

Lapskojs, tappaisoppa, pizza och Härkis (med högstadieelever och seniorer som målgrupper, när- eller nätundervisning)

Power Point-presentationen sammanfattar kort vad som menas med mattradition och vad som är traditionell mat och hur dessa kan ses i ljuset av hållbar utveckling. Presentationen kan användas som sådan i början av workshoppen/lektionen för att väcka diskussion, eller anpassas efter egna behov.

Tanken är att **man i workshop utöver själva materialet ska kunna använda museets egna samlingar, samlingsföremål, arkivdokument och muntlig historia**. I Hotell- och restaurangmuseets projekt användes man museets omfattande samling av kokböcker, från vilka eleverna tillagade traditionella rätter för högtider på lektioner i huslig ekonomi. Förutom skolelever deltog också seniorer i projektet, och utifrån mottagen återkoppling var det bästa med workshopparna att få träffa personer i olika åldrar och att utbyta tankar och erfarenheter.

Bild 1. Lapskojs (en traditionell maträtt från Raumo), tappaisoppa (mat gjord i samband med slakt där man tog vara på inälvor, som snabbt blev dåliga osv.), pizza och Härkis (en ny traditionell maträtt i framtiden?)

Traditionell mat kan som ett brett begrepp anses betyda vad, när och hur man traditionellt sett har ätit i Finland. Traditionella rätter påverkas av vårt lands läge, Finlands natur, samhälle och historia. Traditionella rätter formar identiteten och kulturen men å andra sidan återspeglar också den. I Finland och naturligtvis i resten av världen har naturen och årstiderna starkt påverkat vad som har ätits och druckits och hur mat- och dryckeskulturen har utvecklats.

Bild 2. Vad är traditionell mat?

- Kunskap och färdigheter som överförs från generation till generation om ingredienser, tillagning, servering och konsumtion av en viss maträtt. Kunskap som bidrar till Finlands kulturarv.
- Tidigare var livet lokalt, fokuserat på den egna byn och närområdet. Traditionell mat avser ofta landskapsrätter eller sockenrätter, som är specifika för ett visst område. Det finns alltså ingen traditionell finländsk mat, utan traditionell mat är regional och har alltid haft inslag från andra områden, främst från Ryssland i öst och Sverige i väst.
 - De har också blandats och påverkats av andra områden, t.ex. tillagas en del av samma mat på olika sätt i olika delar av Finland, till exempel nävgröt där man på olika håll använder korn, råg respektive havre.
 - Recepten varierar mellan landskapen, områdena, byarna och till och med från familj till familj. "Min mormor gjorde inte så där".
- Högtids- och vardagsrätter
 - Ståndspersonernas maträtter började man inledningsvis bjuda på i samband med böndernas högtider och söndagsmiddagar, och på 1900-talet blev många finare maträtter vardagsmat. Potatislåda, köttbullar, rosolli och plommonkräm är exempel på maträtter som letat sig från ståndspersonernas matbord till alla hem
 - Traditionell mat är också förknippad med högtids- och sedkulturen. Vissa årliga högtider är förknippade med vissa rätter som har överförts från generation till generation som traditioner. Det finns också rätter relaterade till skördesåsongerna, till exempel just tappaisoppa, som man lagade på hösten i samband med kekri när djuren slaktades.
- Näringsrika måltider av enkla ingredienser, allt utnyttjades.
 - Uppfinningsrikedomen var stor, utbudet av ingredienser var inte särskilt stort för hundra eller tvåhundra år sedan.
 - Kunskap och färdigheter har överförts från generation till generation, man lärde sig att laga mat genom att se på och laga tillsammans.

- Eftersom det sällan användes kryddor är det just ingredienserna som skapar smaken hos traditionell mat.
- Det fanns inget svinn och man använde t.ex. alla delar av djur – blod, inälvor och tarmar, man hade inte råd med att slänga mat

Bild 3. Hur skapas och förvandlas traditionell mat?

Vilka faktorer påverkar uppkomsten och förändringen av traditionella maträtter och mattraditioner?

- Naturens råvaror och skördesäsonger
 - I Finland definierade man det nordliga läget avgjort vilka växter man exempelvis kunnat samla i naturen och senare odla, och vilka växter som trivs här (korn och råg).
 - Skördesäsonger har till exempel påverkat maträtterna i samband med högtider, högtidsrätterna har lagats av tillgängliga ingredienser (till exempel är det mycket rotfrukter i julmaträtter eftersom rotfrukter kunde förvaras fram till jul i källaren, eller lutfisk som var torkad fisk).
 - Våren var den fattigaste tiden då maten i källaren började ta slut utan att man ännu kunde skörda ny mat, därför lagade man t.ex. memma vid påsk – till det användes rågmjöl och malt som kunde förvaras fram till våren.
- Förändringar i världsekonomin och samhället
 - Krig: till exempel potatisen, som gradvis ersatte majrovor på 1800-talet, 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. Inledningsvis var motståndet och skepsisen mot potatis stort.
 - Migrationer: Tillsammans med karelska flyktingar spred sig de numera för alla bekanta karelska pirogerna och karelsk stek till Finland. De som flyttat till Finland från andra länder har tagit med sig sina matkulturer, som också påverkat de traditionella maträtterna -> gamla bekanta maträtter anpassa med nya smakupplevelser. 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.
 - *Varför en bild på pizza? Tror du att pizza är traditionell finsk mat? Pitsa eller pizza? -> Pizza var 2016 med i omröstningen om Finlands nationalrätt, som fanns av rågbröd. Ett argument var: "Pizza är vardagsmat i Finland. Vi har gjort pizza till vår egen rätt genom att ta bort de besvärliga z-bokstäverna från namnet och lagt till köttfärs, ananas, aurost, kebab... Hemma äter vi inte pizza, vi äter pitsa – eller färdigmatsfavoriten roiskeläppä. Men det finns en annan anledning för att pizza ska hamna på listen över traditionella maträtter: förändring av matkulturen. Maten i Finland, i likhet med mat över hela världen, har förändrats och formats genom inflytande från olika kulturer och via resande. Många rätter som uppfattas som urfinländska, såsom kanelbullar eller köttbullar, härstammar från Sverige."*
 - Det första omnämmandet av en färdigpizza kommer från Saarioinen redan 1973, men 1981 kom "roiskeläppä-pizzorna" till butikerna. Dessa kan betraktas som ett ganska finländskt fenomen då man på andra håll i huvudsak hade frysta pizzor, i Finland hade man mikropizza.
 - Likheterna mellan pizza och pirogkulturen har kanske gjort det lätt för oss att ta till oss pizza -> pizza är ursprungligen de fattigas mat och tillagningsmetoden och -principen är samma som för t.ex. karelska piroger: man har en degbas där man lägger andra livsmedel, pirogerna har också kunnat vara större och runda.
 - ökat resande (påverkan från andra matkulturer)
- Påverkan av förebilder på populariseringen av nya ingredienser och maträtter

- Många traditionella maträtter i Finland har nått folket från herrskapens bord, dit de ofta har anlänt från utlandet, för att sedan gradvis sprida sig till övriga befolkningen, och samma har hänt med många nya ingredienser och växter som man testade att odla i herrgårdsträdgårdarna.
- Också upplysningsarbetet på 1800- och 1900-talen har påverkat, då reste man runt på landsbygden för att ge råd om hur man odlar och använder nya odlingsväxter.
- Idag hittar man vanligtvis sina förebilder i medier och sociala medier, det är där vi hittar nya maträtter och dessa påverkar också mattraditionerna, man anpassar gamla bekanta maträtter med nya kryddor och metoder.
- Utrustningen i hemmen och köken (ugnstyper i väst och öst, gemensamma kök i arbetarkvarter)
 - När man talar om traditionell mat är det omöjligt att inte nämna de olika ugnstyperna i östra Finland kontra västra Finland och hur dessa påverkat i synnerhet bröd, men också övrig matlagning. I östra Finland hade man en bakugn i stugan. Den användes som värmekälla och värmdes upp dagligen. Samtidigt användes ugnen för att baka bröd, kukkon och piroger, varmed det uppstod en kultur med mjukt bröd i östra Finland, där man också lagade många gryrätter som man lagade i bakugnen. I västra Finland hade man däremot en öppen ugn eller spis i stugan. Där lagade man ofta soppa, baka gjorde man ett par gånger om året i en separat bakstuga. Brödet förvarades på tenar i stugan eller i en brödbur högst upp nära taket, och brödet torkade och blev hårt, med ett hål i mitten. I och med industrialiseringen, när ett stort antal arbetare flyttade till städerna, uppstod det tät bosättning med flera familjer som delade på köket. Eller om man hade en egen lägenhet hade den kanske bara en kamin, och man kunde inte laga mat så mångsidigt, mest gröt, soppa och välling.
 - Idag är köken topputrustade.

Bild 5. Mattraditioner och hållbar utveckling

- Vilka teman för hållbar utveckling kan hänföra sig till mattraditioner, traditionell mat och egen matkultur? Vad betyder hållbar utveckling (ekologisk, kulturell och social hållbarhet)?
 - Traditionella maträtter präglas exempelvis av säsongstänkande, kött åt man sällan och matsvinn var helt okänt, man utnyttjade allting (blod, inälvor, OBS! BILD på bordet finns havrekräm, riparolli, hapanlohkosoppa och bärmemma. Längst bak finns tappaissoppa och ystmjolk, innehållet för tappaissoppa på en separat fat) -> ekologiskt hållbar utveckling
 - Vad skulle man kunna lära sig, goda idéer och återkomsten av gamla råvaror, t.ex. bondbönan, som är en gammal odlingsväxt, har återkommit och odlas och förädlas igen (Härkis)
 - Mattraditioner skapar rötter och stärker kunskapen om den egna kulturen. När man känner till och uppskattar den egna kulturen och bakgrunden, blir det också lättare att förstå och acceptera andra kulturer. -> kulturellt hållbar utveckling

Bild 6. Framtidens traditionella mat? Reflektionsuppgift och provning av traditionell mat.

- Man läser en tidningsartikel och ser en video, där grundaren till restaurangen Finnjavel, kocken Henri Alén berättar om sin syn på förändringar hos traditionella maträtter, men också om hur de består och vad de betyder. Reflektera över hur de traditionella maträtterna kommer att förändras under nästa hundra år, eller kommer de att förändras? Kommer karelska piroger att fortsätta vara en populär traditionell maträtt även i framtiden?
- Under diskussionen kan man också smaka på gamla och eventuella framtida traditionella rätter. Varje elev har en tallrik med lite smakprov på t.ex. karelsk pirog/potatispirog, rågbröd, brödst, roiskeläppä-pizza, rökt siklöja/insjömört, Härkis-bulle el.dyl. färdigmat från affären som inte kräver tillagning.

Bild 7. Ett eget matminne

- Man kan inleda med att läsa ett par olika matminnen i Ruoka-Kalevala. Be deltagarna att antingen skriva ner eller berätta ett personligt viktigt matminne. Denna uppgift kan också göras före eller efter museibesöket/lektionen.
- Varför är matminnen viktiga?
 - Sinnena och minnena är fysiologiskt sammanlänkade i hjärnan, varför smak- och luktminnen väcker så starka känslor. De är personliga för alla och kan berätta om något viktigt, en händelse eller en känsla. Samtidigt bygger de en större bild och ett kollektiv minne. Det vill säga ett gemensamt minne för oss alla, som berättar en bild av de sätt som är typiska för varje tidsålder och om samhällsförändringar. Enskilda minnen skapar gemensamma rötter och ger möjlighet att känna igen sig eller reflektera -> exempelvis att jag tillhör denna grupp eller den här gruppen vill jag verkligen inte tillhöra.

Om det är möjligt att ha flera möten i projektet kan man i samarbete med undervisningen i huslig ekonomi planera ett projekt med två möten, där man bekantar sig med traditionella maträtter och mattraditioner i både teori och praktik. Seniorer får gärna vara med!

- 1:a mötet på museet (eller på distans online) för att diskutera ovanstående frågor och överväga vad som är en viktig mattradition för en själv (det kan till exempel vara fredagspizza med familjen).
- 2:a mötet på skolan där små grupper lagar olika traditionella rätter och har en fest. Seniorer skulle kunna laga traditionella maträtter från sin egen uppväxt.