är att **man i workshop utöver själva materialet ska kunna använda museets egna samlingar, samlingsföremål, arkivdokument och muntlig historia**. Till exempel i Hotell- och restaurangmuseets projekt diskuterade man först ämnet genom en Power Point-presentation, och utöver detta användes fotografier från samlingarna samt menyer och menykort från restauranger som representerar olika matkulturer. Genom dessa undersökte man hur vår matkultur har tagit form genom olika restauranger och å andra sidan hur förändringar i samhället och utvecklingen påverkar driften av och utbudet i restauranger. Förutom skolelever var också seniorer involverade, och baserat på återkoppling var det bästa som workshoparna bjöd på mötet mellan olika åldrar och utbyte av tankar och erfarenheter. Mångkulturellt samarbete är också en utmärkt utgångspunkt för arbetet, detta eftersom det är ett fruktbart möte kring maten mellan människor med olika kulturella bakgrunder.

Bild 2. Vad är matkultur?

- Naturliga förhållanden och grundläggande råvaror som växer i området. Växterna och djuren i varje område har påverkat vad människor har kunnat använda för mat. Detta har lagt grunden för områdets matkultur.
  - I Finland har till exempel det nordliga läget definierat vilken typ av mat som först har jagats och samlats in från naturen och sedan odlats.
  - *Vilken typ av naturråvaror präglar Finlands matkultur?*
- Sätt att laga och äta mat
  - Hur tillagas maten, använder man ugn eller spis eller öppen eld, föredrar man att steka, koka eller bräsa?
  - Hur avnjuter man maten, använder man olika bestick eller äter man till exempel med fingrarna eller med en bit bröd?
  - En rolig video om gaffelns historia finns på YLE:s webbplats:  
<https://yle.fi/aihe/artikkeli/2017/12/07/suomalaiset-tekivat-ruokailun-historiaa-paholaisen-keihaalla-31-asiaa-joita-et>
  - *Hur påverkar teknologi matlagning?*
- Kryddor
  - Detta är ofta det första som man kommer att tänka på när man tänker på skillnader i matkulturer. Detta är också en viktig del av olika smakkvärldar, eftersom samma råvara kan se mycket olika ut beroende på kryddor. I Finland har man länge varit van vid mycket milda smaker, kryddor var länge dyra specialiteter som främst användes inom medicin och såldes på apotek. Finländarna är vana vid sura och salta smaker, eftersom maten konserverades först genom jäsning och sedan genom saltning. Det var inte förrän på 1950-talet som smakkvärlden i Finland fick ordentlig sötma då sockerförbrukningen började växa snabbt efter år av brist.
- Religion
  - Många religioner har också strikta regler om vad man får äta och hur man lagar maten. Exempelvis undviker muslimer fläsk, blod och alkohol, judar äter inte fläsk,

fisk utan fenor eller fjäll såsom ål eller skaldjur såsom räkor, och man får heller inte kombinera mjölk och kött i samma måltid. En stor del av hinduerna är vegetarianer och hinduer som äter kött äter inte nötkött.

- Vad klassificeras som ätbart
  - Inget folk i världen äter allt som finns i omgivningen. Däremot finns det alltid kulturella skillnader mellan vad som går och inte går att äta. Vanligtvis är dessa skillnader omedvetna och man lär sig dem när man växer upp i en viss kultur.
  - Detta befinner sig också i förändring, t.ex. lär sig européer att äta insekter som nyligen godkändes genom EU-lagstiftning om nya livsmedel. Det fanns också en boom för insektsmat i Finland för några år sedan, men nu har entusiasmen avtagit lite.
  - *Har du smakat insekter eller hur skulle det kännas att äta dem?*
  - Ett annat exempel är havre som länge ansågs vara hästmat i Finland och man vägrade äta det. Nu är det en prestigefylld superfood vars produktion har svårt att hålla jämna steg med efterfrågan.
- Väststånd och graden av social utveckling
  - Dessa påverkar till exempel konsumentbeteendet och vilken typ av utbud som det finns i butiker och om det överhuvudtaget finns butiker eller huruvida man fortfarande lever i en nästan självförsörjande ekonomi. Detta påverkar till exempel konsumtionen av färdigmat och kombinerad av matkulturer.

### Bild 3. Matkulturen i förändring

Ingen matkultur utvecklas isolerat från resten av samhället och utan påverkan från andra (mat)kulturer. Förändringar i matkulturen återspeglar förändringar i resten av samhället. Också Finlands matkultur har traditionellt påverkats av både öst och väst. Nyheterna har först anlänt till Finland via matborden på herrgårdar och prästgårdar, varifrån de sedan har spridits till böndernas och arbetarklassens kost.

- Samhällsförändringar
  - Samhällsförändringar till följd av urbanisering och ökad levnadsstandard (t.ex. att man oftare går på restaurang och längtar efter variation och nya upplevelser), det är alltså färre restauranger på landsbygden
  - Ökat väststånd har medfört ökad turism. Man har på detta sätt bekantat sig med nya smaker, som man sedan velat ha även i Finland. Restauranger med olika matkulturer började gradvis bli vanligare i Finland på 1960- och 1970-talen.
- Krig och erövringar
  - Till exempel kom potatisen ursprungligen till Finland med tyska plåtslagare på 1730-talet. Användningen av potatis blev dock vanligare i Finland först efter att finländare som deltog i Pommerska kriget 1757–1762 hade blivit vana vid den i Tyskland. Potatis kom till Europa via upptäcktsresor i Sydamerika. Först fanns det ett kraftigt motstånd mot potatis i Europa, men när man tack vare potatis överlevde flera års hungersnöd blev potatisen alltmer populär. Mat som kommit in genom upptäcktsresor inkluderar kaffe, kakao, tomat och i synnerhet kryddor. Utan kryddor skulle vi ha en ganska begränsad smak- och kryddvärld – mest salt och lök, kanske gräslök och gråbo.
  - *Vilka problem med hållbar utveckling finns det än idag som bottnar i upptäcktsresor?*
- Migration och globalisering
  - Migration som sker av olika anledningar bidrar till att matkulturer påverkas av varandra. Till exempel har de som flyttat till Finland från andra länder tagit med sig

sina egna matkulturer och inrättat restauranger eller livsmedelsbutiker. Tillsammans med karelska flyktingar spred sig de numera för alla bekanta karelska pirogerna och karelsk stek.

- Betydelsen av en egen matkultur för är stor för invandrare, den kan användas för att upprätthålla kontakten med de egna rötterna och den egna identiteten. Studier visar att förmågan att upprätthålla sin egen matkultur underlättar integration, och att kunna upprätthålla egna traditioner och smaker kan minska hemlängtan.
- *Vilken mat skulle underlätta din hemlängtan utomlands?*
- Internet har lett till obegränsad tillgång till information om matkulturer i olika länder och recept.
- Politik och internationell handel
  - Till exempel när Finland gick med i EU 1995 frigjordes handeln och många nya råvaror började komma in i butiker och restauranger, vilket har bidragit till att många matkulturer har blivit vardagsmat. Det innebär både fördelar och nackdelar -> det som är bra är naturligtvis att det är trevligt att ha en mängd olika ingredienser och lära känna nya smaker och matkulturer, men det är inte ekologiskt hållbart att alltid ha tillgång till allt. Idag talas det lyckligtvis mycket om att äta till exempel säsongsbaserat.
  - Politisk styrning påverkar matkulturen, till exempel kostpolitik och näringsrekommendationer påverkar vad vi äter i skolmatsalen.
  - Ekonomistyrning, handeln och livsmedelsföretagen påverkar konsumenterna genom exempelvis reklam.

*Fundera på vilka samband som det finns mellan de olika aspekterna av hållbar utveckling och mat- och dryckeskulturen?*

- Ekologiskt: exempelvis vilken typ av råvaror man använder, är det värt att köpa avokado ofta eller välja jordgubbar på vintern -> är produktionen av den råvaran skadlig för miljön, t.ex. förbrukar odlingen vatten i torra områden.
- Socialt: exempelvis behandlingen av arbetare och arbetsförhållanden, tar produktionen av råvaran i fråga odlingsyta från lokal livsmedelsproduktion eller ökar det råvarupriset så att lokalbefolkningen inte längre har råd att köpa det -> t.ex. effekterna av superfooden quinoa på livsmedelssäkerheten i Sydamerika.
- Kulturellt: exempelvis vad kan man lära sig genom att bekanta sig med nya matkulturer? -> matkulturen återspeglar kulturen i övrigt, mat kan användas för att stärka de egna rötterna, för att lära sig om andra människor och kulturer, för att visa tillhörighet till en grupp (men också för att utesluta från gruppen).

Verksamhets- och workshopsidéer

- I samarbete med undervisning i huslig ekonomi görs ett projekt med två möten där man bekantar sig med betydelsen av matkulturer och de särdrag som finns hos olika matkulturer samt kulturellt hållbar utveckling med hjälp av en PPT-presentation och museets egna samlingar.
  - 1:a mötet på museet (eller på distans online) för att diskutera ämnet och välja en matkultur för varje grupp.
  - 2:a mötet på skolan, där man lagar mat från de utvalda matkulturerna och där man presenterar för andra särdragen hos den aktuella matkulturen.
- En workshop där man bekantar sig med olika mathögtider och eventuellt ordnar en egen högtid (t.ex. Holi på våren)

- En pop-up restaurang/café på museet eller skolan där man serverar rätter och bakverk från olika matkulturer kan kombineras med mathögtider från olika kulturer.
- Skolmåltider i Finland och i världen (här kan man också använda skolmåltidsmaterial och till exempel webbplatsen: <http://www.elo-saatio.fi/blog/2018/11/12/kouluruokailu-meilla-ja-muualla/>), man funderar över vilka möjligheter och villkor för skolgång som det finns i olika delar av världen. Vad betyder skolmåltider när det gäller jämställdhet och social hållbarhet?