

Från att mjölka kor till att mixa smoothies

En kvalitativ studie i hur samhällets förändringar inverkat på den informella inläringen i köket från 1930-talet till 2020-talet

Isabel Flemming

Magistersavhandling i Hushållsvetenskap
Fakulteten för pedagogik och välfärdsstudier

Åbo Akademi

Vasa, 2021

Abstrakt

Författare	Årtal
Flemming, Isabel	2021
Arbetets titel	
Från att mjölka kor till att mixa smoothies - En kvalitativ studie i hur samhällets förändringar inverkat på den informella inläringen i köket från 1930-tal till 2020-tal	
Opublicerad avhandling för magisterexamen i pedagogik	Sidantal
Vasa: Åbo Akademi. Fakulteten för pedagogik och välfärdsstudier	97
Referat	
<p>Avhandlingens syfte är att undersöka hur den informella inläringen i köket har förändrats från 1930-talet till 2020-talet i svenskösterbottniska hem på landsbygden och vad som påverkat denna förändring. Avhandlingen är uppbyggd på pilotstudien <i>"Allt jag har lärt mig då det kommer till kökskunskaper så har jag fått lära mig hemma."</i>- En kvalitativ forskning i hur barns inläring i köket har förändrats och påverkat färdigheter och attityder från 1930-talet till 2020-talet (Flemming, 2020.)</p> <p>Avhandlingens forskningsfrågor är följande:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hur har den informella inläringen i köket bland barn förändrats från 1930-talet till 2020-talet på den svenskösterbottniska landsbygden? 2. Hur har de stora samhällsförändringarna som skett i Finland under den undersökta tiden inverkat på den informella inläringen i de svenskösterbottniska köken? 3. Hur har synen på barns lärande och barns medverkan i köket förändrats från 1930-talet till 2020-talet i Finland? <p>Avhandlingen är baserad på en kvalitativ studie där åtta personer i olika åldersgrupper har deltagit. Metoden som har använts är semistrukturerade intervjuer och de teman som har behandlats är följande: informell inläring, metoder, redskap, råvaror, tankesätt, värderingar sociala relationer och traditioner.</p> <p>Intervjumaterialet har undersökts i relation till dessa teorier: sociokulturellt lärande, humanekologi och barndomens förändring ur ett sociologiskt perspektiv. Samtliga teorier används för att analysera hur de samhällsförändringar som skett i Finland under den undersökta tiden 1930–2020, har påverkat hur den informella inläringen ser ut och genomförs.</p> <p>Avhandlingens resultat visar att det har skett märkbara förändringar i den informella inläringen från 1930-talet till 2020-talet, men även att det finns flera likheter mellan de olika intervjugrupperna. Förändringarna har även påverkats av olika faktorer som har varit kontextbundna eller tidsbundna. Då det kommer till hushållningen och konsumtionen har det skett stora förändringar med tanke på att det i</p>	

Intervjugrupp 1 och 2 framkommer att en stor del av hushållningen bestod av självhushållning. Den informella inläringen har därför präglats av en annan råvaru- och förädlingskunskap. Däremot har Intervjugrupp 3 och 4 visat exempel på hur teknikens utveckling har präglat den informella inläringen, samt att det finns ett annat fokus på själva inläringen. De största likheterna mellan intervjuerna är att tankesätt, värderingar och traditioner oftast förs vidare från generation till generation.

Ett axplock av de stora samhällsförändringar som skett under 1900-talet och början av 2000-talet behandlas i avhandlingen av den orsak att de kan ses som bidragande faktorer till hur den informella inläringen har förändrats. Bland annat andra världskriget, livsmedelsbranschens utveckling och teknologins framfart kan konkret ses i de olika intervjuberättelserna. Förändringar i jämställdheten och en förändrad syn på barn och barndom är faktorer som påverkat på ett mera indirekt sätt och detta förankras även i teorin.

Sökord / indexord

Informell inläring, vardagsinläring, sociokulturellt lärande, matlagning, bakning, traditioner, högtider, historia, hushåll, humanekologi, familjeekologi, barndom

Innehållsförteckning

Abstrakt	1
Figurförteckning	6
Bilagor	6
1. Inledning.....	7
1.1 <i>Bakgrund</i>	7
1.2 <i>Syfte och forskningsfrågor.....</i>	10
1.3 <i>Tidigare forskning.....</i>	10
1.4 <i>Disposition</i>	12
1.5 <i>Centrala begrepp:</i>	13
2. Det sociokulturella perspektivet på lärande.....	14
2.1. <i>Lärande – en social företeelse</i>	14
2.2. <i>Bronfenbrenners ekologiska teori</i>	18
2.3. <i>Kommunikation och lärande</i>	19
2.4. <i>Interaktioner inom lärandet</i>	21
2.5. <i>Kulturens påverkan på lärande.....</i>	22
3. Informell inlärning	23
3.1. <i>Det vardagliga lärandet.....</i>	23
3.2. <i>Den informella inlärningen i köket</i>	25
3.3. <i>Samhället och den informella inlärningen i köket.....</i>	28
4. Det humanekologiska perspektivet	31
4.1. <i>Samspelet mellan människa och natur</i>	31
4.2. <i>Familjeekologi</i>	32

5. Samhällsförändringars inverkan på den informella inläringen	37
5.1 <i>Finland blir en välfärdsstat</i>	38
5.2 <i>Traditioner och högtider som förändras</i>	38
5.3 <i>Hemmiljöns förändringar</i>	40
5.3.1 <i>Hushållsproduktionens förändrade innebörder</i>	40
5.3.2 <i>Familjeenheten och ojämställdheten i hushållsarbetet</i>	41
5.4 <i>Förändringar inom matlagande, ätande och konsumerande</i>	42
5.4.1 <i>Matlagningens förändringar från 1930-tal till 2000-tal</i>	45
5.4.2 <i>Krigsåren 1939–1945 och deras inverkan på barnen, hushållen och hushållningen</i>	47
5.5 <i>Teknikutvecklingens inverkan på hushållsarbetet och den informella inläringen</i>	49
6. Ett sociologiskt perspektiv på den förändrade barndomen	52
6.1 <i>Den förändrade synen på barn och barndom</i>	52
6.1.1 <i>Barnets århundrade</i>	54
6.1.2 <i>Barnperspektivet</i>	55
7. Metod	58
7.1 <i>Kvalitativ studie</i>	58
7.1.1 <i>Datainsamlingsmetod</i>	59
7.1.2 <i>Urval och avgränsningar</i>	61
7.1.3 <i>Genomförande</i>	62
7.2 <i>Databearbetning och analys</i>	63
7.3 <i>Kvalitetsaspekter</i>	64
8. Resultatredovisning	66
8.1 <i>Intervjuberättelser</i>	66
Intervjugrupp 1: Maria - född 1925	66
Intervjugrupp 1: Ester - född 1932	67
Intervjugrupp 2: Mats - född 1961	68

Intervjugrupp 2: Linda - född 1964	70
Intervjugrupp 3: Lo - född 1999	72
Intervjugrupp 3: Henrik - född 1992	73
Intervjugrupp 4: Johan - har ett barn som är 11 år.....	74
Intervjugrupp 4: Sofia - flera barn runt 10 år.....	77
8.2. <i>Sammanfattning av berättelserna</i>	78
9. Diskussion.....	80
9.1. <i>Resultatdiskussion</i>	80
9.2. <i>Metoddiskussion</i>	90
9.3 <i>Framtida forskning</i>	91
Litteraturförteckning.....	92
Bilagor	96
<i>Bilaga 1: Intervjuguide</i>	96
<i>Bilaga 2 : Tidslinje över samhällsförändringar och deras inverkan på den informella inläringen mellan 1920 och 2020 i Finland</i>	97

Figurförteckning

Figur 1	16
Figur 2	16
Figur 3	16
Figur 4	17
Figur 5	19
Figur 6	29
Figur 7	35
Figur 8	43
Figur 9	44
Figur 10	85

Bilagor

Bilaga 1: Intervjuguide

Bilaga 2 : Tidslinje över samhällsförändringar och deras inverkan på den informella inläringen mellan 1920 och 2020 i Finland

1. Inledning

1.1 Bakgrund

”Människan bekymrar sig om sin framtid. Ett tydligt tecken på detta är att hon försöker ta vara på erfarenheter och föra dem vidare till kommande generationer genom uppfostran inom och utanför hemmet. Kunskaper, attityder, värderingar, etik och annat som bär upp våra livsformer ska återskapas och omvandlas när samhället utvecklas och möter nya utmaningar.” (Säljö, 2015, s. 5.)

Det lärande som är det mest omfattande i ett barns liv är det informella lärandet, det lärande som sker varje dag och som oftast sker helt naturligt och omedvetet. Den informella inläringen är den som sker i hemmet, med familjen, med vännerna eller med andra människor i närheten. Det är ett lärande som oftast är relativt osynligt och som inte heller uppmärksammas särskilt mycket, fast det just är denna form av inläring som spelar en väldigt stor roll i barns framtida kunskaper. Den informella inläringen kan innefatta många olika typer av kunskaper och färdigheter, och matlagning och andra kunskaper som behövs i köket är inte ett undantag. Dessa praktiska kunskaper är även något som barn kommer i kontakt med redan i väldigt tidig ålder. Omfattningen av dem kan däremot variera och vilken slags inläring som sker kan variera stort från hem till hem.

Vad ett barn lär sig genom den informella inläringen påverkas också till väldigt stor grad av världen runtomkring. Det som sker i samhället runtom avspeglar sig i de individuella hushållen och även i den informella inläringen. Frågan är bara *hur* samhällets förändringar påverkar och på vilket sätt? För att få ett svar på detta är just människors ätande, matlagande och konsumtion väldigt optimala undersökningsobjekt då de ofta är en förlängning av kontexten runtom.

Många författare betonar just detta, på vilket sätt maten är ett ypperligt undersökningsobjekt och hur den är en reflektion av den värld som den äts i. Counihan & Van Esterik (1997) betonar att mat tangerar allt. Det är maten som är grunden i varje ekonomi och är även central i familjepolitik och statspolitik. Maten kan visa på sociala olikheter, sociala gränser och sociala gemenskaper. Ätandet är en rekonstruktion av familj, kön och samhällsrelationer och samtidigt

som att mat är liv, kan även ett människoliv både undersökas och förstås genom maten (Counihan & Van Esterik, 1997, s. 1.)

Även Fieldhouse (1995) framhäver att matvanor är en produkt av ekologiska system och krafter, på samma gång som de är påverkade av historiska kontexter och trossystem. Matvanor är en blandning av nya idéer och gamla traditioner. Mat som äts, när den äts och hur, är alla faktorer som är påverkade av olika kulturella mönster. Kultur innebär förändring och varje generation blir aldrig exakt samma som sina förfäder. Kulturen är inte statisk, den kan bibehålla traditioner på samma gång som den bygger in förändringar och matvanor är en del av denna dynamiska process och är precis som kulturen både statisk och i konstant förändring. Förändringarna sker på grund av ekologiska och ekonomiska förändringar som leder till nya upptäckter, innovationer och hybrider då det kommer till maten (Fieldhouse, 1995, s. 1–2.)

Då det kommer till barn och barns ätande betonar bland annat Bryant m.fl. (2004) att matlagning och ätande ofta starkt relaterar till en människas kultur och identitet. Matandet av småbarn är även ett av de första och mest kraftfulla sätten som en förälder etablerar en relation med deras barn (Bryant m.fl., 2004, s. 191). Även Fieldhouse (1995) understryker att matvanor formas i väldigt tidig ålder och att när de då blir etablerade kan de också hålla i sig väldigt länge. Dessa inlärd matvanor och kan också vara svåra att ändra. Därför är det ytterst viktigt med socialiseringen inom ätandet redan i tidig ålder. Det är genom socialisationen som normer och värderingar överförs till nästa generation. Även sociala, psykologiska och kulturella faktorer som tangerar mat och ätande överförs. De matvanor och tankegångar gällande ätande som är ett resultat av en informell inläring i hemmet, är de som påverkar framtida matvanor mest och som även är mest resistent mot förändringar (Fieldhouse, 1995, s. 3, 5.)

Medan alla dessa författare betonar vikten av barns informella inläring betonar de även hur den informella inläringen påverkas av de ekologiska och historiska kontexter som de befinner sig i. Det som lärdes ut för snart hundra år sedan kan vara något helt annat än det som lärs ut idag, på samma gång som lärdomarna kan vara väldigt lika. Det pepparkaksrecept som används i ett kök 2021 kan vara identiskt till det recept som användes i ett kök 1936, på samma gång som barn 1936 på landsbygden lärde sig mjölka kor och barn 2021 lär sig göra mat via youtube-tutorials. Världen är i ständig förändring och människorna förändras i och med det. Det som däremot är syftet med denna undersökning är att kunna presentera hur och på vilket sätt dessa

samhällsförändringar påverkar den informella inläringen i köket, som barn i hela världen deltar i dagligen och som också oftast skapar minnen och kunskaper för livet.

1.2. Syfte och forskningsfrågor

Syftet med denna studie är att undersöka hur den informella inläringen för barn i köket har förändrats från 1930-tal till 2020-tal på den svenskösterbottniska landsbygden i Finland. Förutom detta är syftet även att undersöka vilka faktorer som har påverkat dessa förändringar och hur samhällets förändringar i förlängningen har inverkat på dessa. För att kunna analysera detta undersöks bland annat barndomens förändrade innebörder, trender inom mat och ätande, teknikförändringar och industrialiseringens inverkan på samhället. Dessa aspekter sätts även i relation till det sociokulturella lärandet, den humanekologiska teorin och den sociologiska synvinkeln.

1. Hur har den informella inläringen i köket bland barn förändrats från 1930-talet till 2020-talet på den svenskösterbottniska landsbygden?
2. Hur har de stora samhällsförändringarna som skett i Finland under den undersökta tiden inverkat på den informella inläringen i de svenskösterbottniska köken?
3. Hur har synen på barns lärande och barns medverkan i köket förändrats från 1930-talet till 2020-talet i Finland?

1.3 Tidigare forskning

Jesper Juul (2008) har forskat i barns smakupplevelser och skapandet av smakpreferenser. Han betonar i sin bok *Nu ska vi äta* att barn redan i tidig ålder behöver få börja smaka på olika råvaror och börja öva sig på att se skillnader på högkvalitativa och lågkvalitativa råvaror. Två praktiska exempel Juul ger är att barnen ska få smaka och jämföra mellan inhemska grönsaker med importerade och hembakta pizzabottnar med halvfabrikatbottnar. Övningar som dessa exempel behövs för att barn ska få lära sig att känna skillnad på råvaror. En annan viktig faktor är att de smak- och sinnesupplevelser barn får i tidig ålder lämnar i deras minne under hela livet. De skapar väldigt viktiga referenspunkter för framtida smakupplevelser, men det som påverkar minst lika mycket är måltidsgemenskapen och de känslomässiga banden som kopplas till maten (Juul, 2008, s. 32–33.)

Capaldi (1996) ha forskat i det *associativa lärandet* och hur detta påverkar barn och deras ätande. Det associativa lärandet handlar om hur känslor förknippas med olika situationer, eller i detta fall själva ätandet. Ätandet kan skapa positiva eller negativa fysiologiska konsekvenser, men även trevliga eller icke trevliga konsekvenser som är relaterad till den sociala kontexten där barnets ätande sker, och de rollmodeller som där finns. När dessa erfarenheter sedan kopplas samman med själva maten formar de barnets affektiva reaktioner mot maten. Förutom detta kan även barnet lära sig vilka situationer som förknippas med ätande och vilka som inte gör det. Barn lär sig även i ett tidigt skede vilka situationer som förknippas med vilken mängd mat, samt när deras ätande blir kontrollerat, det vill säga vilken mängd de äter. Detta har även visat sig påverka hur de förhåller sig till mängden mat de äter som vuxna, med andra ord, de barn vars ätande har blivit mer kontrollerat, har mer kontrollerat ätande i tonåren och vuxen ålder genom dieter och liknande. Detta gäller oftast flickor eftersom det finns en skillnad i hur flickor och pojkar blir uppfostrade i ätandekontexten (Capaldi, 1996, s. 113–114, 126, 130.)

Då det kommer till den informella inläringen har bland annat Svanberg Hård (1992) undersökt hur synen på den har förändrats. Hon betonat att forskningen som skett inom pedagogiken oftast i första hand prioriterat att undersöka den formella inläringen i pedagogiken, medan den informella har bortprioriterats och hamnat i bakgrunden. Detta kan förklaras med att utbildning ofta likställs med den planerade, målinriktade och schemalagda verksamheten inom utbildningsväsendet. I takt med att samhället har förändrats har också kunskapen om det mänskliga lärandet ökat, och utbildningen i sig har fått mera utrymme och det är även möjligt att utbilda sig i alla skeden i livet. I och med att kunskapen om det mänskliga lärandet utvecklats har även tanken om att formell utbildning och lärande alltid hör ihop, börjat ifrågasättas. Under de senare årtiondena av 1900-talet är det inte längre en självklarhet att dessa två alltid hör ihop. Utbildning kan ses som situationer som är planerade för att människor ska få kunskap från dem medan lärande kan ses som något som kan ske inom en utbildning men även utanför. Lärande är därför ett mer omfattande och mångfacetterat begrepp (Svanberg Hård, 1992, s. 11–12.)

1.4. Disposition

Avhandlingen inleds med innehållsförteckning och inledning. I inledningen hittas bakgrund, syfte, forskningsfrågor, tidigare forskning samt centrala begrepp. Därefter följer teorikapitlet där det sociokulturella perspektivet på lärande inledningsvis behandlas. Därefter behandlas den informella inläringen, informella inläringen i köket och vidare även samhällets förändringar och dess inverkan på den informella inläringen. Det humanekologiska perspektivet presenteras därefter och slutligen presenteras teori kring barndomens förändring, ur en sociologisk synvinkel.

I metodkapitlet behandlas först den kvalitativa forskningen och intervju som metodval, samt datainsamlingsmetod, avgränsningar, urval och genomförande. Analysmetod och databearbetning presenteras därefter och slutligen tillförlitlighet, trovärdighet och etiska aspekter.

Intervjumaterialet har sammanställts till narrativa berättelser som presenteras gruppvis i resultatkapitlet. Berättelserna är rangordnade enligt tid, med början med Intervjugrupp 1 som är den äldsta åldersgruppen. Efter intervjuberättelserna följer en sammanfattning av dem utifrån de teman som behandlas. Slutligen hittas resultatdiskussion, där resultat och reflektioner behandlas, samt metoddiskussion och förslag till framtida forskning.

1.5. Centrala begrepp:

Informell inläring = Inläring som i hemmet, i sociala sammanhang och i andra naturliga miljöer där huvudfokuset inte är själva lärandet (Foley, 1999).

Icke- formell inläring = Inläring som sker i semistyrda verksamheter, exempelvis i hobbyverksamheter (Foley, 1999).

Formell inläring = Inläring som sker i styrda och planerade verksamheter, exempelvis i skolan (Foley, 1999).

Medierad = Det som utspelar sig mellan den som lär sig och det begrepp som hen ska lära sig och som underlättar inläringen. Detta är nyckeln till Vygotskijs idéer och ses som något socialt och kulturellt i grunden (Smidt, 2010).

Kulturella redskap = Kan även kallas psykologiska redskap och artefakter. Är de föremål, system och tecken som människan genom tiden har utvecklat. Dessa redskap hjälper människan att tänka. Kan innefatta bland annat språk, musik, konst och symboler (Smidt, 2010, s. 38.)

Högre psykiska funktioner = Att kunna klassificera, generalisera, organisera och jämföra (Smidt, 2010, s. 62.)

Hushållsproduktion= Bland annat matlagning, städning och inköp. Det som produceras, skapas eller sköts om i ett hushåll.

2. Det sociokulturella perspektivet på lärande

Detta kapitel inleds med teorier kring det sociokulturella perspektivet med utgångspunkt i Vygotskijs teorier. Därefter följer Säljö's teorier om ytterligare studier inom samma perspektiv. Ytterligare behandlas Bronfenbrenners teori om de olika system som omger och påverkar en individs lärande och hur dessa samverkar och inverkar på varandra. Slutligen presenteras kommunikationens och kulturens inverkan på lärandet.

2.1. Lärande – en social företeelse

”Människan är en biologisk, social, kulturell och historisk varelse. Vad hon kan och lär kan förstås både mot bakgrund av hennes biologiska förutsättningar och hennes sociokulturella erfarenheter i den tid hon råkar leva” (Säljö, 2015, s. 89).

Det vardagliga livet i ett mänskligt samhälle är komplext. Detta innebär att läroprocesser förutsätts på flera plan både hos individerna och hos kollektivet för att individen ska kunna fungera i samhället. Det kompetenta vuxna handlandet är en produkt av processer och erfarenheter som i grunden är sociokulturella och samhällsbundna. Människans sätt att tänka, bete sig, kommunicera och uppfatta verkligheten är formade av sociala och kulturella erfarenheter. Lärandet kan därför inte i särskilt stor utsträckning förklaras med hänvisning till det genetiska och till de mänskliga instinkterna. Människan skapar sin omvärld och anpassar sig inte enbart efter de förutsättningar som finns utan utvecklas och lär sig dessutom till stor del av den värld hon skapat (Säljö, 2014, s. 35.)

Enligt Smidt (2010) var Vygotskij en stark förespråkare av att lärandet är en social företeelse. Hans teorier bygger på att både idéer och begrepp oftast *medieras* genom personer som är mer erfarna och att lärandet sker i ett sammanhang som oftast är socialt i grunden. Enligt Vygotskij sker lärandet främst genom psykologiska och kulturella redskap och lärandet är byggt på tidigare kunskaper (Smidt, 2010, s. 34.)

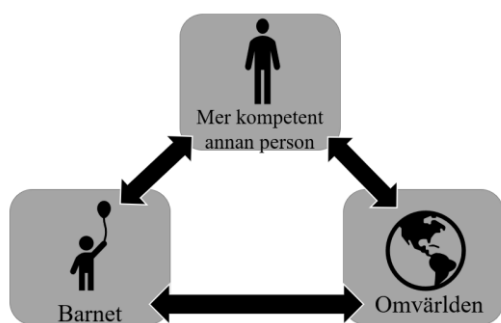
Vygotskij betonar det historiska och det instrumentella i sin teori, samt att dessa två alltid är nära sammankopplade. Kulturella redskap, såsom skriften, behövs för att människan ska förstå historien, nuet och framtiden. Medan det instrumentella i Vygotskijs teorier syftar till

medieringen, som också är väldigt central i hans idéer. Medieringen syftar till användningen av kulturella redskap med syfte att utveckla tänkandet. Det är olika sätt att kommunicera, genom språk, symboler eller tecken, som gör det möjligt att förstå och förklara erfarenheter och världen runtom. Vardagliga exempel på kulturella redskap kan innefatta en film, en bok, en föreläsning eller ett samtal som människan lär sig något av (Smidt, 2010, s. 42, 43.)

De kulturella redskapen är sammankopplade med idéutveckling och de intellektuella kunskaper som redan finns. Både de intellektuella och de fysiska redskapen är tecken på människans förmåga att kunna samla erfarenheter och använda dem för sina egna syften. I de fysiska redskapen hittas många av människans gemensamma kunskaper och insikter inbäddade. Det är även dessa fysiska redskap som även kallas *artefakter* (Säljö, 2000, s. 29–30.)

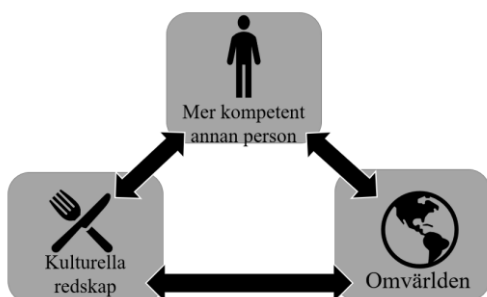
Då barn är yngre är föräldrarna oftast de yttre förmedlare som medierar barnens kontakt till omvärlden, och detta visualiseras med modellerna på nästa sida. Med tiden och desto äldre och mer erfarenhetsrik barnet blir, börjar de processerna bli mer självständiga och barnet börjar initiera dem själva. Vygotskij menar då att processen utvecklas från en *interpsykologisk* till en *interpsykologisk* process, där *inter* syftar till att processen sker mellan barnet och föräldrarna och *intra* syftar till att processen sker inom barnet självt. Processerna visar att barnen genom konkreta vardagserfarenheter lär sig att minnas, internalisera och tillämpa de erfarenheter de får. Det är detta som för barnet är övergången från vardagliga till högre psykiska funktioner. Vygotskij betraktade även dessa högre psykiska funktioner som ett resultat av socialt meningsfulla aktiviteter. När lärandet även når till den nivån att barnet blir medvetet om vad hen lärt sig kallas det *internalisering* (Smidt, 2010, s. 46, 48–50.)

Här nedan ses figurer som visar hur denna process enligt Vygotskij utvecklas och hur de olika faktorerna samspelar med varandra. Den första figuren visar på hur föräldern eller den andra kompetenta personen, som medierar erfarenheter, påverkas av omvärlden, på samma sätt som barnet påverkas. Figur 2 och 3 visar i sin tur hur både barnet och den person som är mer kompetent både samspelar med, och påverkas av omvärlden och de kulturella redskap som finns kring dem. Figur 4 visar hur omvärlden, de kulturella redskapen, den mer kompetenta och barnet alltid samverkar med varandra. Detta innebär att det som lärs ut inom den informella inläringen både direkt och indirekt påverkas av de kulturella redskap som finns till förfogande och hur omvärlden runt den fungerar. Samtliga modeller är baserade på Smidts (2010) modeller som är skapta utifrån Vygotskijs teorier.



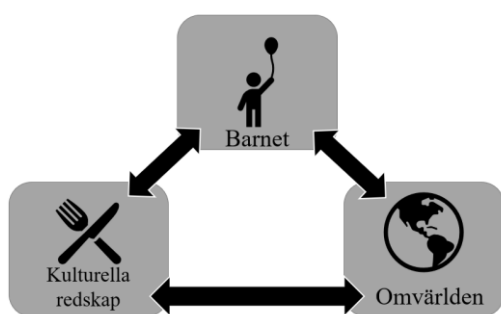
Figur 1

Den mer kompetenta personen, eller den vuxna, medierar erfarenheter av omvärlden till barnet (Smidt, 2010, s. 46.)



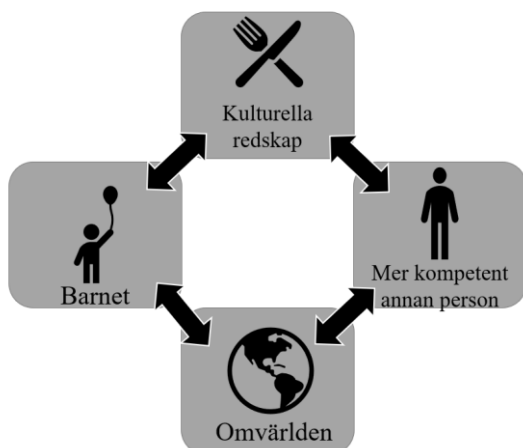
Figur 2

De erfarenheter som den mer kompetenta personen har medierat genom kulturella redskap (Smidt, 2010, s. 46.)



Figur 3

Barnets erfarenhet av omvärlden som medieras genom kulturella redskap (Smidt, 2010, s. 46.)



Figur 4

Barnet, tillsammans med en mer kompetent annan person använder kulturella redskap för att mediera erfarenhet. Det är detta som gör barnet kapabel till att självständigt använda kulturella redskap för att mediera erfarenhet (Smidt, 2010, s. 47.)

Vygotskijs tanke om *sociogenes*, övergången från interpsykologiskt till intrapsykologiskt kan förklaras med följande exempel som rör barn och brödbakande. När barn är spädbarn får de på säkert avstånd titta på när bakandet sker. När de sedan blir lite äldre kanske de får en liten degklump att leka med och kanske till och med börjar rulla degklumpen av sig själv. Detta kommenteras sedan av de vuxna i närheten vilka i sin tur uppmuntrar barnet att fortsätta. Barnet har alltså sett något göras, försöker sedan imitera detta och får då beröm. När barnet är i tvåårsåldern kanske det får en större degklump och då kanske även handleds medvetet av en vuxen som visar hur degen formas till bröd. Igen får barnet beröm för sin insats. Vid fyra- eller femårsåldern finns redan förväntningar på att barnet vill delta utan att behöva övertalas, men omfattande beröm ges fortfarande då barnet anstränger sig. Som ett tillägg i denna process lär sig barnet inte bara hur bröd bakas, utan även hur bröd bakas just i den kultur där det befinner sig. Barnet lär sig även andra förmågor i processen, såsom samarbete och att vara hjälpsam, och allt detta är till stor del ett så kallat tyst lärande (Smidt, 2010, s. 114–115.)

Kulturell psykologi är enligt Vygotskij de socialt konstruerade sätt som samhället använder för att strukturera och organisera de uppgifter som ett barn stöter på genom barndomen och de redskap som används. Redskapen kan vara mentala eller fysiska och gör det möjligt för barnet att klara av dessa uppgifter. De fysiska redskapen kan innefatta möbler i barnstorlek eller olika

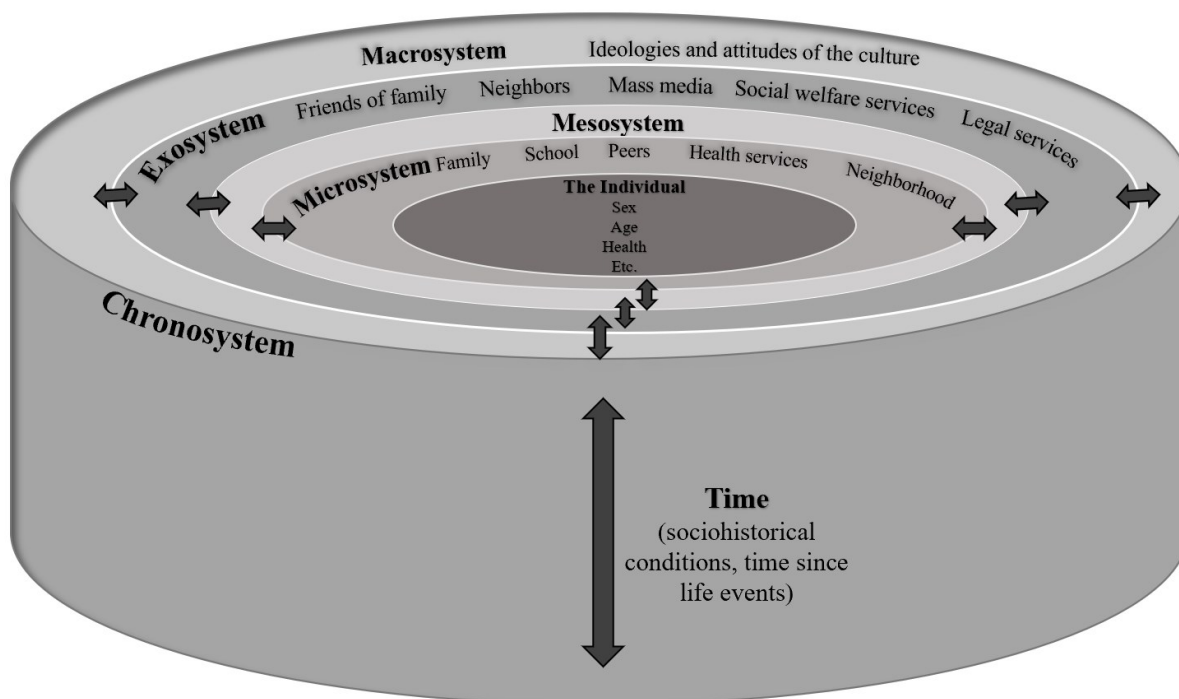
leksaker. Redskapen kan förändras över tid och är även olika i olika kulturer. Det som är gemensamt och icke kulturbundet är att barnen lär sig att förstå världen genom sina undersökningar med hjälp av redskapen och att lärandet oftast sker i ett socialt sammanhang där språket används. Enligt Vygotskij är det också språket som är det främsta kulturella redskapet (Smidt, 2010, s. 41, 42.)

2.2. Bronfenbrenners ekologiska teori

Urie Bronfenbrenners teorier bygger på att barns utveckling och lärande präglas av kontexten och platserna de befinner sig i och av människorna som de kommer i kontakt med. Hans bioekologiska modell som utvecklades på 1970-talet är en känd modell som med åren även har utvecklats ytterligare. Den ursprungliga bioekologiska modellen inkluderar makrosystemet som hänvisar till det som sker på avstånd från individen och som är det stora hela, och mikrosystemet som hänvisar till det lilla, som finns nära individen. Även mesosystemet och exosystemet ingår i hans den originella modellen. I ett senare skede inkluderade han även ett femte system, som han döpte till kronosystemet, som hänvisar till hur historien och tiden påverkar en individs utveckling (Hayes m.fl, 2017, s. 5-6.)

Enligt Hayes m.fl. (2017) syftar Bronfenbrenners mikrosystem till ett barns närmaste och mest bekanta som dess familj. Till mikrosystemet kan även skolan och förskolan höra. Barnets mesosystem innefattar kommunikationen och interaktionen som sker mellan de olika mikrosystemen i barnets liv, exempelvis mellan hemmet och skolan. Exosystemet är sådant som finns längre bort från barnet men som fortfarande påverkar individen i förlängningen, exempelvis politiska beslut. Makrosystemet är det system som innefattar värderingar i samhället, kulturen och hur den kulturella synen på barnet är. Det sista systemet, kronosystemet, hänvisar i sin tur till hur tiden inverkar på ett barns utveckling (Hayes m.fl, 2017, s. 7.)

Med alla dessa system visar Bronfenbrenner att barnets utveckling påverkas av de förändrande mikro-och makrosystemen som deras utveckling sker inom. Här nedan ses den bioekologiska modellen och vad de olika systemen hänvisar till och hur de interagerar med varandra.



Figur 5

Bioecological model of development, Process – Person – Context – Time: PPCT frame (Santrock (2007) i Hayes m.fl., 2017, s. 14).

2.3. Kommunikation och lärande

Genom språket har människan en unik förmåga att kunna dela erfarenheter med varandra. Det innebär att människans lärande varken är styrt av instinkter eller begränsat till vad endast vi själva upplevt i vår fysiska kontakt med världen. Genom kommunikation och genom att fråga andra, lånas och utbyts information, kunskaper och färdigheter ständigt. Människan kan även översätta kommunikation och begrepp till fysisk handling genom att någon mer kompetent berättar hur något ska göras, som sedan imiteras av den som lyssnat. Detta fungerar även omvänt genom att människan analyserar och diskuterar sina konkreta handlingar och får på så sätt idéer och förutsättningar för nya aktiviteter. Därför är kommunikationen en väldigt kraftfull resurs för att fostra, bilda och överföra både insikter och praktiska färdigheter (Säljö, 2000, s. 34–35.)

Att svara på fysisk och verbal kommunikation och att orientera sig mot andra människor finns i människans genetiska utrustning. Redan från tidig ålder kan barnets omvärld som det samspelar med skifta mellan olika kulturer, samhällen och tidsepoker. De konkreta villkoren och de materiella förutsättningar i vilka barn socialiseras in i skiljer sig åt. Kulturella normer och förväntningar på hur barn ska agera och vilket ansvar de ska ta i olika aktiviteter kan variera. I vissa samhällen och kulturer delar barn och vuxna vardagssysslor mellan varandra och i andra befinner de sig i helt skilda miljöer. Det finns även könsskillnader och pojkar och flickor kan utsättas för skilda förväntningar och för skilda sociala erfarenheter beroende på samhället som de befinner sig i. Därför är det i den sociokulturella sfären inte det viktigaste vad den biologiska basen är utan vilket slags lärande och vilken utveckling som sker i samspel med det omgivande samhället (Säljö, 2014, s. 36–37.)

De kommunikativa processerna är centrala i det sociokulturella perspektivet. Genom kommunikationen blir individen delaktig i kunskaper och färdigheter. Det är genom att höra vad andra talar om och hur andra föreställer sig världen, som barnet blir medvetet om vad som är intressant och värdefullt att urskilja ur den mängd iakttagelser som sker. Barnet föds på detta sätt in i interaktiva och kommunikativa förlopp som redan pågår och i dessa förlopp finns perspektiv och förhållningssätt till omvärlden redan inbyggda. Att kunna något, till exempel läsa och skriva, innebär oftast att en kommunikativ praktik behärskas och denna praktik innehåller också i allmänhet någon form av fysisk verksamhet. Mänskliga praktiker är i de flesta fall såväl kommunikativa som fysiska (Säljö, 2014, s. 37.)

Inom kommunikationen och lärandet kan även begreppet *Scaffolding* nämnas. Säljö benämner detta fenomen med översättningen: *kommunikativa stöttor*. Den som lär ut en kunskap eller färdighet, styr barnets agerande genom att bryta ner uppgiften i mindre delar och genom att staka ut en väg från start till mål med uppgiften. Detta är mikrosituationer där föräldern (eller den kompetente) samhandlar och samtänker med barnet. Genom att göra på detta sätt får barnet inte endast kunskap om instruktionerna men också om hur uppgiften kan definieras och hur den kan tolkas. I denna metod finns både en hög grad kommunikativ och kognitiv koordination där barnets sätt att förstå uppgiften baserar sig på föräldrarnas (eller den kompetentes) handlingar och instruktioner. Genom denna arbetsmetod kan den som lär ut också korrigera och övervaka hur uppgiften framskrider (Säljö, 2000, s. 123.)

2.4. Interaktioner inom lärandet

I frågan om hur människor lär är det inte endast en fråga om hur en individs hjärna fungerar. För att undersöka hur människor lär behöver också omgivningen undersökas, de resurser den erbjuder och vilka krav som ställs på den som lär sig. Människor är kulturvarer och tänker och interagerar med andra människor i vardagliga aktiviteter. De biologiska förutsättningarna som en människa har bestämmer inte vilka möjligheter till lärande som finns. Detta bestäms av den sociokulturella verklighet hon lever i och av de redskap och verktyg som finns till förfogande för att ett lärande ska kunna ske (Säljö, 2014, s. 17).

För barnet är interaktionen med den vuxne vägen in i den sociala världen och de språkliga och kulturella gemenskaper som finns. Barnets socialisation innefattar att barnet möter och *approprierar* de färdigheter och grundläggande kunskaper som är dominerande i hans omgivning. Socialisationen innebär inte endast att det är omgivningen som överför värderingar, kunskaper och idéer till barnet och att barnet är passivt. Det innebär även att barnet är aktivt och själv bidrar till sin socialisation. Omgivningen formar omständigheterna i vilka barnet interagerar med andra och utvecklar sin identitet, sina kompetenser, intressen och värderingar. Det är däremot barnet själv som skapar möjligheterna till att kunna ta till sig erfarenheter av omgivningen (Säljö, 2015, s. 96.)

Barn lär sig oundvikligen från sina föräldrar, mor- och farföräldrar och andra i sin släkt som de har kontakt med. Barnen lär sig ofta de kulturella värderingar och traditionerna som finns i familjen just igenom dessa kontakter. De äldre generationerna kan också lära sig av de yngre generationerna då det kommer till nya kulturella miljöer som barnen oftare befinner sig i (Germain & Bloom, 1999, s. 158.)

2.5. Kulturens påverkan på lärande

Återskapandet av färdigheter och kunskaper är något som äger rum i alla kulturer och under alla historiska och sociala villkor. Det som skiljer kulturerna åt kan vara hur kunskapen reproduceras, vem som har ansvaret för det och hur det ordnas socialt och psykologiskt. Även teknologin spelar en stor roll. I samhällen med relativ enkel teknologi, till exempel i tidigare bondesamhällen, kunde kunskaperna om jordbruket och hushållningen förmedlas till de flesta medlemmar. Detta på grund av att det fanns tid att lära sig de nödvändiga kunskaperna i jakt, fiske och jordbruk, samtidigt som det var möjligt att lära sig hushållsskötsel, barnomsorg och andra färdigheter i hemmet. Det fanns därför inte heller ett särskilt stort behov att specialutbilda människor för olika aktiviteter, då alla redan engagerade sig i att uppfylla de primära behoven. I och med att arbetsdelningens förekomst ökade i samhället och att teknologin utvecklades, ökade även behovet av specialkunskaper och en mer avancerad kunskapsförmedling. Specialkunskaperna kunde innefatta verktygstillverkning, sjukvård, veterinärvård och liknande. Kunskaperna kunde därför inte längre inhämtas endast inom familjen (Säljö, 2014, s. 38–40.)

Kulturen är dynamisk och i samhället och i dess verksamheter utvecklas konstant nya redskap som flyttar gränsen för människans intellektuella och praktiska förmåga. En konsekvens av detta blir också att lärandet hos individer blir en fråga i hur individer tar till sig och förmår använda dessa redskap. Den kulturella dynamiken i samhället inverkar direkt på individens lärande och det betraktas som naturligt att människor lär sig behärska nya praktiska och intellektuella redskap i och med att kulturen utvecklas (Säljö, 2014, s. 73.)

Enligt Vygotskij är en utvecklingsnisch en nisch som visar på kulturens inverkan på barnets utveckling och lärande. En utvecklingsnisch syftar till den plats där barnet befinner sig och lär sig och som är kopplad till många andra komplexa miljöer och nätverk. Dessa kan vara både kulturella, sociala och ekologiska och alla utgör barnets utvecklingsmiljö. Exempel på dessa är: 1. Var barnet bor och vem det bor med, 2. På vilket sätt barnet socialiseras in i familjen och uppfostras, samt samhällets traditioner och normer, och 3. Psykologiska kännetecken hos föräldrarna som påverkar deras uppfostran och vilka förväntningar de har på barnet. Denna teori relaterar även till Bronfenbrenners ekologiska teori (Smidt, 2010, s. 68–69.)

3. Informell inläring

Detta kapitel behandlar inledningsvis vad den informella inläringen är, som även kan kallas den vardagliga inläringen. Allmänna teorier kring den informella inläringen presenteras och hur lärandet kan kategoriseras. Därefter följer en presentation om den informella inläringen i köket, som denna avhandlings syfte huvudsakligen kretsar kring. Slutligen behandlas hur samhällets förändringar direkt påverkar den informella inläringen i köket.

3.1. Det vardagliga lärandet

Människans lärande och kunskapsöverföring kan ske på flera olika sätt, och ett sätt som dessa kan kategoriseras enligt är som följande: Formellt lärande, icke-formellt lärande och informellt lärande. Det formella lärandet sker inom organiserade utbildningsinstitutioner medan det icke-formella lärandet sker i semiorganiserade institutioner, exempelvis inom hobbykurser. Det informella lärandet syftar i sin tur på det lärande som sker i människans vardag, det vardagliga lärandet. Det är också det informella lärandet som oftast är det mest omfattande i en människas liv. Informellt lärande kan även relateras till det incidentella lärandet, även kallat det tillfälliga lärandet, som sker under en viss tid eller inom en viss händelse. Denna typ av lärande är oftast inbakad i olika sociala sammanhang och kunskapsöverföringen är inte medveten utan sker på ett naturligt sätt. Det incidentella lärandet sker när människor lever, jobbar eller är engagerade tillsammans i en social händelse. Den informella inläringen är på samma sätt inte heller ett lärande som alltid uppmärksammas att ha skett, utan insikten om det kan uppkomma först flera år efter genom en medveten reflektion (Foley, 1999, s. 2–4, 6–7.)

Säljö (2015) beskriver att människans lärande kan indelas i två kategorier. Den ena kategorin innefattar det vardagliga lärandet och det är både det mest förekommande och det mest traditionella lärandesättet. Barn lär sig genom att delta i olika aktiviteter med både barn och vuxna och genom att iaktta vad andra gör, men även genom att fråga och imitera vad andra gör. I olika sammanhang såsom hemma vid matbordet, under lekstunder, vid promenader eller olika utflykter inhämtar barnet information och lär sig olika praktiska färdigheter. Det är dessa sammanhang och situationer som barnet är en del av som kallas den *primära socialisationen*. Här utvecklas barnets identitet, språk och grundläggande sociala färdigheter. Idag inkluderas

även kunskap kring teknik till denna kategori, såsom kunskaper i att använda olika digitala verktyg och internet. Vardagen i hemmet blir därför en grundläggande miljö för barnets lärande. Längre bak i tiden var det också detta sätt som var det enda sättet för kunskapsträdning, färdighetsträning och lärande. Det handlar om att lärande genom deltagande var och är det viktigaste sättet att lära sig. Den andra kategorin av lärande utvecklades i takt med att samhällena förändrades. Hit hör den formella utbildningen i form av bland annat skolor som hade som uppgift att fostra människor i kunskap, attityder och värderingar, som i sin tur skulle främja samhället i sin helhet. Detta skapade den *sekundära socialisationen*, som skulle ta vid där den primära socialisationens lärande slutade (Säljö, 2015, s. 15–16.)

”Barnets sätt att agera måste förstås mot bakgrund av den värld barnet lever i” (Johansson & Samuelsson, 2007, s. 22). För barnen är världen fylld av upplevelser och det är den världen som barnen lever i som det också riktar sig emot. Lärande och kunskap som barnen tar del av har sin grund i erfarenheter och i den kulturella och sociala kontext som barnen ingår i. Detta syftar till en relationell syn på lärande där både barns tidigare erfarenheter, hur barn erfar lärandesituationen samt samspelet som äger rum i situationen, har betydelse för lärande. Detta synsätt betonar samspelet mellan barnet och den som lär ut vilket gör att det finns en icke-dualistisk syn på lärandet. Inom detta synsätt ses lärandet som en social och kollektiv verksamhet, framom att ses som individuell. Det kollektiva och det individuella lärandet blir då varandras förutsättningar (Johansson & Samuelsson, 2007, s. 22–23.)

Inom utvecklingspedagogiken ses lärandet som ett resultat av *akt* och *objekt*. Lärandets akt handlar i sin tur om *hur* barn lär. Barn kan lära sig på väldigt många sätt, bland annat genom att lyssna, delta, kommunicera, imitera eller genom att iaktta. Lärandets objekt är i sin tur *vad* barn ska lära sig och inbegriper barnets förmågor, kunnande och förståelse i relation till omvärlden och barnets vardag. För att barn ska kunna lära sig behöver både barnet och den som lär ut kunna fokusera kring olika aspekter som gör att det osynliga lärandet ska bli synligt för barnet. Oavsett det faktum att barnet lär sig i nuet befinner de sig alltid i en kontinuerlig utvecklings- och lärandefas, vilket innebär att det lärande objektet alltid befinner sig i förändring. Lärandets objekt bestäms av den förståelse som läraren vill att barnet ska utveckla (Johansson & Samuelsson, 2007, s. 27–28.)

Kunskapen är en stor resurs i dagens kunskapssamhälle och överförbarheten av denna är en viktig aspekt som behöver tas i beaktande. Viss kunskap är lätt att föra vidare, medan annan kunskap behöver fås genom erfarenhet. Den första kan ibland kallas ”burkkunskap” och denna förändras inte eller blir sämre fast den överförs mellan olika människor. Den andra i sin tur kallas färdigheter. Denna indelning är speciellt viktig att undersöka när bland annat kunskaper inom jordbruksskötsel eller gårdsskötsel ska överföras. Individkunskapen kan delas in i erfarenhets- och referatkunskap. Erfarenhetskunskapen inhämtas i själva arbetet som sker och kan inte inhämtas genom text eller föreläsningar. En människas kompetenser och kunskapstraditioner är överförbara genom att de lärs ut åt någon annan. Referatkunskapen är den som kan kommuniceras och kodas och är den kunskap som skolsystemet långt bygger på idag. Den dimension som även behöver nämnas inom kunskapen som resurs är att den har en tidsdimension. Kunskapsvärdet är kontextberoende vilket innebär att kunskapen värdesätts beroende på det sammanhang som kunskapen används i. Kunskap kan bli utan värde och föråldrad om den inte behövs längre, detta händer bland annat när teknologin ersätter den tidigare kunskapen genom nya maskiner och innovationer (Abrahamsson m.fl., 1992, s. 236–237, 239.)

3.2. Den informella inläringen i köket

Sociokulturella faktorer påverkar både den mängd en människa äter och när hon äter. Ännu mer påverkar de sociokulturella faktorerna valet av mat och de kulturella skillnaderna kan vara enorma. För människan är både sökandet, tillredningen och ätandet av maten en social händelse. Maten i sig kan vara ett slags socialt utbyte och det sociala inflytandet på mat och ätande kan både ske indirekt och direkt. Indirekt kan matvanorna påverkas av traditioner, tro och kultur och direkt av bland annat en annan människas val av mat (Capaldi, 1996, s. 233–236). I hemmet kan både de indirekta och direkta inflytandena hittas. Både genom hur andra familjemedlemmar tänker och väljer kring råvaror och mat, men även genom de traditioner och den kultur som finns i hemmet.

Åbacka (2008) belyser att mycket av det som ett barn lär sig inom hushållssysslorna i hemmet är en *historisk produkt*. Orsaken till att de är historiska produkter är att kunskap finns inbyggda i dem och kunskapen överförs från generation till generation. Dessa historiska produkter kan handla om bland annat städning, matlagning och klädvård. Denna kunskapsöverföring handlar om att äldre generationer utgår från de som de själv har lärt sig, sina erfarenheter, och för dessa

sedan vidare till den yngre generationen som inte ännu har fått dessa lärdomar eller erfarenheter. Detta skapar i sig ett slags kulturellt system. Kunskapsöverföringen kan ske omedvetet eller medvetet, men målet för bägge sätt är att transformera eller överföra civilisationens kulturarv till nästa generation. Denna kunskapsöverföring används och har använts i de allra flesta hushåll och sker genom fostrande aktiviteter i hemmiljön. Kunskapsöverföringen kan jämföras med hur barn lär sig språk utan en egentlig formell språkundervisning, genom att de bara är med och lyssnar och interagerar (Åbacka, 2008, s. 70–71.)

På samma sätt är det inom hushållskulturen och med hushållsaktiviteterna. Barn och unga som blir involverade i hushållsaktiviteterna i ung ålder lär sig också vanligtvis att sköta om och bemästra ett hushåll. Det blir en omedveten och tyst kunskap för barnen och genom deras medverkan bildar de sig egna subjektiva uppfattningar genom de normer och värderingar som de uppmärksammar. De lär sig av hur de äldre medlemmarna i hushållet hanterar och samtalar kring den historiska produkten eller de hushållsaktiviteter som är i fokus. Därför blir det också ett slags erfarenhetslärande. Barnen blir en produkt av både hemmet och skolan och av andra människors uppfostran. I förlängningen innebär det också att värderingar, kunskap och förhållningssätt som barn får som små, även avspeglar sig i deras framtida liv (Åbacka, 2008, s. 70–71.)

Även Nyberg (2005) framhäver att den mat som skapar framtida referensramar för barnen är den mat de får av sina föräldrar, mor-och farföräldrar och andra vuxna i närheten. Dessa smakupplevelser sätter grunden för deras framtida kunskaper och attityder kring matlagning och hushållsaktiviteter. I vuxen ålder kan en del av barndomens matlagningsreferenser lämnas eller glömmas bort men oftast kryper dessa tillbaka, speciellt ifall en egen familj och egna barn skaffas. Då blir det igen aktuellt att föra vidare det som en själv har lärt sig som barn. Det är däremot inte bara hemmet som påverkar tankesättet kring matlagning och måltider, utan detta sker även i daghemmet, i förskolan och i skolan under barndomen (Nyberg, 2005, s. 75–76.)

Barn lär sig sina matpreferenser genom upprepade upplevelser och kräver oftast minst åtta till tio upplevelser av en viss smak. Det som även är väsentligt är att maten och ätandet ska ha en förenande länk till de sociala kontexterna. Att barnen också märker av de fysiologiska effekterna av ätandet är viktigt för lärandet (Capaldi, 1996, s. 127, 132). Sött är egentligen den enda smaken som har bevisats att småbarn har som preferens, och att de smaker som de ofta avfärdar är surt och bitter (Coward, 1981, s. 69). Detta innebär att barns attityder till mat- och

smakpreferenser till stor del är socialt inlärd. Därför spelar hemmet en stor och viktig roll i hur barnet i framtiden kommer tänka kring smaker, ätande och mat.

För att en bra kunskapsgrund ska kunna skapas är det viktigt att barnen är med i köket och i matlagningen från så tidig ålder som möjligt. Redan då barnen är riktigt små kan de vara med och sitta i en babysitter på köksbordet. När de blir lite större kan de stå på en pall bredvid den som gör maten och ju mer tid som går, desto mer kan de medverka. Upp till 10 års ålder behöver den vuxna vara den som har kunskapen, sköter planeringen och har överblicken men efter det börjar barnet kunna agera mycket på egen hand. Det är inte bara viktigt att ha med barnen i köket för att barnen ska få nya kunskaper, utan även för att de ska kunna få känna sig som produktiva medlemmar i familjen. Det är en vanlig företeelse att föräldrarna oftare tänker på vad barnen har för behov av dem istället för att fokusera på barnens behov att få känna sig värdefulla i familjen och gemenskapen. Enligt Juul (2008) räcker det med samvaron och samarbetet med den vuxne, och att det är den ”*perfekta pedagogiska processen*”. Det är just därför också viktigt att misslyckanden och misstag inte förskönas eller täcks över. För det är inte de erfarenheterna som gör barnens självkänsla sämre, utan de förstärker den. Kunskapsöverföringen kan enligt Juul baseras på att den vuxne följer dessa grundprinciper:

1. Tar ledningen, 2. Skapar ramarna, 3. Engagerar barnet och 4. Anpassar ramarna allteftersom det kan ses *vem* barnet är. Den sistnämnda punkten är viktig för att barns intresse och kunnande kan variera. Det är viktigt att det inte blir ett stort projekt för barnens skull utan fokus ska ligga på att ha projektet *med* barnen istället (Juul, 2008, s. 40–43.)

En del av den informella inläringen i köket är den inläring som sker i samband med familjemåltider. Dessa kan också se väldigt olika ut beroende på vilket hem de sker i. De informella och formella reglerna som finns kring familjemåltider kan variera. DeVault (1994) belyser att familjemåltider ofta är reflektioner av idealiserande versioner av familjelivet. Måltidsdiskussioner värderas högt i många familjer och många föräldrar är noga med sitt eget beteende kring matbordet, då de anser att de ska vara goda förebilder för sina barn och sätta ett gott exempel. Många gånger är det också den sociala upplevelsen som är den viktigaste aspekten, den är ofta mycket viktigare än själva maten som äts (DeVault, 1994, s. 48–51.)

DeVaults (1994) har bland annat gjort undersökningar inom familjemåltider som visat att informanterna ofta saknade referenser angående pappans matlagning. Detta är något som både påverkar indirekt och direkt hur ett barn ser på själva matlagandet och vems ansvarsområde det

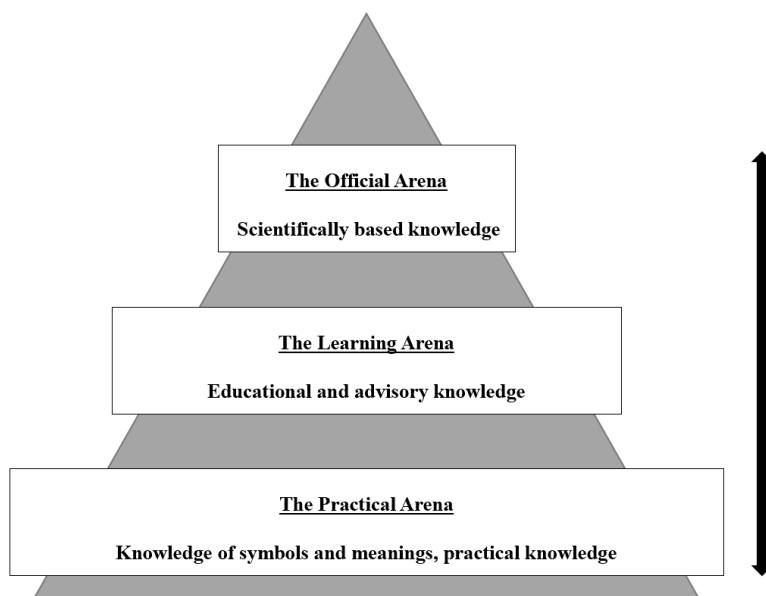
är. Informanterna hade däremot många referenser angående inläring från mammans håll men de kunde inte alltid specificera exakt vad de hade lärt sig, men nog att ett lärande hade skett. Informanterna vittnade om ett lärande som oftast hade varit osystematiskt och informellt. Kunskapsöverföring över generationsgränserna var vanliga bland informanterna, speciellt kring större matlagning till större högtider. Detta kunde även ses som ett sätt att upprätthålla familjetraditionerna. Något annat som informanterna ansågs överfördes var synen på könsroller inom matlagning. Undersökningens resultat visade slutligen att det oftast främst var ett fokus på värderingsöverföringar än överföring av exempelvis metodkunskaper (DeVault, 1994, s. 106–111.)

3.3. Samhället och den informella inläringen i köket

Jonsson (2004) presenterar tre arenor som är tangerade till mat och ätande i samhället: Den officiella arenan, den lärande arenan och den praktiska arenan. Dessa kan även kategoriseras som två olika nivåer: 1. Makronivån, som inkluderar officiella riktlinjer och riktlinjer för lärande och 2. Mikronivån, som innefattar vardagliga praktiker. Bägge nivåer påverkar hur lärandet relaterat till vardagens matvanor sker (Jonsson, 2004, s. 17). Inom den informella inläringen är det oftast föräldrarna som lär ut och det som de lär ut påverkar både direkt och indirekt av dessa arenor. De påverkas av den officiella arenan för att den ger riktlinjer för hur barn bland annat ska äta och det påverkar därför hur föräldrarna förhåller sig till olika slags råvaror och maträtter. Ytterligare påverkar föräldrarnas kunskaper av den lärande arenan och möjligheten till att de själva kan lära sig nya kunskaper som tangerar mat och ätande. Dessa nivåer samverkar sedan med den praktiska arenan där själva matlagandet och den informella inläringen sker.

Den officiella arenan inkluderar instanser vars ansvarsområde är att sätta upp regler och riktlinjer kring hälsa och mat, och hit hör bland annat livsmedelskontroll och nationella näringsrekommendationer. Det är även den officiella arenan som styr och påverkar hur skolmåltiderna ser ut, samt hur undervisningen kring mat och hälsa ska ske i skolan. Det sociala väsendet och barnvården hör också hit, vilka i sin tur ger riktlinjer åt föräldrar hur de ska förhålla sig till barnen angående lärande i hemmet, samt vilken näring och mat barn behöver för att må bra. Den lärande arenan inkluderar bland annat den husliga ekonomin, skolmåltider

och fristående matlagningskurser (Jonsson, 2004, s. 17–27.) Nedan ses en modell över dessa den officiella arenan, den lärande arenan och den praktiska arenan, samt hur de samspelar med varandra. Efter modellen följer en förklaring av den praktiska och den lärande arenan.



Figur 6

Kulinarisk kunskap som samverkar i olika arenor (Jonsson, 2004, s. 60).

Den praktiska arenan innefattar själva matlagningen, bakandet och måltiderna där maten äts. Hit räknas bland annat det som sker kring familjemåltider och hur de påverkar lärandet. Familjemåltider är alltid automatiskt inbäddade i det sociokulturella som sker runt om kring måltiden, vilket gör att den också blir påverkad av de andra arenorna. Allt från inköp till värderingar blir påverkade av världen runt om. För barnen i familjen blir alla dessa vardagliga praktiker gällande mat olika lärandekontexter. Det är just därför som det är i hemmet, där de triviala och sociala vardagshändelserna sker, som den viktigaste läroplanen finns (Jonsson, 2004, s. 31–34.)

Behovet av lärande ändras hela tiden i takt med att samhället förändras. Detta gäller även lärandets ekologi där det alltid sker en ständig förändring. Det märks speciellt bra när spåren efter digitaliseringens framfart undersöks. Alla samhällen har behov av att regenerera de

färdigheter och kunskaper som utvecklats. På detta sätt bevaras kunskaperna och människans levnadssätt kan utvecklas. I undersökandet av lärandet och dess förändring behöver det därför finnas en reflektion i hur kunskaper kan föras vidare till nya generationer. Detta på grund av att det då kan organiseras överföranden av färdigheter, värderingar och insikter på lämpliga och lärrika sätt (Säljö, 2015, s. 126.)

När det sker kulturella skiften och skiften inom ett samhälles värderingar påverkar och återspeglas det alltid i människors ätande och i människors syn på mat. Som ett exempel kan tas de kulturella skiften som skedde under 1900-talet, och hur de allra mest påverkade familjestrukturernas omvandling och omstruktureringen av arbete, speciellt i de industrialiserade länderna. Den förlängda familjen luckrades upp och de tidigare fasta måltidstidpunkterna slopades. Att äta ute blev mer och mer vanligt på grund av att det var ekonomiskt möjligt och att det började passa den moderna människans hektiska livsstil. Mellan 1930-talet och 1990-talet förändrades även livsmedelsbranschen totalt och råvarutillgången flerdubblades. Ett ökat motstånd mot denna trend kan dock ses att har skett, genom att människor blev mer och mer medvetna konsumenter och intresset för lokal mat ökade markant. Trenden kan även ses inom skapandet av olika matkooperativ, trädgårdar som delas och människor som odlar sin egen mat. Även det ökande intresset för hälsa har påverkat hur människor äter. Den ökade marknadsföringen, massmedia och det växande informationssamhället har även spelat sin roll i detta fenomen, eftersom information och marknadsföring av mat och ätande är lättare att nå än det någonsin har varit (Fieldhouse, 1995, s. 8–11.)

Devault (1994) betonar också att i princip alla i det moderna industriella samhället någon gång exponeras för diskurser gällande mat och näring, som på ett indirekt eller direkt påverkar tankesättet kring mat och ätande. Många principer inom olika näringsvetenskaper har blivit allt mer inbäddade i de vanliga praktikerna inom matindustrin, handeln och i hushållsarbetet. I DeVaults studier kring detta har resultatet också visat att många människor anser att de ofta påminns om att äta balanserade måltider, undvika skräpmat och äta hälsosamt. När samma människor tillfrågades var de hade fått sina näringskunskaper ifrån var det några som hade fått direkt lärande från matlagningsgrupper eller liknande. De som inte ansåg att de hade upplevt ett direkt lärande hade dock även lärt sig, men på ett mera indirekt sätt. De indirekta sätten inkluderade bland annat influenser som var inbyggda i det vardagliga livet, exempelvis i hemmen. Informanterna kunde inte direkt återge varför de till exempel hade börjat göra mera

hälsosam mat de sista åren eller hur de visste vad de skulle göra för mat, utan de ansåg att det var ”något de bara visste”. Med detta betonar DeVault att just detta tankesätt finns i samhället runt dem och att de lär sig indirekt bara av att vara en del av det, utan att ens reagera på att det sker ett lärande (DeVault, 1994, s. 217–218.)

4. Det humanekologiska perspektivet

I detta kapitel presenteras först en överblick av det humanekologiska perspektivet och hur samspelet mellan människa och natur har förändrats. Relationen mellan människa och natur är betydande för hur människan hanterar resurser, samt för vilka kunskaper som krävs som är tangerade till hushållning och natur. Det humanekologiska perspektivet är ett paraplybegrepp och en större teori som även innefattar familjeekologin som presenteras som ett underkapitel. Inom familjeekologin sätts fokuset på individen och familjen och deras relation och samspel till miljön kring dem.

4.1. Samspelet mellan människa och natur

Människan har alltid samspelat med naturen, och naturens resurser påverkar människan till stor grad. Resurshanteringen på jorden idag är ett stort problem i och med befolkningsökningen, teknologins utveckling och den ekonomiska tillväxten. Därför är den humanekologiska synpunkten väldigt viktig i undersökandet av människa-miljösystemet som kan ses som ett slags försörjningssystem. Detta synsätt är också viktigt för att kunna undersöka själva relationen mellan människan och hennes omgivning (Abrahamsson m.fl., 1992, s. 19–21.)

Natursyn är ett centralt begrepp inom humanekologin. Begreppet omfattar de synsätt, attityder, moraliska och estetiska föreställningar som människan har gentemot naturen. Natursynen handlar om idéer angående miljön och är ofta relaterad till andra idéer som människor har. Den kan relateras till, eller vara ett inslag i politiska ideologier eller i filosofiska tankesystem. Natursynen kan även ha ett samband med den historiska utvecklingen. Människans natursyn påverkas av både sociala och ekonomiska skeenden och likaså påverkar en förändrad natursyn människornas historiska sedvanor, påverkningarna fungerar åt båda hållen. Inom humanekologin är det viktigt att undersöka natursynens förändring och historia för att kunna se

det som en reflektion av människans relation till naturen (Abrahamsson m.fl., 1992, s. 332–333.)

Den humanekologiska teorin är en teori som är mångfacetterad och inkluderande. Den fokuserar på människan som en biologisk organism i sig men kombinerar detta med synen på människan som en social varelse och som en varelse som alltid befinner sig i en interaktion med sin miljö. I den humanekologiska teorin ses familjen som ett energiomvandlande system där alla parter är beroende av varandra både på det fysiska och biologiska planet men även inom det sociokulturella planet. Energin som finns inom familjen är en sammansättning av både skapande, användandet och skötseln av resurserna som finns. Resurshanteringen i familjen påverkar i förlängningen den mänskliga utvecklingen och hållbarheten av miljön runt om den (Bubolz & Sontag, 2009, s. 419.)

4.2. Familjeekologi

Att se på familjen ur ett ekologiskt perspektiv växte fram under den senare halvan av 1900-talet. Under den tiden fanns det en kombination av faktorer som urbanisering, industrialisering, växande utbildningsmöjligheter och ett större fokus på familjers välfärd och hälsa, som påverkade hur synen på familjer förändrades. Under 1960-talet växte fokuset på det ömsesidiga beroende som finns mellan mänskliga handlingar och miljö kvaliteten, men även fokuset på hur detta syns i både holistiska synsätt och ur ett systemperspektiv. Det ekologiska perspektivet har existerat ända sedan Platon och Aristoteles tid då relationen befolkningsmängd-miljöpåverkan undersöktes. Det var däremot först under 1900-talet som ekologi växte fram och blev en del av vetenskapen (Bubolz & Sontag, 2009, s. 419.)

Namnet ekologi har sin grund i Ernest Heckel som redan 1873 föreslog ordet ”oekologie” för en ny vetenskap som skulle undersöka på vilket sätt individen var en produkt av ett samarbete mellan miljö och ärftlighet. Medan Heckel påbörjade sitt arbete med den nya vetenskapliga teorin var det även en amerikansk forskare vid namn Ellen Swallow Richards som i sin tur påbörjade arbetet med en miljövetenskap som skulle ha sitt fokus på hemmet och familjen. Swallow Richards studerade bland annat relationen mellan vattenkvalitet, renlighet, näring och föda, och deras relation till människans beteende, hälsa och även miljö kvaliteten. Hon såg även hur miljön förändrades av teknologin, men tyckte att människan ändå behöver ha en viss kontroll över sina liv och miljö, oavsett teknologi. Denna kontroll kan i sin tur inte ske utan

kunskap från olika källor och hur detta skulle användas. Swallow Richards såg ekologin som ett medel för att kunna förbättra människors liv och deras närmiljö. Hon ansåg även att detta skulle ske på det ställe där det första lärandet tar plats, i hemmet och med familjen, för att det är där som de grundläggande behoven möts och den mänskliga karaktären tar form (Bubolz & Sontag, 2009, s. 419–420.)

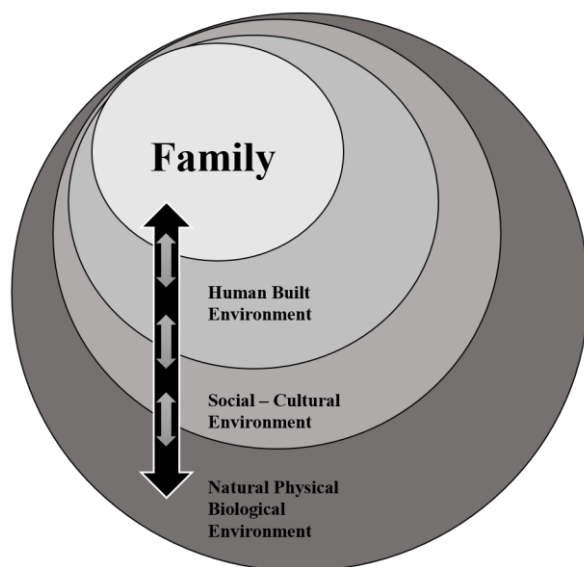
Efter en tid skapade Swallow Richards och hennes kollegor begreppet *Huslig Ekonomi* för den vetenskapsgren de hade utarbetat. Det ekologiska perspektivet inom den husliga ekonomin syftar till den direkta fysiska miljön som finns runt om människan och de råmaterial, omgivningarna och olika processer som sker i det dagliga livet i hemmet. Inom det ekologiska perspektivet kommer även den del in som syftar till människan som en social varelse som alltid är i kontakt med andra människor i en social miljö och speciellt stor vikt sätts på den viktiga relationen som finns mellan människan och miljön (Bubolz & Sontag, 2009, s. 420.)

Under de första åren av Swallow Richards forskning sattes ett stort fokus på miljöns välmående och säkerhet, men även på materiella ting och fysiska resurser som används i ett hushåll. Problemen som undersöktes under denna tid reflekterade den vetenskapliga kunskap som då fanns, dåtidens teknologi och de sociala förhållanden och värderingar som existerade under det tidiga 1900-talet. De då aktuella problemen innefattade luftföroreningar, vattenföroreningar, renhållning och avfallshantering, men även livsmedelssäkerhet och säkerhet i köket. Exempel på kunskaper som det då fanns ett behov för var konservering, förvaring av livsmedel och tillagandet av maten. Hit hörde även näringslära, vilka kläder som var passande för vädret, möblering, redskap, boende och arbetsrelaterade problem som kopplades till effektivitet och ekonomi. Swallow Richards betonade även den sociala miljön, det estetiska och miljöns påverkan på familjens välmående och kunskaper som krävdes inom detta (Bubolz & Sontag, 2009, s. 420–421.)

Den familjeekologiska teorin har sin grund inom den husliga ekonomin men den relaterar även till flera andra teorier som bland annat den biologiska ekologin och den synekologiska teorin, som undersöker relationen mellan växter och djur i ett samhälle. Humanekologin kom först in i de sociala vetenskaperna under 1900-talet då det ansågs att den som vetenskapsteori kunde ge mervärde till kunskapen inom människors sociala organisering (Bubolz & Sontag, 2009, s. 421.)

Den familjeekologiska teorin integrerar både den mänskliga utvecklingen, familjerelationerna och familjens resurshanteringssystem. I praktiken kan ingen av dessa separeras, vilket gör att alla dessa är väsentliga delar i det familjära ekosystemet. Familjeekologi är en allmän teori som kan studera en stor mängd av problem som är relaterade till familjer och deras relationer med olika miljöer, inklusive olika nivåer och typer av externa system. Eftersom denna teori inte är baserad på en speciell familjetyp eller konfiguration gör det att den är anpassningsbar till alla typer av familjer oavsett nationalitet, etnicitet, religion eller kultur. Familjemedlemmarnas ålder, livsskeden eller livsomständigheter påverkar inte heller teorin. Teorin fokuserar både kring den individuella familjemedlemmen och familjen som helhet. Även blandningen av de olika funktioner, uppgifter som delas upp i familjen dagligen undersöks inom familjeekologin. Teorin är användbar inom bland annat forskning och organisering av en struktur för familjeinterventions program och i utbildningssyfte. Familjens ekosystem är en del av det humana ekosystemet och kan därefter också förklaras med det systemets koncept (Bubolz & Sontag, 2009, s. 424–425.)

Familjeekologin pekar på hur familjen och miljön kring dem, samt de processer som där sker, alltid interagerar med varandra och utgör ett system i sig. Det är detta som skapar ett familjeekosystem. Detta system byggs även på hur miljön både ger möjligheter, men även begränsningar. De faktorer som påverkar familjen såsom ekonomi, sociala relationer och uppfostran, räknas också in i familjen ekosystem (Bubolz & Sontag, 2009, s. 425–426). Den modell som ses nedan är Bubolz och Sontags modell över familjeekosystemet som både omger och innefattar familjen. Efter modellen följer en förklaring av de olika nivåerna och vad de innefattar.



Figur 7

Family Ecosystem Model (Bubolz & Sontag, 2009, s. 432–433).

1. Den naturliga, fysiska och biologiska miljön innefattar komponenter såsom atmosfär, klimat, jord, vatten, växter och djur.
2. Den sociokulturella miljön innefattar bland annat närvaron av andra människor, grannar och samhällsaktionsgrupper. Även språk, lagar, normer, kulturella värden och mönster räknas till denna nivå.
3. Den människobyggda miljön innefattar vägar, städer och materiella ting, men även föroreningar i luft och vatten.
4. Familjen

Miljön runt en familj kan delas upp i närmiljö och den miljö som finns längre bort, fysiskt, psykiskt och socialt. I familjeekologin finns ett stort fokus på närmiljön, ex. marken familjen bor på, boende, möbler, textilier och materiella ting. Dessa utgör den direkta fysiska kontexten och är basen för familjens aktiviteter. Affärer, skolor och andra instanser hör också till närmiljön och är källor till viktiga resurser för familjen. Informella system såsom vänner och grannar kan även skapa ett stöd- och hjälpsystem i form av icke fysiska resurser. Närmiljön påverkar familjens valmöjligheter, värderingar och struktur utifrån de resurser som finns men även genom behov och värderingar som existerar där. De sociala faktorer som påverkar familjen är de sociala resurser som finns i närmiljön som exempelvis barndagvård och

äldreård. Dessa påverkar i sin tur möjligheterna till arbete, utbildning och annan social service (Bubolz & Sontag, 2009, s. 433).

Familjeekologin bygger på behov, värderingar, hanteringssystem, beslutsfattande, mänsklig utveckling, livskvalitet och miljö kvalitet. Både individerna i familjen och familjen som en helhet har behov. Dessa behov behöver mötas på någon nivå för att familjen ska överleva och för att familjen ska kunna vara anpassningsbar. Behoven kan kategoriseras i olika nivåer där de grundläggande behoven är de första som behöver uppfyllas. De grundläggande behoven är livsviktiga, såsom föda, näring och livsviktig kunskap. Efter dessa kommer behovet av att höra till, att vara älskad och kunna älska någon och att bli accepterad och omhändertagen. Hit hör också självutvecklande och självuppfyllande. Alla dessa behov är både individuella och hör till hela familjen (Bubolz & Sontag, 2009, s. 435.)

Värderingar är den andra byggstenen i familjeekologin efter behoven och dessa finns för både individen, familjen och samhället som familjen befinner sig i. De sociala kontexterna kan bestämma mycket över vad familjens värderingar är byggda på. Värderingarna kan innefatta estetiska värderingar, pragmatiska värderingar och ekonomiska värderingar, men även moraliska värderingar som syftar till vårt beteende. Dessa värderingar styr beslutsfattandet i familjen och de handlingar som sker. När en familjs ekosystem undersöks är värderingarna och målsättningarna en viktig del, som endera kan delas av familjen i helhet eller delas med den sociokulturella miljön som finns runt om familjen (Bubolz & Sontag, 2009, s. 436.)

Hanteringssystemet kan ses som den tredje byggstenen och hänvisar till skapandet, koordinerandet och användningen av resurser för att uppnå målsättningar och förstå värderingar. Hanteringssystemet i familjen kan innefatta tidshantering, planerande, resurshantering och målsättning. Det är också väldigt viktigt med ett hanteringssystem när det finns många olika behov och flera familjemedlemmar med olika energinivåer och tidsmöjligheter. Beslutsfattandet i familjen är en väldigt viktig del på grund av att det kontrollerar familjens organisering. Besluten kan bland annat ske för att lösa problem, uppnå mål eller för att vardagen ska kunna byggas upp. Det finns olika beslut som kan tas i en familj och dessa kan kategoriseras i fem grupper: 1. De tekniska besluten som är de effektiva beslut som ska leda till att uppnå ett mål, 2. De ekonomiska besluten, innefattar bland annat resurshanteringen, 3. De integrativa besluten som hanterar olikheter i familjen, förebygger eller lösa konflikter, 4. De juridiska besluten som regelsättning och konflikthantering, och 5. De

politiska besluten som bland annat problemlösande och bestämmanderätt (Bubolz & Sontag, 2009, s. 436–437.)

Familjen är den mest intima och inflytelserika miljön där en människas utveckling sker. Det hör även oftast till familjens funktioner att lära ut de sociala roller och värderingar som finns i samhället runt om den. Dessa värderingar och kunskaper kan innefatta hushållskötsel och uppdelningen av denna, ekonomisk hantering, normer, språk och många fler. Det som alla dessa har gemensamt är att de lärs ut relaterade till den större miljön som finns runt familjen och dess mål är att forma familjens medlemmar till att kunna utvecklas och fungera optimalt i den omkringliggande miljön under livets gång (Germain & Bloom, 1999, s. 154, 156.)

5. Samhällsförändringars inverkan på den informella inläringen

Detta kapitel behandlar hur ett flertal av de större samhällsförändringar som skett mellan 1930 och 2020 har influerat eller direkt påverkat vad den informella inläringen har bestått av i de svenskösterbottniska hem som har undersökts. Förändringarna undersöks både ur ett större perspektiv och ett smalare perspektiv där fokuset är på de individuella hemmiljöerna och hur de har förändrats. Det genomgående temat för kapitlet är tiden och vad som skett i Finland under den undersökta tiden.

Germain och Bloom betonar att just *tidsperspektivet* är en viktig faktor att ta i beaktande när en individs livscykel undersöks. Det är där de psykologiska, sociologiska och kulturella utvecklingarna och funktionerna sker simultant i en historisk, sociokulturell och individuell tidsram. Barndom kan till exempel undersökas i delvis: 1. En historisk tid, som belyser effekterna av större historiska och sociala förändringar som har påverkat både individen och det kollektiva, 2. En sociokulturell tid, som undersöker vilka normer och sociala roller som finns i just den tiden. Samt de sociala och kulturella konstruerade effekternas påverkan på en familj eller ett samhälle, och 3. Individuell tid, som belyser den individuella livshistorien som reflekterar en kronologisk tid för just en speciell individ (Germain & Bloom, 1999, s. 199.)

5.1 Finland blir en välfärdsstat

Finland präglades starkt av de krig som härjade i landet under den första halvan av 1900-talet. Under 1970-talet skedde däremot en snabb strukturomvandling. Finland blev då ett allt mer modernt nordiskt land och ett tjänstesamhälle blandades samman med industrisamhället som hade växt fram under mitten av 1900-talet. Under 1970-talet skedde skolreformer, studiemöjligheterna växte, kommunal dagvård instiftades och kvinnorna hade en frammarsch. 1980-talet i sin tur förde med sig ekonomisk tillväxt och välfärden stod i blom. 1990-talet medförde utmaningar på flera sätt med tanke på att Finland drabbades av en finanskris på grund av Sovjetunionens fall och detta påverkade även samhällsbygget till en stor del. Det som var en speciellt viktig händelse på 1990-talet var också att Finland ratificerade barnkonventionen 1991 (Roselius, 2018, s. 287, 307, 314.)

5.2 Traditioner och högtider som förändras

Privata livshögtider påverkar oftast främst de inblandade och de inbjudna, men en större kalenderhelg undgår knappast någon, eftersom de påverkar hela det offentliga rummet. Festtraditioner är inte något som bara automatiskt finns, utan de är alltid en del av de samhällsförhållanden och samhällssystem som finns där de existerar. Traditionerna blir en förlängning av de värderingar som finns i dessa system. Många högtider har gått från att ha varit statusmarkörer till att idag handla mera om självförverkligande, personlighet och identitet. Oavsett högtidens syfte är den ofta förknippad med någon viss typ av mat, som exempelvis memman som starkt förknippas med påsk. Memman sågs mer som en allmän festmat förut och en gourmeträtt, medan den idag är en identitets- och festsymbol för påsken. Idag kan det vara högtidsmaten som skiljer vardag från helg och högtiderna från varandra. Festrätternas största betydelse idag är egentligen att de ger människan en känsla av någonting som är gammalt, nostalgiskt och bestående (Bergman & Ekrem, 2020, s. 418–419)

Alla årets årstider är givna av naturen, men traditioner och kalendersystemet är ett påfund av människan och är därför även föränderliga. Från att högtider och traditioner i Finland till stor del har varit bunden till kristendomen, har det med tiden börjat växa fram fler ickekyrkliga fridagar och traditioner i hemmen runt om i landet. Två exempel är morsdag och farsdag, som inte myndigheten har infört, utan de har med tiden etablerats som festdagar. De har därför blivit

en del av kultur- och folktraditionen och på den vägen förts in i den allmänna kalendern. I och med att traditioner förändras, förändras också själva firandet av dem och även maten som hör till (Bergman & Ekrem, 2020, s. 13–16.)

Julen är ett bra exempel på detta. Det har inte alltid serverats lådor, risgrynsgröt, skinka och pepparkakor på julen, utan före 1900-talet var det väldigt vanligt att det serverades feta soppor med kokade fårhuvuden och grisfötter. De rätter som idag hör till det traditionella julbordet sågs före detta skifte som exklusiv bröllopsmat. Ett större fokus på statusänkande växte fram inom maten och ens status, klass, boningsort och kulturtradition bestämde hur julen såg ut. Runt tiden då Finland blev självständigt skedde många samhällsförändringar som även förändrade högtidsfirandet. Ståndssamhället upplöstes och det blev då den nya medelklassens värderingar och livsstil som började influera tankarna kring bland annat mat, hygien, boende och uppförande. Det blev ett större fokus på att julen skulle vara en familjefest och julmiddagen blev då även julaftonens huvudnummer. Ju längre tiden gick började också massmedier, livsmedelsindustrin och reklam påverka synen på hur ett nostalgiskt och lantligt julbord skulle se ut. Många av de traditionella rätter som då togs in på julbordet finns ännu kvar. Det tog till 1970-talet före den gravade fisken, sillen och romen intog julborden, och under 2000-talet är det mera vanligt med ett julbord som både innehåller både förrätter och varma huvudrätter. Många rätter som åts under första halvan av 1900-talet äts ännu idag, men det har också skett vissa förändringar. Under 2000-talet har det bland annat växt fram ett enormt intresse för mat och numera är förslagen på rätter till julbordet oändliga (Bergman & Ekrem, 2020, s. 22–27, 96, 98.)

Påskan är en annan högtid som har förändrats väldigt mycket genom tiden, redan under 1900-talet har det skett många förändringar och ännu fler före det. Fram till 1960-och 70-talet präglades påskan och speciellt långfredagen av en mera allvarsam stämning och att bland annat att många restauranger var stängda, på grund av myndigheternas nöjesbeslut som gällde torsdagskvällen och långfredagen. I och med att 60-talet kom, kom även mer ifrågasättande av de samhällsnormer och kyrkliga regler som rådde, vilket ledde till att påskfirandet blev mera fritt. Med detta kom även stora förändringar i maten som åts på påsk. Påskens mat har i högre grad påverkats av trender, i jämförelse med exempelvis julmaten, som är en mycket större statusmarkör och som är betydligt mer sammankopplad med nostalgi och känslor. Den förändring som är mest synlig då det kommer till mat som åts på påsk är att memman började nå ut till allt fler på 1900-talet och även att ätande av Pascha ökade markant. Det som även

präglar samma tid är att ägg började förknippas med påsken (Bergman & Ekrem, 2020, s. 151–152, 159–162.)

5.3 Hemmiljöns förändringar

5.3.1 Hushållsproduktionens förändrade innebörder

Det har skett en stor strukturomvandling inom hushållsproduktionen i Norden under 1900-talet. I jordbrukarsamhällena var hushållsvaruproduktionen stor under 1930-talet, för att sedan minska eller omvandlas till andra varor som producerades. Detta innebar att den totala produktionen i hushållen minskade, då antalet jordbrukarhushåll minskade. I tätorten var hushållsvaruproduktionen redan liten under 1930-talet och hushållsproduktionen bestod i huvudsak av tjänsteproduktion. Fokusområdena har även ändrats från att det före krigstid varit fokus på städning, till att under 1950-talet varit sömnad och sedan till att fokuset flyttats till vård av barn (Nyberg, 1989, s. 269.)

Under 1930-talet var nativiteten betydligt högre på landsbygden än i städerna, speciellt bland lantarbetarna. Familjer med tre eller flera hemmavarande barn var också nästan dubbelt så vanligt i jordbrukfamiljerna i jämförelse med industriarbetarhushållen. Minst vanligt var det bland tjänstemannafamiljer. Skillnader i levnadsstandarden mellan dessa var också mycket stor. Ju fler barn desto mindre familjeinkomst, och det i sig ledde till att det påverkade vilken slags mat de åt och hur mycket, samt bland annat när de kunde köpa nya kläder. Barnomsorg utanför hemmet fanns knappt heller under denna tid vilket gjorde att barnen mest var hemmavarande (Nyberg, 1989, s. 57–58.)

Under 1950-talet växte en stark ungdomskultur fram som tidigare knappt hade existerat. Förutom det kan 1950–60 talet även ses som kulmen på industrisamhällets framfart. Jordbrukssamhället blev ersatt med ett industrisamhälle och ett kunskapssamhälle. Överlevnad byttes ut mot materiellt välstånd och personlig utveckling, och mat utvecklades till varor och tjänster. Detta inverkar också mycket på människors arbetstid. Långa dagar på jordbruket byttes ut till schemalagda arbetstider och lediga helger (Orlenius, 2001, s. 76–77.)

Det tidigare jordbrukarsamhället var även beroende av ett starkt teamarbete. Familjer bestod ofta av flera generationer och det fanns uppgifter för var och en av familjemedlemmarna. Barns kontakt med vuxna var ofta knuten till flera generationer. I och med övergången till industrisamhället ersattes den kontakten med en kontakt som endast finns i kärnfamiljen, eller alternativt nyfamiljen om föräldrarna är skilda (Orlenius, 2001, s. 78.)

Johanna Forsell undersöker i sin avhandling *Hushållsproduktion och föräldradedighet- att städa, tvätta och laga mat – med eller utan barn*, bland annat hur hushållsproduktionen förändras, prioriteras och fördelas utifrån olika omständigheter. Avhandlingen undersöker även hur föräldrar förhåller sig till frågan att involvera barn i hushållsarbetet eller inte. I hennes avhandling betonar hon att när tiden för hushållsproduktion blir en mer knapp resurs i och med att båda föräldrarna yrkesarbetar omprioriteras vissa delar av den. Bland annat köps fler tjänster i och med att båda föräldrarna arbetar. När det sker omfördelning av resurser i hushållet, sker det oftast inom tidsresurserna, genom att familjen äter mera ute eller köper tjänster istället för att själva producera maten från grunden. Detta gör att det finns mera resurser i form av tid för föräldrarna och för familjeaktiviteter (Forsell, 2002, s. 124)

5.3.2 Familjeenheten och ojämställdheten i hushållsarbetet

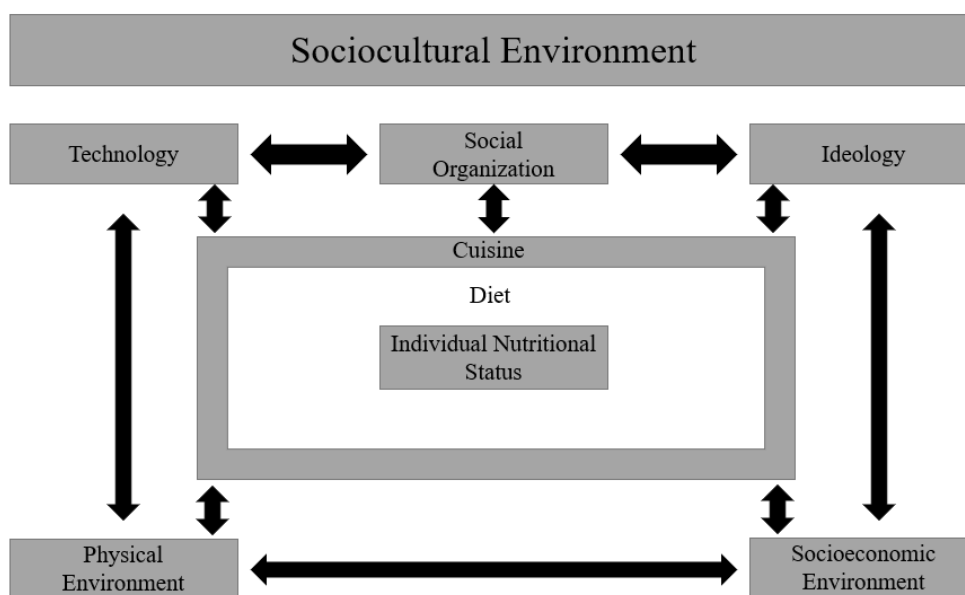
Tidigare var arbetsförhållandena och de ekonomiska omständigheterna mer homogena för båda könen. Familjekretsen var den viktigaste sociala institutionen för båda könen. Unga som var ogifta, både flickor och pojkar, förberedde sig till arbetsuppgifter som var liknande till sina föräldrars i sina hem. Båda föräldrarna var då familjeförsörjare. Männerna hade ansvaret kring arbetet på ängarna, i skogen och för de långväga varutransporterna medan kvinnorna ansvarade för inomhusarbete, trädgård, mjölkning, matförrådshushållning och klädtillverkning. Bägge stod därför för hushållets inkomster som genom överenskommelse eller tradition bestämde hur de skulle förvaltas. Denna ekonomiska funktion har förändrats drastiskt över tiden. Genom industrialiseringsprocessen har tankegången gått från familj till individ. Därefter var det männen som först lösgjorde sin arbetskraft från familjeenheten, sedan de ogifta kvinnorna, döttrarna, och till sist de gifta kvinnorna som i ständigt ökat antal har tagit sig ut i den specialiserade arbetsmarknaden (Myrdal, 1938, s. 185–186.)

Enligt Myrdal (1938) skapade denna djupgående förändring i det ekonomiska livet ett betydelsefullt omskapande av många mänskliga relationer i Norden och även utanför. För kvinnan innebar detta i första hand att barnens uppfostran mer eller mindre överfördes till henne då mannen inte längre arbetade vid hemmet. Det innebar även att det inte skedde en naturlig förberedande utbildning till yrket i hemmet för barnen. Även förändringen som skedde i försörjningen, från att båda föräldrarna har bidragit till den, till att endast mannen stod för försörjningen, skapade en maktförskjutning i hushållet. Förändringen bidrog till en förändring i familjens produktiva funktion då hushållsarbetet krävde mindre uppmärksamhet, men ökade levnadsstandarden medförde även nya krav. När allmänbildningen höjdes och bildningspropagandan blev mera utbredd, ökade även fokuset på hygien, diet, inredning, barnavård och hemkomfort (Myrdal, 1938, s. 187–189.) I och med förändringen av hushållsarbetet ses även en förändring av männens deltagande i hushållsarbetet. Från 1950-talet fram till 1970-talet ökar denna siffra från att i genomsnitt vara fyra till fem timmar till ca. Sju timmar. Medan kvinnornas är ungefär det tredubbla under denna tid (Nyberg, 1989, s. 246, 266–267).

Sättet som arbetsfördelningen sker i en familj påverkar matlagningen och ätandet till en stor grad. Mycket kretsar kring det domesticerade arbetet i en familj och kulturen påverkar hur detta arbete blir fördelat. Här har det skett en viss förändring men det är fortfarande till stor del kvinnorna som bidrar mest till inom en familj och som påverkar och bidrar mest till familjens ätande i industriella samhällen (Bryant m.fl., 2004, s. 194–195). Detta i sin tur påverkar barnens informella inläring, eller rättare sagt vem som sköter om den informella inläringen i ett hushåll.

5.4 Förändringar inom matlagande, ätande och konsumerande

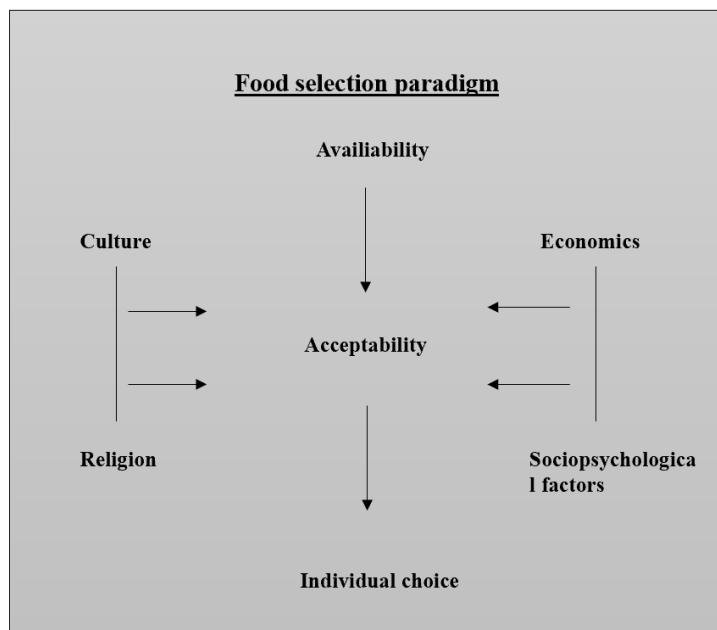
Som figuren nedan visar, finns det många faktorer som påverkar människans beteende då det kommer till mat och ätande. Ätandet i sin tur påverkar också bland annat hur människan tänker, lever och är i relation till den fysiska miljön runtomkring. Människans diet påverkas av både hennes sociala och fysiska omvärld, teknologin hon använder och vilka värderingar hon har. Den fysiska miljön ger begränsningar medan teknologin ger möjligheter, och även ekonomin och politiken påverkar ätandet genom bland annat produktion, handel och tillgång (Bryant m.fl., 2004, s. 3–4, 13.)



Figur 8

Biocultural Framework for the Study of Diet and Nutrition (Bryant m.fl., 2004, s. 4.)

Människans ätande och syn på mat påverkas av många olika faktorer. Synen på mat och föräldrarnas ätande är också något som i hög grad påverkar den informella inläringen i köket. Fieldhouses (1995) modell här nedanför visar vilka olika faktorer som påverkar själva valet av mat. *Availability* kan delas upp i tre områden: fysiska, politiska och ekonomiska. De fysiska faktorerna kan vara: land, vatten, klimat, jord, transport och förvaring. De politiska faktorerna är välfärdsprogram, näringsrekommendationer, politiska beslut kring jordbruk, affärskontroll, lagar och handel. Ekonomiska faktorer är bland annat pris, kostnader, konsumtion, efterfrågan och inkomst. *Acceptability* påverkas sedan av kulturella och religiösa ideologier, matkultur, förbud och normer. Även sociopsykologiska faktorer som vänskap, familj, status och kommunikation påverkar. Det individuella valet kan sedan till sist även påverkas av smak, personlighet, tro och värderingar. Personliga värderingar, attityder och syn på mat och ätande är också en förlängning av kulturen och dessa skapas redan i barnets tidiga socialisation. Nedan ses en modell hur de olika faktorerna samverkar med varandra (Fieldhouse, 1995, s. 26–27.)



Figur 9

Food Selection Paradigm (Fieldhouse, 1995, s. 26).

Vad vi äter, var maten kommer ifrån, hur maten tillagas och när och med vem vi äter, är beroende av sociala kontexter. Fastän ätandet hör till det biologiska, är det även djupt inrotat i det sociala. Maten relaterar till det sociala och känslomässiga livet men även till det fysiska, genom olika kulturella ritualer av tillredande och ätande. Arbetet runt att föda en familj påverkas av alla dessa faktorer och flera till. Dels påverkas arbetet av tillgången till råvaror, resurser och energidistribution, dels av traditioner och värderingar i samhället i samtiden där det sker (DeVault, 1994, s. 35.)

Praktiker kring ätandet i samtida hushåll behöver också relateras till sin bakgrund och de större ekonomiska och teknologiska utvecklingar som har skett. I undersökningen av själva måltiden kan ses en stor skillnad redan bara några generationer bakåt i tiden. När hushållen var mer agrikulturella än vad de är idag var det bland annat mycket vanligare att familjer åt alla måltider tillsammans, eftersom arbetet skedde närmare hemmet. Det fanns inte heller många andra måltidsalternativ att välja på. Att tillreda mat för ett helt hushåll var både ett tidskrävande och ett tungt arbete. Genom de teknologiska utvecklingar som har skett har detta arbete med tiden underlättats men även med hjälp av att en stor del av tillagningsprocesserna har flyttats från hemmet till industrin och handeln (DeVault, 1994, s. 35–36.)

Detta har lett till att den totala tiden som spenderas på hushållsarbete har minskat under 1900-talet, men inte med mycket, på grund av att det istället går åt mera tid åt annat i hushållet. Inom ätande och utfordrande av mat har det däremot skett stora skillnader. I och med att båda föräldrarna har börjat yrkesarbete och att barnen har börjat gå i skola varje vardag, har det inneburit att mattillagning har blivit mindre och mindre nödvändig. Genom framfarten av snabbmatsutvecklingen, den växande restaurangbranschen och nya produkter på marknaden, har möjligheterna till att köpa mat istället för att tillreda den ökat markant. Det har även lett till att familjer mera sällan äter tillsammans, då det finns så många möjligheter att äta utanför det egna hushållet. Familjemiddagar har därför blivit mera baserade på vilja till skillnad mot förut men många föräldrar strävar ändå till att familjemiddagar ska ske för att upprätthålla familjegemenskapen (DeVault, 1994, s. 36–38.)

5.4.1. Matlagningens förändringar från 1930-tal till 2000-tal

Under 1930-talet var maten oftast ganska ensidig, speciellt på landsbygden. Mjöl- och mjölkosten var vanlig och bestod ofta av smör, bröd, mjöl- och grynrätter, mjölk och potatis. Kött och fisk åts beroende på tillgång och bland fiskarna åts strömmingar mest frekvent. Färska frukter och grönsaker förekom sällan eller aldrig. Köksutrustningen var också bristfällig och saknade ofta skåp, diskbänk och andra förvaringsmöjligheter, vilket gjorde att alla livsmedel oftast förvarades i ett enda stort skafferi (Nyberg, 1989, s. 84–85.)

I stadshushållen var det under 1930-talet vanligt att det bakades mjukt kaffebröd, kakor, småbröd och liknande. Det var vanligt för ungefär tre av fyra att veckobaka och en fjärdedel av dessa bakade allt bröd hemma. På landsbygden var det en annan situation, där nästan inget bröd köptes färdigbakat. Här användes ofta det traditionella sättet att baka, att förrådsbaka. Storbak kunde då göras några gånger per år och ett bak kunde vara i flera dagar och engagerade flera människor i hushållet, oftast kvinnorna. Förrådsbaket krävde också speciellt stora bakugnar. Det bakades oftast av råg, men då ekonomin blev bättre började även mer vetedeg bakas. Efter att bröden var gräddade, torkades de och hängdes upp i taken för att få en längre hållbarhet. Bröd var även en mycket viktig näringskälla på landsbygden och åts flera gånger dagligen i hemmen. Från och med mitten av 1940-talet svängde trenden neråt och brödkonsumtionen per capita minskade fram till 1970-talet, vilket till stor del berodde på att det skedde en stor minskning i brödbakandet i hushållen. Efter 1970-talet svängde trenden igen och ökade fram

till slutet av 1980-talet. Detta berodde bland annat på att bakandet som skedde i hushållen igen började öka och att det då även fanns hushållsassistenten, som underlättade bakandet (Nyberg, 1989, s. 107–110, 197–198.)

Under 1930-talet var det hemslakt och privat småslakt som dominerade i jordbrukarhushållen, och nästan allt kött som äts i dessa hushåll var från egna gårdar. De vanligaste djuren som slaktades var nötkreatur och gris. Det var även viktigt att så mycket som möjligt tillvaratogs i slakten, även inälvor och blod, som användes till bland annat korv och blodpudding. Konsumtionen av kött under 1930-talet berodde till stor del på vilka tillgångar som fanns i familjen. Då krigstiden kom blev kött en bristvara vilket ledde till att konsumtionen minskade av det kraftigt. Efter kriget steg köttkonsumtionen igen och steg ända till 1970-talet, för att därefter igen minska (Nyberg, 1989, s. 114–116, 199.)

Möjligheten till att köpa hel-och halvfabrikat av livsmedel har ökat kraftigt sedan 1930-talet. Fram till 1960-talet började hushållen i viss utsträckning köpa mera färdiga rätter. En stor andel som köptes var hållbara produkter som också kunde vara förberedda för tillagning. Både konsumtionen av djupfrysta livsmedel, som introducerades runt 1950-talet, och konserver ökade, medan konsumtionen av basvaror minskade. Ett trendbrott skedde under 1970-talet då konsumtionen av mjöl och gryn igen ökade. Hushållen använde under 1980-talet oftare råvaror än hel-och halvfabrikat, i jämförelse med 1960-och 1970-talet. Ett exempel är att mer färska och djupfrysta grönsaker används istället för burkkonserver, och att pulver-och burksoppor äts allt mer sällan. Detta samt att frukosten har blivit stabilare och innehåller mindre socker. En likhet är att när det görs köttbullar, görs de som de gjordes på 1930-talet av färskt kött, men skillnaden är att det idag serveras sallad till (Nyberg, 1989, s. 212, 218.)

Matlagningstiden i storstadshushållen minskade med drygt två timmar i veckan mellan 1930-och 1980-talet, samma siffra för jordbrukshushållen var en timme där det inte minskade på samma sätt. De faktorer som spelade in här kunde både vara den ökade tillgången till hel-och halvfabrikat, men även teknikens utveckling. Att matlagningstiden inte har minskat ännu mer beror på att det igen har blivit vanligt att göra maten som den gjordes på 1930-talet, från grunden. Samt att det idag är viktigt att satsa på att ha en variation i kosthållningen (Nyberg, 1989, s. 221, 223.)

I och med att möjligheten till förvärvsarbete ökade för kvinnor under mitten av 1900-talet kunde även en förändring i livsmedelsinköp ses. Bland annat köpte förvärvsarbetande kvinnor mer matbröd, vetebröd och småkakor än hemarbetande kvinnor som satte mer av inkomsten på mjöl, eftersom de bakade brödet själv. Även mer färdiglagad mat och konserver köptes av deltids- och heltidsarbetande kvinnor än kvinnor som arbetade hemma. Här fanns även en skillnad i om kvinnan hade hög yrkesstatus eller inte, för kvinnor med hög yrkesstatus köpte minst hel- och halvfabrikat av de förvärvsarbetande kvinnorna. Då det kom till syltande, saftande och konserverande sågs även en stor skillnad i om kvinnorna var hemarbetande eller förvärvsarbetande (Nyberg, 1989, s. 245.)

Intrakulturella variationer är något som under 2000-talet har blivit väldigt vanlig inom ätande och matlagning. Detta innebär att människor delvis håller fast vid traditionella recept men även att de väljer bort en del av dem och ersätter dem med recept från andra matkulturer eller med nya råvarukombinationer. Intrakulturella variationer i matlagningen kan också ske när människor flyttar ihop och börjar dela sina recept och värderingar med varandra, eller när människor skiljer sig och/eller bildar nya familjer. Hur föräldrar i en barnfamilj ser på mat och ätande kan också påverkas av, förutom kulturen, föräldrars utbildningsnivå och socioekonomiska ställning (Bryant m.fl., 2004, s. 97–98.)

5.4.2 Krigsåren 1939–1945 och deras inverkan på barnen, hushållen och hushållningen

Hela landet påverkades av kriget och kriget hade en stor påverkan både på hushållen, barnen, livsmedelstillgången och annat som tangerar familjelivet under denna tid. Det fanns också flera organisationer som påverkade och stödde hur familjerna skulle förhålla sig till kosthållning och liknande under denna tid. Bland annat Martharörelsen, som var en av de mest inflytelserika kvinnoorganisationerna i Finland under krigsåren. Marthorna hjälpte familjerna med allt från hushållsrådgivning till kurser i hur vilda växter kunde användas i matlagningen. På detta sätt spred de en väldigt viktig kunskap om självhushållningen, som var behövlig i denna tid då det rådde brist på många livsmedel (Kallioniemi & Forsman, 2006, s. 56.)

Något annat som var aktuellt inom livsmedelsanskaffningen under kriget var köpkorten. Redan under 1939 började rykten öka om att livsmedelsbristen var på antågande och det ledde till att många började bunkra upp i sina skafferier. Det i sin tur ledde till att många förnödenheter tog slut redan före själva krigsstarten. Då grundades Folkförsörjningsministerier vars främsta

uppgift var att ransonera förnödenheterna så de skulle räcka till alla och i och med det skapades köpkorten. De första köpkorten innefattade bränsle, smörjmedel, socker och kaffe, för att just dessa var importvaror och den framtida tillgången var osäker. Detta innebar bland annat att en person fick rätt till ett kilo socker per fyra veckor, i utbyte mot en urklippt kupong från det allmänna köpkortet. Livsmedelssituationen försämrades dock ytterligare ju mer tid som gick och från och med 1940 och framåt insattes fler och fler köpkort som kom att omfatta både spannmål, kött, bröd, mjölk och fett. Hur mycket en person fick berodde också på ålder och yrke. Oftast var ransonerna väldigt knappa och under den riktiga nödtiden användes bland annat kålrot som basföda (Kallioniemi & Forsman, 2006, s. 80–82, 138.)

Bytesekonomi blev vanligt under krigstiden eftersom många varor var omöjliga att få tag på, oavsett om det fanns pengar att köpa för eller inte. Byteshandel skedde både mellan grannar och via tidningsannonser och det byttes allt från brudklänningar till tobak (Kallioniemi & Forsman, 2006, s. 168.)

Det som även markant förändrade hushållsstrukturen var att när männen stred vid fronten var det kvinnorna och barnen som skötte allt hushållsarbete och jordbruksarbete, samt att många av dem även förvärvsarbetade på bland annat fabriker. Detta innebar att barnen redan från tidig ålder fick vänja sig vid att delta i alla möjliga slags arbeten, allt från att sköta småsyskon till att gallra i grönsakslandet. Skolorna var även stängda i flera perioder under krigsåren eller hade kortare läsår än normalt. Bland annat organisationen Nuorten Talkoot (Ungdomens talko) var en betydande samhällsaktör, sett både ur ett ekonomiskt och ett fostrande perspektiv. En av de främsta uppgifterna organisationen hade var att dryga ut den knappa födan, vilket bland annat skedde genom bärplockning (Kallioniemi & Forsman, 2006, s. 118, 124–125)

Många barn blev även värvade i krigets tjänst och pojkarna kunde bli soldatgossar och flickorna blev flicklottor. Till detta kunde barn över 10 år värvas. De hjälpte till med allt från trädgårdsskötsel till springbudsärenden. Sammanlagt blev också över 80 000 barn skickade till Sverige och Danmark i evakueringssyfte då de befann sig i så stor fara (Kallioniemi & Forsman, 2006, s. 132, 176.)

I och med att livsmedelsbristen var ett faktum behövdes det fästas extra stor uppmärksamhet vid hur den mat som fanns tillreddes. Detta blev kvinnornas ansvar eftersom de var familjens hushållare. Under krigsåren publicerades många kokböcker och tidningsartiklar inom just detta

ämne för att kunna sprida kunskap. Matens sammansättning var viktig och att matlagningen skulle vara rationell och att maten skulle vara billig och hälsosam. Det ledde till att olika surrogat började användas i större utsträckning. Potatisen blev en viktig råvara och källa till C-vitamin. Samt att den fungerade som surrogat för mjöl och ägg bröd och flera maträtter (Kallioniemi & Forsman, 2006, s. 142, 144.)

Efter att kriget var över fanns det fortfarande stor livsmedelsbrist och mycket arbete som skulle göras, då krigsskadeståndet skulle betalas tillbaka till Sovjetunionen. Ett fenomen som blev speciellt karaktäristiskt var att märkbart stora årskullarna föddes vilket innebar att det under slutet av 1940-talet föddes fler barn än någonsin i Finland. Det blev även inflation år 1945 och då klipptes köpkorten och hälften av dem gavs som tvångslån till staten. Efter det började fler och fler varor bli fria från ransoneringen men det var först 1950 som alla blev fria. Importvaror blev då vanligare och flera nya rätter togs in i det finländska köket, rätter med namn som ”böner på franskt vis” och ”amerikansk fläskgryta”. Under denna tid börjar även de första djupfrysta varorna finnas i handeln och även helfabrikat i form av färdiga köttbullar, aladåber och kåldolmar börjar leta sig in i butikshyllorna (Kallioniemi & Forsman, 2006, s. 240–242, 246–248.)

5.5 Teknikutvecklingens inverkan på hushållsarbetet och den informella inläringen

Tekniken har en stor inverkan på det lärande som har skett och som sker idag. Ett exempel är de tidigare bondesamhällena som existerade där barn och unga lärde sig sysslor och kunskaper som omfattade att bruka jord, sköta husdjur och även att fiska och jaga i vissa fall. Redan som barn lärde de sig dessa tekniker, färdigheter och kunskaper, och hemmet var den primära inlärningsmiljön. Vissa av dessa färdigheter som exempelvis spannmålsodling behärskas inte mer av många i dagens samhälle, då det har ersatts av olika tekniska innovationer. Teknikens inverkan har därefter gjort att färre människor kan prestera mer på egen hand men även att förändringen inom arbetsdelningen gör att kunskapen inte heller behöver behärskas av alla längre (Säljö, 2015, s. 15).

Det som betonas i det sociokulturella perspektivet är att det inte enbart sker appropriering inom språk och begrepp i inläringen, utan även med fysiska redskap. Det är en viktig del i det mänskliga lärandet att ha kunskap i hur artefakter såsom knivar, olika verktyg, cyklar, elektronik och många andra redskap ska hanteras. I dagens samhälle sker mycket av hanteringen med hjälp av tekniken, som även har underlättat i hanteringen av många artefakter. Tekniken spelar en väldigt stor roll i hur människans lärande kan förstås i dagens värld. Den är en viktig del av människors kunskaper och kan ses som ett uttryck för hur människan kan omvandla sina kunskaper och insikter till artefakter. Det som det strävas till idag är att den så kallade hybridmänniskan ska kunna lära sig i samverkan med teknik och att hennes kompetens och färdigheter då inte längre kan begränsas till hennes kropp eller hjärna (Säljö, 2015, s. 97–98.)

Före industrialiseringen bodde många familjer på landsbygden och många livnärde sig på självhushållning. Kvinnorna ägnade mycket tid till hushållsarbetet och bakade bröd, ystade ost och kärnade smör. De spann, vävde och sydde kläder. Boskap på gården slaktades och det gjordes korv och saltades fläsk. I och med industrialiseringen flyttade många familjer sig från landsbygden till städer och tätorter. Det ledde till att familjestorlekarna minskade och självhushållningen minskade eller upphörde. Livsmedels- och textilindustrin tog över varuproduktionen och vatten- och avloppsledningar drogs in i bostäderna, tillsammans med centralvärme och el. Med tiden började även hushållsapparaterna komma ut på marknaden, vilket påverkade hushållsarbetstiden ännu ytterligare. Bland annat kylskåp och frysbox underlättade livsmedelsförvaringen till stor del och ledde till snabbare och enklare livsmedelsinköp och enklare matlagning. Förutom dessa kom bland annat dammsugaren, tvättmaskinen, elspisen och symaskinen ut på marknaden. De nya innovationerna ledde till både en stor tidsbesparing och till mindre fysisk ansträngning för kvinnorna, som oftast skötte hushållsarbetet (Nyberg, 1989, s. 2.)

Det finns dock en annan sida av detta mynt och det är hur ökad tillgång av köpevaror, som exempelvis hel- och halvfabrikat och hushållsapparater har lett till högre ställda krav på hushållsproduktionen. Större krav ställs på varierad kost, hygien och vård av barn. Även stigande inkomster och ökad konsumtion leder till mer tid som spenderas på handlande. Denna teori visar på att hushållsarbetstiden egentligen inte minskade i och med industrialiseringen, utan det som skedde var att den omfördelades. Det har hänt väldigt mycket sedan

industrialiseringen oavsett och de industrivaror som finns idag och är allmänt bruk, fanns överhuvudtaget inte på 1930-talet (Nyberg, 1989, s. 3–4.)

En ny innovation som kom ut på marknaden i början av 1900-talet var gasspisen, men användningen av dem ökade inte före 1920-talet. Detta innebar dock inte att alla använde dem utan många använde fortfarande vedspisar eller använde gasspisen och vedspisen parallellt, gasspisen användes till matlagning och vedspisen till bakning. På landsbygden dominerade dock vedspisen ännu under 1930-talet. De hushåll som hade elektricitet kunde emellertid också använda elektriska kokplattor, speciellt under sommartid, eftersom vedspisar också bidrog till mycket värme i husen. Vilken spis som användes inverkar även på hushållsarbetstiden. Eftersom det tillkom mera arbete med att använda en vedspis, som behövde underhållas och eldas, tillbringades det i genomsnitt 2,5 timmar till detta i jordbrukarhemmen under 1930-talet. I stadshushåll tillbringades det ungefär en timme kortare tid till matlagningen. Andra faktorer som påverkade matlagningstiden var att det på landsbygden användes mindre förädlade livsmedel till matlagningen, att hushållen var större och att det åts fler mål per dag. Det tog ända till 1940-talet före elspisarna började spridas i hushållen och på 1960-talet hade de flesta hushåll en elspis eller en gasspis och med tiden minskade även användningen av gasspis. Under 1970-talet började även mikrovågsugnen introduceras i Norden och i undersökningar från Östergötland i Sverige, hade 1989 drygt 40 % av barnfamiljerna en mikrovågsugn (Nyberg, 1989, s. 83–84, 210.)

Electrolux lanserade sitt första kylskåp 1927 och det innebar en mycket större möjlighet till att kunna förvara färskvaror, men dessa var både dyra i inköp och drift. Det fanns ännu många hushåll som använde isskåp eller som förvarade livsmedlen exempelvis farstun, där det var kallare. Det tog ända till 1970-talet tills kylskåpen hittades i nästan alla hushåll och samma gällde frysboxar. Disken diskades även för hand ända fram till 1970–1980-talet då diskmaskinen blev vanligare. Diskmaskinen kom ut på marknaden på 1950-talet men var då ännu mycket ovanlig (Nyberg, 1989, s.92–93, 212–213, 218.)

Under 1930-talet saknades hushållsmaskiner som kunde användas till bakning. De redskap som då var vanliga i jordbrukssamhällena, och speciellt i hushåll där det fanns kor, var att det användes en separator för att skilja grädden från mjölken vid smörkärning, och då användes även en smörkärna. Även olika slaktredskap var vanliga under den tiden. Det tog till 1950-talet före hushållsassistenten introducerades i de vanliga hushållen, men långt ifrån alla hade en.

Bakmaskinen introducerades på 1980-talet, men även den hittades inte i många hushåll ännu under det årtiondet (Nyberg, 1989, s. 98, 198.)

6. Ett sociologiskt perspektiv på den förändrade barndomen

Detta kapitel behandlar hur synen på barn och barndom har förändrats under 1900-talet och under början av 2000-talet. Inledningsvis i kapitlet undersöks hur tidens gång har påverkat synen på barndom och barn och hur 1900-talet kom att kallas *barnets århundrade*. Slutligen presenteras barnperspektivet och vad det begreppet innebär. Detta kapitels syfte är även att betona hur synen på barns inläring och deras behov påverkar hur den informella inläringen prioriteras och genomförs. Halldén är en författare som betonar just varför barndom är en viktig aspekt att undersöka då syftet också är att se på större strukturer och samhället i helhet.

Genom att studera barndom studeras även samhället på en strukturell och diskursiv nivå. Samhällets system bestående av politiska, ekonomiska, ideologiska och juridiska förhållanden kan undersökas genom att undersöka barndomen. Hur barndomen utformas visar på hur samhället fördelar rättigheter, skyldigheter och resurser. Idealerna som gäller relationer mellan barn och föräldrar kan även visa på hur samhället ser på reproduktion. Samhällets syn på kollektiv fostran, ansvaret för fostran, det goda föräldraskapet och andra socialisationsprocesser, visar även på samhällets värderingar (Halldén, 2007, s. 13.)

6.1. Den förändrade synen på barn och barndom

Under 200 år har det västerländska samhället ändrats markant i och med att det bondesamhälle som förut existerat ersatts med ett industrialiserat samhälle, och fokuset på ett mer urbant leverne och ett kunskapsintensivt samhälle har vuxit fram. Detta har även lett till att samhällsrelationerna har förändrats på flera sätt. Allmänt sett har den privata sfären förminskats och den offentliga sektorn blivit större, med staten och dess institutioner inräknat. Förändringen har i sin tur påverkat det sociala livet till stor grad och vidare även barns liv och synen på barndomen och dess utformning. Redan i början av 1900-talet ses en stor förändring i synen på barn som har påverkat den syn som finns ännu idag. Det var då som den syn på barn som kännetecknats av arbete och ekonomisk vinst blev utbytt till en syn som kännetecknas av omsorg och utbildning. Att denna syn ändrades beror bland annat på att industrin

rationaliserades och att barnarbete blev mindre lönsamt. Barnen tillskrevs då ett större emotionellt värde än ett ekonomiskt värde (Axelsson & Qvarsebo, 2010, s. 41–43.)

Barndomen ses oftast som en specifik tid i livet som definieras av biologisk omognad, moralisk oskuld, utveckling och växande. Ordet barndom kan också ofta kopplas samman med en viss typ av normer och hur viktigt det är att få en ”normal” barndom. Att gå miste om den ”normala” barndomen kan ge sig till synes på olika sätt men ofta handlar det om att gränsen mellan barndom och vuxenhet inte existerat. Det kan då handla om att ett barn har varit tvunget att arbeta eller göra något som hör vuxenheten till. Barndomen ses som en fast och oföränderlig del i livet just på grund av att det finns en gräns mellan att bli vuxen och vara barn och att gränsen sätts på basen av olika aktiviteter och erfarenheter som hör till de olika åldersgrupperna (Axelsson & Qvarsebo, 2010, s. 39.)

Om barndomen ses ur ett historiskt perspektiv är den både full av variationer och är alltid föränderlig. Barndomen är inte alltid given, som den i modern tid ofta kan uppfattas, och den är inte heller en fas i livet som lätt kan avgränsas med en viss ålder. Dagens syn på barnarbete är en bra riktlinje på hur synen på barn och barndom har ändrats. I västvärlden anses idag barnarbete som något som inte ska få existera och barn ska inte behöva arbeta för sin brödföda. Flyttar vi bakåt i tiden har synen inte alltid varit densamma. I gamla bondesamhällen började barn arbeta redan vid sju till åtta års ålder och det var då både naturligt och nödvändigt. Speciellt under skördetid arbetade både vuxna och barn hela dagarna. I och med industrialiseringen kom även fabriker, där barnen var en stor del av arbetstagarna, speciellt inom tändsticksindustrin, tobaksindustrin och glasindustrin (Axelsson & Qvarsebo, 2010, s. 39–40.)

Under 1900-talet förändrades synen på barnarbete men det var fortfarande en stor skillnad mot hur barnarbetet ses på idag. Det var då en mer flexibel gräns mellan barndom och vuxenhet och periodiseringen av barndomen var väldigt annorlunda i förhållande till barnets ålder och dessa gränser har förskjutits sen dess. Barnarbetet upphörde för de yngsta under den första halvan av 1900-talet, men det ansågs ändå både naturligt och önskvärt att de barn som befann sig i 14–15 års åldern inledde sin yrkeskarriär inom bland annat kontorsbud, varubud eller liknande (Axelsson & Qvarsebo, 2010, s. 40.)

6.1.1 Barnets århundrade

”1900-talet har i många sammanhang presenterats som det århundrade som skulle bli ”barnens århundrade”” (Sandin & Halldén, 2003, s. 7).

Det har skett en stor förändring i både synen på barns kroppsliga integritet och i synen på barns rättigheter. Dessa förändringar trädde fram mest under 1900-talet, då bland annat lagar mot barnaga trädde i kraft. Dessa bestämmelser visar inte endast på hur synen på tillrättavisningar förändrades utan även på synen på barn och barndom förändrades. Barnen började då uppfattas som självständiga subjekt istället för objekt. Desto längre in på 1900-talet, desto mer ändras synen på barn och dess rättigheter. 1989 skapade Förenta nationernas nationalförsamling konventionen om barns rättigheter. Denna behandlade delvis att barnet både som människa och medborgare, är värt sin egen konvention om rättigheter, men även att alla barn borde ha rätt till de fysiska, sociala, politiska och kulturella krav som finns (Axelsson & Qvarsebo, s. 51, 53.).

Föreställningen av barndomen är långt ifrån dynamisk och självklar. Föreställningen påverkas av en samling av olika faktorer som både är historiska, sociala, politiska och kulturella. Samhället är en av de faktorer som påverkar hur barndomen definieras och uppfattas med bland annat faktorer som föräldraskap, statens roll, marknad och vetenskap, som även påverkar i sig. Det var under mitten av 1900-talet som den barndom som vi känner idag började växa fram. Industrialiseringen och urbaniseringen skapade förutsättningar och villkor för den förändrade barndomen, samt att medicinska och psykologiska vetenskapen växte fram och gav ny kunskap om barn och deras behov. Det växande intresse som skedde för dessa två resulterade även i att barnet i sig blev ett kunskapsfält som intresserade både psykologer, sociologer, pedagoger och läkare (Axelsson & Qvarsebo, s. 54–55.)

Efter det andra världskriget, precis som 30 år tidigare vid första världskrigets slut, ökade intresset för barnens välfärd. Det ledde till ökat barnskydd och en starkare myndighetskontroll. ”Barnets sekel” som Ellen Key utropade redan i början av 1900-talet började sakta men säkert omvandlas till ett ”familjens sekel”. Bidragande faktor till dessa förändringar var även influenser från väst, från Sverige, där barnskyddet och socialskyddet redan var mera utvecklat (Roselius, 2018, s. 239, 241.)

Under 1900-talet skedde en ökad institutionalisering av barns liv och staten ökade sitt inflytande genom lagstiftning och via skolor, förskolor och socialtjänsters ökade inflytande. Oavsett hur begreppet ” barnens århundrade” tolkas är det uppenbart att barnen har stått i centrum för välfärdssamhällets ansträngningar att påverka och förändra samhället indirekt och direkt. Detta har gjort att synen på barndomen har förändrats. Även synen på föräldraskapet innebär för både män och kvinnor har förändrats till stor grad. Välfärdsstatens uppbyggnad har inneburit att både barnens rättigheter och föräldrarnas rättigheter har getts mera utrymme. Nya lagstiftningar har även omdefinierat barndomens innebörder och statens skyldigheter i förhållande till barnen (Sandin & Halldén, 2003, s. 7).

Sandin och Halldén betonar att det även är viktigt att se på är hur familjen som enhet för socialisation av barn är av stor betydelse då det kommer till definitionen av barns bästa, också i sammanhanget där barnets kompetens och självständighet sätts i fokus. Detta betonar även frågan om familjens roll och hur den kommuniceras i samband med välfärdsstatens förändring. Detta anknyter till en komplicerad samverkan mellan samhällets sociala förändring och hur familjen ses som en social enhet vars syfte är att värna barnets bästa. Under 1900-talets andra hälft då många kvinnor börjar arbeta utanför hemmet förändras även familjelivet till stor grad. Detta möjliggjordes genom omvårdnadsreformer men innebar även att hemmet och familjens betydelse i barnens liv ändrade karaktär. Därför är det viktigt att uppmärksamma de ideal och konstruktioner av barndom, föräldraskap och stat som har varit framträdande och verksamma i framväxten av den nuvarande välfärdsstatens offentliga barnomsorg (Sandin & Halldén, 2003, s. 14.)

6.1.2 Barnperspektivet

Begreppen *barnets bästa* och *barnperspektivet* mobiliserar barnen som medborgare och gör barnen till egna rättsliga subjekt. Begreppen understryker också barnens autonomi i förhållande till sina familjer. Begreppet ”barnets bästa” överskrider även olika gränser och blir en länk mellan statsmakten och individen och förhandlas med utgångspunkt från normbildningen i barnkonventionen. Det skapas även en koppling mellan barns vardag och en internationell normbildning samt mellan normbildning och politik (Sandin & Halldén, 2003, s. 20–21.)

Under 1900-talet kan två synsätt att uppfostra barn urskiljas för att ge barn förmåga att förstå sig själva. Den ena är en auktoritär linje och den andra en frihetlig. Till den första hör synen att

regelbundenhet och regler är gynnande för barnet, medan den andra förespråkar att det är viktigt att uppnå ett självreglerande barn genom att barnet själv ska kunna få egna insikter. Inom den frihetliga synen betonas även barnets utvecklings- och inlärningspotential. Den auktoritära linjen är den som är mera vanlig under den första delen av 1900-talet, medan den frihetliga synen börjar starkare betonas på 1970-talet och framåt. Då blir även betoningen på förståelse och jämlikhet stark inom pedagogiken (Lindgren, 2003, s. 178–179, 208.)

Enligt Lindgren (2003) skedde det även under 1970-talet och framåt, stora förändringar i synen på barn och deras inläring. På 1980-talet framställdes barnen mera som mottagare av kunskaper och värderingar i större utsträckning än under 1970-talet. Det var då ett större fokus på att förmedla kunskap, istället för att påverka barnens åsikter. Under 1970-talet fanns det en föreställning om att barnen kunde fungera som verktyg för att få till förändring i samhället, medan det på 1980-talet var mera fokus på att barnen skulle socialiseras in i de värderingar som redan fanns i samhället. Under 1980-talet var det även mera fokus på att barnen skulle föra traditioner vidare istället för att bryta eller förändra dem. Det innebar även att barnen skulle följa samhällsförändringarna istället för att driva dem. Då var förankringen i kulturarvet viktigare än att få till stånd olika samhällsförändringar (Lindgren, 2003, s. 191). Det som skedde kring familjer och barndom på 1970-talet kan ses som en slags revolt. Gamla patriarkaliska värderingar började omprövas och kvinnor och män skulle bli mer jämlika. Dessa omprövningar ledde bland annat till en ökad närhet mellan pappor och barn och att mammorna fick mer likaberättigande i arbetslivet (Grandelius, 1997, s. 40).

På 1990-talet blir det ett ännu mer tydligt fokus på barn som individer. Detta är även något som skedde som en följd av skapandet av Barnkonventionen som trädde i kraft 1989. Det blev då ännu viktigare att det var barnens egen aktivitet som skulle vara grunden för det egna lärandet och kompetensgörandet, men att det till en början kunde behövas styras av en vuxen. Barnets ställs här i centrum inte bara för själva lärandeverksamheten utan även för sig själv och sitt eget intresse. Barnets eget ansvar över sitt eget lärande blir här också ännu viktigare (Lindgren, 2003, s. 201.)

Lindberg (2003) betonar att en ytterligare förskjutning i barnperspektivet har skett under 2000-talet, som har lett till att det nu är barnen som ska vara med och påverka vad som ska förändras i samhället. Tanken som på 1970-talet syftade till att barnen var individer beroende av vuxnas sätt att hantera situationer har idag på 2000-talet ändrats till att det är de vuxna som är beroende

av barnen. Det innebär att barns handlingar idag ska vara utgångspunkten för vuxnas förståelse av sina handlingar och sig själva, men även för vad barn är och hur de fungerar. Barnens aktivitet ska stå i centrum och det är utifrån det som vuxnas aktiviteter ska skapas (Lindgren, 2003, s. 205, 207–208). En ytterligare dimension som påverkat synen på barndomen under 2000-talet är prestationer. Många barns barndomar är under 2000-talet fyllda av prestationskrav och förväntningar. Denna nya barndomssyn innebär även att lärandet måste påbörjas i ett tidigt skede i barnets liv och förutsätter en ny typ av förälder som är både pedagogiskt medveten och mer planerande (Sandin, 2003, s. 235).

Det föräldraskap som är idealt och framträdande under 2000-talet innehåller delar av det som började som nya tankegångar under första delen av 1900-talet. Barnets individualitet är i centrum och de vuxnas ansvar för barnets utveckling är viktigt samt att det ska finnas en respekt för barnets känslor. Samtliga tankegångar fick sin början under just början av 1900-talet. Idag kan däremot även idealet om att barnet ska finnas i centrum stå emot föräldrarnas strävan till att värna egna behov och att leva upp till krav som dubbla yrkesarbete kräver, vilket skapar en konflikt. Det innebär att synen på barn och barndom kan vara motsägelsefull och att den starka barncentrering som finns idag och föreställningar kring den härstammar ur skilda historiska perioder (Halldén, 2007, s. 53–54.)

I den nya barndomsforskningen som trädde fram under 1900-talet har även barndomsgeografin etablerats. Barndomsgeografin belyser platsen som viktig för att analysera barns livsvillkor och en av de bärande idéerna är att barndom alltid måste förstås i relation till rum och tid. Med det menas att det inte finns en universell barndom utan att den alltid är situationsbunden. Platsen kan såväl syfta till en fysisk plats eller en symbolisk plats där den fysiska platsen har en betydelse för enskilda personer. Inom barndomsgeografin och undersökningen kring platsens betydelse undersöks även globaliseringens inverkan, och relationen mellan de globala och lokala processerna. I barns vardagsliv sker alltid en organisering av dagen på en bestämd plats och denna organisering har även påverkats av artefakter som är skapta utifrån globala fenomen. Ännu en infallsvinkel som finns inom barndomsgeografin är *rumsdiskurser*. Forskningen kring detta knyter ofta an till synen på barndomen som socialt konstruerad. Inom rumsdiskurserna undersöks även hemmets betydelse och hur det ger bestämda värden i vissa barndomsdiskurser (Halldén, 2007, s. 81–82, 89–90.)

7. Metod

7.1. Kvalitativ studie

Denna avhandling är baserad på en kvalitativ studie. Syftet med en kvalitativ studie är att undersöka karaktären eller egenskaperna hos fenomenet som undersöks. Det är fenomenets innebörd eller mening som är det viktiga att undersöka och få svar på. Genom att använda olika metoder inom den kvalitativa forskningen möjliggör det att få fram de svar som söks efter eller de karaktärsdrag som undersöks (Widerberg, 2002, s. 15–16). En av dessa metoder är *intervju* och det är även den forskningsmetod som används i denna avhandling.

Intervju valdes som metod av den orsak att avhandlingens syfte och ämne kräver att intervjupersonerna ska kunna berätta så fritt och ingående som möjligt om sina personliga minnen och uppfattningar. För att intervjujämförelser ska vara möjliga är det även viktigt att själva essensen av svaren ska framträda och fria intervjuer möjliggör detta. Själva intervjumetoden som användes var narrativ metod.

En kvalitativ studie var att föredra som metod i denna avhandling av den orsaken att det var själva innebörden av fenomenet informell inläring och faktorer som påverkar den som undersöks. Genom att använda kvalitativa forskningsmetoder, i detta fall intervju, kunde intervjupersonerna berätta fritt om sina erfarenheter och blev inte bundna till vissa fråge- eller tidsramar. Avhandlingen är baserad på åtta intervjuer och sex av intervjuerna skedde redan under åren 2019–2020. Dessa framkommer i denna avhandlings pilotstudie: *"Allt jag har lärt mig då det kommer till kökskunskaper så har jag fått lära mig hemma."* - *En kvalitativ forskning i hur barns inläring i köket har förändrats och påverkat färdigheter och attityder från 1930-talet till 2020-talet* (Flemming, 2020). Ytterligare två intervjuer skedde sedan under våren 2021.

I samtliga intervjuer var det viktigt att intervjupersonerna skulle känna sig bekväma i intervjusituationen och att de skulle kunna prata så fritt som möjligt om ämnet. Just därför skedde de första sex intervjuerna i intervjupersonernas hem. De intervjuer som skedde under våren 2021 skedde dock som videointervjuer istället på grund av den då rådande Coronapandemin, som ledde till begränsningar i de fysiskt sociala kontakterna. I samtliga

intervjuer har en fri tidsram varit en viktig faktor. Det har inte under någon av intervjuerna funnits en tidsgräns utan intervjupersonerna har fått prata om ämnet eller frågan så länge som de har haft minnen eller reflektioner kring det som undersökts.

Den narrativa forskningen, även kallad berättelseforskning, bygger på att en eller flera erfarenheter omvandlas till en berättelse. Den narrativa metoden kan användas både för att samla in och analysera skriftliga och muntliga berättelser. När berättelserna sedan analyseras blir de enskilda erfarenheterna som framkommer organiserade och sammansatta i en berättelse. På det sättet får erfarenheterna en mening och blir mer synliga. Dessa berättelser kan även kallas *livsberättelser* och de kan både skapa mening och ordning i vardagliga händelser som framkommer i intervjun. En egen livsberättelse är subjektiv och det är genom dessa berättelser som förståelsen för andra människor och deras livsvärld ökar (Johansson, 2005, s. 21–24, 84–85.)

Genom narrativitet sätts enskilda händelser i relation till andra händelser. Händelserna sätts även i ett tids-och rumssammanhang. Berättelsen förstås genom att den kopplas ihop och jämförs med konstruerade helheter eller sociala nätverk som är formade av symboliska, institutionella och materiella praktiker. Berättelsen får mening i relation till helheten (Johansson, 2005, s. 95). Detta är speciellt relevant med tanke på denna avhandlings syfte, eftersom den undersöker hur kontexten och de sociologiska och humanekologiska faktorerna har påverkat intervjupersonernas upplevelser och den informella inläringen som skett.

7.1.1 Datainsamlingsmetod

Att använda sig av intervju som metod innebär att forskaren använder samtalsformen för att undersöka och få fram andras muntliga berättelser, förståelser och kunskaper. Intervjun kan både vara planerad och relativt oplanerad, styrd på förhand eller mera fri. I intervjun kan forskaren använda sig av en utarbetad intervjuguide eller så kan frågorna utvecklas under intervjuns gång. En helt igenom strukturerad intervju som är standardiserad och genomförs på exakt samma sätt med alla intervjupersoner kan däremot inte räknas till de kvalitativa metoderna. Detta på grund av att den kvalitativa intervjuns syfte är att använda sig av det direkta mötet och det unika samtal som uppstår mellan forskare och intervjuperson i just den kontext

som de befinner sig i. Eftersom det är ett unikt samtal kan intervjupersonerna variera i sitt berättande och samtalet kan göra det samma. Även relationen mellan forskare och intervjuperson kan skifta. Det viktigaste för forskaren är att kunna uppfatta och följa upp berättelsen, uppgifterna och förståelsen som intervjupersonen ger och därmed få grepp om essensen i berättelsen (Widerberg, 2002, s. 15–16.)

Det som även kännetecknar en kvalitativ intervju är att forskaren följer upp de delar av berättelsen som framkommer i intervjun för att kunna belysa intervjupersonens förståelse av det fenomen som undersöks. Hur detta genomförs beror på fenomenet ifråga men även på forskarens och intervjupersonens avsikter och önskningsar. Syftet med den kvalitativa intervjun som metod är att få fram en människas förståelse av ett visst fenomen eller ett tema, samma resultat uppnås inte med till exempel observation som metod (Widerberg, 2002, s. 16–17.)

Förståelse och förförståelse är viktiga faktorer inom den kvalitativa intervjun och har även tagits i beaktande i denna avhandling och i datainsamlingen. Genom att intervjuaren har en förförståelse av temat blir hen också mer känslig för vilka detaljer intervjupersonen återger och dialogen kan utvecklas ytterligare. Även tolkningen av det insamlade materialet påverkas av intervjuarens förförståelse. Det innebär att ju mer erfarenhet och kunskap intervjuaren har om det tema som hen utför intervjuer inom, desto mer givande kan resultatet bli. Förförståelsen får däremot inte heller styra intervjun utan intervjupersonen behöver kunna prata fritt och öppet om sina erfarenheter och detta ska även uppmuntras av intervjuaren (Dalen, 2015, s. 17–18.)

Den metod som användes som intervjumetod är inom ett narrativt förhållningssätt, en livsberättelseintervju. Det som är viktigt att reflektera kring intervjuer som görs inom detta förhållningssätt är bland annat: 1. Vad som ska studeras, 2. Vilken problematiken är, 3. Vad syftet är, och 4. Vilken förförståelse som finns för ämnet. Inom diskursmodellen, en modell för narrativ forskning, betonas att intervjun ska vara ett samspel mellan två personer med språket som medel. Detta innebär att både intervjuaren och intervjupersonen spelar aktiva roller, och känslor, idéer och värderingar som uttrycks under intervjun blir därför en produkt av detta samspel. Berättelsen blir därför en gemensam produktion och intervjuaren bidrar genom både aktivt lyssnande, uppbackning och eventuella ifrågasättanden (Johansson, 2005, s. 244, 250–252.)

Intervjuerna var semistrukturerade med ett visst antal frågeteman som det diskuterades kring. Frågorna formulerades efter intervjupersonens ålder och vilken intervjugrupp de tillhörde vilket innebar att frågorna endera kunde syfta till nutid eller dåtid. De teman som behandlades var: 1. Inläring och sociala aspekter, 2. Matlagning och bakning, 3. Råvaror och förvaring, 4. Högtider, och 5. Redskap och arbetsmetoder i köket. Alla dessa teman valdes på grund av att berättande kring dem ger en inblick i vilken informell inläring som har skett i intervjupersonernas liv och vilken utläring de själva utför. Genom att det i intervjun frågades fritt kring dessa teman blev även en analys möjlig av kontexten och miljön i vilken inläringen hade skett. Att fråga kring olika teman och om miljön där intervjupersonen växte upp som barn möjliggjorde även att fler minnen kunde komma till ytan. Det fanns ingen tid som begränsade olika teman men intervjuaren kunde vid behov ställa stödfrågor som *vem*, *var* och *hur*, för att kunna utveckla dialogen ytterligare eller för att klargöra olika detaljer.

7.1.2. Urval och avgränsningar

Enligt Trost (2010) beror urvalet inom kvalitativ forskning på vilka omständigheter forskningen görs inom eller efter vilket syftet är. Trost betonar att det är bättre att begränsa sig till ett mycket litet antal intervjuer, exempelvis fyra, fem eller åtta. Orsaken till detta är att materialet annars kan bli ohanterligt och det blir svårare att få en överblick över dem och se vilka detaljer som skiljer i de olika berättelserna. Det underlättar även kvalitativa undersökningar att ha ett heterogent urval men inom en given ram. Variation ska eftersträvas men det heterogena ska finnas inom ramen av en viss homogenitet (Trost, 2010, s. 137, 143.)

Intervjupersonerna i denna forskning har blivit valda enligt åldersvariabler och vilken miljö de har vuxit upp. För att få en bra överblick över hur den informella inläringen har förändrats och varför den har förändrats har intervjupersoner valts utifrån när de är födda och/eller enligt vilken ålder deras barn är. Den första intervjugruppen består av två personer födda på 1920-och 1930-talet. Nästa intervjugrupp består av personer födda på 1960-talet och den tredje intervjugruppen består av personer födda under 1990-talet. Den fjärde och sista intervjugruppen består av föräldrar som hade barn i 10 års åldern då denna forskning gjordes. Dessa årtionden valdes av den orsak att de tre första intervjugrupperna är generationer som följer varandra. Det fjärde årtiondet valdes för att få en överblick över hur den informella inläringen såg ut bland barn under tiden då undersökningen gjordes. Samtliga intervjupersoner är uppväxta i

landsbygdsmiljö och orsaken till det valet är, som även Trost återger, att det behöver finnas en viss ram inom vilket ett heterogent urval görs. Annars blir skillnaderna för stora och analysen av materialet försvåras. I denna forskning skulle intervjupersoner med uppväxter i både landsbygd och stad krävt en mycket större studie för att skillnaderna på uppväxtmiljöer har varit markant olika, speciellt under första delen av 1900-talet.

7.1.3. Genomförande

Intervjuerna har skett genom att intervjuaren har besökt intervjupersonernas hem i sex fall av åtta. De intervjupersoner som hörde till den sista intervjugruppen intervjuades via videosamtal. Sedan har intervjupersonerna fått berätta hur mycket och hur fritt de har velat angående sina egna minnen och upplevelser av den informella inläringen i köket och hur den har förändrats. De har även fått berätta kring vilka sociala relationer som har spelat roll, vilka traditioner som har uppmärksammas, råvaror som har använts och så vidare. Alla faktorer som har tangerat till undersökningsämnet har sedan tagits i beaktande i behandlingen av materialet.

Intervjuerna har spelats in via intervjuarens telefon och sedan transkriberats. Enstaka anteckningar nedtecknades också, utöver ljudmaterialet, för att förtydliga vissa detaljer eller komplettera uttryck eller ord. Det transkriberade materialet har sedan konstruerats om till personliga narrativa berättelser för var och en av intervjupersonerna. Berättelserna är berättade i jagform, exakt så som intervjupersonerna också berättar sin historia. Intervjugrupp 1, 2 och 3 berättar om sina personliga erfarenheter från sin barndom, medan Intervjugrupp 4 berättar främst om sina erfarenheter som föräldrar. Orsaken till att Intervjugrupp 4 berättar om sina erfarenheter som föräldrar istället för att deras barn skulle återge om sin inläring är att barn inte kan se den informella inläring som sker i deras liv med samma tidsperspektiv som deras föräldrar kan.

7.2. Databearbetning och analys

Allt intervjumaterial och transkriberingen har analyserats enligt en fenomenologisk hermeneutisk forskningsansats. Enligt Henricson (2017) har alla de fenomenologiska traditionerna gemensamt att de vill förstå innebörden av levda erfarenheter av ett fenomen. De levda erfarenheterna ses inte som något objektivt eller som sanning, utan de utgår från den egna individens upplevelser av den värld som hen lever i (Henricson, 2017, s. 21, s. 325.)

Hermeneutiken i sin tur är en tolkningskonst och en förståelselära vars syfte är att förmedla förståelse och innebörder. Utifrån hermeneutiken ser människor på världen med olika utgångspunkter och att det finns ett samspel mellan människans förståelse och människans värld. Detta innebär att det inte är möjligt att ställa sig utanför ens egen tolkning och förståelse av världen, tolkningen och förståelsen av världen är i ett samspel som hela tiden pågår. När hermeneutiken sedan sammanlänkas med fenomenologin möjliggör det att innebörderna i en människas erfarenhet av ett fenomen ska kunna tolkas och kunna förmedlas åt andra (Henricson, 2017, s. 326.)

Den fenomenologiska hermeneutikens tolkningsmetod passar även bra i en studie där intervjupersonerna inte själva alltid kan sätta fingret på fenomenets innebörder utan det kan krävas en metod för att synliggöra dessa innebörder. Syftet är då att söka efter och belysa innebörderna i fenomenet som undersöks (Henricson, 2017, s. 327.)

Det finns tre faser som en forskare kan använda sig av inom den fenomenologiska hermeneutiska tolkningsmetoden: Den naiva förståelsen, strukturanalysen och den sammanvägda förståelsen. I den naiva läsningen är syftet att med upprepad läsning sträva efter en omedelbar förståelse av fenomenet som undersöks och av dess helhet och göra en slags ytlig tolkning. Strukturanalysens syfte är att förklara och definiera texten och materialet. I strukturanalysen tar forskaren mera distans till texten än i den naiva läsningen. Texten kan i denna fas analyseras endera som helhet eller i olika områden. I den sista fasen eftersträvar forskaren att få en djupare förståelse av det undersökta fenomenet genom att relatera den till forskningsfrågan. I den sista fasen tas de tidigare faserna i beaktande och även olika teorier och modeller som är relevanta till forskningssyftet kan tas som stöd i analysen (Henricson, 2012, s. 380, 381.)

7.3. Kvalitetsaspekter

Reliabiliteten och trovärdigheten i en forskning visar på hur tillförlitligt det insamlade materialet är. Det är en mätning som visar att materialet är stabilt och inte har blivit utsatt för exempelvis intervjuarens påverkan. Enligt Trost (2010) kan en mätning i forskningens tillförlitlighet delas upp i fyra komponenter som undersöks. Den första komponenten är *kongruensen*, som syftar till likheten i frågorna som används under intervjun och att de frågas på samma sätt samt att de mäter samma sak. *Precision* är den andra komponenten och den syftar till att undersöka ur intervjuaren registrerar intervjusvaren, denna komponent syftar bland annat till att en intervjuare inte ska ta för givet att hen förstår i svaren utan att ha kontrollerat det. Den tredje komponenten är *objektivitet* och den syftar till skilda intervjuares sätt att registrera svar, om många intervjuare får samma svar är objektiviteten hög. Fjärde komponenten är *Konstans* och den syftar till tidsaspekten, denna komponent förutsätter att attityden eller fenomenet inte har ändrat sig med tiden. Denna komponent är inte lika aktuell i kvalitativa intervjuer eftersom det där är en del av syftet att undersöka förändringar och processer som ändras med tiden. Samt att människor kan ge olika svar beroende på tidpunkt och kontext som de befinner sig, människan är inte statisk i sina föreställningar, åsikter eller beteenden (Trost, 2010, s. 131–132.)

I denna forskning har fenomenet som undersökts varit det samma oberoende av intervjuperson. Intervjufrågorna har också varit samma till stor grad. Vissa frågor har behövt anpassas efter intervjugrupp, med tanke på att deras ålder och livssituation har kunnat påverka frågeställningen markant. Till exempel har det inte varit relevant att fråga intervjupersoner som inte haft barn om hur de lär sina barn inom matlagning och andra kunskaper i köket. Detta innebär att kongruenskomponentens krav uppfylls. Alla intervjusvaren transkriberades ord för ord och ingenting lämnades bort vilket. Samt att intervjuaren frågade upp om det var några oklarheter i intervjusvaren, vilket uppfyller precisionskraven. Svaren blev inte heller påverkade av intervjuaren utan intervjupersonerna fick berätta fritt och alla svar behandlades objektivt. Konstanskomponenten, som Trost också skriver, är svår att tillämpa i kvalitativa intervjuer och det är även fallet i denna forskning. Med tanke på att intervjusvaren är baserade på personliga minnen och erfarenheter är det svårt att kunna fastslå tillförlitlighet eftersom minnen är subjektiva. I Intervjugrupp 1 handlar det till exempel om händelser som skett för 70–80 år sedan

och minnen kan förändras med tiden. Enligt Trost är det även det som är en del av det som ska undersökas då kvalitativa intervjuer genomförs.

7.4. Forskningsetiska aspekter

Det är viktigt att i en kvalitativ forskning hitta en balans mellan den allmänna nyttan och beaktandet av till exempel intervjupersonernas livsförhållanden och integritet. Det finns fyra övergripande etikregler som en forskare kan och bör följa: 1. Informationskravet, intervjupersonerna ska informeras om forskningsuppgiftens syfte, 2. Samtyckeskravet, intervjupersonerna ska ha rätt att bestämma över sin egen medverkan, 3. Konfidentialitetskravet, intervjupersonernas uppgifter ska förvaras på ett skyddat sätt och alla ska ges största möjliga konfidentialitet, och 4. Nyttjandekravet, materialet som samlas in om enskilda personer ska endast användas i forskningssyfte (Davidson & Patel, 2011, s. 62–63.)

För att intervjupersonernas integritet ska skyddas så har alla namn ändrats, samt att specifika platser inte nämns. Personerna har blivit informerade före intervjun vad syftet med intervjun är och vad som kommer hända med intervjumaterialet efteråt och till vad materialet ska användas. Efter att datainsamlingen i ljudform har transkriberats, har den förstörts.

I denna forskning har intervjupersonernas integritet skyddats och konfidentialiteten har tagits i beaktande. Alla intervjupersoner har blivit informerade, före intervjun, om intervjuns syfte och till vad intervjumaterialet kommer användas. De har också getts möjlighet att läsa materialet efter behandling. Datainsamlingen som var i ljudform har även förstörts efter att den har transkriberats och behandlats.

8. Resultatredovisning

Inledningsvis i detta kapitel kommer intervjuberättelserna presenteras. Intervjuberättelserna är baserade på intervjumaterial från åtta intervjuer där samtliga intervjupersoner är uppväxta på den svenskösterbottniska landsbygden. Skillnaden mellan intervjugrupperna är att de är uppväxta under olika årtionden. Efter intervjuberättelserna följer en sammanfattning av olika likheter och skillnader som framkommer i de olika berättelserna. Därefter följer resultatdiskussion, metoddiskussion och förslag till framtida forskning.

8.1. Intervjuberättelser

Intervjugrupp 1: Maria - född 1925

Jag har alltid varit i köket, ända från barnsben. Direkt när mamma hade gjort en deg var jag där och bakade. Vi bakade mest bullalängder, sodabullar och rågbröd hemma hos oss. Sodabullar var bra att baka då vi hade någon surnad grädde eller fil till överlopps och det gick också väldigt snabbt att baka dem, och mamma kunde skicka med dem till skolan eller till arbetet på morgnarna. Vi var åtta i familjen också så bakverken och bröden gick nog åt minsann.

Vi gjorde vår mat på en vedspis och de redskap vi hade var väl de som fanns på den tiden, det grundläggande. Järngrytor använde vi oftast i matlagningen och det fanns hållringar på spisen som vi alltid fick lyfta bort för att kunna sätta grytan direkt på lågan och det var det nog mycket jobb med minns jag. Då vi bakade rågbröd hade vi kaveln, brödnaggaren och brödspaden till hands. Några maskiner fanns det ju inte då. Allt vi gjorde, gjordes med handkraft. Det var också krigstid då så det fanns inte så mycket extra att ta till.

Mamma brukade göra stek nästan varje söndag, min pappa jagade tjäderhönor så köttet brukade vi få därifrån. Vi kunde också slakta någon kalv eller något får för att få kött. Mamma var en skicklig kock, det var hon som lärde mig allt. Både jag och mina bröder lärde oss av henne. Jag minns att vi skulle lära oss att steka och att få köttet brynt, för då kunde man göra en god sås av skyn efteråt. Mina bröder ville lära sig det där för att då de gifte sig så ville de kunna göra såserna själva. De blev experter på det då de fick öva ofta och då råvarorna alltid fanns hemma.

Vi sådde råg och korn själva och det gjorde de flesta andra också då. Vi hade också kor så vi fick mjölk. Det var även möjligt att köpa mjölk på torget då det fanns pengar och den förvarades nere i brunnar så den skulle hållas kall. Vi kunde slakta grisar och kor så vi fick kött. Fanns inte kött kunde det lånas av grannen och sedan ges tillbaka eller så begicks det byteshandel. Slaktade vi någon liten kalv så kokade vi aladåb på slaktresterna och steken sattes i ugnen. Det gjordes också blodbröd, då

vi hade slaktat någon gris. Brödet torkades på brödstänger som fanns i taket. Där kunde också rågbrödet torkas och det hängde nog i taket i de flesta gårdar. Vi odlade potatis och rotsaker själva, men de kunde också köpas på torgmarknader i stan. Kaffe, socker och smör fick köpas på kort om det fanns i lanthandeln.

Högtiderna som firades var påsk och jul. På julen bakades det pepparkakor och *morogobban*¹. Vi gjorde också risgrynsgröt med fruktsoppa och även lutfisk. Lutfisken gjorde vi själva, jag och mamma, med björkaska som gjorde att fisken blev mjuk och bra. Under påsken minns jag bara att det var nog mycket fokus på ägg. Vi gjorde alltid *påskrättin*, med vitt bröd och äggsås på som min mamma hade lärt sig då hon tjänade hos en familj i stan. Den var så vacker då den var färdig med vitsås och kokt äggula på. Annan festmat var det nog dåligt med, det var inte riktigt rätt tid för det då det var krigstid.

Jag började baka bulla då jag var ganska liten, jag var nog ganska tidig, men det hade att göra med att jag var så intresserad av matlagning och bakning. Jag gjorde nog ganska mat själv som ung, men inte har någon blivit sämre av lärdomar inte, jag har haft mycket nytta av det senare i livet. Jag var nog och sprang i vägen vid mammas ben redan som liten då hon var i köket. Jag försökte också få börja mjölka väldigt tidigt, men fick nog vänta några år tills jag fick börja mjölka på riktigt. Ja, allt jag har lärt mig då det kommer till kökskunskaper, har jag fått lära mig hemma.

Intervjugrupp 1: Ester - född 1932

Vi åt mycket potatis med *lakavieto*² hemma hos oss minns jag. Ibland gjordes det utan smör, då inte smöret fanns. Kött åt vi också ofta i form av köttstuvningar eller liknande. Färska fiskar minns jag nog inte att vi skulle ha haft på matbordet men saltströmmingar kunde köpas i *fjälongar*³ och det gjordes det även fisklådor av.

Blodbröd kunde vi få om någon hade slaktat någon gris. Vi kokade också mycket brödsoppa med *sössobrö*⁴ hemma hos oss som kokades på vatten och mjöl, och som dekorerades med russin och bondostbitar som skars ner dit. Då det bakades bröd så gjordes bröddeggen i stora tråg av trä. Rågbröd bakades också hemma hos oss till vardags, bullar och kärnmjölkslimpor bakades också ibland. Då korna kalvade gjordes bondostar, som var väldigt goda.

Risgrynsgröt minns jag nog också att det gjordes. Under krigstiden fanns det inte riktigt några risgryn, men jag vet att några hade släktingar i Amerika som skickade risgryn åt dem via post. Det var nog däremot något som äts endast på söndagar. Fanns inte risgryn kunde det också kokas korngrynsgröt.

På julen minns jag att mamma kunde göra potatis med fläsk, fläsket kom från grisarna som vi själv slaktade eller från någon som sålde. Det bakades också bröd i ugnen som var ovanför spisen, storugnen. Där eldades med ved och så drogs glöden

¹ Vetedeg som formas som pepparkaksgubbar och som dekorerar med russin.

² En sås gjord på kokvatten från nypotatis, med smör, salt, gräslök och lök (ingredienser kan variera)

³ Ett gammalt mått för en fjärding, en fjärdedels tunna, ett laggkärl för fisk som rymmer 31,4 liter (Hagback, 2013.)

⁴ En sötsur limpa

ut och bröden gräddades medan det var varmt där. Vi bakade också julgubbar, som var som gubbar gjorda av vetedeg. Det kokades nog gröt då också, men fruktsoppa fanns det nog inte, det kokades soppa av bär som fanns i skafferiet istället.

Mjölet fick vi av säden vi sådde själva, som pappa sedan förde till mjölkvarnen där det maldes. Mjölkten fick vi av våra egna kor. Annars fick råvaror från lanthandeln. Sockret kunde köpas där också och det fick vi i bitar som klipptes av en sockertopp med sockersax. Det var ju ransonering då, så det köptes ju så mycket som det fanns pengar till och som det fanns rätt till. Under krigstid var det ju knapert och då kaffet var slut revs det upp maskrosor och rötterna rostades. Cikoria användes också, som det gjordes ett slags kaffe på i en kaffebrännare ovanför elden. Mamma gjorde också syltor, då vi hade bärbuskar och jordgubbsland. Jordgubbarna tror jag blev uppätta direkt ur landet.

Vi hade väl de vanliga köksredskapen som kunde finnas i ett kök hemma hos oss. Bakbord och brödspade minns jag i alla fall fanns. Spisen som fanns var vedspis men det fanns också *råspisen*, och på den gjordes maten direkt på lågorna under. Den spisen gjorde ju också så att det blev varmare i huset.

Jag minns inte att jag skulle ha lärt mig så mycket i köket hemma. Jag gjorde ju något om jag blev kommenderad till det men mamma skötte nog mest allt själv. Jag var väl nog tillsammans med mamma men inte satte hon mig i jobb så ofta inte. Jag tittade mest på och lärde mig på det sättet.

Intervjugrupp 2: Mats - född 1961

Det var mamma som skötte all matlagning och bakning hemma hos oss. Delvis för att det var hon som kunde men också för jag var i skolan medan hon gjorde allt, för på morgnarna och kvällarna skulle gårdssysslorna skötas. Hon gjorde nästan all mat från grunden och vanlig hederlig husmanskost med potatis och kött som bas, var det som gällde. Till vardagsmaten hörde också *mjölkmät* som vi kallade det. *Mjölkmäten* var vanlig av den orsak att vi hade kor på gården och alltid hade tillgång till mjölk. Mjölkmäten kunde bestå av olika grötter gjord på mjölk men också av en rätt som kallades *varm mjöltche å klimpa*, som innebar att det gjordes en slags mjöldeg som det sedan gjordes klimpar av, som sen kokades i mjölk och åts. Det var ett typiskt mellanmål hemma hos oss.

Potatisen var vanlig hemma hos och det var den som var basen i matlagningen. Vi hade grisar så det fanns kött vid vissa tillfällen på året och då vi inte hade kött själva, så kunde det bytas ihop med grannarna, eller så köptes det från lokala affären. Av det blev det ofta köttsåser eller liknande. Vid grisslakten så minns jag att morfar alltid kokade aladåb på grishuvudet och klövarna kokades också så ingenting blev nästan bortkastat av slakten. Blodbröd gjordes också på blodet och det kunde även göras leverplättar och leverbiffar av det.

Ingen fiskade hos oss men vi kunde köpa av fiskarna som sålde fisk nere vid fiskehamnen. Då gjordes det ofta saltströmming på höstarna, då strömmingarna saltades ner och förvarades i hinkar i källaren, som sedan kunde användas hela vintrarna till bland annat olika fisklådor.

Vi plockade bär både på gården och i skogen. Hade vi inte bär så plockade vi hos grannarna och så byttes det ihop med andra råvaror. På det sättet så blev det inte så

mycket råvaror köpta heller för alla hade egna bärbuskar, potatisland och grönsaksland. På höstarna blev det mera grönsaker ätna än annars, för då hade det skördats morötter, lökar och rödbetor. Sockerbetor hade vi också, men de gav vi mest åt djuren. Under vintertiden fanns det däremot inte mycket grönsaker och tomater och gurkor fanns det väldigt sällan. Ägg var också något som användes året runt då vi hade höns och när de blev gamla så togs deras kött tillvara också.

Vete sådde vi själva, men om det inte fanns kunde det köpas av någon som hade sått och så for vi och malde det. Då kunde det även fås vetemjöl med olika siktningar och även rågmjöl. Det ändrade däremot då jag växte upp, för de flesta började då köpa det från affären. Affärerna började då också ha mycket större utbud. Flera av affärerna hade ju inte heller kylskåp före heller så maten förvarades i brunnar.

Socket, korv, kaffe och salt köpte vi alltid från affären och grädde och smör fick vi från mejeriet. De fick vi från mjölkbilen då den hämtade mjölk från vår gård. Då beställdes grädden och smöret med dem och så drogs det av mjölklikviden som vi fick då månaden var slut.

Jag minns att mamma bakade allt själv, från bröd till bakverk. Något som var vanligt var rågbrödet, som det äts väldigt mycket av medan det var färskt. Sedan hängdes de upp dem i taket och vi åt dem sen som *skarpbrö*, som en typ av knäckebröd, och de kunde också doppas i mjölk och ätas så. Hon bakade också ofta vetebullar och bullalängder minns jag. Då det blev gammalt torkades det och sedan kunde det göras brödpudding av det med sylt emellan och mjölk eller grädde på, och det var jättegott.

Vi torkade också bröden för att det inte fanns möjlighet till frysboxar, utan vi fick vår första frysbox först runt 1973. Kylskåpen kom runt samma tid och det var inte många som hade dem då heller. Vi förvarade vår mat i källare och köttet kunde de föra bort och röka till ett rökeri så att det fick bättre hållbarhet. I källaren förvarade vi också saften och syltorna som mamma gjorde.

Det mesta som användes i matlagningen hade vi själva på gården. Det fanns inte så mycket mat, det fanns inte för mycket av någonting, men den mat som fanns så var bra och vi behövde aldrig gå hungriga. Det var viktigt att allt äts upp av det som fanns, vi blev lärda att vi inte skulle vara slösaktiga eller otacksamma på något sätt då det kom till maten.

Under julen rökte vi kött och åt skinka, lutfisk, risgrynsgröt och fruktsoppa. Lutfiskarna lutade vi nog inte själva men de köptes torkade och sattes i blöt. Den serverades alltid med vitsås, kryddpeppar och potatis. Det var speciellt god mat på julen, då var det alltid något extra. Jag minns att det blev mycket bakat på julen och vi brukade göra bullar som kallades *morogåbba*. Just på julen fanns det inte brist av något utan då fanns det mycket mat och mycket gott.

På påsken tycker jag inte att vi gjorde något speciellt. Vi åt memma och den gjorde mamma och mormor själva av rågmjölgröt. Då jag blev äldre kunde den också börja köpas färdig i affären. Vi åt och målade också ägg på påsken, det var en tradition. Vi firade nog inte något extra på midsommar heller vad jag minns. Det jag minns var att det var vanligt att ha råd att köpa glass två gånger per sommar och det var en väldigt speciell händelse. Det var väldigt roligt att få glass då det var

varmt ute. Glassen gjordes också vid mejeriet, som fanns i närmaste stad, och när det var födelsedagar så fick vi tårta.

Den mesta maten gjordes på vedspis, men det kom också en liten elkokplatta och en elspis hemma till oss när jag blev äldre. Det skulle eldas i vedspisen varje dag för annars kunde vi inte få maten gjord. Emaljerade kastruller var det som användes mest hemma hos oss ända tills aluminium blev mera modernt. Tryckkokaren kom också runt den där tiden och var då väldigt modern och i den gick det att tillreda köttet snabbare än förut. Min mamma fick en elvisp runt den där tiden också tror jag men all bakning skedde nog annars för hand och på ett bakbord.

Jag var sällan med i köket vad jag minns. När det skulle skalas potatis eller sånt så kunde jag vara med och hjälpa till men inte i själva matlagningen. Mina äldre systrar var mest borta vid den tiden men de var nog kanske mera i köket. Då mamma bakade fick jag nog vara med och lära mig om jag ville, men oftast gjordes allt på dagarna då jag själv var i skolan. Det var så mycket gårdsarbete på den tiden så ingen orkade börja med något bakande på kvällarna. Då det var något speciellt som till exempel på julen, då kunde vi nog baka pepparkakor och då var jag ju med i köket. Köket var inte så stort heller så det rymdes inte så många där. Nog fick jag ju såklart vara med om jag ville nog. Jag tror inte att jag lärde mig så mycket om själva tillagandet men jag blev ju lärd vilken attityd jag skulle ha då det kommer till maten. Det var viktigt att inget kastades bort för det var så värdefullt. All mat skulle ätas och allt skulle det smakas på. Det var mera ett tankesätt som lärdes ut då, istället för tekniker eller recept. Jag tror att tioåringar är mera med i köket nu än då, för då var det mycket mera uppdelat med arbetsuppgifterna i hemmet och på gården och vem som skulle göra vad.

Intervjugrupp 2: Linda - född 1964

Hemma hos oss gjorde vi nog mest vanlig mat då jag var liten. Mamma var inte en som gjorde några jättestora eller avancerade middagar utan det vi åt var helt enkelt vanlig mat. Vardagsmiddagarna kunde bland annat innehålla köttbullar med potatismos eller potatis och så gjorde mamma levergryta med morötter i. Maletkött, mald lever och biffar som jag tyckte jättemycket om kunde också stå på matbordet. Det var nog mycket kött som åts, vi hade inte så mycket fisk då. Sallad fanns det inte heller mycket av, det enda som jag minns kunde finnas på bordet var tomater och gurkor. Kanske det var dyrt eller så fanns de där "finare" salladerna inte då ännu. Potatisen, köttet å brödet var nog de viktigaste delarna på matbordet då. Det var ju ensidig mat på 70-talet, men det var mera riktig mat.

På söndagarna var nog middagarna lite bättre minns jag. Då minns jag att mamma kunde tillaga köttet i en tryckkokare. Det tog länge och jag var alltid livrädd för att den där skulle explodera men köttet blev jättegott. Jag vet inte om den var modern på 70-talet men den användes ofta. Efterrätt kunde fås på söndagar, men det var inte något avancerat utan det kunde vara bärkräm med grädde, chokladkräm med grädde eller någon gelé med grädde. Gelén var röd, men vad den var gjord av minns jag nog inte

Vi köpte nästan alla råvaror men vissa odlade vi själva hemma. Potatis är jag van vid att alltid odlades hemma och det minns jag också att det var viktigt. Potatisen var också viktig för att det var den som var basen i matlagningen. Det fanns ju inte

pasta, spaghetti eller pizza då, utan det är potatisen som vi var uppväxt med. Ett visst grönsaksland har mamma alltid också haft. Där kunde det finnas bland annat persilja, rädisor och sallad. Ett jordgubbsland hade vi också, och ärtor, men de åt vi mest direkt ur landet. Resten köptes från den lokala butiken och där fanns allt som behövdes. Vi plockade också mycket lingon då jag var barn och det gjorde vi oftast vispgröt av.

Vårt kök var utrustad både med elspis och vedspis då jag var liten. Mamma gjorde mycket mat på vedspisen på den tiden. Hon hade också en hushållsmaskin som var jättestor och väldigt modern på den tiden och den bakade vi mycket i, och den fungerar ännu idag. Så var det ju tryckkokaren då också som jag nämnde tidigare. Före vi fick elvisp hade vi en slags grej som krävde att vi stod och vevade som vi tyckte var väldigt rolig att använda, och kaffekokare hade vi också, ja det där vanliga. Det var gjutjärnspannor som gällde då, tunga och klumpiga var de. Plättlaggen användes också ganska ofta. Vi hade både kylskåp och källaren där vi förvarade syltor, saft och potatis. Mamma gjorde syltor och saft varje år som hon gjorde av egna bär och det var också en väldigt viktig sak. De gjorde hon av svarta och röda vinbär men också av äpplen och jordgubbar.

Jag minns inte att vi skulle ha bakat bröd utan det köpte vi nog. Vi kunde däremot baka sockerkakor, tiggerkakor, sandkakor, bullar och småbröd. Småbröden var ju speciellt viktiga, kolasnittar, kex och småkakor med russin i, som jag inte minns vad de hette men de var väldigt goda. Idag kan det ju bli så avancerat men då jag var liten var det väldigt enkelt och det räckte helt enkelt med en vanlig torrkaka.

På julen så är det som idag att lutfisken var väldigt viktig. Risgrynsgröt med plummonsoppa var jätteviktig och är jätteviktig än idag. Jag blir väldigt besviken än idag om jag inte får mammas risgrynsgröt med den där plummonsoppan på jul. Annat vi åt var traditionella julrätter som skinka, köttbullar, sill och sånt som äts än idag. Mamma gjorde alltid, alltså alltid, en tårta till varje högtid. Både till jul, påsk, midsommar och nyår, men också på alla födelsedagar. Annars var det nog det där riktigt traditionella, det har inte varit något överflödigt hos oss inte eller något som stack ut ur mängden.

På påsken hade vi memma och någon slags kycklinggryta. Jag minns inte vad som var i den men jag minns att det var det vi åt. Memman var kanske viktigast och det är den också ännu idag. Under midsommar hade vi inget särskilt men jag minns att vi fick en *limonadkorg* full med olika läsksorter som gul Jaffa och Rally, och då var det nog fest.

Min bror och jag var nog inte så mycket i köket. Det var mamma som alltid stod för maten. Bakandet kunde vi göra tillsammans men annars var det nog bara hon. Hon har alltid varit en noggrann kvinna så hon tyckte säkert att det var lite bökigt om vi var med och så gick det säkert snabbare utan oss. Då det bakade fick vi däremot vara med och då minns jag att det som var viktigast var det där att få slicka ur byttorna och det kunde vi nog strida om jag och min bror. Jag tror nog att vi fick börja vara med och baka redan då vi gick i lågstadiet. Vi skulle nog mest vara med för att vi skulle göra något tillsammans och för att det var roligt, jag tror inte det var så stort fokus på själva lärandet.

De kökskunskaper som jag har, har nog kommit i vuxen ålder. Jag fick ju vara med nog från lågstadieåldern med bakandet men intresset för bakning och matlagning kom först senare då jag flyttade hemifrån och fick börja på själv. Idag tycker jag att det är ganska roligt.

Min mamma sa alltid: ”*Det tog jättelänge att göra maten för mig och då ska det ta lika länge att sitta och äta den också*”. Det har jag tagit med mig i livet. Alla stressar runt så mycket så jag tycker att det är viktigt att familjen sitter ner en gång per dag tillsammans och äter. Jag tycker att min dotter har ett stort fokus på maten i sin familj, så det kan nog vara någon kunskap som har levt vidare.

Intervjugrupp 3: Lo - född 1999

Vi åt väldigt vanligt, sett ur ett finländskt perspektiv. Precis om tallriksmodellen innehöll måltiderna potatis, sallad och kött. Pasta kunde det kanske också bli någon gång. Min pappa tyckte inte riktigt att ris, kyckling och sånt var någon riktig mat. Ett varv började min mamma göra någon grisinnerfilé med pesto och getost och det var väl något som då var lite modernt. Mycket finsk husmanskost minns jag av, och att det alltid var middag klockan fem! På helgerna åt vi väl rester och kanske hade liten annan måltidsrytm. Skulle vi ut och äta på restaurang, ja då skedde det alltid en söndag. Mamma, hon gav oss nog alltid hälsosam mat på något vis, det blev inte så mycket att äta ute. De dagar då pappa var ansvarig för maten blev det nog att vi åkte någonstans och åt. Det var endast mamma som gjorde mat hemma hos oss. Min pappa gör inte mat heller till denna dag.

Och bakade gjorde vi också såklart! Vi bakade sockerkakor, bullalängder, kex och andra extremt klassiska bakverk. Pinocchiotårta gjorde vi också ofta. Då det kommer till bröd gjorde vi semlor ofta, både vanliga, havre och morots. Mamma kommer från en riktig ”bakfamilj” och bakade ofta, vilket ledde till att jag också bakade. Hon hade hand om de ”riktiga” bakningarna som till exempel kanelbullar, medan jag gjorde mer sånt där smått.

Vi köpte nog största delen av de livsmedel vi använde hemma. Potatis tog vi ofta från mormor och morfar, men också smör, för de bor på Åland och de kunde köpa det svenska smöret vi ville ha, så det var att bunkra upp. Vi köpte även mycket grönsaker och frukter. Tomat, gurka, sallad, morötter, äpplen och päron. Exotiska frukter såsom meloner och sånt introducerades inte då ännu. Vi hade äppelträd och bärbuskar och mamma var mycket ute i skogen och plockade blåbär och lingon. Lite sockerärter, rabarber och gräslök hade vi också i trädgården. Då det kommer till vad som fanns i köket så hade vi nog alla möjliga redskap som bakmaskin, brödmaskin och matberedare, och alla de där andra vanliga maskinerna.

Men ja, då jag var 10 år hade jag nog kommit så pass lång i min hemutbildning så att jag bakade mycket själv. Jag minns speciellt boken *Sju sorters kakor*, som vi hade hemma. Det var ju inte särskilt moderna recept i den då den var från 70 – talet. Jag gick igenom hela den där boken och prövade på att göra allting. Jag visste ju inte riktigt vad ord som pösigt betydde, vilket innebar att det inte alltid blev det bästa resultatet, men det var sådär jag lärde mig och det var kul!

På högtiderna var det nog högst vanlig mat skulle jag säga. Födelsedagarna firades med marsipantårter. Villavslutning har alltid varit viktig och då har vi alltid haft någon stor festmåltid med nypotatis, finare kött, dillsås och nån kaka till efterrätt. På jul var det skinka, köttbullar, morötter, ärtor, lax, sillar och allt möjligt. Vi firade även lillajul med att ha ett sånt där litet julbord, och det har vi ännu idag också. Midsommarmaten bestod ungefär av samma meny, förutom skinkan. Påskmaten var en slags hybrid mellan midsommar och jul. Ägg, kaviar och någon slags påskmust, men detta har försvunnit med tiden. Ja, nog har vi alltid följ med traditioner men det har också förändrats tycker jag. Ibland kanske vi har varit på villan till exempel och då har det blivit en enklare version av det traditionella.

Jag har nog alltid varit med sådär och matlagningen har ju som varit en del av sysslorna hemma. Jag gjorde sallad och skalade potatis, plockade ur diskmaskin, förde ut soporna. Jag och min bror har nog alltid varit med. Jag sökte kanske mig mera aktivt till köket, för det var ju roligare att göra köttbullar än hacka sallad. Jag har mycket tagit egna initiativ till att lära mig och då jag har behövt hjälp har jag kanske bara ropat och frågat mamma om råd men annars nog gjort det själv. Jag antar att det är modell från mammas och mormors sida då de lagar mycket mat och bakar. Jag har också alltid varit kreativt lagd och matlagning och bakning är ju ett sätt att få utlopp för det också, och det är också ett sätt att göra vardagen roligare.

Då de kommer till värderingar så tänker jag att jag alltid som har ätit allt. Idag är jag vegan men före det så åt jag som all mat, att det var viktigt att kunna smaka allt och jag har också oftast tyckt om all mat. Det är något jag känner har kommit hemifrån, och det är något jag värderar högt ännu idag, att kunna vara öppen och våga äta olika saker. Speciellt ur ett veganperspektiv, då veganmat är något som människor ofta bojkottar, så att folk provar på är en stor grej för mig!

Intervjegrupp 3: Henrik - född 1992

Jag minns att jag gjorde mycket mat med min mormor då jag var barn. Jag minns av *fläschesblöjto*, som bestod av stekt fläsk, och potatis och rågbröd som doppades i skyn. Vi gjorde även ofta pannkakor med mycket kardemumma och grädde på. Mormor gjorde också många långkok med kött som stod och kokade i flera timmar.

Hemma blev det mer snabbgjorda rätter med tanke på att mamma kom sent ur jobbet och sådär. Mycket pasta och kyckling och broilerstrimlor i gräddsås, och potatis med maletköttssås var också vanligt. Finsk husmanskost var vanligast men jag minns också att tortillas introducerades där kring också, och det var supergott! Åt vi ute blev det mest snabbmatsrestauranger, väldigt sällan take-away, det skedde kanske två gånger i månaden.

Vi bakade också ganska ofta och beroende på säsong kanske det gjordes lussekatter, fastlagsbullar eller mockarutor. Det blev mest sött bakat, och speciellt gräddtårter! Mest till kalas, men även till namnsdagar och så, och det var från mammas håll. Med mormor gjordes det mest bullar och drömmar. När grannfrun bakade fick vi alltid rågbröd av henne också minns jag.

I köket hade vi nog det vanliga men inga specialmaskiner, förutom en saftmaja. Våra råvaror fick vi nog mest från affären. Där köpte vi mest mjölk, smör, maletkött, gräddor och mycket grönsaker som tomat, gurka och kinakål. Vi hade ett litet trädgårdsland som jag själv gjorde via 4h. Där odlade jag i alla fall morötter och potatis minns jag. Vi hade även bärbuskar och ett äppelträd och vi gjorde saft och sylt mest hela tiden men bärplockandet tyckte jag inte själv om, men nog att äta sylten!

På högtiderna hade vi väl det som alla har på matbordet kanske, men då är jag också ganska kinkig med vad jag äter förstås. Julskinkan var ett måste, den skulle ju alltid tinas väldigt länge minns jag och vara i ugnen typ hela dagen. Sen så var det morotslåda, kårotslåda, rosolli och kokt potatis. Vi bakade också pepparkakor, men vi köpte degen, och så bakade vi jultårter. Jag tror också att vi alltid hade memma på påsk men det var nog inte så många som åt av den. Någon annan specifik påskmat hade vi nog inte, men mycket påskgodis däremot!

Midsommarmaten bestod av det klassiska, nypotatis, *lakavieto*, fisk och så vidare. Annars uppmärksammade vi nog inte några andra högtider med någon skild mat. Vi hade inte ens krafter på villavslutning.

Då det kommer till inläringen är det första jag kommer att tänka på att mamma lärde mig hur man rullar köttbullar och vanliga bullar, alltså själva tekniken. Sedan har jag ju nog varit med och hjälpt till med typ att skala potatis och morötter och sedan hacka dem. Jag tror det var mer fokus på att jag skulle hjälpa till än att det handlade om jag skulle lära mig något, men jag tyckte att det var roligt att hjälpa till. Annars är det nog mamma och mormor som har varit förebilderna inom matlagningen, min pappa gör inte alls mat.

Det jag tycker är en viktig värdering angående mat och ätande är att undvika matsvinn och att skapa nya rätter av det man redan har. Som till exempel att sätta julmatsresterna på en pizza! Jag tror däremot inte att det kommer helt och hållet hemifrån, för matsvinn var inte riktigt på tapeten då ännu. Men det är i alla fall något jag själv tycker är viktigt!

Intervjugrupp 4: Johan - har ett barn som är 11 år

Vår vardagsmat har både pasta och potatis som grund. Dessa äter vi ungefär lika ofta. Till det så brukar vi äta maletkött som också är en bra grundråvara eller så kan det bli fisk. Det blir oftast lax, någon annan färskfisk äter vi sällan. Sej äter vi också, som vi köper djupfryst. Andra rätter kan vara skinksås, köttfärssås och annat som både tonåringar och 11 åringar vill äta. Som grönsaker äter vi nog tomat och gurka året runt. Annars blir det morötter, paprikor och ärter. Tortillas har vi som tradition att vi äter varje fredag. Soppor äter vi mera sällan, det kan bli en gång på två veckor. Då kan det vara fisksoppa, maletkötsoppa, korvsoppa eller någon gång ärtsoppa, som vi faktiskt köper på burk.

Ibland är vi ute och äter också och det kan bli ungefär en gång i månaden och kanske lite oftare under sommarmånaderna. Hämtmat kan vi ta ungefär var tredje månad och då blir det oftast pizza, men vi gör nog hellre egen pizza än köper hem. Vi

brukar hålla fast vid våra måltidstider här, de varierar inte mycket. Ibland om vi har tidsbrist så kan vi göra maten på förhand och så värmer vi upp den dagen efter. För att undvika att köpa färdigt så gör vi maten på förhand. Det vi brukar tänka på då vi planerar maten är att det inte ska vara så mycket fett, stekt eller saltat.

Våra frukostar består oftast av fil, yoghurt, kaffe, bröd, juice, pålägg och ost. På helgerna lyxar vi ofta till det och har mera brunch med till exempel stekta ägg och bacon. Gröt kan vi också äta på helgerna men det blir mera lunchmat. Havregrynsgröt blir det nog mest men också mannagrynsgröt och ibland risgrynsgröt.

Vi gör nog vår mat från grunden till 80–90 procent. Det vi kan köpa färdigt är ärtsoppa jag nämnde. Annars köper vi halvfabrikat ibland och då kan det vara potatisgratänger eller pommes frites. Grönsakerna så köper vi djupfrysta oftast på vintern, annars äter vi dem färska. Då det kommer till våra råvaror så brukar vi ta potatisen och grönsakerna direkt från odlaren och nötköttet tar vi direkt från producenten men resten köps nog vid lokalbutikerna eller vid de större butikskedjorna i stan. Vi plockar våra egna bär både på gården och i skogen. Vi odlar havtorn, aroniabär, åkerbär, röda- och svarta vinbär och krusbär, men de sista är vi dåliga på att använda. I skogen plockar vi hallon och blåbär. Av bären gör vi ofta syltor eller efterrätter som till exempel havtornskräms.

Brödet brukar vi köpa, det gör vi inte själva. Någon gång, på sistone, har vi bakat några knäckebröd. Annars blir det oftast rågbröd och grövre bröd köpta då vi försöker att barnen inte ska äta vitt vete. Då det kommer till det söta bakas det ofta mockarutor här och 11-åringen brukar göra både kladdkakor och muffins. Småbröd bakas det ibland och tigerkaka och andra torrkakor brukar jag själv göra. Morotskakor och pajer gör vi också, både söta och salta.

På julen brukar vi äta rökt fisk, gravad fisk och inlagda fiskar, sillar och strömmingar. Vi äter också alltid risgrynsgröt. Vi äter även olika lådor, men de köper vi färdiga, fiskarna gör vi alltid själva. Köttbullarna som vi äter gör vi också själva. Där i mellandagarna ska det ju alltid också göras något och då blir det oftast olika kötträtter. Det vi oftast då bakar är russinkakor, jultårter och pepparkakor. Ibland köper vi degen och ibland gör vi den, det beror på vilken tid det finns. Pepparkakshuset kan ju köpas färdigt, då är de bara att montera!

Under påsken har vi ätit lamm några år men vi kan också äta kalkon, som det kanske hellre blir. Ägg äts det ju, det hör till påsken. De kanske vi kokar och äter till frukost eller liknande. Memma äter vi också alltid, men den köper vi färdig. Påsken är ju också flera dagar så de andra dagarna kan vi äta någon fisk eller någon kötträtt, som till exempel grisfilé. Midsommarmaten består oftast av något grillat. Det blir också mycket fisk då som kan innefatta rökta fiskar, sillar och fiskröror. Jordgubbar kan det bli till efterrätt ifall vi får tag i några. Något annat speciellt vi har här är att jag brukar äta surströmming på höstarna. De brukar vi köpa från Sverige och då blir det ofta så att halva familjen går in i huset och halva familjen lämnar där ute och äter surströmming. Då brukar vi också ha något annat matalternativ för de som inte klarar av surströmmingarna.

På födelsedagar är det nog obligatoriskt med efterrätt. Då blir det efterrätt den dagen då det är födelsedag eller den närmaste helgen. Det blir också oftast något kalas och då kan vi ha lite smått och gott, lite sött och lite salt. Gräddtårter gör vi för det mesta och smörgåstårter och salta pajer. De kan vi både köpa färdiga och göra själva.

I vårt kök har vi elspis och mikrovågsugn men den används sällan till matlagning. Under sommartiden använder vi ofta grillen. Annars har vi inga specialgrejer i köket. Vi har våffeljärn, mixer och annat sådant som är grundredskap. Stekpannor och sådant har vi och de är teflon, andra redskap vi har är mest i plast. En saftmaja har vi också som vi använder på höstarna då vi gör saft. Vi förvarar det mesta i torrskafferier, kyl och frys men då har vi också en jordkällare där vi förvarar potatisen.

Vi delar upp matlagningen så att den som kommer hem först under dagen av oss vuxna gör maten. På helgerna hjälps vi oftast åt. Många gånger gör jag den varma maten medan frun gör sallader och dukar och barnen brukar också hjälpa till och duka. De gör också kanske mat själva var tredje vecka. Mest gör de tortillas eller olika sallader och de brukar också göra amerikanska pannkakor, det är 11-åringens specialitet.

Vi har alltid strävat till att barnen ska lära sig i köket. Det är bara bra om de själva också tar initiativ till det. Enda begränsningen har väl varit ugnsanvändningen och elspisen så det inte lämnar på några plattor. Med 11-åringen försöker vi att hon inte ska göra så mycket sådant om hon är ensam hemma men om 16-åringen är med henne så går det ju bra. Hon börjar nog snart fixa det själv, och runt 12-års åldern, då brukar de bli mera självständiga. Barnen har nog varit med i köket redan från de var i tre till fyra års åldern då de har varit med på pepparkaksbaket vid jul. Mera aktivt har de varit med sedan de var runt åtta år. Då har de nog varit med av eget intresse och vi har kunnat ge dem uppgifter som att duka bordet för då lär de sig också att de får maten snabbare om de hjälper till. Sedan har de börjat hjälpa till med att steka köttet till tortillas som de har tyckt har varit väldigt roligt.

Det vi också vill lära dem är att de ska förstå att vi gör maten själva och att den inte bara kommer hem i förpackningar. Det vi är ute efter är att de ska få det som modell. Vi vill ju att de ska lära sig och sedan kunna börja på själva. Det ändras ju hela tiden vad folk äter och vad folk kommer äta men de behöver lära sig att göra vardagsmat och att det ska vara varierade maträtter. De kommer ju nog att lära sig att göra festmåltider sedan, bara de kommer in i det. Grönsakerna behöver alltid vara med på något sätt men ibland blir det tyvärr ensidigt då vi gör det som barnen tycker om. Vissa saker är de inte mogna att börja äta ännu, men de kommer nog att börja äta det.

Det som jag själv har med hemifrån är bland annat Marthas kokbok. Den hade vi hemma och den kom också med hit. Skillnaden till då jag var liten är att då odlades det mera själv, som till exempel potatis. Jag försökte nog lära mig då jag var liten också då jag hade ett intresse för matlagning och den kunskapen vill jag också föra vidare. Då min mamma gick bort så skulle vi ju vara med och göra maten så att vi skulle få mat, men det har som också ändrats sen dess. Då jag var liten äts det mycket potatis och brunsås och till vårarna då potatisarna blev sämre gjordes det

vitsås, som slogs över dem, och som sedan blandades och åts. Det var som andra tider då.

Intervjugrupp 4: Sofia - flera barn runt 10 år

Hemma hos oss så gör vi nog mycket kött till vardags. Det kan vara maletköttssås, köttbullar eller något annat med malet kött. Nötkött blir det ofta då det är något speciellt, eller grisfilé. Kycklingfiléer gör vi också ofta och då köper vi alltid dem okryddade och gör egen marinad. De brukar vi oftast göra såser av och till dessa brukar vi ofta äta pasta eller potatis, ibland blir det också ris. Fisk äter vi ibland och det blir ofta lax. Sallad har vi alltid med och tomat tycker jag ingår väldigt ofta i våra maträtter. Morötter använder vi också ofta för att de är så bra och de är också närodlade. Till frukost äter vi ofta naturell yoghurt eller fil och osötade flingor och så kanske vi gör någon smoothie till mellanmål.

Vi äter ute kanske en gång per vecka eller hämtar mat, exempelvis thaimat. Ska vi ha pizza köper vi den från en pizzeria eller gör egna. Ska vi ha hamburgare köper vi från grillen eller gör egna. Vi skulle som aldrig köpa det där mellansteget från affären.

Vi brukar baka kakor och sånt men kexen köper vi nog för de är så enkla att köpa. Ska vi ha en kaka däremot så bakar vi, då ska det vara hembakt. Vi brukar göra bland annat cupcakes, mockarutor och andra bakverk som faller oss in. Barnen brukar också ofta göra kokosbollar eller kladdkakor till efterrätt då vi har middagsgäster. Jag tycker vi äter väldigt bra alla andra måltider men då brukar vi fylla i med det där sockret på helger och sånt.

På julen brukar vi köpa inlagd sill och gravad lax, de gör vi inte själva, men fisk hör nog till julbordet. Sånt som finns att köpa av bra kvalitet, det köper vi. Allt med måtta med matlagningen brukar jag tänka. Vi brukar köpa den rökta skinkan lokalproducerad för att stödja producenterna. Köttbullarna gör vi ju nog själva och även coleslaw. Vi brukar ha lite knytka på jularna, så alla kommer med något. Vi har inga lutfiskar, konstigt nog. Vi har aldrig introducerat det för våra barn då vi inte tycker om det själva, så det kanske blir ett visst kulturellt bortfall tänker jag. Annars så brukar vi baka julgodis eller göra pepparkaks-cupcakes. Pepparkakor bakar vi också alltid men jag ska erkänna att jag köper degen eftersom jag tycker att det ska vara möjligt att få njuta lite här i livet också. Det är så lätt och jag kan bara ta fram degen ur frysen då vi vill baka. Mamma gör nog det traditionella pepparkaksbaket så kanske då hon inte orkar mer så behöver jag börja baka på riktigt.

På påsken är det ägg, ägg och mera ägg. Då äter vi också fisk av något slag. Påsken är inte så stor för oss, vi ids inte skapa en till stress-högtid. Vi bakar ju hela tiden så vi brukar göra någon chokladkaka, för de älskar vi att göra. Det är som nummer ett på påsken. På midsommar kanske vi grillar något och har kryddpotatis till och då tycker jag inte att det finns några måsten.

Vi får nog alla våra råvaror från den lokala butiken. Vi försöker att helt utesluta råvaror som är färdig processade. Äggen hämtar vi faktiskt direkt från den lokala

producenten. Sommartid brukar vi odla i vårt lilla växthus. Där brukar vi ha sallader, oregano, citronmeliss och morötter, tomat och gurka har vi också försökt odla någon gång. Jordgubbar har vi också i landet.

I köket har vi kylskåp, frys och skafferi där vi förvarar råvarorna. Annars har vi allt det där vanliga i köket. Jag vill gärna ha gjutjärnsstekpannor för att få järnet därifrån och också för att de är bäst att steka i. Vi har också teflon men de använder vi mera sällan. Sedan har vi en rökugn som sätts ovanpå grillen, en slags röklåda, men den använder vi kanske vartannat år. Sedan har vi elspis, mikro, diskmaskin, brödrost, elvisp, kaffekokare, stavmixer, våffeljärn och vattenkokare. En bakmaskin har vi också men den använder jag mest vispen på. Annars försöker vi ha metallredskap i köket. Vi har tagit bort all plast som har med uppvärmd mat att göra för att det är inte är hälsosamt.

Barnen har varit med i köket ända sen de har varit små. Redan vid typ två års ålder och så fort de kan stå där och bolla i skålarna, hur stökigt det än ha blivit, så har de fått vara med. I bakningen har de nog alltid varit med och även i diskningen. Dottern är nog med överallt och hon är nio och hon gör egna kokosbollar nu utan att jag själv är där. Vid tio års ålder har nog barnen börjat göra varma rätter såsom kladdkakor och muffins, men nog alltid med någon förälders hjälp. Sedan efter det har de nog kunnat börja göra det helt själva.

Jag tycker att barnen ska vara med så de lär sig. De ska vara delaktiga och de ska lära sig att de själva kan producera mat så de inte lär sig att det behöver vara färdigköpt. Det är ju inte nyttigt med en massa socker men det är i alla fall rent och inte en massa E-tillsatser, som kommer med om allt köps färdigt. Det som är viktigast är att när de sen flyttar hemifrån så klarar de av att göra lite mat och att de då har en grund att stå på. Då får vi hoppas att de lär sig mera med tiden men de behöver absolut klara av att göra mat och ta hand om sig själva.

8.2. Sammanfattning av berättelserna

Samtliga berättelser visar på att de som intervjupersonerna har växt upp med, och var de har växt upp, har spelat en stor roll i deras syn på matlagning och ätande. Många av dem vittnar även om att mycket av den kunskap de har angående just dessa också kommer från hemmet och deras föräldrar. I berättelserna kanske det inte alltid går att direkt sätta fingret på alla specifika recept eller matlagningstekniker som intervjupersonerna har lärt sig hemifrån, men det syns på många andra sätt. Det syns i deras berättande angående råvaror, middagar och framförallt angående traditioner. Något som också på ett sätt eller annat syns i varje berättelse är att attityder och värderingar har anammats och att flera av intervjupersonerna också har fört vidare dem till sina egna barn, ibland med olika justeringar, som visar på samverkan med samtiden och samhällets förändringar.

Tiden och samhällena som intervjupersonerna har vuxit upp i avspeglar sig i deras berättelser på ett eller annat sätt. Intervjugrupp 1 och 2 som innefattar de äldre generationerna i undersökningen berättar om en tid då självhushållning var ett måste på landsbygden och hur detta då inverkade på vad de lärde sig som barn. De kunde lära sig hur djur slaktades, hur korna skulle mjölkas, hur vedspisen skulle eldas eller hur lantbruket skulle skötas beroende på årstid. Många av dessa kunskaper är sådant som de yngre generationerna inte ens har behövt ägna en tanke till, för det finns inget behov av de kunskaperna i varje hushåll mera på grund av bland annat industrialiseringen och teknikens framfart.

Då det kommer till synen på råvaror och synen på mat överlag kunde också ses ett mönster av att de flesta hade lärt sig att ha respekt för maten och råvarorna samt att de ville lära sina barn att kunna vara öppna och pröva olika smaker. Tacksamhet för maten syns mest i intervjugrupp 1 och 2, speciellt i intervjugrupp 1 som också växte upp under krigstid då ransonering var aktuell. Detta är något som utvecklas genom de generationer som intervjuats och det syns att i intervjugrupp 4 är det viktigt att lära sina barn om arbetet bakom råvarorna och matens ursprung. Intervjupersonerna i grupp 3 berättar också om att välja veganskt och att betona matsvinnet, som båda är tankar av sin tid. Respekten och tacksamheten för råvarorna och maten finns kvar, men den ger sig i uttryck på ett annat sätt och ytterligare faktorer har kommit att spela roll som exempelvis klimatförändringarna och synen på djurs rättigheter.

Den informella inläringen syns på olika sätt i berättelserna. Medan somliga intervjupersoner har det enklare att kunna redogöra för vad de har lärt sig hemma, kan det i andra berättelser

läsas mellan raderna. Att samhällets förändringar har spelat roll är en självklarhet och det syns även i berättelserna att de är berättade under helt olika tider men på samma gång syns också att vissa kunskaper är sådana som inte är tidsbundna och som förs vidare från generation till generation och helt enkelt anpassas efter den tid som den befinner sig i.

9. Diskussion

I detta kapitel presenterar inledningsvis en resultatdiskussion där resultatet av intervjuberättelserna och den tidigare presenterade teorin diskuteras i jämförelse med varandra. Följer gör metoddiskussion och förslag till framtida forskning inom ämnet.

9.1. Resultatdiskussion

Den första forskningsfrågan i denna avhandling syftar till att undersöka hur den informella inläringen i köket bland barn har förändrats från 1930-talet till 2020-talet på den svenskösterbottniska landsbygden. Som stöd för att kunna undersöka detta har intervjupersoner i olika åldersgrupper, uppväxta på den svenskösterbottniska landsbygden intervjuats inom olika teman. I intervjuberättelserna kan ses att en stor förändring har skett, på samma gång som också flera likheter kan ses. I frågan på hur inläringen har förändrats, behöver det undersökas vad som har lärts ut under de olika tidsepokerna som undersöks och hur de skiljer från varandra. Eftersom undersökningens syfte är att undersöka den informella inläringen som sker i köket behöver även teorier kring människors ätande och syn på mat undersökas, då det i förlängningen påverkar vad som lärs ut åt barnen.

Den informella inläringen är relativt osynlig för den som har upplevt den, fast den utgör hela grunden för ett barns kunskaper och oftast påverkar väldigt mycket i deras framtida liv. Denna problematik innebär att det både kräver reflektion och eftertanke för att kunna sätta fingret på vilken informell inläring som har skett, för att sedan kunna analysera den ytterligare.

Flera av intervjupersonerna ansåg inte att de hade upplevt någon märkbar informell inläring i köket under sin barndom. Detta är av den orsak att de själva inte uppfattat det som skett under deras barndom som ett direkt lärande. I samtliga fall kan läsaren dock relativt snabbt läsa mellan

raderna i berättelserna vad det är som personerna har lärt sig. Intervjupersonerna hade både lärt sig värderingar, tekniker, recept och råvarukunskap genom den informella inläringen. Det var inte alltid en medveten kunskapsöverföring från föräldrarnas eller släktingarnas håll, men intervjupersonerna hade fått vara med och se på då matlagningen skedde och hade oftast också deltagit på ett eller annat sätt genom att hjälpa till med dukning eller skalande av grönsaker. Något som också ofta kan läsas mellan raderna i intervjuberättelserna är att intervjupersonerna ofta har lärt sig av att vara med i köket och bara vara närvarande då en mer kompetent person, exempelvis en förälder, har gjort mat eller liknande. Det är just detta som Smidts (2010) modeller visualiserar, hur erfarenheten medieras via kulturella redskap och möjliggör att barnet sedan blir kapabelt till att självständigt använda sig av dessa kulturella redskap.

Den informella inläringen i köket har förändrats på flera sätt under de hundra år som denna avhandling undersöker. Delvis på grund av att synen på inläring har förändrats, men det behandlas främst i den tredje forskningsfrågan, delvis på grund av att ätandet och matlagandet har förändrats. Därför behöver också människors ätande undersökas då maten de äter utgör mer eller mindre en spegel av den värld som människan befinner sig. Enormt mycket kan utläsas endast av maträtt bara genom att granska tillredningsmetoder och råvaror. För att kunna besvara den första forskningsfrågan behöver även detta undersökas.

Maten som har gjorts och görs i de österbottniska hemmen som har undersökts kan variera och varierar väldigt mycket. Flera av intervjupersonerna berättar ändå om att de har växt upp med en finska husmanskost. Denna ser däremot inte lika ut i alla hushåll, som också kan läsas i berättelserna, men grundråvarorna är ofta de samma. Det som däremot visar på globaliseringens inverkan är hur flera av intervjupersonerna berättar om att de ätit finsk husmanskost och i nästa mening berättar om att de ätit pasta. Vilket idag kan ses som finsk husmanskost, på samma sätt som tortillas serveras på de flesta finländska familjers middagsbord på helgerna. En slags hybridhusmanskost har växt fram i och med att mångkulturaliteten ökar, att människor reser mer och i och med att recept från alla världens hörn går att få tag i på några sekunder via olika tekniska lösningar.

Detta innebär att inläringen som skett kring recept och maträtter har förändrats väldigt mycket över tiden. Det som däremot kan ses i de olika intervjuberättelserna är att värderingarna kring maten är relativt lika. Flera av intervjupersonerna har blivit lärda att ha respekt för maten, att äta det som erbjuds och vara öppen för olika smaker. Det är också oftast det som de själva också

vill föra vidare till egna barn eller till en ny generation. Värderingarna baseras dock på olika grunder vilket är viktigt att betona. Intervjugrupp 1 blev lärda att inte slösa och ha respekt av maten för att de helt enkelt inte hade råd med att inte respektera råvarorna och maten. Under 2000-talet handlar värderingarna mer om att värdera och respektera matproducenten eller naturen.

Intervjupersonernas minnen kring traditioner och årets olika högtider har genomgående varit starka. Det var under eden delen av intervjuerna som de flesta också kunde räkna upp flest detaljer. En likhet som sågs i flera av berättelserna var att ett av de första bakminnena de hade var pepparkaksbaket kring jul. Minnena kring traditionerna och högtiderna är starka i de flesta berättelser och även värderingarna kring de rätter som äts kring dem. Högtiderna har däremot ändrats med tiden och traditionerna likaså. Betoningen på det kristna i de kristna högtiderna har mattats av, nya traditioner har uppkommit, och högtiderna har börjat handla mer om gemenskap och det finns även oftast en stor betoning på just maten. Bergman & Ekrem (2020) betonar att just detta att när traditioner ändras, förändras både firandet och maten som hör till dem. De framhäver också att högtiderna och den tillhörande maten oftast är något som människor tolkar som nostalgiskt och bestående. Vilket även kan läsas i flera av intervjuerättelserna. Flera av intervjupersonerna har hållit fast i många mattraditioner som de lärt sig då de själva växt upp. Ibland har det till och med funnits ett visst vemod om en mattradition inte har följt med i deras hem, de har varit så starkt förknippade med känslor.

Sofias berättelse vittnar om att hon inte hade introducerat lutfisk på julen för att de helt enkelt inte tyckte om det. Hon förklarade det som ett slags kulturellt bortfall medan hon samtidigt också berättade om att de hade introducerat nya mattraditioner i hennes familj, som exempelvis pepparkakscupcakes. Bakandet av pepparkakscupcakes visar på att det i grunden hålls fast vid traditioner men att de också förnyas med olika nya innovationer på grund av att världen förändras. Att just göra pepparkakscupcakes och kalla dem det visar på hur olika länders matkulturer har jobbat sig samman över tiden och att det även är det som barnen lär sig, en blandning av det gamla och nostalgiska och det nya innovativa.

En annan stor förändring som kan ses inom ätandet och i matens betydelse för människan är matlagningens förändrade syfte. Från att mat och ätande till stor del har handlat om att få i sig energi och för att överleva, har det utvecklats till ett slags identitetsskapande och ett sätt att vara

kreativ eller uttrycka sina politiska åsikter. Detta avspeglas även i hur föräldrar lär sina barn då det kommer till kunskaper som tangerar dessa två teman. Det syns i Los berättelse där citatet *”Jag har också alltid varit kreativt lagd och matlagning och bakning är ju ett sätt att få utlopp för det också, och det är också ett sätt att göra vardagen roligare.”* framkommer. Detta citat visar på en väldigt stor förändring på själva synen på matlagandet. I jämförelse med de första intervjugrupporna då matlagandet gick ut på att göra maträtter av det som det fanns tillgång till. Mats förklarar bland annat detta med att säga att de ofta åt maträtter med mjölk som bas, för att de hade kor på gården. Barnen lärde sig helt enkelt hur mat gjordes av det som fanns. Medan det idag finns oändligt med möjligheter för matlagningen, vilket också avspeglas i den informella inläringen.

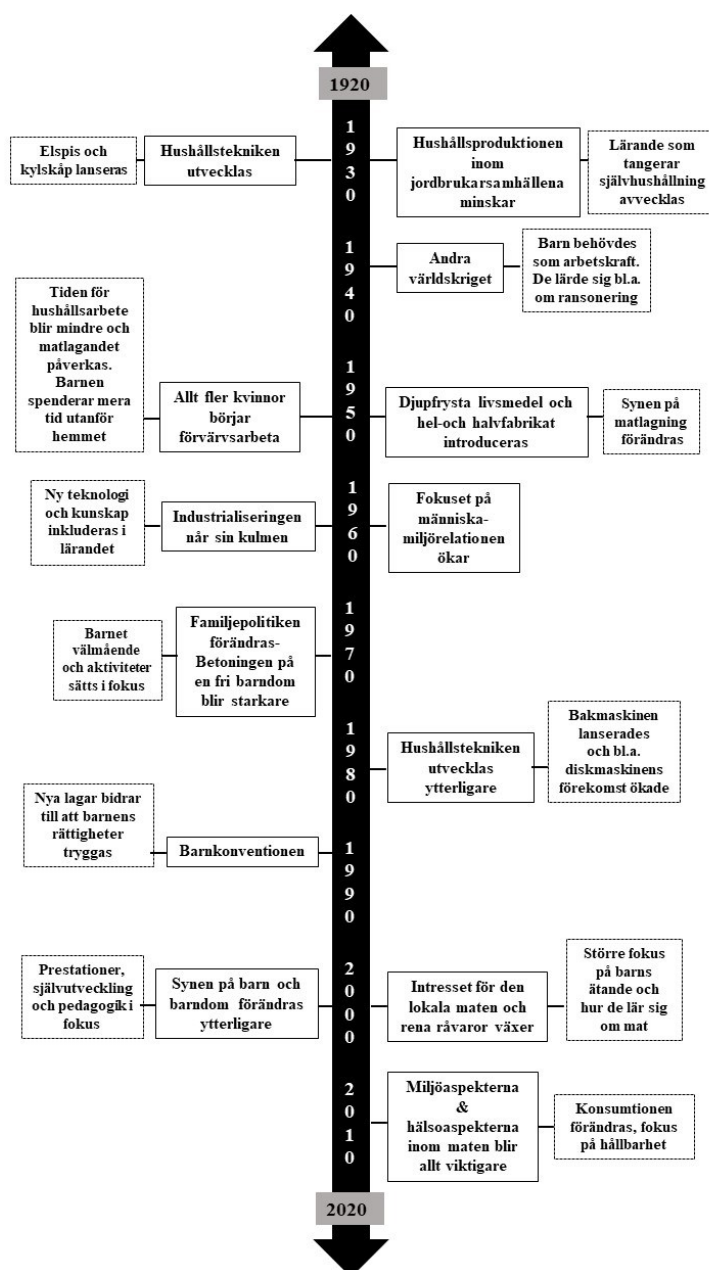
Samtliga teorier som behandlas i denna avhandling tangerar alla tre forskningsfrågor på ett eller annat sätt. Däremot är de Vygotskij och Säljös teorier om det sociokulturella lärandet som starkast relaterar till den första forskningsfrågan som behandlar hur den inläringen har förändrats. Vygotskij var en stark förespråkare av att lärandet är en social företeelse och att idéer och kunskaper medieras genom personer som är mera erfarna. Säljö följde hans fotspår och betonade även det sociokulturella som ligger bakom allt lärande som sker. Inom det sociokulturella perspektivet betonas även hur kulturen påverkar själva lärandet. Säljö betonar att den kulturella dynamiken i ett samhälle alltid påverkar individens lärande och vilka intellektuella och praktiska redskap som används. Det som återges här tidigare i resultatet visar på att samhällets och kulturens förändring både förändrar och bevarar kunskaper som behövs och den inläring som sker.

När det kommer till vilka praktiska redskap som används under en viss tid spelar även teknologin och dess utveckling en väldigt stor roll. Teknologins utveckling och dess inverkan behandlas ytterligare i den fortsatta diskussionen, men under denna forskningsfråga finns det olika faktorer som bör nämnas. I intervjuberättelserna kan läsas att bland annat Intervjugrupp 1 och 2 som barn har lärt sig att elda i vedspisen som fanns i köket, för att maten sedan skulle kunna tillredas. De har också blivit lärda att nästan helt uteslutande arbeta för hand utan några maskiner. Intervjugrupp 2 befinner sig i ett visst brytningsskede då fler hushållsmaskiner kommer ut på marknaden men handkraft var ändå det vanligaste arbetssättet. Detta kan sedan jämföras med berättelserna från Intervjugrupp 3 och 4 där det framkommer betydligt fler köksmaskiner som användes, bland annat brödmaskiner och bakmaskiner. Här har den

informella inläringen direkt påverkats av teknikutvecklingen och vilka köksmaskiner som funnits i deras barndomshem.

Avhandlingens andra forskningsfråga behandlar hur de större samhällsförändringar som skett under den undersökta tiden direkt eller indirekt påverkat den informella inläringen som skett i köken i de svenskösterbottniska hemmen. På nästa sida kan ses en figur som visar på när olika samhällsförändringar skett samt hur de har påverkat den informella inläringen. Denna figur är en förenklad version av den som hittas som Bilaga 2, där ytterligare årtal och detaljer hittas.

De teorier som främst relaterar till denna forskningsfråga är Bronfenbrenners bioekologiska modell och den Bubolz och Sontags modell inom den humanekologiska teorin. Bronfenbrenner betonar hur makro-, mikro-, exo-, meso-och kronosystemet påverkar en individ och vad en individ i ett samhälle lär sig medan Bubolz och Sontag framhäver hur den naturliga-, fysiska -, den sociokulturella-, och den människobyggda miljön påverkar en familj och i förlängningen de individuella familjemedlemmarna. Dessa teorier används som grunder för analysen av de konkreta samhällsförändringar som har skett under den undersökta tiden och hur de påverkat den informella inläringen.



Figur 10

Tidslinje som visar på de större samhällsförändringar som skett mellan åren 1920–2020 och hur de har påverkat den informella inlärningen (Se Bilaga 2 för mer detaljer)

Inledningsvis kan stora samhällsförändringar ses i och med att jordbrukarsamhällena har industrialiserats. Det har bland annat lett till att flera kunskaper inom den informella inlärningen helt försvann. Exempel på detta är kunskaper inom slakt, boskapsskötsel och jordbruk. Mycket kunskapsöverföring angående självhushållning mattades av i mitten av 1900-talet till att sedan

bli prioriterat igen i och med millennieskiftet. Under 2010-talet är självhushållning, ekologiska livsmedel och rena råvaror mer omtalat än någonsin.

Alla intervjupersoner vittnar om att de har haft någon slags självhushållning i sina barndomshem. Oftast har det handlat om äppelträd, bärbuskar eller potatisland. Orsaken till självhushållandet har däremot förändrats. I Intervjugrupp 1 var det livsnödvändigt med självhushållning. Det var det som gav mat på bordet och utan den skulle det knappt funnits någon mat. Viss mat kunde köpas på torget i närmaste staden men hushållen på landsbygden var nog mer eller mindre själva ansvariga för att skapa sin egen mat. Det som inte kunde skapas eller odlas köptes under den tiden på kort, ransoneringskort, då intervjupersonerna i den gruppen växte upp mer eller mindre under det andra världskriget och tillgångarna var väldigt knappa. Att sätta dessa levnadsförhållanden i relation till Intervjugrupp 4 och deras barn som växte upp under 2010-talet är skillnaderna enorma. Däremot finns likheter i att självhushållningen igen började öka under 2000-talet, men av helt andra orsaker.

I intervjugrupp 2 kan ses att det börjar ske en stor förändring i självhushållandet då Mats växte upp i en jordbrukarfamilj och Linda inte gjorde det. Det var just under 1950–1960-talen som jordbruket mer och mer började industrialiseras och det syns i deras berättelser i och med att de är väldigt olika. Deras inläring ser väldigt olika ut då Mats lärde sig kring hur bland annat slakt gick till medan det inte alls var aktuellt i Lindas lärande. I Intervjugrupp 3, den som följer, har det utvecklats till att det kanske på höjden är några få råvaror som odlas hemma i trädgårdarna. Däremot framträder en ny aspekt i Henriks intervju då han berättar om att han hade ett litet odlingsland som han hade för att han var en medlem i 4h. Detta blir i förlängningen en slags blandning av en informell inläring och en icke-formell inläring, då han också lärde sig via 4h som hör till den fria bildningen. Detta var under 1990-talet och mycket har också hänt inom självhushållningen sedan dess. Fler och fler väljer att bli fler självhushållande just av de orsaker som också tidigare nämns: miljömässiga -, hälsomässiga-, och djurrättsliga skäl. 2010-talet präglas av att rena råvaror och mat som är gjord med omtanke prioriteras och många väljer även att köpa råvaror direkt från producenten, bland annat genom olika REKO-ringar.

I och med industrialiseringen kommer även en explosivartad marknadsökning och konsumtionen förändras markant. Råvarutillgången är helt annan under 2010-talet än under början och mitten av 1900-talet, vilket också möjliggör att barn kan experimentera mera i köket. Det finns helt enkelt råvaror som kan användas till att barnen ska få öva sig att baka och laga

mat. När resurserna var knappa hade människor på den svenskösterbottniska landsbygden inte möjlighet att sätta råvaror till detta ändamål.

Hel och halvfabrikaten och olika djupfrysta livsmedel började introduceras på marknaden på 1950-talet och detta ledde till att matlagningen förändrades markant. Detta samverkade och påverkades av att allt fler kvinnor fick möjligheten att börja förvärvsarbete och därför fanns inte samma tid för hushållsarbetet mera och det har genom tiden oftast varit kvinnorna som skött om detta. Med utvecklingen av hel-och halvfabrikat möjliggjordes också lösningar som ledde till att mer tid kunde lösgöras för andra aktiviteter i hushållet och med familjen. Ett exempel som framlyfts i intervjuberättelserna är pepparkaksbaket kring jul och möjligheten till att köpa färdig deg. Under 2010-talet hittas hel-och halvfabrikat i varje butikshylla och de möjliggör för konsumenten att helt enkelt köpa sig tid.

På samma gång är också 2000-talets samhällen mer tidspressade än någonsin förut, i alla fall i den del i världen där Finland och Österbotten finns. Det syns också i berättelserna då Henrik i Intervjugrupp 3 betonar att det ofta blev rätter som var snabblagade då hans mamma ofta jobbade långa dagar. Sofia i Intervjugrupp 4 betonar också att hon just använder halvfabrikat då det kommer till pepparkaksdeg för att *”man måste ju få njuta lite här i livet också”*. Det finns en slags motsättning också i synen på att köpa sig tid, för att samtidigt vill flera av intervjupersonerna hålla fast i hur deras föräldrar har gjort. Det vill säga att värderingarna och principerna kring maten ibland väger högre än de möjligheter och produkter som finns för att underlätta matlagningen. Betoningen på ”jord till bord”-tankesättet växer sig starkare i många av hushållen och föräldrar väljer att inte köpa fabrikkskapta livsmedelsprodukter med tillsatsämnen på grund av omtanke för miljön, barnens hälsa eller djurens rättigheter. Det är med andra ord många faktorer som spelar roll, både inre och yttre, som påverkar hur föräldrar och vårdnadshavare väljer vilken mat de gör åt sina barn och hur de lär dem kring den. Exempel på detta ses i både Johans och Sofias berättelser, då de betonar matens ursprung flertalet gånger, samt vad de prioriterar i matlagandet.

Teknikens utveckling har spelat en väldigt stor roll inom den informella inläringens förändring. Den har påverkat både på ett direkt och ett indirekt sätt. Som tidigare betonat har bland annat lanseringen av nya hushållsmaskiner lett till att barnen har fått lära sig att använda nya maskiner. Det är däremot inte bara hushållsmaskinerna som har påverkat utan även andra tekniska innovationer har spelat en stor roll, men på ett mera indirekt sätt. Hit kan räknas bland

annat lanseringen av kylskåpet och elspisen som skedde under första halvan av 1900-talet, men som introducerades i de vanliga hushållen först under 1970-talet. Mats berättar: *”Vi torkade också bröden för att det inte fanns möjlighet till frysboxar, utan vi fick vår första frysbox först runt 1973. Kylskåpen kom runt samma tid och det var inte många som hade dem heller.”*. De utökade möjligheterna till förvaring av råvaror påverkade matlagningen till stor grad och både möjligheterna till förvaring och ökad hållbarhet ökade markant.

Under 2000-talet befinner sig människan på helt andra sidan av spektrumet då det kommer till teknik. Här kan jämföras att barn för hundra år sen lärde sig att elda för att kunna göra mat, medan barn idag använder sig av surfplattor och instruktionsvideor på Youtube för att lära sig nya recept. Informationssamhällets framväxt har även lett till att all kunskap vi behöver kring ett visst recept eller en viss råvara finns några klick bort. Det finns hushållsmaskiner som kan göra det mesta av matlagningen på egen hand utan människans inblandning. Utvecklingen inom tekniken har gjort att barn under 2000-talet redan i väldigt tidig ålder lär sig att använda olika tekniska innovationer och olika slags köksmaskiner, samt att de kan söka fram all den kunskap och information de behöver angående tekniken i fråga.

Den tredje och sista forskningsfrågan i denna avhandling behandlar hur synen på barns inlärning har förändrats från 1930-talet till 2020-talet. När det kommer till detta har det hänt väldigt mycket under det undersökta århundradet. Det framträder speciellt bra i berättelserna från 1930-talet då de sätts i relation med berättelserna kring barn som lär sig under 2010-talet. Fokuset under den första halvan av 1900-talet var till stor del på att barnen skulle vara med och bidra till att allt hushållsarbete gjordes, för att hushållsarbetet och jordbruksarbetet hörde samman. Detta innebar att samtliga familjemedlemmar i hushållet behövde bidra för att hushållsproduktionen skulle gå runt. Under 2000- och 2010-talet är det däremot fokuset på barnets lärande och det är ofta barnet som är i centrum då det kommer till aktiviteter kring bakning eller liknande aktiviteter i köket.

Den del i teorin som relaterar till hur denna förändring har skett och kan analyseras är kapitlet kring barnets århundrade och kapitlet om hur synen på barndom har förändrats under 1900-talets gång. Barndomens förändring är dock inte bara ett resultat av det exempel som kan läsas här ovan utan den är ett resultat av många olika samspelande faktorer. Nya psykologiska teorier växte fram under 1900-talet samt att olika barnskyddslagar stiftades, vilket ledde till att barnens rättigheter tryggades på ett sätt som de inte hade gjorts tidigare. Under 1970-talet växte det även

fram en helt ny, mycket friare, syn på barnuppfostran som ledde till att barnet flyttades från bakgrunden in i strålkastarljuset.

I intervjugrupp 2 och framåt märks att det börjar ske en förändring kring just detta. Båda föräldrarna i intervjugrupp 4 betonar att de har försökt ta med barnen så tidigt som det bara har gått i köket just för att de skulle lära sig så mycket som möjligt. Redan som väldigt små hade barnen fått vara med och hjälpa till med föräldrarnas handledning och stöd. En stor betoning i denna grupp var också barnets framtida kunskaper och att de vill att barnen ska lära sig att göra varierad, hälsosam och hemgjord mat, och att de redan som barn ska få en bra grund att stå på så de kan bli självständiga inom matlagandet då de blir äldre. Kunskapsöverföringen har förändrats väldigt mycket från att ha varit omedveten till medveten inom dessa områden.

Det som även är viktigt att reflektera kring är vad en informell inläring är uppbyggd av. Bortsett från att detta är en inlärningsform som ofta är osynlig och som intervjupersonerna inte heller alla gånger var medveten om, finns det ändå vissa aspekter som påverkas dess kvalitet. Bland annat Smidt (2010) hänvisar till ett projekt kallat REPEY (Researching Effective Pedagogy in the Early Years) där interaktionen mellan barn och vuxna har undersökts. Resultatet i detta projekt visade på att den viktigaste faktorn för lärande är en kvalitativ interaktion mellan barnet och den/de vuxna. Meningsfulla aktiviteter, ett gemensamt tänkande och engagemang är även väsentligt. Den vuxne ska delvis ha kunskap i den aktivitet som sker men även vara uppmärksam på barnets behov (Smidt, 2010, s. 168–169). Intervjupersonernas berättelser visar även hur dessa aspekter ofta starkt hör ihop med synen på barns lärande. I detta resultat framkommer att de aspekter som här ovan presenteras har blivit vanligare under 2000-talet, i och med att synen på barns behov och lärande har förändrats.

Även Sandin (2003) betonar att en ytterligare dimension har påverkat synen på barns inläring under 2000-talet och det är prestationer. Detta möjliggörs, påverkas av och förutsätter att föräldrar under 2000-talet bedriver ett medvetet pedagogiskt lärande i hemmet. Barns inläring och möjlighet till utveckling är viktigare än någonsin och kunskapsöverföringen har förvandlats från att vara omedveten och naturlig till medveten och planerad i många fall.

9.2. Metoddiskussion

En kvalitativ forskning var det optimala för att få in det material som krävdes till denna undersökning. Intervjun var också den bästa metoden med tanke på att samma personliga och reflekterande berättelser inte skulle ha kunnat åstadkommas med en kvantitativ forskning som forskningsmetod. De begränsningar som följer med beslutet att använda intervju som metod är det faktum att det inte alltid kommer de uttömmande och detaljrika svar som kanske eftersträvas som skribent. Speciellt med ett undersökningsobjekt som utgjorde den informella inläringen som annars också är svår att kunna redogöra för utan att först reflektera och analysera kring den. Intervjugrupp 1 som berättade om händelser som skett för mer än 80 år sedan kunde också ha lett till att det inte fanns minnen kvar att redogöra för men dessa två intervjupersoner kunde även berätta om väldigt mycket fast detaljerna ibland var svåra att minnas. Detta kan ses genom att deras berättelser är lite kortare än till exempel Intervjugrupp 4 där intervjupersonerna berättade om det som då skedde i nutid, vilket gjorde det betydligt lättare att återge olika händelser och tankar kring de teman som undersöktes.

Intervjuberättelserna skulle inte heller ha återgett de händelser och minnen som de gav om skribenten inte skulle ha använt sig av semistrukturerade intervjuer istället för strukturerade. Det var ett undersökningstema som krävde ett utrymme för olika tankar och olika minnen. Skulle intervjun ha baserats på slutna frågor skulle det knappt ha funnits ett material att analysera om inte intervjupersonerna skulle ha fått fråga upp och reflektera kring de olika frågeställningarna. Även att de frågeteman som upptogs var så pass öppna möjliggjorde att intervjupersonerna kunde ge svar på en annan fråga än den som för tillfället behandlades.

Det som är viktigt att betona är att dessa intervjupersoner endast visar upp exempel på hur den informella inläringen har kunnat se ut och ser ut. Eftersom hushåll och familjer kan vara väldigt olika kan den informella inläringen också se väldigt olik ut från hem till hem. De kan därför inte representera hur alla finlandssvenska hem såg ut under de olika undersökta tidsepokerna.

9.3 Framtida forskning

Den informella inläringen är ett område där det finns mycket forskning kvar att göra. Undersökningar kring den informella inläringens inverkan på framtida kunskaper har delvis gjorts men kunde göras ytterligare, men även hur olika kulturer inverkar på den informella inläringen. Denna avhandling fokuserar endast kring intervjupersoner som har växt upp på landsbygden men det kunde också göras forskning på hur den informella inläringen inom matlagning och andra kunskaper i köket såg och ser ut i stadsmiljöer. Samt att en jämförelse av dessa två kunde göras och att skillnaderna skulle kunna undersökas, och hur mycket de inverkar på barnets lärande.

Nya trender angående mat och ätande har inverkat på den informella inläring som har undersökts i denna avhandling. Hur olika trender inom matlagningen inverkar i sig kunde vara ett objekt att undersöka samt hur det inverkar att kulinariska inflytanden från andra matkulturer ökar och om detta även breddar på barnens syn på matlagning och ätande.

Teknologins inverkan behandlas redan i denna avhandling men det finns mycket kvar att undersöka. Ett ämne kunde vara hur barn fått lära sig hur olika hushållsmaskiner ska användas, samt hur barn under 2010-talet oftast lär sina föräldrar och inte tvärtom då det kommer till ny teknik. Även hur olika applikationer och hur Aritificiell intelligens kan inverka på hur barns informella inläring i köket ser ut kunde undersökas. Informationssamhällets inverkan på barns syn på matlagning och ätande är ytterligare en aspekt inom teknologiområdet som kunde vara ett ämne för en fortsatt forskning.

Slutligen finns det även väldigt mycket att undersöka inom genusaspekterna inom den informella inläringen och speciellt vilka värderingar barn lär sig angående hushållsarbete och hur dessa skiljer sig åt beroende på vilket kön barnet är. Samt hur grunden för en människas tankar kring jämställdhet och jämlikhet oftast kommer från hemmet och från barndomen och hur den informella inläringen påverkar detta. Detta tangeras kort i denna avhandling, men det skulle ha krävt en mycket större undersökning för att kunna få fram resultat angående det, samt även ytterligare teorier inom genusaspekter.

Litteraturförteckning

Abrahamsson, K. V. (1992). *Humanekologi: Naturens resurser och människans försörjning*. Carlsson.

Axelsson & Qvarsebo, i Riddersporre, B. & Persson, S. (2017). *Utbildningsvetenskap för förskolan* (2 utgåvan.). Natur & Kultur Akademiska.

Bergman, A. & Ekrem, C. (2020). *Stora finlandssvenska festboken*. Svenska litteratursällskapet i Finland.

Bryant, C. A. (2004). *The cultural feast: An introduction to food and society* (2nd ed.). Wadsworth Cengage Learning.

Bubolz & Sontag (2009) Human ecology theory. I Boss, P. G. (2009). *Sourcebook of family theories and methods: A contextual approach*. Springer.

Capaldi, E. D. (1996). *Why we eat what we eat: The psychology of eating*. Washington (DC): American Psychological Association.

Counihan, C. & Esterik, P. v. (1997). *Food and culture: A reader*. Routledge.

Cowart, B. (1981). Development of taste perception in humans: Sensitivity and preference throughout the life span. *Psychological bulletin*. 90. 43-73. 10.1037//0033-2909.90.1.43.

Cropley, A. J. (1979). *Lifelong education: A stocktaking*. Hamburg: Unesco Institute for Education.

Dalen, M., Kärnekull, B. & Kärnekull, E. (2015). *Intervju som metod* (2. uppl.). Malmö: Gleerups.

DeVault, M. L. (1994). *Feeding the family: The social organization of caring as gendered work*. Chicago: University of Chicago Press.

Fieldhouse, P. (1995). *Food and nutrition: Customs and culture* (2nd ed.). Chapman & Hall.

- Foley, G. (1999). *Learning in social action: A contribution to understanding informal education*. Leichester: NIACE.
- Forssell, J. (2002). *Hushållsproduktion och föräldraledighet: Att städa, tvätta och laga mat - med och utan barn*. Linköping: Linköpings univ.
- Germain, C. B. & Bloom, M. (1999). *Human behavior in the social environment: An ecological view* (2nd ed.). New York: Columbia University Press.
- Grandelius, B. (1997). *ATT SÄTTA GRÄNSER: Ett villkor för växande*. Natur och Kultur.
- Hagback, S. (2013). *Malaxsprååtje: Dialektord från A till Ö*. Malax museiförening r.f
- Halldén, G. (2007). *Den moderna barndomen och barns vardagsliv*. Stockholm: Carlsson.
- Hayes, N., O'Toole, L. & Halpenny, A. M. (2017). *Introducing Bronfenbrenner: A guide for practitioners and students in early years education*. Routledge.
- Henricson, M. (2012). *Vetenskaplig teori och metod: Från idé till examination inom omvårdnad*. Studentlitteratur.
- Henricson, M. (2017). *Vetenskaplig teori och metod: Från idé till examination inom omvårdnad* (2. reviderade upplagan.). Studentlitteratur.
- Johansson, A. (2005). *Narrativ teori och metod: Med livsberättelsen i fokus*. Studentlitteratur.
- Johansson, E. & Pramling Samuelsson, I. (2007). *'Att lära är nästan som att leka': Lek och lärande i förskola och skola*. Stockholm: Liber.
- Jonsson, I. M. (2004). *Family meal experiences: Perspectives on practical knowledge, learning and culture*. Örebro University, University Library.
- Juul, J. & Wändell, C. (2008). *Nu ska vi äta: Barnfamiljens måltider* ([Ny utg.]). Stockholm: Bonnier.

Kallioniemi, J. & Forsman, L. (2006). *Hemmafronten: Finland under krigsåren 1939–1945 sett med kvinnors och barns ögon*. Vähäheikkilän kust.

Lindgren (2005) Att ha fokus på barns aktivitet – Hur förskolebarndomen blev norm i välfärdsstaten. I Sandin, B. & Hallden, G. (2003). *BARNETS BÄSTA: EN ANTOLOGI OM BARNDOMENS INNEBÖRDER OCH VÄLFÄRDENS ORGANISERING*. ESLÖV: SYMPOSITION.

Myrdal, A. (1938). *Kvinnan, familjen och samhället*. Stockholm: Kooperativa förbundets bokförlag.

Nyberg, A. *Tekniken - kvinnornas befriare?* Linköping University: 1989.

Nyberg, M. (2005). Maten, hemmet och familjen. I A-L. Lindén, M. Lagnevik, K. Sjöberg, E. Svederberg, H. Jönsson & M. Nyberg, Mat, hälsa och oregelbundna arbetstider. Lund: Lund University.

Orlenius, K. (2001). *Värdegrunden - finns den?* (1. uppl.). Runa.

Patel, R. & Davidson, B. (2011). *Forskningsmetodikens grunder: Att planera, genomföra och rapportera en undersökning* (4., [uppdaterade] uppl.). Studentlitteratur.

Sandin, B. & Hallden, G. (2003). *BARNETS BÄSTA: EN ANTOLOGI OM BARNDOMENS INNEBÖRDER OCH VÄLFÄRDENS ORGANISERING*. ESLÖV: SYMPOSITION.

Siraj-Blatchford, I., Sylva, K., Muttock, S., Gilden, R., & Bell, D. (2002): *Researching Effective Pedagogy in the early years*. DfES Research brief 356, London DfES.

Smidt, S. (2010). *Vygotskij och de små och yngre barnens lärande*. Lund: Studentlitteratur.

Svanberg Hård, H. (1992). *Informellt lärande: En studie av lärprocesser i folkhögskolemiljö*. Linköping university.

Säljö, R. (2014). *Lärande i praktiken: Ett sociokulturellt perspektiv* (3. uppl.). Studentlitteratur.

Säljö, R. (2015). *Lärande: En introduktion till perspektiv och metaforer* (1. uppl.). Gleerups Utbildning.barndo

Trost, J. (2010). *Kvalitativa intervjuer* (4., [omarb.] uppl.). Studentlitteratur.

Widerberg, K. (2002). *Kvalitativ forskning i praktiken*. Lund: Studentlitteratur.

Åbacka, G. (2008). *Att lära för livet hemma och i skolan: Elevers uppfattningar av kost och hälsa, konsumtion och privatekonomi samt hushåll och miljö*. Åbo: Pargas: Åbo Akademis förlag; distribution: Tibo-Trading.

Bilagor

Bilaga 1: Intervjuguide

Fråga 1: Vilka maträtter och bakverk gjordes/görs hemma hos er då du var barn?

Fråga 2: Hade/Har ni mattraditioner hemma hos er under olika högtider?

Fråga 3: Vilka råvaror användes/används mest hemma hos er och var kommer de ifrån?

Fråga 4: Vilka redskap fanns/finns i ert kök?

Fråga 5: Vilken inläring i köket skedde/sker i köket hemma hos er?

Fråga 6: (Frågades av Grupp 3)

Vad är det ni strävar till i den informella inläringen i köket med era barn, vilka mål finns?

Fråga 7: Vad har du tagit med dig av den inläring av kökskunskaper som du fick som barn?

Vad har du velat föra vidare till dina egna barn/ Vad skulle du vilja föra vidare till en ny generation?

Bilaga 2 : Tidslinje över samhällsförändringar och deras inverkan på den informella inlärningen mellan 1920 och 2020 i Finland

