

# MÅLTIDS AKADEMIEN

---

*Sju skäl*



MÅLTIDSAKADEMIEN

# Varför en måltidsakademi?

MÅLTIDEN UTGÖR DAGENS högtidsstunder – från frukost till supé, från vaggan till graven, serverad ur ett modersbröst eller i en syrenberså. Måltidens betydelse i människornas och nationernas hushållning återspeglas dock inte i det sätt, på vilket kunskapen om måltiden är organiserad vid våra universitet och högskolor. Forskningen inom området är fragmentarisk och utskiftad på många olika institutioner, där måltiden ofta uppfattas som ett marginellt studieobjekt. Kontakten mellan näringen och vetenskapen kunde vara bättre. Därför behövs en akademi, som främjar måltidskunskapen genom att föra samman såväl företrädare för skilda discipliner till ett mångvetenskapligt möte som representanter för livsmedels-, restaurang- och dryckesnäringen.

Det är så akademier brukar uppstå. Under inflytande av nyttofilosofin började vi på 1700-talet få våra akademier som komplement till universiteten. Samtal över ämnesgränserna efterfrågades då som nu. Kontakterna med det praktiska livets män ansågs lika angelägna som i våra dagar. Varken ”tvärvetenskap” eller ”den tredje uppgiften” är några nya tankar. Men akademier kan naturligtvis inte ersätta vare sig universitet eller näringsliv. Det är där verksamheten bedrivs och skall bedrivas. Akademiernas uppgift är att erbjuda en institutionell ram för kontakter, som annars sannolikt inte skulle

komma till stånd. Akademierna inspirerar. De är inte själva några utförare.

Akademien är en urgammal form för att organisera kvalificerad kunskap och få denna att arbeta för samhällliga mål. Namnet går tillbaka på grekiskans akademieia, ett ord vars ursprung är höljt i dunkel men som man tror kan ha att göra med den legendariska Akademos lund utanför Aten, där PLATON bedrev sin undervisning. Akademiens kännetecken är det kunskapsförstärkande samtalet, gärna utvecklat efter en förberedd inledning av någon vidtalad person.

Ledamöterna i akademien bör väljas så, att skilda discipliner och miljöer är representerade liksom företrädare för samhället och näringen. Mångfald är vetenskapens livsluft. Ur brytningen mellan skilda perspektiv växer den nya kunskapen fram.

”För efterkommande” lyder den patriotiska devis, som KUNGLIGA VETENSKAPSAKADEMIEN gjort till sin. Uttrycket speglar synen på vetenskapen som en odling, i bokstavlig mening en kultur, vilken på sikt skall växa och ge rik frukt. Under devisens banderoll står odlaren med sin spade, i ospard möda hukad över marken. För en måltidsakademi är detta en kongenial symbol och ett föredöme att sträva efter.

Undertecknade lägger här fram de sju skäl som fått oss att bilda en måltidsakademi. Ytterligare en lång rad skäl skulle kunna anföras.

Vart och ett av de sju skälen presenteras nedan i kortare avsnitt. De är följande:

- I. EKONOMIN, II. ENERGIN, III. HÄLSAN,
- IV. KULTUREN, V. RÄTTEN, VI. SKÖNHETEN,
- VII. DEMOKRATIN

Stockholm 1 september 2000



## MÅLTIDSAKADEMIEN

LEIF LEWIN

*Skytteansk professor i våltalighet och statskunskap,  
vicerektor, Uppsala universitet,  
interimstyrelsens ordförande*

SIGBRIT FRANKE

*Professor i pedagogik, Umeå universitet,  
universitetskansler,  
interimstyrelsens förste vice ordförande*

CARL JAN GRANQVIST

*Gästgivare, Grythyttan,  
Professor 2 i matkunst, Högskolan i Stavanger,  
interimstyrelsens andre vice ordförande*

PIERRE GUILLET DE MONTHOUX

*Professor i företagsekonomi, Stockholms universitet*

INGA-BRITT GUSTAFSSON

*Adjungerad professor i måltidsforskning,  
Örebro och Uppsala universitet*

ERIK HOFREN

*Adjungerad professor i museologi,  
Linköpings universitet, Campus Norrköping*

JAN KLEINEMAN

*Professor i civilrätt, Stockholms universitet*

LARS LALLERSTEDT

*Professor i Industridesign, rektor Konstfack*

JANKEN MYRDAL

*Professor i agrarhistoria,  
Sveriges Lantbruksuniversitet*

STEPHAN RÖSSNER

*Professor i hälsoinriktad beteendeforskning,  
Karolinska Institutet*

LISBETH SACHS

*Docent i socialantropologi, Tema kommunikation,  
Linköpings universitet*

MAGNUS SILFVERHJELM

*Professor i design och konsthantverk,  
Göteborgs universitet*

JAN-ÖJVIND SWAHN

*Professor emeritus i folkloristik,  
Åbo akademi, Lunds universitet*

SVERKER SÖRLIN

*Professor i miljöhistoria, Umeå universitet*

GUSTAF LIND

*Doktorand i folkrätt, Stockholms universitet,  
interimstyrelsens sekreterare*

# MÅLTIDSAKADEMIEN

*Sju skäl  
att genom bildande av en måltidsakademi  
främja kunskap om måltiden  
som dagens högtidsstund*

*Denna trycksak är finansierad av Måltidsakademiens Vänner  
GRAFISK FORMGIVNING AV ERMALM'S EGENART  
TRYCKT AV KARLÉNS TRYCKERI AB  
Stockholm år 2000  
Typsnitt Bauer Bodoni  
Omslag i Bokpapper 250g och inlägg i Bokpapper 150g  
från Lessebo Bruk*

# I. EKONOMIN

MÅLTIDEN ÄR EN väsentlig del av den svenska ekonomin, vilket kan beläggas med några siffror nedan. Men medan en betydligt mindre sektor som jordbruket har ett helt universitet till sitt förfogande, har måltiden inte ens en egen fakultet. Endast ett fåtal mindre institutioner har måltiden som väsentligare studieobjekt.

Den totala livsmedelsutgiften för hushållen uppgår i dag till cirka 150 miljarder kronor i dagligvaruhandelns prisnivå. Den privata konsumtionen av livsmedel svarar mot en femtedel av hushållens disponibla inkomster (att jämföra med en knapp tredjedel som läggs på bostad). Av livsmedelsutgifterna avsätter vi numera 15 procent för utemåltider (restauranger, ”fast food”, färdiglagat), medan 85 procent fortfarande används för matlagning inom hemmets väggar.

Ser vi restaurangnäringen tillsammans med hotellrörelsen möter vi en omsättning på 48 miljarder med 78 000 årsanställda. Två tredjedelar av de anställda i dessa branscher är kvinnor och 70 procent mellan 18 och 34 år. Hotell- och restaurangnäringen är således ungdomens bransch. Den är också möjligheternas. En tredjedel av dem som startar hotell- eller restaurangrörelse har invandrarbakgrund. Restaurangbranschen fungerar som en öppning för många grupper,

som annars är svaga på den svenska arbetsmarknaden.

Utöver det finns också en måltidssektor i offentlig regi (skolor, sjukhus, försvar och äldreomsorg) som uppgår till omkring 15 miljarder i omsättning. Allt som allt är 115 000 sysselsatta i måltidssektorn.

Måltidsnäringen omfattar mycket mera än vad detta axplock av siffror antyder. Alltjämt och sedan äldsta tider utgör måltiden en stor och basal del av folkhushållet. Kunskapen om måltiden främjar denna hushållning – dess tillväxt, dess förändring, den förskjutning mellan måltidens olika former som svarar mot våra nya seder och behov.

## II. ENERGIN

MÅLTIDENS GRUNDLÄGGANDE FUNKTION är att tillfredsställa människans energibehov. Men redan i den enklaste måltid och redan från äldsta tider spelar också njutningen stor roll. Den mat som inte tillfredsställer våra sinnen blir inte äten. Och då tillgodoses ju heller inte energibehovet. *"Animals feed, men eat. Only the wise men know the art of eating"*, lyder en berömd sentens från tidigt 1800-tal.

I de flesta offentliga sammanhang, där "mat för många" lagas, serveras näringsrika måltider, medan det däremot är mera diskutabelt om de är njutningsfulla. Den moderna näringsforskningen kan i dag inte definiera den näringsammansättning, som ger optimal hälsa för alla. Den kan bedöma endast energi- och näringsbehovet utifrån kriterier, som fastställs för varje enskilt näringsämne. Behovet påverkas av ålder, kön, längd, vikt, graviditet, amning, nutritionsstatus, fysisk aktivitet etc. Hälsoproblemen vid felaktigt sammansatta måltider är stora (Se nästa avsnitt).

Skolan har en viktig roll att spela för att träna barnens sinnen och ge dem lust för

mat. LIVSMEDELSVERKET och STIFTELSEN MÅLTIDSFORSKNING har inom projektet *"Lustfyllda skolmåltider"* utvecklat en ny metod för sensorisk träning: Sapere (latin) = att smaka och förstå. Metoden integrerar skolmåltider och hemkunskap med andra ämnen som matematik, svenska, geografi, konst m.fl. i skolans läroplan för mellanstadiet. Målsättningen är att barnen skall bli bekanta med nya smaker och dofter och få lust att pröva nya livsmedel, i framtiden välja varierad mat, bli kritiska konsumenter, få en bättre hälsa samt att ge barnen ett ordförråd för sinnesupplevelser.

I Sverige får barnen fria skolmåltider, som bekostas av kommunerna. Budgeten är oftast snäv. Kommunerna har dock ett mål: att maten skall vara näringsrik. Men det är lika angeläget att man också inser vikten av att barnen från början lär sig att mat kan vara något njutningsfullt och berikande. Litet av à la cartematlagning behövs också i kantinmatlagningen. Vi skulle önska att denna kokkonst blir en konst i CHARLES EMIL HAGDAHLS anda, mästertligt formulerad i hans kokbok från 1879: *"Om sålunda någon vetenskaplig konst i något hänseende kan bidra till människosläktets glädje, så är det just kokkonsten. Den fordrar dock ett i högsta grad ihärdigt och omsorgsfullt utförande, en icke ringa portion av förstånd, förenad med den utsöktaste finess och punktlig-het ..."*

Energitillförseln är en nödvändig förutsättning för allt mänskligt liv. Men den är inte tillräcklig för att göra livet mänskligt.

### III. HÄLSAN

ÄVEN FRÅN HÄLSOSYNPUNKT är det uppenbart att forskningen om måltiden måste stärkas. Internationellt ser man en tilltagande upplösning av kostvanorna. Likheter och olikheter mellan olika länders måltidsordning inbjuder till intressanta jämförelser och det är uppenbart att man inom en kulturkrets kan leva nyttigt, hälsosamt och länge med helt andra kostvanor och livsstil än annorstädes.

Ett paradoxalt mönster av ätstörningar håller på att breda ut sig i samhället. Fetma är en accelererande global epidemi, som inte återfinns bara inom i-länderna utan som också i allt större omfattning drabbar u-ländernas befolkning i takt med att en medelklass börjar etableras. Vissa forskare har menat att det nu borde vara förbjudet att diskutera en begränsning av födointaget för att motverka övervikt, därför att detta i sin tur kan utlösa ätstörningar med hetsätning, självsvält och anorexi som följd.

Kunskapen om måltidens betydelse för att bevara och utveckla en god livsstil är fortfarande otillfredsställande. Viktigt att uppmärksamma är förskjutningen av energiintaget till dagens senare delar med överhoppad frukost, otillräcklig lunch och en maximal koncentration av energiintaget till några få timmar på kvällen, som verkar utmärka individer med övervikt. Vetenskapligt intressanta och svårförståeliga ätmönster som nattätning kan tänkas ha biologiska orsaker och inte enbart vara beteendemässiga reaktioner på yttre stimuli. Speciella födoämnesval såsom lust för sötsaker, feta komponenter i måltiden eller rytmiskt betingat

ätande såsom variation av födointaget under olika delar av menstruationscykeln är frågor som intimt hänger samman med möjligheten till en jämn och adekvat näringsstillförsel.

Svenska myndigheter har ofta haft ambitionen att utforma rekommendationer, som inte alltid varit förankrade i folkdjupet. Den kända kampanjen om de sex till åtta brödsnivåerna väckte trots sitt vetenskapligt korrekta underlag allmänhetens irritation, därför att den ansågs som ett övergrepp på individens rätt att välja själv. På samma sätt kan man säga att de nuvarande rekommendationerna, som innebär 25 procent av det totala energiintaget till frukost, 30-35 procent till lunch respektive middag och resten jämnt utspritt på två till tre mellanmål innebär en detaljreglering av individens valfrihet, som kan synas påflugen. Mot detta kan ställas den kliniska erfarenheten att många individer faktiskt mår bättre och presterar bättre vid en mera jämn fördelning av dagens energiintag.

Detta är bara några frågor som belyser hur angeläget det är från ett folkhälsoperspektiv med en mera samlad och reflekterad kunskap om måltiden.

## IV. KULTUREN

MÅLTIDENS SYFTE ÄR, som framgått, inte bara att släcka hunger och törst. I alla tider har de tillfällen, då människor delar den föda som finns att tillgå, stått i centrum för kulturell gemenskap. Att äta tillsammans, att bjuda någon till en måltid styrs ofta av djupt liggande kulturella regler. Måltiden ger tillfälle att utbyta gåvor, att bekräfta tillhörighet, att finna sin identitet. I alltifrån vardagssamlingen kring daglig spis till religiös måltid och festmåltid finns en rituellt betydelsefull funktion, som utvecklar gemenskap. Måltiden styr de dagliga rutinerna och förstärker sociala relationer samt sanktionerar tro och religion.

Att bjuda till måltid har i de flesta kulturer alltid setts som en självklar del av omtanke och solidaritet. Barnet som svälter, den

gamla som inte själv kan förse sig med föda får hjälp. Vid den regelbundna samlingen kring måltiden konfirmerar gruppen sin styrka. Kanske var det i tidernas begynnelse just under måltiden, den stund då man delade jaktens bytte och det man samlat in under dagen, som språk kom att utvecklas genom utbyte av erfarenheter, upplevelser och känslor. Det var kanske då man hade tid att inför den närmaste kretsen berätta om sina upplevelser och därmed lägga grunden till en kultur. Det är så måltiden fått en så stor betydelse för våra traditioner. Måltiden är både kulturellt skapad och kulturskapande till sin funktion.

Måltidens regionala särkulturer blomstrar i dag ju mera världen knyts samman. Mot de internationella hamburgerkedjorna bjuds traditionella maträtter från världens alla hörn i en utsträckning som vi aldrig tidigare skådat. Måltiden blir ett givet ämne för jämförande kulturstudier. Men det är också i det sammanhanget som frågor kring eventuella förändringar i svensk mathållning och måltidskultur blir viktiga att studera. I dag vet vi inte hur de utifrån kommande influenserna kommer att såväl förstärka som försvaga svenska mattraditioner.

## V. RÄTTEN

DET KAN KNAPPAST ha undgått någon att många frågor i "det nya Europa", som rör maten och måltiden, har en rättslig aspekt. De skilda kulturella synsätt, som skall sammanfattas inom EU, innebär man att inom unionens institutioner har att ta ställning till frågor från en rättslig utgångspunkt, som eljest - likt förhållandena förr - vore att anse som nationella politiska spörsmål. Frågan om kvalitet på kalvkött blir en fråga om tillåtna transporter av djur inom unionen, medan införsel av vin som en måltidsdryck blir en central hälsofråga. Medan vi i Sverige vill värna den traditionella beredningen av surströmming och mängden bär i sylt, vill man på kontinenten ha strikta definitioner av choklad och mineralvatten.

Förhållandet mellan kulturella och historiskt givna betingelser för mat och måltid kan i ett sådant läge få träda tillbaka för rationella argument om hälsoskydd och konsumentintressen. Nationella skyddsbehov av ursprungsbeteckningar som omöjliggör "svensk camembert" men inte dansk grevost är centrala näringsidkarintressen inom EU.

Det finns anledning att bevaka att inte kulturella och historiska argument lättvindigt åsidosätts, när sammanvägningen mellan motsatta intressen analyseras rättsligt.

Även hälsofrågorna har blivit rättsligt intressanta, när näringsidkarintressen ställs

mot konsumentintressen. Diskussionen om genmanipulerad mat och GATT-överenskommelsen är talande exempel. Den olika behandlingen av restaurangbranschen i skattehänseende, särskilt mervärdesskatten, i Europas olika länder förtjänar att belysas. Konkurrensens betydelse för matpriserna och de rättsliga förutsättningarna för att höja kvaliteten på mat och dryck bör uppmärksammas.

Kunskapen om måltiden rymmer med andra ord i hög grad rättsliga aspekter. "Maträtten" framstår som en egen juridisk disciplin.

## VI. SKÖNHETEN

MÅLTIDSAKADEMIEN VILL FRÄMJA kunskapen om måltiden ur ett helhetsperspektiv. Måltiden är något mera än mat och dryck. Idealt är den en stämning, ett möte, ett rum. När måltiden är som bäst har de olika föremålen som omger varje rätt och dryck med bordet som scen noga avvägts och förhållandet mellan färg, form, struktur och ljus harmoniskt balanserats. Detta gäller inte enbart festmåltider. Kvalitet och omtanke i utformningen är viktigt oavsett det är fest eller vardag, hemma eller ute. Det enkla och billiga behöver inte utesluta skönheten.

Första kontakten med en måltid är ofta i form av en inbjudan, ett recept eller en meny. Inspirationskällor som matprogram, tidskrifter, Internet och nya kokböcker ger tillfällen att arrangera måltider som präglas av skönhet. Fotografer, illustratörer och grafiska formgivare medverkar till att förmedla matkultur.

Det är många aktörer med skilda roller, som uppträder kring måltiden. Scenen skall

vara välplanerad och erbjuda möjlighet till variation.

Formgivarens roll kan delas in i flera områden med anknytning till måltiden. Gemensamt är att redskapen skall vara tilltalande, ändamålsenliga och bidra till god hushållning i alla bemärkelser.

Beredningen utgör en stor del av den tid, som ägnas måltiden. Förvaringen, bearbetningen och tillredningen utgör inslag som gör att råvarorna kan nyttjas rätt. Förberedelserna kan utgöra en vital del av samvaron kring måltiden. Arbetsplatsen och redskapen skall utformas för att spara resurser och underlätta arbetet. Tillagningen ställer krav på kunskap och pedagogisk handledning, där mängd, tid och temperatur är viktiga parametrar. Utformningen av spisen, ugnen, kokkärlet och annan utrustning har avgörande betydelse för måltidens tillblivelse och kökets underhåll.

Presentationen på bordet är en visuell inledning, som kan väcka förväntningar och kanske ge ledtrådar till måltidens idé. Porslin skall samordnas till en harmonisk helhet. Glaset ger lyster och framhäver drycken. Besticken skall ligga behagligt i handen. Det goda samtalet förhöjer stämningen. Vid festmåltider understöds arrangemangen av musik och dramaturgi.

Forskning och utveckling kring livsmedel och måltiden kommer att ge många tillfällen till designinsatser i framtiden. Några traditionella kriterier har nämnts ovan, ett experimentellt förhållningssätt är lika viktigt. Formen skall tilltala känsla och förnuft. Måltiden är en ständig källa till nya utmaningar för formgivare av alla kategorier.

## VII. DEMOKRATIN

*”Nationernas välgång är och förblir beroende av dess måltidsvanor”* skrev fransmannen ANTHELME BRILLAT-SAVARIN i sin bok om gastronomi *”Smakens fysiologi”* år 1825. Samhällen med en stark måltidstradition har lättare att skapa goda relationer mellan medborgarna genom att måltiden ger tillfälle till fritt och otvunget meningsutbyte.

Demokratins föddes ur en sådan måltidskultur. Symposiet var en måltid där deltagarna dryftade samhälleliga och etiska problem. Under måltidens omtanke om bordsgrannen utvecklades idén om ömsesidig respekt, politisk jämlikhet och principen att ett land skall styras av sina medborgare.

I dag är måltiden lika central för det civiliserade samhället. Det är under måltiden, som barn uppfostras till goda samhällsmedborgare. Det viktigaste mötet för samhällets utveckling är förmodligen det som sker vid en familjemåltid. Det är vid måltiden som normer, ideologi och empati överförs från en generation till en annan. Trots det stora mediabruset från TV, radio och Internet som i dag slår emot ungdomen, framstår det fria samtalet över bordet som det viktigaste mediet för överföring av de demokratiska normerna. Demokrati har kallats ”en styrelse genom diskussion”. Argument i stället för våld är folkstyrelsens ledstjärna. Det goda samtalet är såväl demokratins som vetenskapens umgängesform.

Det är också vid måltiden som de svenska valen avgörs. Det är i lunchrum, restauranger, hemmets kök och matrum som sven-

ska folket diskuterar politik. Vid dessa tillfällen både lyssnar man och lär, det är då man ifrågasätter och bildar opinion. Argument prövas och avfärdas. Både frustration och glädje kan ventileras.

Vid måltiden förenas stridande viljor. När GÖRAN PERSSON i juni 2000 skulle resa till Jerusalem för att medla mellan israeler och palestinier sades det att han skulle äta lunch med Arafat och middag med Barak. Måltiden är ett medium för att skapa kontakt mellan företrädare för skilda åsikter, såväl inrikespolitiskt och fackligt som i den internationella politiken. När det stela förhandlingsrummet lämnas för matsalen, kan statsledare skapa en personlig relation till den andra partnern. Denna personkännedom ökar sannolikheten för att egenintressen ger vika för det som förenar.



MÅLTIDSAKADEMIEN

*Sörålgsvägen 2, 712 60 Grythyttan*

*Telefon 08-16 13 76*