#Matarv

En gemensam plattform för samarbete kring matarv

Historiska kakor serverades under ”kick off” den 4 april. Foto: Jenny Högrström Berntson

Kulturarvsakademin är ett samarbete mellan Centrum för kritiska kulturarvsstudier, CCHS/Göteborgs universitet, Västarvet/Västra Götalandsregionen, Riksarkivet/Landsarkivet i Göteborg, Statens museer för världskultur/Världskulturmuseet i Göteborg, Museinätverk Väst genom Mölndals stadsmuseum

#Matarv – en gemensam plattform för samarbete kring matarv

Vad äter vi, och när, hur och varför? Mat hör ihop med människans överlevnad, men också med sociala mönster – kring maten skapas möten, upplevelser och traditioner. Det gäller såväl framtagning av råvaror som tillagningen av maten och rutiner kring måltiden. Med #Matarv vill vi visa på lokala sammanhang om matberedning, förvaring av mat och olika sätt att laga mat. Vi vill också knyta an till samtiden och vårt synsätt och förhållande till mat idag.

Vi ser Matarv som en del av det immateriella likväl som det materiella kulturarvet. Med Matarv vill vi visa på lokala sammanhang om matberedning, förvaring av mat och olika sätt att laga mat. Vi vill knyta an till samtiden och vårt synsätt och förhållande till mat idag. Vårt mål är att öka kunskapen om mat som kulturarv i Västsverige. Vi kommer att inrikta oss på områden som t ex:

- Sjukhusmat
- Smaken av en plats
- Matslöjd och slöjdmat – en urgammal kärleksaffär
- Att laga, lagra och äta
- Matkult

Genom att samla kulturarvsinstitutioner och forskare intresserade av frågor kring mat och kulturarv vill vi skapa en kunskapsbank, en mötesplats och ett forum för frågor kring detta. Vi vill lyfta matarvet genom

- Digital plattform
- Utställningar
- Nya forskningsprojekt
- Publikationer

Kontaktpersoner till kulturarvsakademin om du vill ansluta till projektet eller på något sätt bidra:

Anita Synnestvedt, Göteborgs universitet, anita.synnestvedt@archaeology.gu.se

Monica Gustavsson, Västarvet, monica.i.gustafsson@vgregion.se

4 april 2019 hade #Matarv en ”kick off” och de institutioner som då presenterade sina pågående eller tänkte projekt presenteras här:

Mölndals stadsmuseum

Utställning om matarv

Mölndals stadsmuseum kommer att öppna en ny utställning på temat mat i februari 2020. Mat är något vi alla har en relation till och har haft i alla tider. Med utställningen vill vi väcka minnen och lust till maten och berätta om historiska aspekter av hur vi ätit, vad vi ätit och när vi ätit, med fokus på 1900-talet. Mat är gemenskap, mat är trygghet och mat är tröst. Med den mat vi äter berättar vi också om vem vi är eller vill vara. Vi kommer undersöka vilken vardagsmat som är populär bland gammal och ung, barnfamiljen och personer med rötter i en annan kultur. Fikat det vill säga kaffe och bulle är ett viktigt sätt att umgås. Fikat kan även få sammanträden att löpa lättare och självklart kommer den att få en plats i utställningen.

Utställningen vänder sig till en bred publik, både barn och vuxna, där vi hoppas att alla kan finna något de känner igen, uppleva nyfikenhet och lust inför matens alla intressanta aspekter.

Foto: Föremål från Mölndals museum som relaterar till mat som finns i museets öppna magasin.

Kontakt:

Birgitta Martinius, 031-315 16 62, birgitta.martinius@molndal.se

Christine Caux-Gustafsson, 031-316 16 54, christine.caux-gustafsson@molndal.se

Västarvets Hemslöjdskonsulenter

Mat och slöjd

Förhållandet mellan mat och slöjd är sedan begynnelsen sammanflätat, där det ena på olika sätt präglar och förutsätter det andra. Kort och gott ett kulturarv som går tillbaka till människans mest grundläggande behov, men också lusten att sätta guldkant på tillvaron.

Västarvets Hemslöjdskonsulenter arbetar med spridandet av matrelaterad slöjd, både utifrån gör-det-självprincipen och slöjd som näring. Exempel på matslöjd vi arbetar med: Skedar, tråg, äggostformar, svepaskar, ölgäss, björkvispar samt korgar av alla slag.

Jojo Wood täljandes på en av sina karaktäristiska träskedar under en Masterclass kurs på Reko 2018 (Foto: Jonatan Malm)

Kontakt:

Jonatan Malm, jonatan.p.malm@vgregion.se

Medicinhistoriska museet

Sjukhusmat (#sjukhusmat)

För en inlagd patient är matstunden ett av de tillfällen som är mest lik det vanliga livet. En måltid kan ge tröst och trygghet i en utsatt situation. Matstunden är vid sidan av näringsintaget även en möjlighet till samvaro, glädje eller ett avbrott från vardagen. Det normala i att äta ett mål mat kan spegla allt från en ovälkommen sjukdomssituation till en välkommen första frukost tillsammans med ett nyfött barn. Intragramposter under hashtaggen #sjukhusmat illustrerar alla dessa perspektiv och visar vilka starka reaktioner sjukhusmat ger. Utifrån museets samlingar reflekterar Medicinhistoriska museet kring sjukhusmatens betydelse ur ett historiskt perspektiv och knyter an till samtiden.

Patientporslin ur serien Medicinalväxter (1948-1976), design Stig Lindberg. (Foto: Medicinhistoriska museets samlingar).

Kontakt:

Robert Wallsson, robert.e.wallsson@vgregion.se

Institutet för språk och folkminnen

Mat som immateriellt kulturarv
- om ISOF arbete inom ramen för Unescos konvention om det immateriella kulturarvet

Med Matkult.se vill Institutet för språk och folkminnen (ISOF) synliggöra och tillgängliggöra kulturarv kopplade till mat, dryck och måltider. Grunden är det rika arkivmaterial som finns i institutets samlingar om jordbruk och fiske, kosthåll, råvaror, växtsorter, husdjursraser, maträtter, matframställning etc. Materialet är variationsrikt och utgör en kunskapskälla till såväl matproduktion som sammanhangen runt maten och förståelse för människors relationer till mat. På Matkult kan man bland annat läsa om vad maträtter och råvaror heter på olika dialekter och om folktro och traditioner i matkulturen. Med hjälp av tidslinjer kan man även följa den historiska bakgrunden och utvecklingen. Det finns även en kokbok med över 800 äldre recept från olika delar av landet.

Projektet, som är kopplat till institutets arbete med Unescos konvention om tryggande av det immateriella kulturarvet, drivs med medel från Landsbygdsprogrammet och är en del av regeringsuppdraget Traditionell småskalig matkultur.

Krakning (torkning) av gråärter och bondbönor på en "krakemärr" på Tjörn år 1923. Växterna odlades här på samma åker för att bönorna skulle ge stöd åt ärterna. Foto: Bohusläns museum (CC Public Domain)

Kontakt:

Annika Sjöberg, annika.sjoberg@sprakochfolkminnen.se

MATKULT.SE

En djupdykning i folkminnesarkiven

Matarv, Göteborg 2019-04-04, Åsa Holmgren

MATKULT.SE

UTFORSKA TRADITIONELLA RÅVAROR OCH PRODUKTER

BALJVÄXTER BRÖD BÄR&FRUKT HONUNG KÅL MJÖLK POTATIS ÖL

KOKBOK

Hitta mormors recept

KVINNOKRAFT

Kvinnor som matkulturbärare

KARTAN

Matkultur i olika hemtrakter

BIBLIOTEK

Handbrödsälskar och lättlöpe

QUIZ

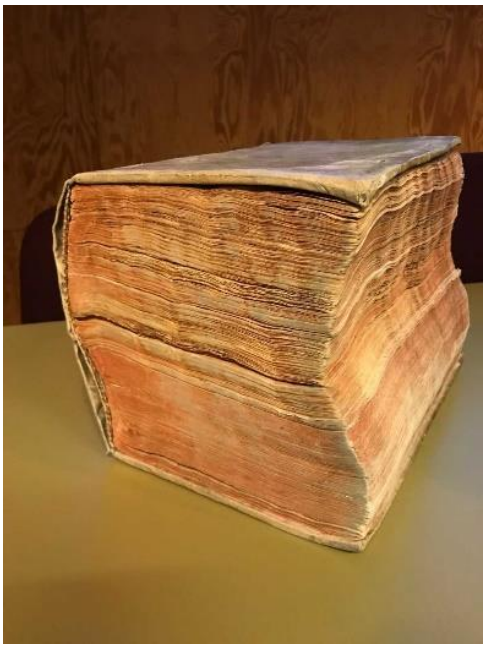
Testa dina kunskaper

Riksarkivet/Landsarkivet

1700-talets krogliv i Göteborg

Hur var 1700-talets krogliv i Göteborg jämfört med dagens krogliv?

I Riksarkivet/Landsarkivet i Göteborg finns en ”bibel” av gigantiska mått som innehåller information om Göteborgs krogliv under 1700-talet. Projektet ämnar kartlägga krognamn och verksamhet i Göteborg under den här tiden. Här finns ett matarv som är både spännande och bortglömt och som kan ge nya perspektiv på uteliv och ätande både förr och nu.



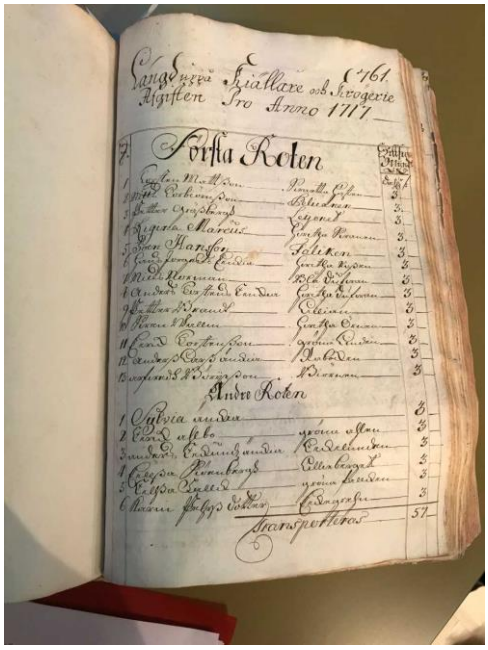


Foto: Jenny Högström Berntson

Många spännande namn på 1700-talets krogar som t ex Rinnande Strömmen, Hollstenska vapnet, Kompass….

Kontakt:

Ulf Andersson, Ulf.Andersson@riksarkivet.se

Karl-Magnus Johansson, karl-magnus.johansson@riksarkivet

Inspirations föreläsning med Richard Tellström

”När jag var liten åt vi alltid…”; om vårt förhållningssätt till det materiella och immateriella matkulturarvet.

Som kulturarv betraktat är den mat människan äter ett kortvarigt kulturarv. Som råvara några dagar eller veckor, om det nu inte är ost som kan lagras i 24 månader. Som matlagning är det oftast någon timma och som matrest ytterligare några dagar. Sedan är det försvunnet. Men som matlagningskunskap är det betydligt mer långvarigt. Bjuder man sina barn på julklenäter så har de chansen att bli delaktiga i en minst 600-åriga matkulturhistoria. Och en sill och snaps som middagsinledning är en svensk matkulturhistoria som är runt 300 år gammal. I denna föreläsning möter vi maten som ett kulturarv och hur den kan dokumenteras, bli till UNESCO-arv, visas fram och inte minst fortsätta att vara en levande tradition, samt frågan: Ska vi se de som vill göra matkulturen vegetarisk och insektsfylld som kulturarvsförstörare?

Axplock ur presentationen

Utmärkande för människans ätande

- **Bearbetning** – Äta råvaror som förändrats med värme och mekaniskt arbete till maträtter
- **Samling** – elden i mitten, människor runt om
- **Mötas** – maträtter i måltid för att se varandra i ögonen, visa tänderna för varandra
- **Samtala**- utbyta erfarenheter, vila i att äta
- **Matgåvan**- laga mat till varandra
- **Omsorg** – dela och inte ta för mycket

Därför är matkultur ett ovanligt kulturarv

- Alltid kommersiell
- Alltid politiskt kontrollerad
- Alltid värderingar som hänger ihop med tillagning och det måltidssammanhang där maten äts
- Makt, underordning, kökskunskap
- Maträtter är klass, ideologi, etnicitet, religiös tro
- Måltider indelar dygnet, året, skiljer fest från vardag

Dillköttet – ett kulturarv på väg att försvinna?

Kulturvärdetabell för dillkött

Historia – lång. I Sverige sedan 1780 – talet

Ideologi- upplysningen, inre sinnen stimuleras, inte bara yttre, reflektera kring det man äter, maten inverkar på både kroppen och själen, kulturutbyte, vårt intresse för franska matideal (blanquete de veau).

Symbol- en ny smak och konsistensideal, brott mot barockens matidé, naturens örtighet, den betande kons krämiga grädde.

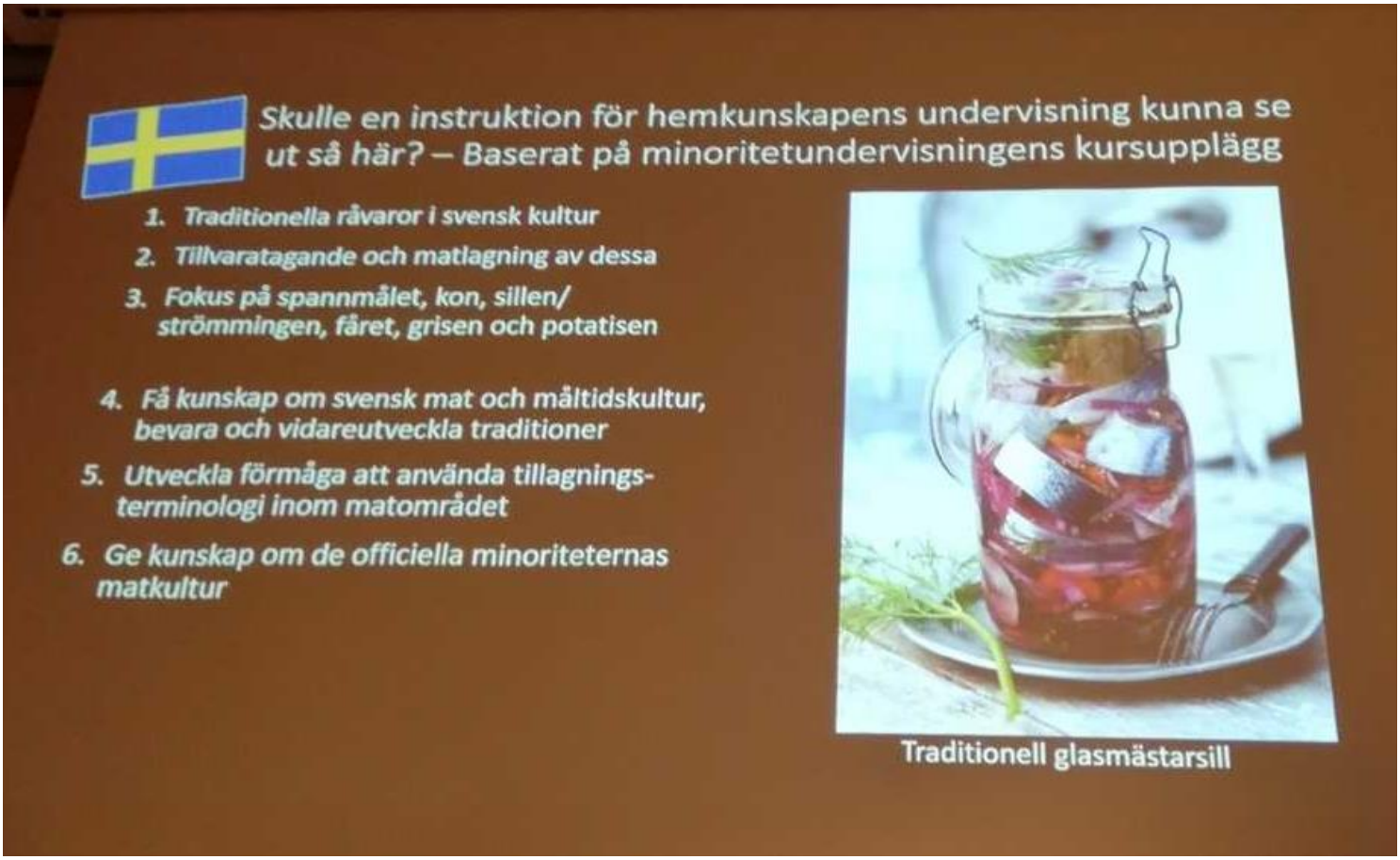
Klass – borgerlig mat, kunskap om hur man konserverar dill i en flaska med ättika

Ekonomi- Utgår från dyrbart färskt kalvkött eller lammkött, om vilt ingår så var rätten knuten till jakträtt, dyrbart socker ingår

Måltid- festligare, firande, många människor i gemenskap, vällagad husmanskost, traditionsmat i många släkter och familjer

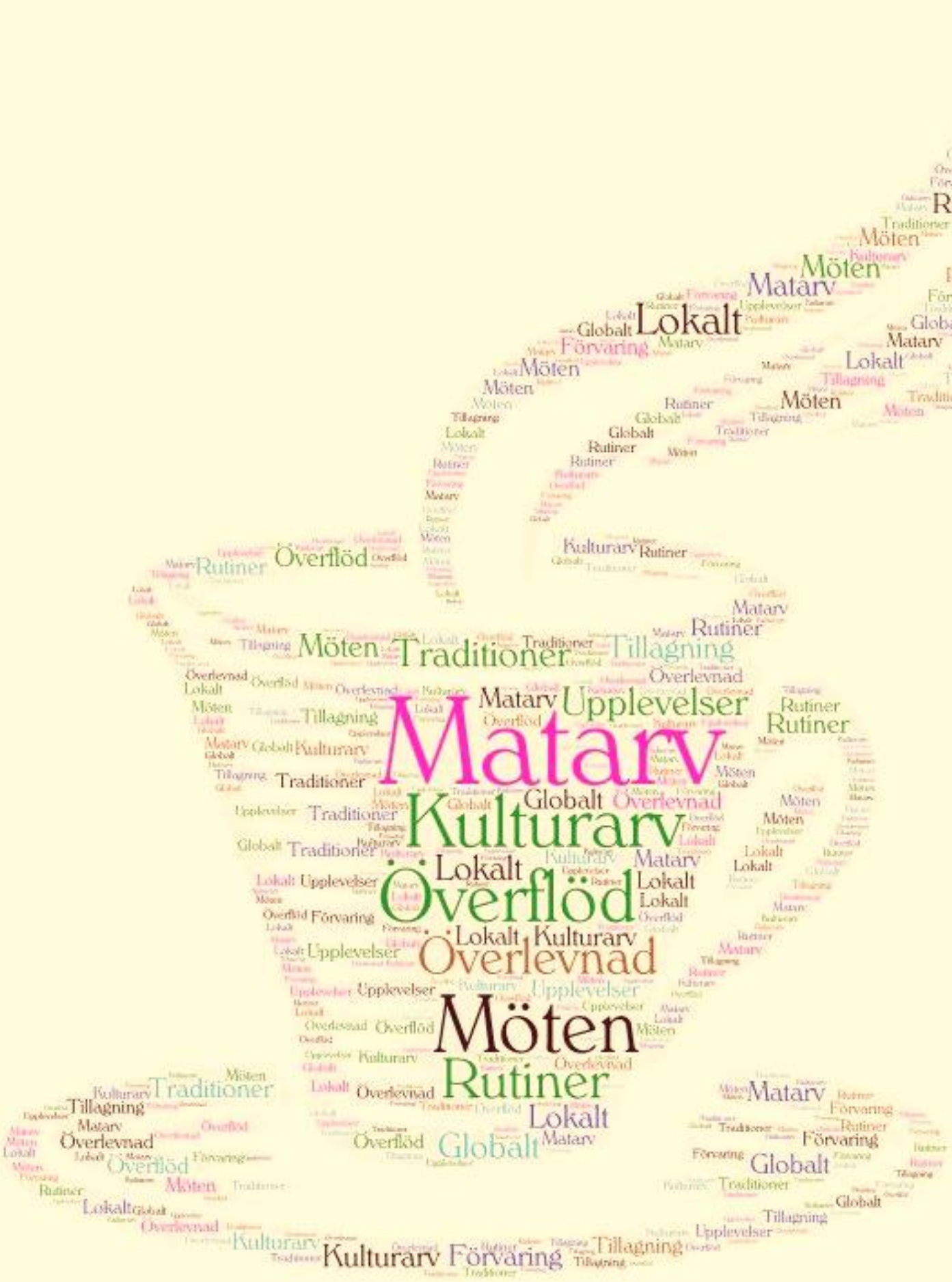
Traditionsmat – berättar om relationslänkar bakåt i tiden i den enskildas liv

Osv. osv.



Upprop för Sveriges matkulturarv

- **Förhindra en allmän utplundring av det rika matkulturarvet**
- **Hejda den pågående vandaliseringen av matkulturarvet**
- **Agera kraftfullt**


Matarv
Kulturarv
Överflöd
Möten
Rutiner
Traditioner
Upplevelser
Överlevnad
Lokalt
Globalt
Förvaring
Tillagning