



FUTURE  
FOOD



# Matkultur

– hinder och drivkraft för hållbart ätande

---

Richard Tellström | SLU Future Food  
SLU Future Food Reports 26 | 2024

## Matkultur – hinder och drivkraft för hållbart ätande

**Författare:** Richard Tellström

**Publikation:** SLU Future Food Reports 26

**Utgivningsår:** 2024, Uppsala

**Utgivare:** Sveriges lantbruksuniversitet (SLU), SLU Future Food

**Layout:** Karin Jonsell

**Omslagsbild:** Maskot MA41237

**Bilder:** Shutterstock 1639675774, s. 6, Shutterstock 466080608, s. 10, iStock 862062866, s. 27

**Tryck:** SLU Grafisk service (Uppsala)

**ISBN:** 978-91-8046-687-5 (elektronisk), 978-91-8046-686-8 (tryckt)

**DOI:** <https://doi.org/10.54612/a.6m70cg9chp>






**Copyright ©:** CC BY-NC-ND 4.0 Internationell

Detta verk är licensierat under Creative Commons erkännande, icke kommersiell, inga bearbetningar, 4.0 Internationell.

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.sv>

### SLU Future Food

SLU Future Food är en plattform som stimulerar och utvecklar tvärdisciplinär forskning och samverkan för ekonomiskt, ekologiskt och socialt hållbara livsmedelssystem.

-  [www.slu.se/futurefood](http://www.slu.se/futurefood)
-  Nyhetsbrevet Food for thought
-  Podden Feeding your mind
-  [www.linkedin.com/company/slu-future-food](http://www.linkedin.com/company/slu-future-food)
-  [futurefood@slu.se](mailto:futurefood@slu.se)



SCIENCE AND  
EDUCATION **FOR**  
**SUSTAINABLE**  
**LIFE**

# Innehåll

---

<b>Sammanfattning och rekommendationer</b>	<b>2</b>
Möjliga åtgärder utifrån rapporten	5
<b>Inledning</b>	<b>7</b>
Material och metod	8
Källkritik och bias	9
<b>Matkultur är att vara del av sitt livssammanhang</b>	<b>11</b>
Matkulturens forskningsmetoder frilägger känslorna inför vår mat	11
I politiken kan vissas matkultur vara viktigare än andras	12
Vi är en del av flera olika matkulturer samtidigt – inte bara en	13
Äta för att göra ett påstående om sig själv	13
Matkulturers samtida rörelse mot samma punkt	14
Ackulturation – att ta till sig kultur som väg för att få vara som andra är	15
<b>Matkulturen som politiskt åtgärdsområde</b>	<b>17</b>
Den ansvarstagande aktören – människan, samhället eller staten?	17
FN:s Food Systems Summit 2021 – matkulturens A- och B-lag	17
EU på en kulturellt generell nivå	19
<b>Matkulturen som vetenskap i vår samtid</b>	<b>22</b>
Att vara i en kulturell gemenskap med sin livsmedelsbutik	22
Sociokulturella faktorerers relation till preferenser	23
<b>Slutsatser och diskussion</b>	<b>25</b>
<b>Referenser</b>	<b>28</b>

# Sammanfattning och rekommendationer

---

**Människor gör kulturellt förnuftiga val baserade på grupptillhörighet. Men, det är oftast inte alls är samma sak som de naturvetenskapligt rationella konsumentval som politiska dokument rekommenderar. Vill man tala om för människor hur de ska äta mer hållbart, så måste man behandla dem som kulturella individer. Se olikheter som en tillgång för att nå ett hållbart samhälle i stället för att ett problem som måste ignoreras.**

En mänsklig individ lever alltid som en del av sin grupp. Om man tilltalar en medmänniska måste man vara medveten om att den, inom bråkdelarna av en sekund innan den svarar, kommer att ha reflekterat och tänkt på hur svaret kommer att stämma överens med sin grupps ideal och uppfattningar. Med kunskap om individens kulturbaserade motiv för sina matval, så kan man bättre informera om interventioner för att ändra livsmedelsrelaterade beteenden, i riktning mot mer hälsosamma matval för ett kroppsligt välbefinnande (Meiselman, 2013; Markovina m. fl., 2015).

Råd och rekommendationer till människor om att de ska förändra sitt ätande i något syfte baseras inte sällan på två antaganden. Det ena är tanken om att människor kommer att göra samma slags upplysta val när de blir utsatta för en specifik information; de kommer alltså respondera, tänka och agera lika. Det andra är idén om en altruistiskt tänkande människa som har intentionen att göra goda val för andra människor, även om det valet inte skulle gynna dem själva.

Men människors matval baseras inte på dessa förhållanden utan i stället till stor del på den grupp som individen bekänner sin lojalitet mot i det matkulturella sammanhanget. För att ge några exempel på slutsatser ur det ovan anförda vetenskapliga materialet: Män och kvinnor äter kulturellt olika för att till exempel kött har högre gruppstatus hos män än kvinnor, och kvinnor tycker kulturellt mer om att äta både mindre portioner och mer vegetabilier. Klasstillhörigheten påverkar också individens ätande, så också den som gör en klassresa från en arbetarmiljö till en medelklass. Barnfamiljer med

lågutbildade föräldrar äter på ett annat sätt än det ätande som akademikersfamiljens bildningsideal uttrycker. Första generationens immigranter är en grupp som äter på ett annorlunda sätt jämfört med vad andra generationens invandrare gör. Och yngre människor är mer intresserade av kopplingen mellan kost och klimat, än vad den äldre generationen är.

Kvinnor i sig och även kvinnliga akademiker kan vara överrepresenterade i vetenskapliga studier, och från ett matkulturellt perspektiv så kan det ge undersökningar en kraftig bias då särskilt yngre medelklasskvinnor med akademisk utbildning och som bor i storstäder, är mer positiva till olika vegetariskt ätande, har ett näringsperspektiv på sitt matval och har hög tilltro till myndigheters råd och rekommendationer om kost och hälsa. Klasstillhörigheten för individen påverkar också dennes matval. Den arbetarklass som tar sig till universitetets utbildningstradition genomgår precis som medelklassen en matkulturell förändring i sina matval. Men innan de har bildat familj och gjort yrkeskarriär kan deras svar i undersökningarna präglas av ett ekonomiskt återhållet matkulturellt val, som då är mer kopplat till ekonomi än kultur.

Ett problem för insamlingen av vetenskapliga data i matundersökningar är att den inte ställer frågor om eller analyserar informanternas kulturella värderingar till de anförda matvalen. I stället låter man respondenterna svara på frågor om "food choice" (matval) vilket är kulturellt styrt, men utan att kartlägga respondentens kulturella bevekelsegrunder för sina svar. En sådan matstudie kommer därför endast att kunna visa att informanterna gör olika matval, men inte ge några

svar på varför. Detsamma när man frågar efter respondenternas "eating habits" (matvanor), och inte har undersökt deras kulturella tillhörighet eller värdet som kulturen har för dem. Då får man inget svar som går att analysera från en kulturell värdegrund eller hur värderingar ger upphov till val.

Olika grupper äter ohållbart på olika sätt och av olika anledningar. Men eftersom insikten och förståelsen om det hållbara varierar behöver tilltalet till individen vara unikt. Skillnaden mellan människor i olika socioekonomiska kulturer, majoritets- och minoritetskontext, tro- och religionssammanhang, är mycket stora även inom ett land varför man aldrig får förledas att tro att det land man lever i har en (1) enda matkultur, en (1) enda värdering kring mat och dryck och ett (1) enda sätt att förhålla sig till hur människor väljer sina matvaror.

De för rapporten undersökta politiska dokumenten beskriver genom sin generella natur konsumenten som förnuftig och rationell, medan de vetenskapliga undersökningarna beskriver konsumenten som diversifierad i sina val efter parametrar som kön, ålder, klass och socioekonomisk tillhörighet och etnicitet. Det är vanligare i de politiska dokumenten att begreppet konsument används än att tala om människor som medborgare och att deras matval handlar om att de vill ha en viss politisk utveckling.

Både forskningsrapporter och politiska rapporter bortser i sina definitioner av människor att de har olika bevekelsegrunder för sin konsumtion. Det är tydligast synligt i att man använder det generella ordet "konsumenter", i samma betydelse som begreppen "allmänhet", "vanliga människor" eller "folk". Alltså som en ospecificerad grupp, och människor beskrivs som mer homogena än heterogena i sina liv. Därför uppstår en felaktig föreställning om människors irrationella konsumtionsbeslut, när dessa beslut i själva verket kan vara både rationella och förnuftiga, givet den situation som individen lever i. Konsumentens funktionella val må vara just funktionellt men bevekelsegrunden för det resonemanget skäligen känslö- och luststyrt, vilket i sin tur är kulturellt präglade känslor.

När politiska dokument anvisar att konsumenten ska göra förändringar så är det underförstått att det inte är några ekonomiska svårigheter för individen förknippade med förändringen, eller

att förändringar är lättare att genomföra för mer ekonomiskt starka konsumenter, samtidigt som forskning visar att ekonomiskt svagare individer är mindre benägna att köpa de mervärdesprodukter som är relaterade till exempelvis etiska aspekter som djurvälstånd.

Lösningen på hållbarhetsfrågan är i hög grad kulturell och kunskapen om de insatser som kan bli framgångsrika kommer i hög grad från det humanistiska och samhällsvetenskapliga fältet. Oavsett om man tänker sig åtgärder som baseras på det fria valet eller på tvånget och underkastelse, kommer de att vara relaterade till människan som kulturvarelse.

Hållbarhetsdiskussionerna i både vetenskapen och politiska programdokument befinner sig alltför ofta på ett långt avstånd från de sammanhang där matvalen görs. De flesta vetenskapliga texterna om livsmedelval väljer att se den individuella människans ätande utifrån perspektivet att vara en ospecificerad "konsument," när hennes ansvar för en hållbar klimatomställning och hållbara matval diskuteras.

Ett dilemma för att verkligt påverkande åtgärder för att en hållbar konsumtion ska kunna komma till stånd, är att politiken inte vill göra skillnad på folk och folk. Den vill inte rekommendera åtgärder som uppfattas som ett kulturellt utpekande om det inte är positivt. I stället väddar politiken med förnuftsbaseade argument till människan som grupp.

Men människor själva uppfattar sig inte som den kollektiva gruppen "konsumenter" eller som en ensidigt rationell varelse utan utgår i sitt dagliga agerande från sin individuella identitet som är baserad på hennes ursprung, familj, etnicitet och kulturella sammanhang, politisk uppfattning, religiös tro och förstås vår personliga idé om hur vi vill leva våra liv, ett tillstånd som är föränderligt över tid och som kan påverkas.

Framtida hållbarhetsanalyser behöver adressera frågan om människans olikheter. Såväl vetenskapen som politiken och den intellektuella debatten behöver ta tag i frågan om hur etnicitet, ålder, genus, utbildningsnivå och klasstillhörighet med mera påverkar hållbarhetsvalen. Genom att lyfta denna diversitet kan fler vägar till ett hållbart ätande friläggas.

Ännu mer känsligt kommer de att bli för både forskare och politiker att peka ut dem som gör fel val efter sitt genus, ålder, etnicitet eller de individer som inte vill vara med och göra de hållbarhetsval som vi forskare pekar ut som nödvändiga för de anonyma storheter som benämns som framtiden, klimatet eller livsmiljön.

Antropologin saknas i de politiska dokumenten när hållbarhet, biomångfald och den mänskliga livsmiljöns betydelse för den kulturskapande människan diskuteras. I stället betraktas människan som en kollektiv organism utan kulturella olikheter, undantaget när ursprungsbefolkningars etnicitet diskuteras och då betonas att deras kulturella rätt är viktig. När ursprungsbefolkningarnas motsats diskuteras, alltså de majoritetsbefolkningar eller grupper som verkar sakna ursprung och bakgrund, lyfts inte kultur och tradition fram som något värdefullt för dem. Med detta intresse för ursprungsbefolkningar följer att en grupp är viktigare än den andra.

Att alla människor har en rätt till sin kulturella särart, och alla de klimat- och miljöproblem som följer av denna mångfald av olikheter, får inte sin genomlysning i de politiska resonemangen. I stället för att tala om människan i kategorier som var och en kan känna igen sig i, som efter sin ålder, kön, utbildningsnivå osv., så undviker de politiska och vetenskapliga dokumenten en sådan detaljnivå och föredrar i stället en hög aggregerad nivå, och benämner den kulturella människan som ”konsument” eller ”människa”.

Det är inte orimligt att det blir som Folkhälsomyndigheten konstaterar i sitt remissvar av EU:s rapport ”Farm to Fork” (Jordbruksverket, 2021:58) att ”konsumenter betraktas som ett sista led i en kedja, inte det ursprungliga skälet till kedjan”. Klimat- och hållbarhetsproblemen framstår alltså som generellt orsakade av ett system och ska därför åtgärdas lika generellt. Åtgärderna drar sig åt det hållet att de blir till intet förpliktande eller som det heter i talesättet: Allas ansvar är ingens ansvar.

## Möjliga åtgärder utifrån rapporten

### 1. Ta hänsyn till kulturer

**Lämna aldrig kollektiva och generella förslag om nya sätt att äta, utan alltid förslag som tar hänsyn till människors kulturella olikheter.**

Matkultur och matvanor kan inte ses som en omistlig tillgång för en grupp, samtidigt som en annan grupp avkrävs ändrat matkulturellt beteende för att uppnå politiska mål om till exempel hållbarhet. Minoritetens matkultur har samma angelägenhetsgrad som majoritetens matkultur har för sin grupp.

### 2. Förnuft som kulturell handling

**Betrakta människans förnuft som en kulturell handling, inte som en objektiv naturvetenskaplig rationalitet.**

Människan köper mat i rollen som konsument, men matvalet görs i hennes egenskap av människa och individ. Matval görs alltid utifrån hennes grupptillhörighet och hur hon ser på sig själv som kulturell, politisk och ekonomisk varelse. Människor utplånar inte sitt kulturella jag för att uppnå den vetenskapliga eller politiska rationaliteten.

### 3. Ohållbart ätande också logiskt

**Se det ohållbara ätandet som lika logiskt och inte konstigare än att välja det hållbara.**

För att nå fram till den människa som äter ohållbart behöver livsmedelsvalens orsaker sättas i ljuset, som hur variabler som till exempel kön, genus, ålder, utbildning, klass, politisk uppfattning, religiös tro, etniska och andra kulturella faktorer, bostadsplats och livsideal m.m. skapar valen.

### 4. Männisor är individer

**Vill man tala om för människor hur de ska bete sig måste man se dem som individer, inte som kollektiv.**

Tilltalet om hållbara livsmedelsval behöver vara så att människans kulturella tillhörighet respekteras. För att människor som idag äter på ett ohållbart sätt ska börja äta på ett hållbart sätt, behöver de tilltalas som individer av en kulturell grupp.

### 5. Ha koll på bias i studier

**Se till de levande människornas olikhet i samhället, och uppmärksamma att konsumentstudier har ett besvärande bias genom urvalet av informanter.**

Forskare och forskningsfinansiärer ser inte alltid sig själva som en bias för att bra livsmedels- och matkulturell forskning ska komma till stånd. Det är vanligare att urbana kvinnor medverkar i livsmedelsenkäter, än landsbygdens män. Ofta får studenter eller andra unga personer som inte ansvarar för familjens mathållning, eller som inte kan laga mat, berätta vilka matvärderingar de har, men dessa värderingar omsätts inte i vare sig köp eller matlagning. Enkätfrågor ställs också oftare till medelklassen som kan intellektualisera kring sitt ätande, men sällan till arbetarklass som har kortare utbildning och vanligen inte är skolade i ett verbaliserat argumenterande om sina matval. Studier görs oftast bland dem med goda språkkunskaper och sällan bland dem som inte behärskar majoritetsspråket. Och flest studier görs på urbant levande människor med urbana matkulturella ideal.

### 6. Peka ut på ett trevligt sätt

**Peka ut människor som måste ändra sin livsföring utan att vara utpekande. Det goda föredömet är endast en klapp på den egna axeln och inspirerar den som själv utsett sig till den förebild som andra ska följa.**

Politiken och forskningen kommer förstås aldrig att uttala sig med kulturellt beordrande och uppfodrande förslag. Därför behöver vetenskapen gå före genom att dela upp de människor man studerar efter sin grupptillhörighet, och mer noggranna kulturella variabler, som ökar förståelsen av individers olikhet beroende på grupptillhörighet, och om tillhörigheten till den aktuella gruppen är tillfällig eller permanent.

### 7. Kulturell olikhet är en tillgång

**Se kulturell olikhet som en tillgång för att nå ett hållbart samhälle, inte ett problem.**

I stället för att negligera kulturskillnader eller se dessa som ett problem, kan man genom att uppmärksamma och ta hänsyn till dem, uppnå de mål som politiska församlingar världen över lyfter fram som nödvändiga för att uppnå målet om hållbarhet.





# Inledning

---

Att vi äter som individer är uppenbart varje gång man stoppar in en bit mat i munhålan. Men valet av mat är däremot inte alls individuellt. Tvärtom. Redan i livsmedelsbutiken är vi tvingade att välja bland de livsmedel som också andra väljer bland, och när vi kommer hem och lagar mat ska en familj i regel också ge sitt godkännande till den mat som valts ut. Allt ätande är därför ett kulturellt grupputtryck, och att maträtter och måltider avgränsar en grupp människor från en annan, är också väl undersökt och belagt.

Men när orsaken till samtidens miljö- och klimatproblemen diskuteras i media och särskilt då bristen på en hållbar konsumtion, så skriver lösningsorienterade debattörer ibland att den bästa åtgärden är att få konsumenten att komma till insikt om sin levda ohållbarhet och att börja äta på ett nytt sätt, men utan att samtidigt väga in människornas kulturella olikheter. Debattören förordar något utan att säga hur det ska gå till för att det ska bli framgångsrikt. En sådan ingång i en debatt förutsätter att det bara finns en enda slags konsument eller köpande människa. Men så är inte fallet. Människor är i stället mycket olika i sitt kulturella tänkande.

Denna rapport diskuterar hur den ätande människan och hennes utvalda matkultur gestaltas när hållbarhetsfrågor kopplat till livsmedel, ätande och matkultur lyfts fram i två typer av texter: Samtida politiska dokument och politiksammanhang och samtida vetenskapliga undersökningar om människors olika matval. Inledningsvis lyfts vetenskapens definitioner, indelningar och kategoriseringar om hur matkultur kan förstås, och lyfter i förlängning den grundläggande frågan; varför håller människor på och lagar olika slags mat livet igenom och världen över, när hon skulle kunna äta syntetisk mat och näringspelleter?

Inspirationen till att ta tag i denna fråga har kommit ur en samtida vanligt förekommande retorik bland politiker, forskare och journalister som lyfter fram att konsumenterna behöver äta på ett nytt sätt för att uppnå en mer hållbar värld. Men vem är då denna ”konsument”? Förstås är

det alla som konsumerar, det vill säga jordklotets drygt åtta miljarder människor, men det känns som en alltför allmän rekommendation att alla i världen behöver förändra sig. Dessutom är det förstås också naivt att tänka att alla skulle börja äta likadant enligt någon sorts globalt standardiserad hållbarhetsdiät, när ätandet är så viktigt för människan att markera den egna gruppens position gentemot andra grupper. Så en väsentlig fråga i denna rapport är att undersöka hur politiken beskriver människors ätande. Är det från en individförståelse eller som en ospecificerad grupp men också om politik och forskning ser fler bottenar i konsumenten eller om hon uppfattas som en helt lika homogen typ var helst hon uppträder.

Rapporten är en textanalys som vill ge ett inspel till dem som funderar på om det går att förändra människors ätande och matval för att skapa en hållbar omställning, och vad man då behöver utgå ifrån. Analysen kan ge en indikation om vilka svårigheter av kulturell, etnisk, politisk och känslomässig karaktär man kan tänkas träffa på när vetenskapen, organisationer eller staten vill få sin medmänniska att äta på ett annat sätt än vad hon gör idag. I förlängningen kan frågan om vad det tjänar till att vara oprecis, om det nu är så att politiken och forskningen är det, och om policyskapare helst vill ha generella underlag om hur människor betar sig eller om de vill utforma politiken med individprecision.

Sedan 1700-talet bygger vetenskapens kunskapsbelägg på en relation mellan det upplysta förnuftet i sig och att människor kommer att hysa tilltro till vetenskapliga sakförhållanden när dessa omvandlas till råd och instruktioner. Vetenskapen tänker sig i vår tid att forskningsreferenser som belagts i en peer review process kommer att hållas för sanna och rimliga, och mana till efterföljd. De kommer att fungera som en ”knuff i rätt riktning” som får människor att vilja leva på ett sådant sätt att den belagda vetenskapens slutsatser anvisar. Tanken, inte sällan otydligt eller underförstått uttalad, är att människor kommer att ta till sig de vetenskapliga förnuftsråden och ta avstånd från det sätt som man hittills levt på.

Eftersom människans olikheter uppstår ur hennes varierade kulturella bakgrunder, etiska grundvalar, politiska ställningstaganden, kunskaper och bildning, borde vetenskapen när den ger råd och anvisningar väga in att olika människor nås med olika slags tilltal. För en förutsättning att vi själva ska förändra oss i våra beteenden är att vi inte gör en kulturell, etisk eller politisk förlust på det nya valet. Får vi en känsla att vi gör en förlust av något slag väljer vi nog hellre något annat.

Den här rapporten är tänkt att bidra till en reflektion över vem den ätande människan är som ska ta till sig vetenskapens och politikens slutsatser om hur en hållbar livsföring mot ökad hållbarhet bäst kan genomföras. Den visar också på alternativa vägar för att stimulera ”konsumenter” till hållbart ätande. I stället för att negligera kulturskillnader eller se dessa som ett problem, visar rapporten på de möjligheter som kan ligga i att förstå och utgå från att vi äter som del av en grupp, och inte som en homogen massa av likartade individer.

Sammantaget värderar denna rapport hur vetenskapen och politiken ser på matkultur och hur nära eller långt från den ätande mänskliga individen de väljer att vara när de ska beskriva människans matval och ansvar för hållbarhetsfrågorna i relation till ätandet.

## Material och metod

För att söka svar på hur forskningen och politiken tänker om sambandet mellan hållbarhetsförbättrande åtgärder och människors ätande, har för den här rapporten olika internationella och svenska politiska dokument studerats, tillsammans med vetenskapliga rapporter och artiklar.

Artikeldata kommer från fem databaser: EconLit (Proquest), Food Science and Technology Abstracts (FSTA), ISI Web of Science (WoS), Psycinfo (Proquest) samt Scopus. Artikelsökningen var begränsad till systematiska review-artiklar om mat och livsmedel på engelska språket i peer-reviewed tidskrifter publicerade under den femåriga perioden 2017–2021. Sökningens definition av mat och livsmedel följde matkategorierna från FAO/WHO (2022). Gemensamt för de undersökta artiklarna är att de beskriver mat- och livsmedelskonsumtion för vuxna människor i OECD-länder, eller artiklar

där minst 50 procent av studierna är baserade på underlag från OECD-länderna. Artiklarna rapporterar om val av så olika livsmedel som kaffe, grönsaker, frukt, laboratorieodlat kött m.m. De artiklar som valts ut är sådana som försökt att inte endast kartlägga valet, utan också tagit hänsyn till hur mänskliga skillnader som kön, ålder, utbildning m.m. ger upphov till olika slags val. Bortsorterat blev artiklar som handlade om:

- ospecifika och oklassificerade konsumenter,
- barn och skolelever under 18 års ålder (då dessa inte gör egna inköpsval till familjen),
- Studier som hade ett kroppsundersökande fokus gällande till exempel övervikt, patienter på vårdinrättningar eller intagna på fängelser, människor som följer särskilda dietprogram eller lider av diagnosticerad näringsbrist, matmissbrukare och ammande kvinnor.

Sökningen resulterade i totalt 10 490 träffar. Efter att dubletter och artiklar med felaktigt undersökningsfokus sorterats bort, återstod 28 systematiska review-artiklar som i sin tur var baserade på 1 277 studier. Dessa 28 artiklar har textanalyserats utifrån denna rapports frågeställningar.

Denna rapport är dessutom baserad på rapporter skrivna under tidsperioden 2018–2021 av tongivande politiska aktörer – som den svenska regeringen, svenska myndigheter, Förenta Nationerna (FN), Europeiska unionen (EU) – men också privata eller halvstatliga institut, och Non Governmental Organisations (NGO) som alla arbetar med hållbarhetsfrågan ur ett livsmedelsperspektiv. De politiska dokumenten beskriver sammanhang där människors ätande och livsmedelsval i relation till hållbarhet och klimatomställning diskuteras. Urvalet av dessa politiska policydokument är subjektivt. Målet har varit att inhämta olika nationella och internationella perspektiv på människan, om hon är individ, konsument eller betraktas som någon annan storhet som förhåller sig till den större hållbarhetsfrågan.

För att undersöka hur människor uppges att de väljer mat och livsmedel utifrån att de också tillhör olika gruppmedlemskaper, och inte agerar som en ospecifik ”konsument”, har en annan studie genomförts i Formas-projektet Hållbara livsmedelssystem och konsumenters matval – Kunskap och praktiska tillämpningar för livsmedelsbransch, forskning och policy av docenterna Fredrik Fernqvist och Sara Spendrup

vid Institutionen för människa och samhälle vid SLU, samt undertecknad, under åren 2020–2022. Artikelmaterial från den studien har använts även i denna rapport, men med begränsningen att endast använda sådana artiklar som uppmärksammar att olika undersökningsgrupper har kulturella olikheter, och hur dessa olikheter kan antas påverka deras livsmedelsval.

## Källkritik och bias

Det finns många snedvridningar och bias i det undersökta materialet. En är att de ingående artiklarna är baserade på undersökningar som gjorts under ett 25-årigt tidsspann, från sent 1990-tal fram till 2021. Det är en period som kännetecknas av postmodernitetens värderingar med starkt individuellt jag-fokus i många ställningstaganden, men också en tilltagande globalisering, digitalisering och stark ekonomisk tillväxt. En annan bias i materialet är att det inte är ovanligt att den här typen av studier görs på små populationer.

Ett materialproblem i akademiska studier om matvärderingar är valet av intervjupersoner (Fernqvist, Spendrup and Tellström, 2023, ännu ej publicerad). I denna rapport undersökta data kan man notera att studenter oftare bli föremål för studier än befolkningen i övrigt, genom att de finns lättillgängliga på forskarens eget campus, i universitetens matsalar eller caféer. Studenter är dessutom ofta intresserade och engagerade i livsmedlens produktionssätt samtidigt som deras svar i hög grad påverkas av dels sin medelklassstillhörighet, dels sin unga ålder. Studenter kan också ha starkare uppfattningar än äldre medborgare varför deras svar mer belyser ett politiskt engagemang än ett övervägande i relation till familj, yrke, karriär eller en pensionärstillvaro. Svaren i vetenskapliga matundersökningar präglas sålunda av om man befinner sig i livets början, mitt eller avslutning.

En annan bias är att det är betydligt vanligare att kvinnor väljer att delta i livsmedelsstudier än vad män gör. Mer förekommande är också deltagare som har en högre inkomst och oftare att de med högre akademisk utbildning deltar än de som har en lägre grundutbildning och tjänar mindre. På samma sätt är det ofta ett bortfall i studierna med avseende på etnicitet och invandrargrupper kopplat till svårigheter att språkligt förstå de vetenskapliga frågorna som ställs (Pitt m. fl.,

2017). Mindre representerade i studierna är också arbetarklass med grundskoleutbildning, låginkomsttagare och nattliga skiftarbetare. Det är också noterbart att få undersökningsfrågor ställs om vad informanternas religiösa tro betyder för deras val, särskilt i det protestantiskt sekulära Västvärlden där religiös tro eller påstådd avsaknad på densamma, inte undersöks som en parameter i livsmedelvalet.

De undersökta politiska dokumenten är på en generell nivå, något som förklarar det tilltal som de har men också de övergripande resonemangen. Det är möjligt att med andra typer av politiska dokument som grund för analysen så hade utfallet blivit ett annat.



# Matkultur är att vara del av sitt livssammanhang

---

Att mat och dryck definierar oss som människor är väl belagt av vetenskapen. Så också att människors skäl för sina matkulturella val varierar.

Begreppet matkultur är inte entydigt definierat, men oavsett ingång brukar det avse människans ätande och hur hon kulturellt delar in sin mat i det hon tycker är ätbart, det hon placerar i facket oätbart men också de råvaror, livsmedel, rätter eller måltidsformer som hon intar en skepsis till. Antingen tillfällighetsvis eller genom hela livet. Tränandet in i den matkultur man blir tilldelad av sina föräldrar startar i det ögonblick vi lämnar amningen och börjar äta tillagad mat, mat som redan från första tuggan bär på föräldrarnas kulturella värderingar.

Claude Lévi-Strauss uttryckte det med att vi människor tänker och gestaltar våra värderingar bland annat med hjälp av mat och dryck, och att maträtternas kombinationer och tillagningar som vi väljer att äta överensstämmer med vår världsbild, och hur vi definierar oss som kulturella varelser (Lévi-Strauss 1966). Ett syfte för oss med att utföra kulturella handlingar som är antingen kroppsligen eller andligen självklara för oss (Bourdieu, 2014), handlar om att upprätthålla relationer till de kulturella system vi lever i som familjen, släkten eller någon annan villkorad social gemenskap. Människans kulturella värderingar om livsmedel används oavbrutet för att koda och definiera vad som kan bli till möjlig näring i form av en kulturellt acceptabel maträtt (Mäkelä 2000). Vi kan endast äta det som upprätthåller vår gruppstillhörighet, men om vi inte längre vill tillhöra gruppen så kan nya matvanor vara den tydligaste markören för oss själva att vi gjort ett skifte.

Matkulturen i sig själv är inte något självständigt utförande subjekt. Den finns inte till på egen hand. Tvärtom. Den existerar endast som ett uttryck för och en konsekvens av människors värderingar och hennes skapande av identitet, som kulturell, etnisk men också majoritets- eller minoritetsidentitet

(Crawford m. fl., 1995; Latshaw, 2009). Maten och måltiden är så fundamental för människan att den kan ses som ”en förutsättning för att kultur ska uppstå” (Jönsson and Marshall 2022).

Ett gemensamt drag i bestämningarna av begreppet ”matkultur” handlar enligt Long (2019) om det ”sätt som en grupp människor delar ett gemensamt perspektiv och en praxis (en kultur) på vad som kan eller inte kan bestämmas som mat”. Matkulturen utgörs, enligt Long, av ett kluster av mänskliga aktiviteter och praxisföreställningar runt mat som begrepp och om dess ätande. Om en enskild individ tar till sig matkulturella uttryck kan de vara en önskan om en relation till det större samhälle som den aktuella matkulturen är förankrad i och som hon vill vara en del av. Att börja äta på ett nytt sätt markerar för individen att hon ställer upp på idéerna som livsmedlet och maten är laddad med. Att äta och dricka något kan vara ett avståndstagande som man gör inför sig själv eller vill att andra ska uppmärksamma när man lever i ett västerländskt, sekulariserat samhälle med rationella ideal om olika slags livsföring.

I västerlandet har individen relativt fria möjligheter att gå in och ur dieter som man tycker, och därmed olika grupp-gemenskaper, utan att det med nödvändighet innebär att man lämnar sin matkultur i en djupare etnisk och grundläggande mening. Men i sådana kulturer som bygger på klan- och släktlojalitet före samhälls- och statslojalitet, eller där individer lever i en sådan klankultur i västerlandets sekulariserade stater, är det inte möjligt att gå in och ur dieter efter eget kynne.

## Matkulturens forskningsmetoder frilägger känslorna inför vår mat

Forskning om matkultur sker sedan mer än ett hundra år med en stor bredd av metoder och teorier. Materialinsamlingen görs med hjälp av intervjuer, deltagande observationer, fokusgrupper

och enkäter, så också fotografering, filmning och textkällor (Stephoe m. fl., 1995, Cunha m. fl., 2018; Kanter and Gittelsohn, 2020). Både analys och syntes sker utifrån teorier om hur människor agerar i relation till varandra samt hur vi gestaltar våra värderingar och känslor med hjälp av mat och dryck i måltidsgemenskaper.

Metoderna understryker att en matkulturell tillhörighet utgör en välfärd då den stärker människans välbefinnande och känslan av att ha en kulturell identitet (Sproesser m. fl., 2022). Inte bara maten i sig utan också själva ätandet manifesterar en kulturell tillhörighet genom att delarna bygger upp individens kulturella identitet (Tartakovsky and Abu Kheit, 2017) och medverkar till att skapa känslan av livssammanhang (Fischler, 1988; Arbit m. fl., 2017) och därmed en känsla av mänsklig tillfredställelse (Usborne and Taylor, 2010). Förståelsen för denna känsla hos människan och betydelsen för henne att leva i ett sammanhang, är viktigt när policyinsatser och interventioner i människors matkultur planeras och genomförs (Inauen and Mosler, 2014).

## I politiken kan vissas matkultur vara viktigare än andras

En diskuterad fråga idag i politiska texter på både nationell- och EU-nivå är att respektera kulturer, särskilt då minoritetskulturer, och i förlängningen deras värderingar om mat och ätande. Den specifika frågan om minoriteternas matkultur framtida roll, med särskilt fokus på ursprungsbefolkningarna världen över, lyftes i UN Food Systems Summit den 23 september 2021. Mer sällan i sådana sammanhang värderas majoritetens matkultur utifrån samma kulturella termer och betydelse för en grupp tillhörighet, utan i stället oftast från perspektivet hälsa och ohälsa, svinn och rester, avfall, matpriser och klimatpåverkande hållbarhetsbedömningar.

Förenta Nationernas kultur- och utbildningsorganisation Unesco placerar i sin definition matkulturarvet (Culinary Traditions) inom ramen för det immateriella kulturarvet (Unesco 2017). De betonar att detta slags kulturarv ska vara traditionellt, samtida och levande på en gång, och ha förts vidare i en rörelse över tid, från en generation till en annan eller från ett samhälle till ett annat, i syfte att upptagandet av arvet ska vara identitetsskapande. Det behöver inte vara unikt för kulturen ifråga men ska på

något sätt representera den. Då Sverige har ställt sig bakom UNESCO:s konvention om att bevara immateriella kulturarv, innebär det att framtida livsmedelsbegränsningar för att skapa hållbarhet och minskade klimatutsläpp, kan komma att påverka matkulturarv hos både minoriteter och majoriteter.

I Unescos definition tydliggörs också tankegången att det är en lång process för en maträtt att förändras till ett arv då det innefattar urval, tillagning, servering och andra mänskliga insatser (Romagnoli, 2019). Matkulturarvet är därför i någon mening alltid resultatet av kollektiva erfarenheter och en gemensam praktik som kan finnas i en mycket liten grupp av människor. Varje gång en matkultur presenteras som ett arv till en ny generation människor eller där ett nytt släktled ska överväga att använda det matkulturarvet, kommer de att analysera dess värde och om man vill ta emot arvet. Denna process understryker att matkulturen är en traditions-gemenskap, ständigt utsatt för förhandling.

Traditionell mat kan därför beskrivas som både en smaksättningsidé och ett kombinationsideal av livsmedel som människor äter i ett område över tid, eller av de människor som uttrycker tillhörigheten med kulturen, för att de tagit till sig det som de tycker skapar ett bra levnadssammanhang för dem själva. Alla nya livsmedel, maträtter eller smakkombinationer som människor överväger att ta till sig måste de först värdera på sitt värderingsbärande innehåll för att se om de passar samman med den traditions-gemenskap som de ska bli en del av. Eller så tar man det inte till sig, om maten och livsmedlet visserligen ser gott ut och smakar bra, men inte kommer bli ett positivt uttryck för den måltidsgemenskap där det ska konsumeras.

Matkulturella värderingar har positiva effekter då de skapar sociala gemenskaper och ger gestalt och uttryck för en samhörighet. Negativa effekter kan komma ur att människan uppmanas ändra sig för faktorer som är utanför hennes eget ansvar, som en nationell miljö och ett globalt klimat. När någon politisk organisation föreslår ett ändrat ätande som en metod för att uppnå politiskt fastställda klimatmål kan det därför påverka hur kulturer tillåts uttrycka sig. Men, det är osannolikt att hela eller stora delar mänskligheten av egen kraft kommer överge sitt traditionella ätande som uttrycker deras kultur, och svänga över till en politiskt påbjuden vegetabilisk eller

grönsaksbaserad Medelhavsdiet (Yin, 2020) som FAO (2010) och WHO (2012) ser som hållbara dieter. Skälet är att det helt enkelt inte passar ihop med de livsvärderingar som människor valt på egen hand, utan endast passar ihop med en del kulturer. I stället skulle därför en kombination av faktorer som på ett samstämmigt sätt väger in hälsa, miljö och matkultur kunna vara en framkomlig väg för att uppnå det högre målet om en hållbarhet för människans verksamheter (Yin, 2020).

## Vi är en del av flera olika matkulturer samtidigt – inte bara en

Mönstret för vad som skapar en sammanhållen matkultur i ett land visavi en mer splittrad och diversifierad matkultur är inte entydig. I Europa har nations- och språkgränser haft en stark inverkan på matkulturernas utformning (Askegaard och Madsen, 1998). Men också geografiska regioner inom en nation kan bilda starka kluster av matkultur inom den större nationella matkulturen (Minkov and Hofstede 2014).

En större matkultur, som till exempel på regional eller nationell nivå, kan inte sällan sönderfalla i mindre undergrupper som styrs av etniska vanor, kulturell och politiska uppfattningar, religiös tro och handlingar som tillsammans bygger individens kulturella identitet och utgör individens inträdesbiljett till sin undergrupp som hålls samman av sina gruppindividers gemensamma intressen (Kittler, Sucher, and Nelms, 2011). Matkulturellt kan individen på så sätt stå med det ena benet i en större matkultur, och med det andra i en eller flera kulturella undergrupper, utan att det utgör någon motsättning för individen. Matkulturen i ett land ska alltså inte förstås som en enda, utan individens matkultur består av flera olika med en blandning av en del gemensamma matvärderingar med majoriteten, och en del baserade på individuella eller åtminstone baserade på små- eller minoritetsgruppers matvärderingar. Individens relation och lojalitet med sitt sociala nätverk kan vara viktigare att upprätthålla än den egna preferensen för matens smak, dess pris eller dess hälsovärde (Koehler and Leonhaeuser, 2008; Kim, 2016). Alltså, hellre äta något man inte gillar, om den maten ger socialt skydd och gemenskap.

Nationella dieter, alltså ett majoritetssätt att äta inom en nation, skapas genom en kombination

av flera faktorer, men huvudsakligen följer de en blandning av tradition, föreskrivna statliga kostråd (till exempel om hälsosamt ätande) och människors egen önskan om att få prova nya livsmedel och maträtter (till exempel genom klassresa och högre lön). Nationellt existerande matkulturer uppvisar i vår tid ofta mer heterogenitet och splittrade drag än sammanhållna. USA som är ett land sammansatt av en stor variation av människor från olika etniska, kulturella och religiösa ursprung, har skapat många olika matkulturer inom nationen både sett till livsmedelinnehåll och sätt att äta (Kittler m. fl., 2008). USA är också ett exempel på ett stort land med en befolkning som till övervägande del består av olika av etniska grupper som lever i urbana miljöer, vilkas matkultur kan höra mer samman med en etnisk grupp på en annan kontinent (Sproesser m. fl., 2022). Det indikerar att ju fler inflyttade människor med olika kulturella ursprung som ett land består av, och givet att landet består av öppen livsmedelsmarknad, desto mer kan olika människor välja äta för att bekräfta sin subgrupp. Olika slags matkulturer existerar samtidigt på olika nivåer, från mikronivån i den levda familjegemenskapen till makronivån, det vill säga land, region, social klass osv. (Aksegaard and Koed Madsen 1998:550). Men en nationell matkultur kan också vara del av ett ännu större övergripande mönster till exempel som att den spanska matkulturen som del av den idéburna kontexten ”Medelhavsdieten”, ett förhållningssätt till måltiden som flera matkulturer i medelhavsområdet delar, och som styr hur människor där väljer ut och sätter samman livsmedel till maträtter och hur de sedan serveras och äts i betydelsebärande måltider (Varela-Moreiras m. fl., 2010).

## Äta för att göra ett påstående om sig själv

Människans individuella matval är ett uttryck för individens livsfilosofiska inställning (Lindeman and Sirelius, 2001) från början hämtat ur den kulturella gemenskap som hon fötts in i. Drivkraften för individens urval från sitt matarv kan syfta såväl till att nyskapa som att upprätthålla den identitet som gör att man känner att man blir till en välfungerande människa i den gemenskap som man vill tillhöra, och att människor i denna gemenskap tolkar den ärvda maten på ett samstämmigt positivt sätt (jmf Valeri, 1996; Fischler, 1988). Matkulturavets

känslomässiga värden är ofta så starka att man kan konsumera ett kulturellt värdeladdat livsmedel i sin ensamhet, och ändå uppleva sig som en del av den gemenskap som livsmedlet eller maträtten är relaterat till.

Skälen för människans matval är mångfacetterat. Barnets väg in i tonåren och ungdomen innebär ett arbete med att forma sin identitet men också samtidigt anpassa den till sin gruppgemenskap, och ta till sig andra gruppkulturella ideal men också gruppens kroppsbegrepp (Story, 1984). Ett sätt att skapa sig ett nytt ätmönster för antingen en livsstil och/eller identitet kan vara att lämna den ärvda föräldramatkulturen och i stället följa vegetarianismens diet, samtidigt som man då kan kontrollera sin vikt utan någon insyn från föräldrarna då de inte uppmärksammar vad man äter (Robinson-O'Brien m. fl., 2009). När den unga familjemedlemmen sedan flyttar hemifrån, och innan den bildar egen familj, kan den genom sina förändrade sociala sammanhang skapa ytterligare ett förändrat matval.

När vi äter en maträtt så bekänner vi vår kulturella tillhörighet till gemenskapen, men både tillagandet och ätandet av maträtten i sig utgör en moralisk handling i den västerländska matkulturen genom den västerländska filosofiska synen på att människan har ett ansvar för klimat, miljö och hälsa (Köstlin, 2013). Matkulturvetet som begrepp innefattar upplevelsen av att vara tillsammans men kan även utföras på distans, till exempel att äta tillsammans via sociala medier och som ett digitalt möte, eller att dela en julmåltid tillsammans där måltidens gäster sitter på olika platser och är uppkopplade till varandra i en videokonferens som kunde förekomma under Covid-19-pandemin 2020 och 2021 (Tellström, 2022). Matkulturvetet är ett självporträtt, en individens utvalda självspjuling av sitt eget historiska sammanhang och utvalt av oss för att det hjälper oss med igenkännandet av vilka vi är eller vill vara.

Under människans individuella livsbana kan hon förändra sina ideal och därmed också sitt ätande och sin tillhörighet i matkulturella gemenskaper, antingen av fri vilja eller av tvång. Matkulturen kan på så sätt aldrig betraktas som färdig, slutlig eller orörlig för individen, men inte heller som något som måste ändras därför att andras ideal påstår att man ska göra det. Den fria viljan blir därmed en variabel i matkulturen, och om en stat tillåter sådana fria val eller ej, avgör hur individen kan forma sin livsfilosofiska inställning.

## Matkulturers samtida rörelse mot samma punkt

Matkulturer världen över har sedan industrialismens 1800-tal homogeniserats och blivit mer likartade när de rört sig bort från sitt traditionella idéinnehåll till att i stället ansluta sig till att uttrycka ett modernt globalt matmönster, ibland kallat för McDonaldisering (Hawkes, 2006). Pådrivande krafter för denna förändring är en kombination av livsmedelsindustrins tillverkning, de ekonomiska systemens utveckling, människors urbanisering men också att livsmedlens marknad i dag är global. Tillsammans främjas dessa faktorer av en process som kan kallas för ”västernisering”, alltså att allt fler i världen äter som man gör i USA och Västeuropas länder, och man väljer västerländska maträtter och livsmedel (Drewnowski and Popkin, 1997; Morinaka m. fl., 2013). Västerniseringsprocessen är idémässigt kopplad till det ätande som ofta beskrivs som ohållbart.

Matkulturellt påverkar denna västerniseringsprocess ofta en högre konsumtion av raffinerat mjöl och bageriprodukter, ägg, oljor, sötningsmedel, mejerivaror som drickmjölk, ost och tjocka filprodukter som yoghurt, samtidigt som ätandet av frukt, grönt och fullkornsvaror minskar (Cordain m. fl., 2005). Samtidigt kan till exempel ett stort ätande av mejeriprodukter vara traditionellt, som i Finland och Turkiet (Akpınar-Bayizit m. fl., 2009), men också det helt omvända, det vill säga nytt och modernt, som i Kina och Japan (Grant, 2014; Morgan, 2009).

Svensk matkultur följer också västerniseringsprocessen men är också en del av flera idékontexter samtidigt, till exempel den amerikaniserade som i form och innehåll i hög grad baseras på en hög andel rött kött, raffinerat spannmål, mejeriprodukter och processade söta produkter med konstgjord sötma, högt saltintag samt en liten konsumtion av frukt, vegetabilier, fisk, grönsaker och fullkorn (Cordain, Eaton, and Sebastian, 2005). Trots att dessa livsmedelsval vid en överkonsumtion skapar ohälsa är de kulturellt attraktiva för människor när de med matens hjälp skapar gemenskaper och tillhörigheter på kulturell och subkulturell nivå (Sobal m. fl., 2006).



## Ackulturation – att ta till sig kultur som väg för att få vara som andra är

En inte ovanlig beskrivning av matkulturens förändring i populärkulturella och vardagliga sammanhang, är att den kommer till uttryck utan mänsklig medverkan. Det besynnerliga sättet att tänka märks framförallt genom användningen av olika verb.

Det kan vara så att en skribent skriver att en matkultur ”sprids” från ett land till ett annat, alltså rör sig utan mänsklig påverkan. Exempel på det är att skriva att hamburgaren har spritt sig från USA till Sverige.

En annan inte ovanlig förklaring och verbanvändning för matkulturens förändring är att den ”sipprar” ned från högre samhällsklasser till de lägre, ursprungligen baserat på Hans Naumanns teorier från 1925 (Genrup, 1997). Det kan ske i meningar som att seden att dricka vin eller äta svamp har sipprat ned från överklassen till gemene man.

Båda dessa verb (sprida och sippra) för att beskriva varför människor äter som det gör är felaktiga. De är kanske skönlitterära metaforer men har inget i vetenskaplig text att göra, då de bortser från något mycket elementärt: Maten på bordet är en stendöd och viljelös artefakt. Den är endast där för att individen själv har valt att placera den där. Den har inte spritt sig dit, inte heller sipprat sig dit. Genom att använda de felaktiga verben har man ingen möjlighet att förstå varför matens klimat- och hållbarhetsproblem har skapats.

I stället handlar förstås maten människan äter om våra intentioner, och valen resulterar i att maten blir ett uttryck för hennes vilja och ideal. Om individen vill äta på ett nytt sätt, till exempel äta på ett hållbart och klimatsmart sätt, måste denna förhålla sig till sitt ursprung och samtidigt ha en tanke om var individen vill vara i framtiden. Det innebär att överväga det ursprungliga, varandet och det kommande i en och samma tanke, samtidigt.

Den västerländska individens matkultur har de senaste 200 åren allt mer utformats av ett eget aktivt val än en oreflekterad konsekvens av andras val eller tvingande och begränsande livsomständigheter. Processen av ackulturation, alltså individens aktiva och intentionella upptagande av uttryck från en annan kultur än

sin egen för att sedan infoga det för att uttrycka en förändring av sin kulturella repertoar (Sanou m. fl., 2014), har understrukits och påskyndats av dels urbaniseringen som filosofisk idé, dels den konkreta inflyttningen till städerna från 1800-talet och framåt. Pådrivande i processen har varit industrialiseringen som sådan under 1900- och 2000-talet och den har också inneburit bekräftandet av ett ideal för hur man ska utveckla sitt ekonomiska liv i riktning mot att bli medelinkomsttagarna, både i ekonomiskt starka länder och i utvecklingsländer (Drewnowski and Popkin, 1997).

På nationsbasis är denna process som först inleddes i västvärlden, numera både synlig och ett ideal i många (men inte alla) länder världen över, inte bara de sekulär-rationella länderna som den protestantiska västvärlden utgörs av, utan också i länder med en starkt konservativ och traditionsbunden matkultur, som Japan (Morinaka m. fl., 2013), men också i de katolskt troende sydeuropeiska länderna (Varela-Moreiras m. fl., 2010). Förändringshastigheten av matkulturen i immigrantgrupper går dock långsammare än i andra redan etablerade grupper i ett samhälle (Mennel m. fl., 1992).

När det handlar om migrerande personer är förloppen för kulturupptagning eller ackulturation olika i första och andra generationens migranter som ofta har olika strategier för hur de ska förhålla sig till majoritetskulturen (Zagefka and Brown, 2002). Men även om stora migrationsgrupper av människor äter på olika sätt är inte sällan de matkulturella skillnaderna mellan stads- och landsbygdsboende människor större än skillnaderna mellan invånarna i två städer i två olika länder. Socio-demografiska olikheter mellan grupper både inom och mellan olika länder kan ibland vara så komplexa att de är svåra eller till och med omöjliga att jämföra, generalisera eller på annat sätt göra allmängiltiga (Risvik m. fl., 2007).

Den matkulturella viljehandlingen kan beskrivas med begrepp som upptagande, intention och avsikt, men kommer också med överväganden om andra kulturers status, värde och därmed eventuella användbarhet, beskriver att människor väljer att ta till sig den andres kulturuttryck för att uppnå gemenskaper (Redfield m. fl., 1936). Eller som kulturhistorikern Peter Burke poängterat: ”Det som attraherar folk från en kultur till en annan är ofta en idé eller en praxis som är jämförbar med deras egna och därigenom på en

gång välbekant och obekant” (Burke 2007:47). Människan har enklast att ta till sig det hon identifierar sig med, och svårast det som är längst från hennes ideal och värderingar. Att börja äta hållbart handlar inte om den hållbara maten är god eller ej, utan hur långt ifrån den är individens värderingar om vad mat och måltider är.

Ingen människa har en unikt egen matkultur utan i själva begreppet matkultur ligger underförstått att den är en större gemenskap. Människor delar kollektiva värderingar och uppfattningar om vad de anser vara sin kulturs, subkulturs eller etniska grupps tillhörigheter och uttryck genom för dem acceptabla livsmedel, tillagningar och kombinationer (Sobal, Bisogni, Devine, and Jastran, 2006). Individernas levda kulturella sammanhang påverkar hur hon uppfattar livsmedel, vad hon tycker om dem för egen del och vilken roll hon tillmäter dem i sitt liv (Rozin, 1998). Matkulturen är konsekvensen av handlingar som är knutna till människor i deras roller som matlagare och hushållare, som kvinnor och män och det de gör är att de skapar och samtalar sig fram till det som sedan blir den överenskomna matkulturen (jmf Jönsson, 2020).

Olikheten mellan nationella matkulturer har undersökts av Rozin m. fl. (1999) och där visat på skillnader i välbefinnandet från mat och måltider mellan amerikaner och franska medborgare. Upplevelsen av maten som något njutningsfullt gör att fransmän tycker mer om mat än vad amerikaner gör, därför att fransmännen har sitt fokus på den andliga upplevelsen av att äta medan amerikaner mer ser på matens kroppsliga konsekvenser utifrån en oro om negativ hälsopåverkan (Rozin m. fl., 1999).

Freedman (2016) beskriver i sin studie av japanska matvanor behovet av ”variation” i matvalet som ibland mer viktigt än att maten skall vara sensoriskt tilldragande. För att vi människor ska ta till oss något nytt livsmedel, kombination eller maträtt, behöver vår motvilja mot nyheter eller neofobi, övervinnas. Det gäller inte bara när vi är 4–5 årsåldern när många barn intar en matvägrande hållning, utan genom hela livet när vi utsätts för något nytt. En studie av kvinnliga studenter i USA visade att de som definierade sig själva som halv-vegetarianer eller så kallade flexitarianer var mer skeptiska till livsmedelsnyheter än vad omnivorer dvs allätarna var (Forestell m. fl., 2012). Översatt till marknadens livsmedelsföretag krävs att för att de

ska vara ekonomiskt framgångsrika på en global och öppen livsmedelsmarknad är deras kunskap om människors mångfacetterade värderingar om livsmedel, maträtter och måltider en essentiell kunskap för att kunna bedöma vilka slags produkter som är meningsfulla att utveckla och vad som kommer att bli valt (Goldman, 2006).

# Matkulturen som politiskt åtgärdsområde

Europas länder består av kulturella grupper som gränsar mot varandra, och både politiska nations- och språkgränser har betydelse för hur gemenskaper konstitueras (Aksegaard and Koed Madsen, 1998). Matpreferenserna mellan människor inom en eller mellan kulturer visar att individens preferenser för livsmedel är starkt kulturellt länkade till varandra (Risvik m. fl., 2007). Men den andra sidan av gillandet och valet, alltså vårt ogillande, motviljan och bortvalet, finns med i samma vardagliga urvalsprocess.

Den europeiska unionens livsmedelsmarknad består i dag av 500 miljoner människor med olika kulturella idéer om sitt ätande, och där de olika EU-staterna både verkar för att skydda sin nationella matkulturs historiska och traditionella utseende, samtidigt som man paradoxalt förbinder sig i politiska dokument att få människor att äta på ett nytt och mer miljö- och hälsovänligt sätt inom ramen för de olika politiska målen för ett hållbart ätande.

I Europeiska unionen är märkningar av livsmedelsprodukter som ansluter till kulturella föreställningar om råvarors växt- eller fångstplats men också traditionskopplade berednings- och tillverkningsätt av livsmedel en viktig del av unionens regionalpolitik. Märkningarna finns som s.k. SUB-skydd (skyddad ursprungs-beteckning), SGU-skydd (skyddad geografisk ursprungs-beteckning) eller GTS-skydd (garanterad traditionell specialitet) (EU:s definitioner, 2022). Dessa skydd kan medlemsländerna ansöka om och de sätter fokus på matens kulturella betydelse och men också skillnaden i politiska värderingar om matkulturen mellan medlemsländerna. År 2023 hade Sverige 16 skyddade livsmedel (till exempel falukorv, Kalixlöjrom och Wrångebäckssost) och inom hela EU finns det fler än 1 500 skydd. Italien har fler än 600 skyddade livsmedel och maträtter, något som understryker att det politiska användandet av traditionsbegreppen är olika viktigt i olika länder, men också att Europas länder förhåller sig på olika sätt till sina mattraditioner.

## Den ansvarstagande aktören – människan, samhället eller staten?

Den första politiska definitionen av begreppet hållbarhet gjordes redan i Brundtland-rapporten 1987. Tre olika hållbarheter nämndes och att alla tre behöver uppnås för att man ska kunna tala om ett sammantaget begrepp ”hållbarhet”: Social och kulturell hållbarhet, ekonomisk hållbarhet samt miljö- och klimatmässig hållbarhet.

De politiska dokumenten understryker i vår tid att människan har ansvaret för omställningen till hållbarhet, men det är oftast människan med stort M eller till och med den ännu större och än mer ospecificerade mänskligheten som avses. Ansvarstagande bryts inte ned på en grupp-nivå, än mindre på en individ-nivå, och inte heller ålder, kön, klass, bostadsort, yrke, utbildningsnivå, politisk uppfattning eller religiös tro. De senare skulle förmodligen vara en omöjlig nivå att peka ut, men var nivågränsen går mellan tillräckligt utpekad nivå och en alltför specifik tydliggörs inte.

De gånger som en nedbrytning av den mycket generella gruppen ”människan” görs, blir det vanligen till en annan bred grupp som ”konsumenter”, ”konsumentledet” eller till att det inte är konsumenternas ansvar utan i stället lyfts gruppen ”dagligvaruhandeln” fram som ansvarsbärande.

## FN:s Food Systems Summit 2021 – matkulturens A- och B-lag

Ett exempel på det distanserade sättet att beskriva ett mänskligt ansvar möter man i den svenska regeringens ”En färdväg för hållbara livsmedelssystem” (Regeringen, 2021) som togs fram i så kallade dialoger under 2021 inför FN:s toppmöte om samtidens och framtidens livsmedelssystem den 23 september 2021 (UN Food Systems Summit, UNFSS, 2021). Eftersom eventet hölls under Covid-19-pandemin var

det digitalt arrangerat och de medverkande var ledare i världen, premiärministrar, företrädare för olika FN-organisationer och många NGO-representanter från jordbruks-, kvinno- och rättighetsgrupper av olika slag. Eventdagen byggde på anföranden och mindre på i förväg utsända dokument eller rapporter.

I den svenska förberedande dialogen medverkade drygt 650 personer med vad den svenska regeringen beskriver som en bred representation, med övervikt för myndigheter, akademi, kvinnor och personer över 30 års ålder. Regeringen summerade hållbarhetsfrågan och dess relation till mat och livsmedel med att ansvarsfrågan för ett hållbart livsmedelssystem var ett bekymmer:

*Att konsumenten har en viktig roll i transformationen mot ett hållbart livsmedelssystem bekräftades vid samtliga dialoger. Samtidigt framgick att frågan är komplex när det gäller ansvarsfördelning och styrning till exempel i relationen mellan dagligvaruhandeln och konsumenten. (Regeringen 2021:10)*

I uttalandet var noggrannheten alltså ”konsumenten” vilket i princip lyfte fram att motparterna i frågan om hållbara livsmedelssystem är å ena sidan den stora dagligvaruhandeln, å den andra sidan drygt 10 miljoner svenskar. Regeringen medgav att skulden för att livsmedelssystemet inte är hållbart inte kan läggas på den förbrukande medborgaren, utan det hamnar på större system:

*Samtidigt konstateras att ansvaret inte kan läggas på konsumentledet utan att regelverk och andra incitament som styr utbud är viktiga, såväl som t.ex. sociala normer. (Regeringen 2021:10)*

Genom att peta upp ansvaret ytterligare en nivå ovanför konsumenten till systemet, lyftes ansvaret av människors axlar och över till den organisationsnivå som antingen politiker kontrollerar (regelverk) eller den kulturella storhet som ”sociala normer utgör”, och som skapas i ett oregerat och dagligt kulturellt och socialt samspel människor emellan.

FN:s perspektiv är av förklarliga skäl ett ovanifrånperspektiv och på en expertis- och systemnivå. Kulturella värderingar eller matkultur är därför sällan uttalade ord. De kan ändå ligga underförstått inbäddade i socio-ekonomiska resonemang men också anas i matrelaterade ord om hunger, svält, hälsa, matsvinn, näring,

övervikt, matsäkerhet eller att det är viktigt att ha näringsrik mat tillgänglig för alla. Vanligen är dock dessa ord naturvetenskapligt syftande och inte humanistiska känslord eller ord för mänskliga gemenskaper. I FN-sammanhanget möter man mer ”agriculture” än ”food culture”, och mer övergripande perspektiv än enskilda människors vardagliga ätande och varför människors mathållning ser ut som den gör, med sina fördelar och tillkortakommanden. Det närmaste man kan komma en mer specifik grupp var när FN:s generalsekreterare António Guterres vid FN-eventet den 23 september 2021 talade om ursprungsbefolkningarnas och de inhemska folkgruppernas (indigenous people) matkultur som en aspekt att vara uppmärksam på i en klimatförändrad värld (UN Food Systems Summit, UNFSS, 2021). Även Mario Draghi, dåvarande premiärminister i Italien, nämnde i sitt anförande att traditionell matkultur som en viktig sak att ha med i helhetsbilden av matsystemet (UN Food Systems Summit, UNFSS, 2021).

Samma tankar fanns hos Jacinda Ardern, vid tiden premiärminister i Nya Zeeland, att i den globala omställningen så måste ledarskapet ta i beaktande ursprungsbefolkningarnas kunskap och överlag vara mer inkluderande av olika perspektiv (UN Food Systems Summit, UNFSS, 2021). För NZ handlar det om att inkludera maoribefolkningen som sådan både i livsmedelsproduktionen och på livsmedelsmarknaden. En viktig aspekt som omnämns är att det kan vara viktigt att kartlägga lokala matkulturer för att kunna implementera nya livsmedel. Dr Myrna Cunningham Kain representerande vid FN-mötet den 23 september 2021 en ursprungsbefolkning i Nicaragua och den samverkande NGO-gruppen ”Indigenous peoples food systems coalition”. Hon menade att ursprungsbefolkningarnas syn på mat kan påverka matsystemet i en hälsosam, näringsrik, uthållig riktning som stödjer biodiversitetsmålen (UN Food Systems Summit, UNFSS, 2021). Cunningham Kain underströk att det är viktigt att skydda ursprungsbefolkningarnas värderingar, och att dessa är särskilt synliga i matkulturen. De stora grupperna av normativa majoritetsmatkultur omnämndes inte, och inte heller aspekter på att majoriteten av människor kan ha en matkultur som är viktig för dem.

Detta perspektiv, att det är viktigt att skydda ursprungsbefolkningars kultur, traditioner och matkultur, reser frågan om de människor som är del av andra befolkningar i världen är kulturlösa

och saknar traditionsvärderingar som staten inte behöver ta hänsyn till. Inläggen på FN-eventet tecknade, förmodligen oavsiktlig en bild av att det finns ett slags matkulturens A-lag (ursprungsbefolkningar) och ett B-lag (icke ursprungsbefolkningar och majoritetskulturer), och där de i B-laget antyds saknas värderingar värda att bevara. I ett svenskt perspektiv kan man märka att de officiella minoriteternas matkultur kan beskrivas som kulturellt viktiga för gruppens gemenskap, medan en industriarbetare i kanske Borlänge eller Uddevalla kan få sin matkultur beskriven i termer av att den behöver förändras för att bli hälsosam och/eller klimatsmart. Den här indelningen av ett etniskt och kulturellt A- och B-lag gled efter sin kulturella aspekt in på ekonomiska aspekter, där mat är den kostnad som belastar hushållens ekonomi mest olika.

Matutgifterna har liten påverkan på den välbetalda akademiska medelklassens levnad, men stor eller mycket stor hos den lågutbildade och ofta lågbetalda arbetarklassen. Är arbetarklassen dessutom i det etniska och kulturella B-laget med värdefattiga kulturvärderingar, kan ett pålagt krav på dem om att äta klimatsmart påverka dem mest kulturellt, ekonomiskt och hälsomässigt, om sådan mat är den mest dyrbara eller den billigaste maten är den mest industriprocessade av låg innehållskvalitet. Detta perspektiv lyftes i FN-eventet av Henrietta Fore, chef för FN:s barnfond Unicef, som betonade att kvalitetsmat (närringsrik och välsammansatt mat) är för många människor alltför dyrbar, som grönsaker och annan mat med högt näringsinnehåll. En sådan kost är inte alltid möjlig för fattigare människor att köpa eller odla. Ett viktigt motsatspar i den matkulturella omställningen på individnivå var här etnicitet vs. klass och resurser.

## EU på en kulturellt generell nivå

Den kulturella människan har inte varit av intresse för den Europeiska unionens tillväxtstrategi (EUs tillväxtstrategi, 2019). Där är det i stället fokus på systeminriktade lösningar för jordbruket och lantbruket, och den konsumerande människan görs osynlig. Trots att ett mål är att både inspirera människor och utöka insikterna om klimatförändringen. Återigen är tilltalet ospecificerat och otydligt vem det avser. Ord som kultur, matkultur, religion eller värdering saknas i strategin, och det närmaste man kommer de perspektiven är när EU skriver:

*Konsumentpolitiken ska hjälpa konsumenterna att fatta välgrundade beslut och spela en aktiv roll i den gröna omställningen. (EU:s tillväxtstrategi, 2019, kapitel 2.1.3)*

Men ett år senare, i dokumentet ”EU:s strategi för biologisk mångfald 2030” (2020) som delvis handlar om människan i naturen lyfts en respekt för ursprungsbefolkningarnas och lokalsamhällenas rättigheter fram. Återigen ställs olika etniciteter mot varandra men nu också samhällstyper som där det lokala tillmäts ett större värde än det storskaliga samhället. I uppföljande EU-rapporter, som ”Uthålligt livsmedelssystem” (2020), märks en förskjutning till förmån för att väga in individens kulturella sammanhang, inte endast som en köpare av produkter:

*Food must be viewed more as a common good rather than as a consumer good, as has been the tendency in the past. (EU:s rapport Uthålligt livsmedelssystem, 2020, s. 7)*

Den här perspektivförändringen i EU-rapporten är inte stor men den är ny och noterbart ett steg i riktning mot att inte se konsumtion som något som konsumenterna gör utan i stället något som människan ägnar sig åt som en del av sin mänskliga kulturuttryckande verksamhet. Rapporten varnar för att en minskad köttkonsumtion inte bara kan påverka landskapsbildningen utan också kulturella och sociala traditioner.

År 2018 lade EU fram sin Common Agricultural Policy (CAP) om den kommande jordbrukspolitiska perioden 2021–2027, och till följd av medlemsstaternas olikheter på en generell nivå och därmed inte särskilt detaljrik, men också här framställs människor som konsumenterna på en enhetlig nivå. Alltså utan några betydelsebärande oförenliga agendor sinsemellan, oavsett i vilket EU-land man bor, vilkens samhällsklass man tillhör eller etnicitet och trosuppfattning. På samma sätt beskrevs i EU-rapporten från Standing Committee on Agricultural Research (EU SCAR, 2019) att det var viktigt att väga in ”konsumenternas bekymmer” (EU SCAR, 2019:180) om det sätt som livsmedelsråvarorna produceras på. Vilka de konsumenterna är framkom inte. I rapporten nämns att det är viktigt att ”utbilda och göra konsumenterna delaktiga” (EU SCAR, 2019:163) i jordbruksproduktionens villkor för att de ska förstå hur högre kvalitetslivsmedel kommer till och därmed med sin erhållna information, välja dessa utifrån ett

förnuftsmässigt mål. Om alla människor behövde utbildas eller bara vissa, framgick inte.

EU:s "A Farm to Fork Strategy" har som mål att medverka till att "förbättra människors hälsa och livskvalitet" (EU, A Farm to Fork Strategy, 2020, s. 2). I de två begreppen ingår uppfattningen att det både är hälsa och livskvalitet att få dela en kulturell gemenskap med andra människor. Men steget tas inte över till matkulturen utan EU nöjer sig med att konstatera att "när samhället blir mer urbaniserat vill människor känna sig närmare maten" för då kommer människor "välja hållbart producerade livsmedel" (EU, A Farm to Fork Strategy, 2020, s. 2f). Som ett av få EU-dokument går man vidare och betonar djärvt och ovanligt att: "omställningen inte kan ske utan att människor ändrar sina kostvanor" (EU, A Farm to Fork Strategy, 2020, s. 3) och konstaterar att en sådan ändring inte är utan komplikationer eftersom sju procent av EU:s medborgare inte har råd med en måltid av god kvalitet samt är beroende av livsmedelsbistånd, samtidigt som övervikten ökar och livsmedel kastas.

Men längre än så här går inte dokumentet eller för en diskussion om att matkulturella förändringar på individnivå kräver särskilda analyser och inte kan ske utifrån ett allmänt tilltal där människor beskrivs som likadana konsumenter. Även om man konstaterar att mer behöver göras för att bättre förstå hållbarhetsfrågans komplexitet, och att "följdes kostrekommendationerna skulle livsmedelssystemens miljöpåverkan minska avsevärt" (EU, A Farm to Fork Strategy, 2020, s. 4). Eller med andra ord; om vi förstår varför olika människor gör olika matkulturella val, kan hållbarhetsfrågan drivas till framgång.

Från ett svenskt håll har Jordbruksverket under åren 2016–2018 drivit "Projekt Hållbart!" med ett mål att öka människors kunskap om både hållbar produktion och konsumtion av mat. Ett mål för arbetet var att lyfta vad konsumenterna "kan tänka på för att skapa en mer hållbar utveckling" (Jordbruksverket, 2018:4). Men tilltalet är för alla och lite vagt om vad man "kan tänka på", och inte om att någon grupp i samhället skulle behöva mer kunskap än någon annan. Medborgarnas förmåga att ta till sig information på förpackningar om klimatvänlighet men också geografiskt ursprung beskrivs av regeringen som god, så också att omsätta de iakttagelserna till aktiva val (Regeringen 2017, s. 6; Jordbruksverket, 2018:4; Regeringen 2021:13). Även om en återkommande

beskrivning är att det inte är lätt för människor att göra ett välgrundat val för ett hållbarare samhälle, så uppmuntrar man människor att läsa på och leta själv efter pålitlig information om livsmedel (Jordbruksverket, 2018:50–52).

Matkulturen är en särskilt viktig aspekt av konsumentens valmöjligheter men också livsmedelsexporten enligt regeringen (Regeringen 2017, s. 23–24), men här är definitionen av matkultur att den handlar om något främmande, exotiskt eller som något upplevelseorienterat. Samisk matkultur beskrivs av regeringen som "levande" och det uttrycks att samiska kvinnor är kunskapsbärare (Regeringen 2017, s. 96), och att de är en viktig förutsättning för att bevara och utveckla de samiska måltiderna. Motsvarande analys och slutsats görs inte om majoritetsmatkulturen i Sverige, eller att övriga svenska kvinnor skulle vara viktiga kunskapsbärare.

Världens livsmedelssystem är paradoxala. De skapar negativ påverkan på ekologisk, ekonomisk och social hållbarhet men samtidigt har de en positiv påverkan på människans möjligheter att ekonomiskt försörja sig, skapa ett socialt sammanhang och vara ett verktyg till att gestalta ett kulturellt uttryck och tillhörighet (Svenska FAO-kommittén, 2020:8). I olika FN-sammanhang lyfts matkulturens stora betydelse för minoritetsgruppers identifikation och inflytande i samhället fram som något som klimatomställningen måste ta hänsyn till (Svenska FAO-kommittén, 2020:25). Det vanligaste är dock att begreppet "kultur" oftare omtalas som något som urfolk har. Ibland kan det även handla om en lokal kultur. Kulturella värderingar gestaltas därför som mer viktiga för dessa människor än vad de är för dem som formerar sina liv i en storstad, och lokal kultur placeras på landsbygden och inte inne i staden.

Men samtidigt betonar strategin att kunskap om måltidens och matens kulturella betydelse bör ges i förskolan och skolans olika stadier (Regeringen 2017, s. 68), och det skulle kunnat syfta på både minoriteternas och majoriteternas matkultur. Men det är otydligt resonerat om hur kulturella värderingar påverkar människors matval samt hur föränderliga dessa värderingar är, eller om de ens är förändringsbara. I strategin förs i stället fram att en konsuments underliggande tankeresonemang för sitt val och köp berörs av hur den uppfattar livsmedelsproduktionen, och att konsumtionen

stys av människors tillit till svenska livsmedel (Regeringen 2017, s. 23). Jordbruksverket instämmer och deras tanke är att svenskarna gillar svenska råvaror för att de miljömässiga och sociala hållbarhetsskälerna är bättre i Sverige än vad det är i utlandet och att dessa svenskhetsfaktorer tillmätts lika stor betydelse som varans pris (Jordbruksverket, 2018:48).

Tre år senare och mitt i en pandemi, återkommer Jordbruksverket (2021) med en ny hållbarhetsrapport, nu på systemnivå, och också här beskrivs människor som ospecificerade konsumerande varelser, inte ned på någon detaljnivå som att konsumtion utförs utifrån genus/kön (kvinnor, män, binära), ålder (från unga till gamla), etnicitet (minoriteter, majoriteter, invandrare m.fl.), klasstillhörighet (arbetsklass, medelklass, utanförskap, kulturelit, överklass m.fl.) och utbildningsnivåer (från individer utan grundskoleutbildning till forskare), religiös tro (från troende till sekulära som utgår från religiösa idésystem men som samtidigt bekänner sig som icke troende), ideologisk och politisk uppfattning (från vänster till höger). Men rapporten konstaterar paradoxalt att normer, värderingar och ”influencers” har betydelse för livsmedelsvalen (Jordbruksverket 2021:16–17) och konsumenter ”har olika förutsättningar att göra medvetna val som bidrar till ökad hållbarhet” (Jordbruksverket 2021:62). Det perspektiv som EU gav uttryck för att alla människor inte är likadana och formstöpta konsumenter börjar nu att tas upp också i Sverige.

I ett projekt drivet av Jordbruksverket och Lantbrukarnas riksförbund (LRF) under åren 2016–2018 med målet att ge kunskap till bl.a. skolelever om de effekter på miljö och samhälle lokalt och globalt som uppstår av svenskens matval (Jordbruksverket 2018), kallades de människor som äter och gör matval ”konsumenter” och de beskrevs som en enhetlig grupp. Projektet lyfte fram att den generella konsumentens förnuftsbaseerat baserade val är centralt för en ökad hållbarhet men samtidigt att gruppen inte är så enhetlig, för den beskrevs ha varierande kunskaper eller rent av bristande kunskaper, dock utan att ange hos vem kunskapsluckorna fanns. Rapporten inordnar sig på så sätt på människors sida och skriver att dess syfte är att lyfta frågan (min kursivering) ”vad vi som konsumenter kan göra för att skapa en mer hållbar utveckling” (Jordbruksverket 2018:11). Genom detta inkluderande vi-tilltal skapas en allt igenom enhetlig samhällsgrupp (konsumenter), och de

skillnader som beror på faktorer som människors ålder, klasstillhörighet och utbildning, kön, etnicitet och så vidare, och som ger effekter på hållbarhetsförståelsen, diskuteras inte. I stället menar texten att det är kunskapsbrist som får människor att bete sig som de gör. Inte att de har en vilja göra något motsatt eller att de inte skulle instämma i projektets rekommendationer. Hållbarhetsproblemets lösning är därför ett återkommande vädjande till 1700-talets upplysningstids mest centrala föreställning; den förnuftsbaseerade tanken och tilltron till den naturvetenskapligt framtagna empirin, och Jordbruksverket skriver i sin rapport:

*Läs på och leta själv efter pålitlig information om livsmedel från olika länder. Med kunskap har du som konsument ett verktyg för att väcka viktiga frågor och kunna påverka producenter och livsmedelsföretag. (Jordbruksverket 2018:52)*

# Matkulturen som vetenskap i vår samtid

---

Ett av vetenskapens verktyg för att mäta hur mycket människor uppskattar ett livsmedel så att de kan tänka sig att betala för det är begreppet WTP – Willingness to Pay (viljan att betala för något). Det är tänkt att visa på individens relativa avsikter att betala för en vara som erbjuds till exempel i samband med olika premiumvärden som en livsmedelsprodukts hälsoanspråk, djurvälstånd, klimatvänlighet, hållbarhet för klimatet, vitamininnehåll, GMO-fritt, Fair Trade-märkning osv. Individens egna ekonomiska resurser är betydelsefulla för livsmedelsvalet, men inte bara till produkten i sig utan också hur dess ursprung värderas, och hur stor konsumtion av det som människor tillåter sig (Samoggia and Riedel, 2018). Genom WTP-begreppet kan en bättre förståelse för människors tankevärld skapas då värderingar ska omsättas till köp. Men ett kunskapsproblem för sådan här forskning är att de inte utförs i en verklig konsumtionssituation. I stället sker det som ett teoretiskt resonemang eller i en laboratorieliknande miljö till exempel en kulissbutik där försökspersoner får handla fiktiva livsmedelsprodukter och betalar med fiktiva pengar, alltså inte sina egna verkliga pengar där ett inköp ställs mot andra köp som man vill och måste göra löpande.

Inte överraskande visar studier att viljan att betala ökar med högre inkomst (Clark m. fl., 2017), indikerande att mervärden är ett sätt för individen att kommunicera sin ekonomiska position i samhället men det kan också handla om att visa upp sin ekonomiska framgång inför sig själv. Eller enklare uttryckt; Tjänar man mer pengar än andra vill man att det ska synas. Iakttagelsen indikerar att de individer som handlar produkter med flera olika mervärden, och som ansluter sig till att de litar på mervärdenas riktighet och därmed ansluter sig till ett förnuftsbaseerat val, har en högre inkomst än andra. Inkomstnivån och att fatta inköpsbeslut men också att vilja förändra sina konsumtionsvanor baserat på vetenskapligt preciserade mervärden, skulle på så sätt kunna följas åt.

Individens nationella hemvist påverkar också betalningsviljan för mervärden, så att till exempel nordeuropeiska konsumenter var mindre villiga att betala för premiumprodukter som lyfte fram djurvälståndet (Clark m. fl., 2017) än vad man vara i södra Europa. Det är möjligt att skillnaden beror på att norra Europas länder redan har mer restriktiva djurhållningsregler varför allt kött redan omfattas av dessa bestämmelser, medan södra Europa är mer marknadsstyrt och då spelar märkningar på förpackningar en större roll (Clark m. fl., 2017). Att inte välja premiumprodukter med höga djurskyddsvärden är så att säga inte nödvändigt i Nordeuropa då villkoren redan är uppfyllda. I en studie var människor skeptiska mot att köpa kött från djur som vaccinerats mot sjukdomar och uttryckte motvilja mot att äta sådant kött (Clark m. fl., 2017), indikerande att konsumentföreställningar också om hälsa och sjukdom påverkar olika människors konsumtion.

## Att vara i en kulturell gemenskap med sin livsmedelsbutik

I valet av livsmedelsbutik att handla i kan den avgörande parametern vara att butiken i sig tillhandahåller de produkter som förstärker människors kulturella tillhörighet och därmed länkar dem samman med sin traditionsgemenskap (Pitt m. fl., 2017). Även en butiks servicenivå påverkar valet. En avog och avvisande attityd till kunden, mästrande hållning och bristande artighet har uppmärksammats som barriär till butiker och kunder avstår från att handla där (Pitt m. fl., 2017). En central aspekt för att ett livsmedel ska bli valt, men också utgör en barriär, är den tillit och förtroende som finns mellan en livsmedelsförpacknings tilltal och budskap, och kundens förmåga att uppfattat det och dennes valparameterar (Kushwah Dhir m. fl., 2019).

En viktig valparameter i butiken kan vara den värdering som en kund har om naturliga råvaror och processade livsmedelsprodukter, såväl från ett



hälsoperspektiv som för att njuta av livsmedlet, dess smak men också för öppenheten för att prova något nytt (Román m. fl., 2017). Attityderna förändras i ett spann från ekologiska, råa och naturliga råvaror på ena sidan till artificiellt sammansatta, vitamin- och näringsberikade helfabrikat men även genmodifierade produkter och laboratorieodlat kött (Bryant and Barnett, 2018), på den andra. Sedan det sena 1800-talet men särskilt från 1940–50-talen har västvärldens tilltro till industriproducerade livsmedel ökat, men attityden till dem är olika hos olika kunder (Román m. fl., 2017), då de färdiga produkterna i sig är mycket olika i sin karaktär.

## Sociokulturella faktorerens relation till preferenser

En konsumtionsbegränsande faktor för människor är livsmedelsprodukters prisvärdhet, dvs upplevt värde för pengarna. Lägre socioekonomiska grupper använder olika tekniker för att finna prisvärdhet som att leta produkter som säljs till reapriser, köpa varor i bulk eller storförpackning om man har råd, butikskedjornas EMV (egna märkesvaror). De kan också förändra kompositionen av livsmedlen för den egna matkulturen genom köp av styckningsdetaljer av kött som har ett lågt pris och allmänt söka få ett högt kulturellt värde av maten för den egna familjen för de pengar man lägger ut (Pitt m. fl., 2017)

Forskningen visar att konsumenten inte är av en enda enhetlig typ utan uppvisar skillnader både i sina livsmedelsköp men också hur livsmedlen används och äts/dricks efter ålder, kön, inkomst, utbildning eller de enskilda preferenser som uppkommer ur denna kombination av individuella faktorer (Samoggia and Riedel, 2018). Väsentligt för hur människor formerar sina liv är efter sina uppfattningar eller attityder om andra, och det görs oftare än att välja vad de själva känner för eller vad som faktiskt är bra för dem (Zorbas m. fl., 2018). Viss mat är associerad med en social stigmata i en grupp, något som både skapar tryck för att äta ohälsosam mat men ibland också ett tryck för att inte välja det som i reklam och information påstås som hälsosamt (Zorbas m. fl., 2018). Särskilt påtaglig kan denna association bli vid restaurangätande, då den maten ska vara en belöning och inte en kroppslig uppfostran. En viktig valparameter för människor är att den utvalda maten och drycken ska skapa en

social inkludering för dem själva, och ett socialt anseende i både egna och andras ögon.

En väsentlig faktor för individens livsmedelsval är den egna preferensen för livsmedlets smak, textur och upplevelsen av den tillagade rätten när man tar in en tugga av den i munhålan. Svinn kan däremot uppstå om individen har en ovilja mot att äta matrester och samtidigt en social önskan om att få äta färsk och nylagad mat, eller mat som uppfattas som mer säker än matrester (Stangherlin and Barcellos, 2018). Kulturella föreställningar står alltså både bakom individens positiva matval men också bakom det som blir till svinn, och kombinationen mellan individens kultur och den dominerande kulturen i det omgivande samhället som människan lever i samverkar till de matval som individen gör och som resulterar i mat som kastas (Stangherlin and Barcellos, 2018). Paradoxalt nog kan positiva påståenden på en förpackning om till exempel hälsosamhet medföra att människor i sig ökar sin samlade matkonsumtion och sitt energiintag, även om produkten redan vid normalkonsumtion hade haft hälsofördelar (Oostenbach m. fl., 2019). Överätande och fetma utgör i sig själv en form av matsvinn.

Det kulturella uttryck och de värderingar som livsmedel och mat innehåller, kan ha historiska rötter som byggts upp under mycket lång tid; från några hundra år till under flera årtusenden. Matvalet är ett kulturellt uttryck som läggs som lager på lager. Människor äter på så sätt de livsmedel som bär de värderingar som de står för och de som de känner igen och vill vara en del av. Det livsmedel, den mat eller den måltidsform som inte representerar deras värderingar blir därför inte vald. Ett sådant exempel är nötkött som i de flesta kulturer uttrycker ett starkt kulturellt värde, och att det idealet fungerar som en begränsande barriär för att äta mindre kött (Yin, 2020). I västerländsk kultur har köttet en särskild framträdande och central position och som måltiden byggs upp runt (Fiddes, 2004) men är också en förutsättning för att en måltid kulturellt ska uppfattas som en ”riktig måltid” (Murcott 1982).

Livsmedelsföretagens och människors intresse för att köpa och äta vegetabiliska köttsubstitut i vår tid, men också försöken att ta fram laboratorieodlade muskelfibrer eller vegetabiliska köttsubstitut, är exempel på köttets centrala plats i måltiden oavsett om man är köttätare eller

vegetarian. Faktorer som påverkar köttkonsumtion i experimentella valsituationer har varit kunskap, värderingar, känslor, sociala normer, upplevd beteendekontrol samt matens och måltidens omgivning, understrykande att människans livsmedelval är ett komplext val (Harguess m. fl., 2020).

En central aspekt för människors val av livsmedel är den kontext som hon lever i (Oostenbach m. fl., 2019). Konsumentens val av livsmedelsprodukter som bär märkningar om socialt ansvarstagande är relaterat till vad upplevelsen av livsmedlet är, och är smaken eller det upplevda hälsovärdet på den idealistiska produkten sämre än andra motsvarande livsmedel, så väljs altruismen bort (Samoggia and Riedel, 2018). Människors grundläggande filosofiska och etiska värderingar påverkar deras matval, som att människor med altruistiska och moraliska värderingar äter oftare en växtbaserad diet än människor med konservativa traditionsvärderingar (Graça m. fl., 2019). På så sätt väljer människor mellan en produkts olika attribut samtidigt, från dess smak till dess sociala anseende hemma eller i en social kontext i samma beslutsögonblick. Är livsmedlet, till exempel kaffe, en viktig social markör i det kulturella sammanhang som individen lever i, eller där produkten ska konsumeras i, tenderar den till att var beredd att betala mer för dess värdeattribut än om livsmedlet är mindre viktigt (Samoggia and Riedel, 2018). Inte oväntat uppvisar människor en vilja till att ytterliga förstärka sin inslagna väg och sitt ätande, om det kommer nya produkter eller kampanjer som går i den riktningen att redan gjorda val förstärks (Graça m. fl., 2019).

Nyckeln till att bli framgångsrik med en påverkansinsats om människors matvanor är relaterad till hur individen och dennes grupper ser på mat och ätande, och om det är något positivt eller problematiskt, eller rent av negativt. En ingripande handling framgång, som att be människor äta på ett nytt sätt, är relaterad till vad människor anser om de föreslagna förändringarna, hur mycket de litar på den ingripande avsändarens trovärdighet och om den ses som ett föredöme som är värt att lyssna till eller förstås också att ta avstånd från (Markovina m. fl., 2015, Meiselman, 2013).

# Slutsatser och diskussion

---

Den viktigaste slutsatsen som kan dras från denna analys är att både forskning och politik ofta beskriver den individuella människans ätande utifrån perspektivet att när hon köper livsmedel så är hon en kollektiv konsument, alltså något annat än den individuellt väljande människan. Detta perspektiv förekommer också när hennes ansvar för en hållbar klimatomställning och hållbara matval diskuteras. Men ”konsument” är vi främst i det ögonblick när vi köper något, framme vid kassaterminalen eller när vi klickar hem något från nätet. Ögonblicket innan har vi bedömt varan eller tjänsten utifrån många olika värderingar och personliga ställningstaganden, alla mycket olika mellan dig och mig. Så, alla människor är konsumenter utifrån sina unika värderingar, men alla konsumenter använder inte samma värderingar som valparameter för sina köp.

Som denna rapport visar så behöver konsumentbegreppet problematiseras när det används i relation till diskussioner om hållbarhetsomställningen. Skälet är att det ekonomiskt orienterade ordet ”konsument” används som en omskrivning för att få en medmänniska eller medborgare att bete sig på ett nytt sätt. Genom användningen av den ospecificerade kategorin ”konsument” görs människan generell och allmän på samma sätt som att man hade valt att kalla henne för ”folk i största allmänhet” och betonat att folk i största allmänhet är de som behöver förändra sig. Som det nu är, formulerar inte den undersökta forskningen och politiken något ansvar utifrån ålder, kön, genus, klass, utbildning, yrke, politisk uppfattning, geografisk boplatz eller annat som pekar ut en enskild medmänniskas handlande.

Det är rimligt att anta att det generella ordet ”konsument” beskriver en ospecificerad aktör som behövs för att klimat- och hållbarhetsproblema ska ha något att speglas mot. Dokumenten har inte heller syftet att peka ut de enskilda individerna ned på personnivå eller namnges som ansvariga för problemen, och därför ger ordet ”konsument” en diffus anvisning om att det handlar om en människa, men samtidigt är det inte någon som man behöver känna igen sig i.

Om rapporter från forskning och politik skriver att åtgärder behöver göras för att komma tillrätta med klimatproblemet och brist på hållbarhet i livsmedelsystemet, och samtidigt inte talar om vem som behöver förändra sin livshållning, visar det på att rapportskrivarna själv saknar insikt dels om att människor lever i olika gemenskaper som inte delar samma värderingar om vad som är bra mat och måltider för ett hållbarhetstänkande, dels föreslår förändringar som man inte är intresserad av att utvärdera effekterna av därför att ingen är berörd förutom målgruppen ”folk i största allmänhet”. Och detta till trots att den antropologiska teorin tydligt kartlagt och belagt att vi människor väljer vår mat utifrån personliga parametrar som biologiskt kön (alltså sådana växter, djur och svampar som vi kan smälta och utvinna näring ur) och socialt genus, ålder, klasstillhörighet, politiska ideal och annat som gör oss till specifika individer. En konsekvens av att inte tilltala ”individer” som en del av sin grupp (eller grupper) utan i stället ”alla människor” som den generella gruppen konsument utgör, för med sig att den som behöver förändra sig mest för en hållbar livstillvaro kanske gör minst. Och de som redan gör tillräckligt gör ännu mer men det betyder ingenting mer än på marginalen. Är budskapet allmänt hållet som att ”äta klimatsmart” eller ”äta hållbart” berör det endast den som känner sig berörd av det tilltalet.

Men – var och en förstår att politiken inte kommer att uttala ett sådant kulturellt beordrande och uppfordrande förslag varför kommande vetenskapliga studier om hållbara livsmedelsval måste dela upp studiegrupperna efter variabler som ökar förståelsen för individernas kulturella olikheter, eftersom deras livsmedelsval görs utifrån deras individuella ställningstagande i relation till den kollektiva matkulturen. Efter att individernas olika val identifierats behöver den svåra frågan ställas om vilka individens matkulturella val som politiken kan acceptera och vilka som ska begränsas från att komma till uttryck. Den politiska prioriteringen för med sig samhällskonsekvenser och en diskussion om förtroendet för staten som en ansvarig genomförare av hur människor ska leva så att ett

hållbart samhälle uppnås för alla, som kommer att utmanas.

I demokratiska samhällen kommer det förmodligen vara politiken som inbjuder till diskussion om vem som ska förändra sin livsmedelskonsumtion, och därmed tydliggöra att de olika kulturer, etniska grupper, religiöst troende, män eller kvinnor av olika klassstillhörighet som ska förändras och vilka som får välja själva om de vill förändra sig. För att det ska gå så smidigt som möjligt behöver politiken erkänna matkulturernas olikhet inom en nation. Lösningsmässigt är därför sannolikt ekonomiska styrmedel mer framgångsrikt och mycket snabbare än att via information tala om vilka individer som ska äta mindre kött, mer vegetariskt, mer insekter osv, eftersom det bättre skulle erkänna människors rätt att få uttrycka sin kulturella gemenskap med sina egna idéer och ideal om sitt ätande, förstås inom de ekonomiska ramar som hon lever under.

I någon mening handlar hållbarhetsfrågan i relation till matkultur, livsmedelsval och ätandegemenskaper därför om människor ska få välja vad de vill äta, för då bör de tillfrågas och ha rätt att välja, och välja bort, utifrån etnicitet, tro, kön, genus, politisk uppfattning, kulturella ideal och andra individuella uppfattningar. Det innebär dock att människor kommer att fortsätta att äta väldigt olika. Genom att synliggöra att människan är en kulturvarelse tydliggörs också att klimat- och hållbarhetsproblem inte är en naturvetenskaplig fråga utan en kulturellt och humanistisk grundad framtidsfråga för en gemensam mänsklighet.



# Referenser

---

- Akpınar-Bayazit, A., Özcan T., and Yılmaz-Ersan, L. (2009). Milk-based traditional Turkish desserts. *Mljekarstvo*, Vol. 59 (4), s. 349–355.
- Arbit, N., Ruby, M. and P. Rozin (2017). Development and validation of the meaning of food in life questionnaire (MFLQ): Evidence for a new construct to explain eating behavior. *Food Quality and Preference*, 59 (2), s. 35–45.
- Askegaard S. and T.K. Madsen (1998). The local and the global: Exploring traits of homogeneity and heterogeneity in European food cultures. *International Business Review*, 7 (6), s. 549–568.
- Bourdieu, P. (2014). Structures and the Habitus. I: *Anthropology in Theory: Issues in Epistemology*, 2nd edition, Moore, H.L. and Sanders, T. (red.), s. 332–342. Chichester: Wiley-Blackwell.
- Bryant Christopher and Julie Barnett (2018). Consumer acceptance of cultured meat: A systematic review, *Meat Science*, Volume 143, s. 8–17, ISSN 0309-1740.
- Burke, P. (2007). *Vad är kulturhistoria?* Stockholm: Brutus Österlings bokförlag Symposium.
- Clark, B., Stewart, G. B., Panzone, L. A., Kyriazakis, I. and Frewer, L. J. (2017). Citizens, consumers and farm animal welfare: A meta-analysis of willingness-to-pay studies. *Food Policy*, Volume 68, s. 112–127.
- Cordain, L., Eaton, S.B. and A. Sebastian (2005). Origins and evolution of the Western diet: Health implications for the 21st century. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 81 (2), s. 341–354. DOI <https://doi.org/10.1093/ajcn.81.2.341>
- Crawford P.B., Obarzanek E., Schreiber G.B., Barrier P., Goldman S., Frederick M.M., and Sabry Z., (1995). The effects of race, household income, and parental education on nutrient intakes of 9- and 10-year-old girls NHLBI growth and health study. *Ann. Epidemiol.*, 5 (5), s. 360–368.
- Cunha, L.M., Cabral, D., Moura, A. P. and Maria Daniel Vaz de Almeida (2018). Application of the Food Choice Questionnaire across cultures: Systematic review of cross-cultural and single country studies. *Food Quality and Preference*, Volume 64, s. 21–36.
- Drewnowski A. and, B.M. Popkin (1997). The nutrition transition: New trends in the global diet. *Nutrition Reviews*, 55 (2), s. 31–43.
- EU SCAR (2019). Preparing for future AKIS in Europe, Standing Committee on Agricultural Research (SCAR), 4th Report of the Strategic Working Group on Agricultural Knowledge and Innovation Systems (AKIS). [https://scar-europe.org/images/AKIS/Documents/report-preparing-for-future-akis-in-europe\\_en.pdf](https://scar-europe.org/images/AKIS/Documents/report-preparing-for-future-akis-in-europe_en.pdf)
- EU. A Farm to Fork Strategy (2020). Meddelande från kommissionen till europaparlamentet, rådet, europeiska ekonomiska och sociala kommittén samt regionkommittén: Från jord till bord-strategin för ett rättvisare, hälsosammare och miljövänligare livsmedelssystem COM(2020) 381 final. [https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:ea0f9f73-9ab2-11ea-9d2d-01aa75ed71a1.0008.02/DOC\\_1&format=PDF](https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:ea0f9f73-9ab2-11ea-9d2d-01aa75ed71a1.0008.02/DOC_1&format=PDF) (2024-01-10).
- EU. Common Agricultural Policy (CAP)/ EU:s framtida jordbrukspolitik (2018). [https://commission.europa.eu/publications/natural-resources-and-environment-legal-texts-and-factsheets\\_en](https://commission.europa.eu/publications/natural-resources-and-environment-legal-texts-and-factsheets_en) (2022-05-16).
- EU. Definitioner (2022). Europeiska unionens definitioner för livsmedelsskydd; Protected Designation of Origin, Protected Geographical Indication and Traditional Specialty Guaranteed. URL: [https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained\\_en](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_en) (2022-04-25).
- EU:s rapport Uthålligt livsmedelssystem (2020). Scientific Opinion No.8, Mar 2020. <https://ec.europa.eu/info/research-and-innovation/>

[strategy/support-policy-making/scientific-support-eu-policies/group-chief-scientific-advisors/towards-sustainable-food-system\\_en](#) (2022-05-16).

EU:s strategi för biologisk mångfald för 2030 (2020). Faktapromemoria 2019/20:FPM43, dokumentbeteckning COM (2020) 380. [https://www.riksdagen.se/sv/dokument-och-lagar/dokument/fakta-pm-om-eu-forslag/eus-strategi-for-biologisk-mangfald-for-2030\\_h706fpm43/](https://www.riksdagen.se/sv/dokument-och-lagar/dokument/fakta-pm-om-eu-forslag/eus-strategi-for-biologisk-mangfald-for-2030_h706fpm43/) (2024-01-10).

EU:s tillväxtstrategi (2019). Den europeiska gröna given. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SWE/TXT/?qid=1588580774040&uri=CELEX:52019DC0640> (2022-05-16).

FAO (2010). Biodiversity and Sustainable Diets United against Hunger (Rome). <https://www.fao.org/3/i3004e/i3004e00.pdf> (2023-12-28).

FAO (2022). FAO/WHO Food standards. CODEX alimentarius. <https://www.fao.org/gsaonline/foods/index.html> (2023-08-02).

Fernqvist, F., Spendrup S. and R. Tellström (2023). Who really cares about sustainability? Understanding consumer food choice: a systematic review of reviews. Ännu ej publicerad.

Fiddes, Nick (2004). Meat: A natural symbol. London: Routledge.

Fischler, C. (1988). Food, self and identity. Social Science Information, 27 (2), s. 27–292.

Forestell, Catherine A., Spaeth, Andrea M. and Stephanie A. Kane (2012). To eat or not to eat red meat. A closer look at the relationship between restrained eating and vegetarianism in college females. Appetite Volume 58, utgåva 1, februari 2012, s. 319–325.

Freedman, I. (2016). Cultural specificity in food choice – The case of ethnography in Japan. Appetite, 96, s. 138–146.

Genrup, K. (1997). Tysk matkultur i möte med Finland och Sverige. I: Budkaveln 1997 (76) s. 17–30. Med referens till Hans Naumann, Gesunkenes Kulturgut' und Gemeinschaftsgut, Wiener Zeitschrift für Volkskunde, 30 (1925), s. 1–3.

Goldman, A. (2006). Important considerations in cross-cultural sensory and consumer research—Introductory overview. Food Quality and Preference, 17, s. 646–649.

Graça João, Godinho Cristina A. and Monica Truninger (2019). Reducing meat consumption and following plant-based diets: Current evidence and future directions to inform integrated transitions, Trends in Food Science & Technology, Volume 91, s. 380–390.

Grant W.B. (2014). Trends in diet and Alzheimer's disease during the nutrition transition in Japan and developing countries. Journal of Alzheimer's Disease, 38 (3), s. 611–620.

Harguess, Jamie M., Crespo, Noe C. and Mee Yong Hong (2020). Strategies to reduce meat consumption: A systematic literature review of experimental studies. Appetite, Volume 144, 104478.

Hawkes, C. (2006). Uneven dietary development: Linking the policies and processes of globalization with the nutrition transition, obesity and diet-related chronic diseases. Globalization and Health, 2 (1), s. 1–18.

Inauen, J. and H.J. Mosler (2014). Developing and testing theory-based and evidence-based interventions to promote switching to arsenic-safe wells in Bangladesh. Journal of Health Psychology, 19 (12), s. 1483–1498.

Jönsson, H (2020). Svensk måltidskultur. Stockholm: Carlssons.

Jönsson, H. and M. Marshall (2022). Mat- och måltidskultur – en introduktion. Måltidskunskap 7. Örebro: Örebro universitet, s. 13.

Jordbruksverket (2018). Rapport Hållbar produktion och konsumtion av mat (2018). [https://www2.jordbruksverket.se/download/18.1f1adf26163dc588f3e133ea/1528440029934/ra18\\_17v2.pdf](https://www2.jordbruksverket.se/download/18.1f1adf26163dc588f3e133ea/1528440029934/ra18_17v2.pdf) (2022-05-16).

Jordbruksverket (2021). Hållbara livsmedelssystem – Definition, pågående initiativ och förslag på åtgärder. Rapport 2021:3. [https://www2.jordbruksverket.se/download/18.cf49278178c8ff7c628d239/1618503422436/ra21\\_3v2.pdf](https://www2.jordbruksverket.se/download/18.cf49278178c8ff7c628d239/1618503422436/ra21_3v2.pdf) (2022-05-16).

- Kanter, R. and J. Gittelsohn (2020). Measuring Food Culture: a Tool for Public Health Practice. *Current Obesity Reports* volume 9, s. 480–492.
- Kim, C-O (2016). Food choice patterns among frail older adults: The associations between social network, food choice values, and diet quality. *Appetite* 96, s. 116–121.
- Kittler, P. G., Sucher, K. P., and Nelms, M. (2008). *Food and culture. Femte upplagan.* Australia; Thomson/Wadsworth.
- Kittler, P. G., Sucher, K. P., and Nelms, M. N. (2011). *Food and culture.* Wadsworth: Cengage Learning.
- Koehler, J. and I.U. Leonhaeuser, 2008. Changes in food preferences during aging. *Annals of Nutrition and Metabolism*, 52, s. 15–19. DOI: <https://doi.org/10.1159/000115342>
- Köstlin, K. (2013). Sustainability and Fundamentalism. *Moral Investment and Culinary Hedonism: I: The return of traditional food*, Lysaght, Patricia; Jönsson, Håkan; Burstedt, Anna (red.), *Lunds Studies in Arts and Cultural Sciences*, vol. 1. Lund: Lund Universitet, s. 29–40.
- Kushwah Shiksha, Dhir Amandeep, Sagar Mahim and Bhumika Gupta (2019). Determinants of organic food consumption. A systematic literature review on motives and barriers. *Appetite*, Volume 143, 104402.
- Latshaw, B.A. (2009). South polls: food for thought race, region, identity, and foodways in the American south. *Southern Cultures*, 15 (4), s. 106–128.
- Lévi-Strauss, Claude (1966). The Culinary Triangle. *New Society*, 22, s. 937–940.
- Lindeman M. and M. Sirelius (2001). Food choice ideologies: The modern manifestations of normative and humanist views of the world *Appetite*, 37 (3), s. 175–184.
- Long, L.M. (2019). Meaning-centered food research. In: Chrzan J, Brett J, editors. *Food culture: anthropology, linguistics and food studies*, 2019. 1st ed. New York: Berghahn Books. s. 208.
- Mäkelä, Johanna (2000). Cultural Definitions of the Meal. In *Dimensions of the Meal. The Science, Culture, Business and Art of Eating*, ed. H. L. Meiselman. Gaithersburg: Aspen Publishers Inc., s. 7–18.
- Markovina, J. Stewart-Knox, B.J. Rankin, A. Gibney M. de Almeida M.D.V.A. Fischer, m. fl. (2015). Food4Me study: Validity and reliability of food choice questionnaire in 9 European countries. *Food Quality and Preference*, 45, s. 26–32.
- Meiselman, H (2013). The future in sensory/ consumer research: Evolving to a better science *Food Quality and Preference*, 27, s. 208–214.
- Mennell S., Murcott A., and A.H. van Otterloo (1992). *The sociology of food: Eating, diet, and culture.* London: Sage.
- Minkov, M. and Hofstede, G. (2014). Clustering of 316 European regions on measures of values: Do Europe's countries have national cultures? *Cross-Cultural Research*, 48 (2), s. 144–176.
- Morinaka, T., Wozniwicz, M., Jeszka, J., Bajerska J., Nowaczyk, P. and Y. Sone (2013). Westernization of dietary patterns among young Japanese and Polish females – a comparison study. *Annals of Agricultural and Environmental Medicine*, 20 (1), s. 122–130.
- Murcott, A. (1982). On the social significance of the “cooked dinner” in South Wales. *Social Science Information*, 21, s. 677–696.
- Oostenbach, Laura H., Slits, Esther, Robinson, Ella and Gary Sacks (2019). Systematic review of the impact of nutrition claims related to fat, sugar and energy content on food choices and energy intake. *BMC Public Health*, 19:1296.
- Pitt, E., Gallegos, D., Comans, T., Cameron, C., and Thornton, L. (2017). Exploring the influence of local food environments on food behaviours: A systematic review of qualitative literature. *Public Health Nutrition*, 20 (13), s. 2393–2405.
- Redfield, R., Linton, R. and Herskovits, M. (1936). Memorandum on the study of acculturation. *American Anthropologist*, 38 (1), s. 149–152.
- Regeringen (2017). Proposition 2016/17:104. En livsmedelsstrategi för Sverige – fler jobb och hållbar tillväxt i hela landet. <https://www.>



[regeringen.se/contentassets/256cc25ab5a84db7a76730abb9cc3773/en-livsmedelstrategi-for-sverige-fler-jobb-och-hallbar-tillvaxt-i-hela-landet-prop-2016-17-104.pdf](https://www.regeringen.se/contentassets/256cc25ab5a84db7a76730abb9cc3773/en-livsmedelstrategi-for-sverige-fler-jobb-och-hallbar-tillvaxt-i-hela-landet-prop-2016-17-104.pdf) (2024-01-10).

Regeringen (2021). En färdväg för hållbara livsmedelssystem Inför FN:s toppmöte om livsmedelssystem, Food Systems Summit 2021 (FSS) den 23 september 2021. <https://www.regeringen.se/contentassets/e5b609d390fd48698bd18f3b56da1493/en-fardvag-for-hallbara-livsmedelssystem/> (2023-12-30).

Risvik, E., Rødbotten M. and N.V. Olsen. (2007) Cross-cultural dimensions in food choice: Europe. L. Frewer, H. van Trijp (Eds.), Understanding consumers of food products, Woodhead Publishing, Abingdon, Cambridge, UK (2007), s. 298–315.

Robinson-O'Brien R., Perry C.L., Wall M. M., Story M. and D. Neumark-Sztainer. (2009) Adolescent and young adult vegetarianism: Better dietary intake and weight outcomes but increased risk of disordered eating behaviors. *Journal of the American Dietetic Association*, 109 (4), s. 648–655.

Romagnoli, M. (2019). Gastronomic heritage elements at Unesco: problems, reflections on and interpretations of a new heritage category. *International Journal of Intangible Heritage*, Vol. 1, s. 157–171.

Román, Sergio, Sánchez-Siles, Luis Manuel and Michael Siegrist (2017). The importance of food naturalness for consumers: Results of a systematic review, *Trends in Food Science & Technology*, Volume 67, s. 44–57.

Rozin P. (1998). Cultural approaches to human food preferences. J.E. Morley, M.B. Stermann, J.H. Walsh (Eds.), *Nutritional modulation of neural function*, Academic Press San Diego, San Diego, s. 137–153.

Rozin P., Fischler C., Imada S., Sarubin A. and A. Wrzesniewski (1999). Attitudes to food and the role of food in life in the U.S.A., Japan, Flemish Belgium and France: Possible implications for the diet-health debate. *Appetite*, 33 (2), s. 163–180.

Samoggia, Antonella and Bettina Riedel (2018). Coffee consumption and purchasing behavior

review: Insights for further research. *Appetite*, Volume 129, s. 70–81.

Sanou D, O'Reilly E, Ngnie-Teta I, Batal M, Mondain N, Andrew C, m. fl. (2014). Acculturation and nutritional health of immigrants in Canada: a scoping review. *Journal of Immigrant Minority Health*, 16:24–34.

Sobal, J., Bisogni, C.A., Devine C.M. and M. Jastran (2006). A conceptual model of food choice process over the life course. I: R. Shepherd, M. Raats (red.), *The psychology of food choice*. Wallingford: CABI Pub., s. 1–18.

Sproesser, G., Ruby, M. B., Arbit, N., Akotia, C. S., dos Santos, A. M., Bhangaokar, R., Furumitsu, I., Hu X., Imada, S., Kaptan, G., Kaufer-Horwitz, M., Menon Usha, Fischler C., Rozin P., Schupp H., T. and B. Renner (2022). Similar or different? Comparing food cultures with regard to traditional and modern eating across ten countries. *Food Research International*, vol 157, <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111106>

Stangherlin, I. do C. and Barcellos, M. D. de (2018). Drivers and barriers to food waste reduction. *British Food Journal* Vol. 120 (10), s. 2364–2387.

Step toe A., Pollard T.M. and J. Wardle (1995). Development of a measure of the motives underlying the selection of food: The food choice questionnaire. *Appetite*, 25 (3), s. 267–284.

Story M. (1984). Adolescent life-style and eating behavior In: L. Mahan, J. Mitchell Rees (Eds.), *Nutrition in Adolescence*, Times Mirror/Mosby College Publishing, St Louis, MO, s. 77–103.

Svenska FAO-kommittén (2020). Rapport Hållbara livsmedelssystem; kunskap, innovation och samarbete av svenska FAO-kommittén, Svenska FAO-kommitténs skriftserie nr 14, publicerad 1 december 2020. [https://www.svenskafaokommitten.se/wp-content/uploads/2020/12/2020fao\\_sv\\_final-.pdf](https://www.svenskafaokommitten.se/wp-content/uploads/2020/12/2020fao_sv_final-.pdf) (2022-05-16).

Tartakovsky, E. and A. Abu Kheit (2017). Personal value preferences, group identifications, and cultural practices of Palestinian Israelis working in close contact with Jewish Israelis. *Journal of Social Psychology*, 157 (5), s. 541–555.

Tellström, R. (2022). Jultraditioner med förhinder; Svenskarnas julmat och firande i skuggan av Covid-19-pandemin 2020. SLU Future Food Reports 21 2022. [https://www.slu.se/globalassets/ew/org/centrb/fu-food/publikationer/future-food-reports/slu-futurefood\\_rapport21\\_jultraditionermedforhinder.pdf](https://www.slu.se/globalassets/ew/org/centrb/fu-food/publikationer/future-food-reports/slu-futurefood_rapport21_jultraditionermedforhinder.pdf).

UN Food Systems Summit, UNFSS (2021). FNs eventdag 23 september 2021 för framtidens livsmedelsystem. <https://www.un.org/en/food-systems-summit> (2022-05-16).

Unesco (2017). What is Intangible Cultural Heritage? <http://www.unesco.org/culture/ich/en/what-is-intangible-heritage-00003> (2022-05-02).

Usborne, E. and D.M. Taylor (2010). The role of cultural identity clarity for self-concept clarity, self-esteem, and subjective well-being. *Personality and Social Psychology Bulletin*, 36 (7), s. 883–897.

Valeri, R. (1996). Coffee in Sweden. A social lubricant. I: Frykman, Jonas and Löfgren, Orvar (eds): Force of habit – Exploring everyday culture. Lund: Lund University Press.

Varela-Moreiras, G., Ávila J.M., Cuadrado, C., del Pozo, S., Ruiz, E. and O. Moreiras (2010). Evaluation of food consumption and dietary patterns in Spain by the food consumption survey: Updated information. *European Journal of Clinical Nutrition*, 64, s. S37–S43.

WHO (2012) Promoting a Healthy Diet for the WHO Eastern Mediterranean Region: User-Friendly Guide.


Yin, J. (2020). Diet shift: Considering environment, health and food culture, 719, s. 137484.

Zagefka, H. and Brown, R. (2002). The relationship between acculturation strategies relative fit and intergroup relations: immigrant-majority relations in Germany. *European Journal of Social Psychology*, 32, s. 171–188.

Zorbas m. fl. (2018). Factors perceived to influence healthy eating: a systematic review and meta-ethnographic synthesis of the literature, *Nutrition Reviews*, v. 76:12, s. 861–874.

## SLU Future Food

SLU Future Food är en plattform som stimulerar och utvecklar tvärdisciplinär forskning och samverkan för ekonomiskt, ekologiskt och socialt hållbara livsmedelssystem.

-  [www.slu.se/futurefood](http://www.slu.se/futurefood)
-  Nyhetsbrevet Food for thought
-  Podden Feeding your mind
-  [www.linkedin.com/company/slu-future-food](http://www.linkedin.com/company/slu-future-food)
-  [futurefood@slu.se](mailto:futurefood@slu.se)



SCIENCE AND  
EDUCATION **FOR**  
**SUSTAINABLE**  
**LIFE**



SCIENCE AND  
EDUCATION **FOR**  
**SUSTAINABLE**  
**LIFE**