

Inngangur

Frá unga aldri hafa mér þótt matarboð merkileg. Reyndar héldu foreldrar míni ekki oft matarboð en ég man þó hvernig þeir þrifu heimilið hátt og lágt, völdu matinn af mikilli kostgæfni, lögðu fínasta sparistellið á matarborðið og færðu heimilið og sig sjálfa í hátíðarbúning áður en gesti bar að garði – Allt skyldi vera til fyrirmynnar. Þessar minningar hafa mótað mig. Áður en ég tek sjálf á móti matargestum vil ég að heimili mitt sé hreint og fint og í sannleika sagt er heimili mitt sjaldnast eins snyrtilegt og rétt fyrir matarboð. Undirbúnингurinn og hefðirnar eru ekki síður merkilegri en matarboðin sjálf. Ef til vill má líkja matarboði við leiksýningu. Áður en gestirnir mæta á sýninguna þarf leikmyndin að vera í lagi, leikararnir þurfa að klæðast viðeigandi búningum því hlutverkin sem þeir leika þurfa að virka sannfærandi í augum gestanna. Gestgjafarnir skilgreina sjálfa sig með gjörðum sínum. Heimilið er þeirra leiksvið og matarboðið þeirra flutningur (e. performance).

Athöfnin *að nærast* er ein af frumþörfum mansins og fólk borðar í þeim tilgangi að halda lífi. Lífsafkoma er þó ekki eini hvatinn að baki því að fólk nærist, því líkt og með kynlíf þá er athöfnin *að borða* einnig félagsleg.¹ Góðar stundir eru oft tengdar mat og matarboðum. Á stórum stundum hittast vinir og vandamenn og borða saman: Skírnarveislur, afmælisveislur, fermingarveislur, brúðkaupsveislur og erfidrykkjur. Allar eru þessar samkomur tengdar mat. Oft eru tilefnin hversdagslegri, til dæmis sunnudags-vöfflukaffi heima hjá ömmu, grillveisla í vinnunni, skyndileg kvöldmatarboð með vinum og svo framvegis. Það má því segja að *matur sé manns gaman*.

Í verslunum og bókabúðum eru hillur fullar af matreiðslubókum. Fjallað er um mat í dagblöðum, tímaritum og sjónvarpi. Jafnvel á samskiptasíðum internetsins, til dæmis á Facebook sjást yfirlýsingar í líkingu við: „Er að elda indverskan kjúklingarárétt“ eða „pizza í kvöld!“. Í samfélagi sem varla átti til hnifs og skeiðar fyrir minna en öld síðan, virðist matur hafa stóru hlutverki að gegna. *Allir* eru að marinera, grilla, baka, steikja, elda og þar fram eftir götunum.

Á Íslandi hefur framboð á matvælum aukist gífurlega. Fólk borðar morgunkorn frá Bandaríkjunum, jarðarber frá Hollandi, osta frá Frakklandi og þannig mætti lengi telja. Má þó nefna kröftuga bylgju þjóðerniskenndar í kjölfar

¹ Douglas, „Deciphering a Meal“, bls. 61.

efnahagshrunsins haustið 2008 en þá birtust meðal annars endurútgáfur af ýmsum eldri matreiðslubókum á borð við *Mat og drykk* eftir Helgu Sigurðardóttur. En þrátt fyrir þjóðerniskennd og aukinn áhuga landans á íslenskum hefðum, þá hafa erlendir siðir sótt í sig veðrið á undanförnum árum og áratugum. Matreiðsluþættir undir stjórn Jamie Oliver og Nigella Lawson hafa notið mikilla vinsælda og ýttu af stað hreyfingu nýjunga á meðal matgæðinga. Í framhaldi af þessu velti ég því fyrir mér hvort íslenska lambakjötið hafi hopað fyrir framandi pottréttum eða ítölskum pizzum og spyr: Hvaða mat býður fólk gestum sínum upp á og hvað stýrir vali þess?

Með þetta að leiðarljósi, skyggnist ég inn í líf átta einstaklinga og athuga með hvaða hætti þeir halda kvöldmatarboð og hver afstaða þeirra er til matarboða. Ég spyr þessa einstaklinga nokkurra spurninga varðandi undirbúning þeirra fyrir matarboð, hvernig mat þeir bjóða gestum sínum upp á og hvernig kvöldmatarboð þeir hafi upplifað hjá öðrum. Með hliðsjón af svörum þeirra leitast ég við að skýra hvernig matarmenning mótar sjálfsmynd fólks og hvaða hlutverkum kvöldmatarboð gegna á sviði lífsins, þar sem hver flutningur felur í sér ákveðna merkingu.

Viðtölin eru samtals níu, tekin við átta einstaklinga á aldrinum 28 til 68 ára. Viðmælendurnir eru fimm konur og þrír karlmenn. Tvö viðtol eru við hjón, en gagnagreining færði mig á nýjar slóðir og því fékk ég að taka aukaviðtöl við bæði hjónin. Öll viðtölin sem ég tók eru við fólk sem ég þekkti fyrir. Viðmælendurnir eru ýmist vinir mínr, fjölskylda eða samstarfsfólk, að undanskyldu einu viðtali sem ég tók við móður vinar míns. Hana umgengst ég ekki reglulega, þó ég hafi þekkt hana lítillega áður en viðtalið fór fram. Ég tók þá ákvörðun að taka viðtöl við fólk úr mínu eigin umhverfi vegna þess að fyrirfram mótuð tengsl mín við viðmælendurna gætu virkað traustvekjandi og þeir því treyst mér fyrir upplýsingum sem ókunnugir myndu þegja yfir.

Fyrstu viðmælendurnir sem ég tók viðtal við voru Kristín Irene Valdemarsdóttir (f. 1970), systir mín, og Jón Marinó Sævarsson (f. 1968), eiginmaður hennar. Kristín er lærður táknmálsfræðingur og grunnskóla- og framhaldskólakennari og Jón Marinó er lærður viðskipta- og bókmenntafræðingur. Þau hjónin eru þó fyrst og fremst mikið útvistarfolk. Viðtalið fór fram á heimili þeirra á Akureyri, þar sem þau ólust bæði upp. Þau voru ekki feimin við að tala í upptökutækið hugsanlega vegna þess að þau voru tvö og töluðu svolítið sín á milli þannig að fleiri upplýsingar komust til skila. Ég vildi tala við Kristínu og Jón Marinó vegna þess að ég vissi að þau fá oft fólk í mat og fara sjálf oft í mat til annarra.

Þriðji viðmælandinn var Íris Auður Jónsdóttir (f. 1981), sem er lærður fatahönnuður. Íris og ég komum báðar frá Akureyri og höfum verið miklar vinkonur frá því í menntaskóla. Viðtalið fór fram á heimili mínu vegna þess að ég var ein heima en ekki Íris. Sambýlismaður Írisar komst ekki í viðtalið vegna þess að hann var heima með börnin. Það kom til tals að taka upp viðtalið heima hjá þeim, en þeirri hugmynd var fljótt ýtt út af borðinu vegna þess að við vissum báðar að slíkt gæti ekki gengið upp með tvö ung börn á staðnum. Ég vildi taka viðtal við Írisi vegna þess að ég vissi að hún hefur mikinn áhuga á mat og uppskriftum.

Fjórði viðmælandinn var Stefán Pétur Sólveigarson (f. 1977), fyrrverandi skólafélagi eiginmanns míns. Stefán er vöruhönnuður. Ég tók viðtal við Stefán vegna þess að hann er mikill matmaður, þekkir margt fólk og hefur frá mörgu að segja.

Fimmti viðmælandinn var Helga Einarsdóttir (f. 1980), þjóðfræðingur. Við Helga erum starfsmenn Þjóðminjasafns Íslands og þar kynntist ég henni. Í einum kaffítímanum ræddum við mikið saman um mat og matarmenningu og ég komst að því að Helga hafði frá heilmiklu að segja. Viðtalið við Helgu fór fram á Þjóðminjasafninu.

Sjötti viðmælandinn var Soffía Pétursdóttir (f. 1941) sem starfar einnig á Þjóðminjasafni Íslands. Soffía var elsti viðmælandinn og hefur haldið heimili í liðlega fjörtíu ár. Hún er félagslynd, ófeimin og vön því að taka á móti gestum. Þess vegna var ég þess fullviss að hún hefði frá mörgu að segja. Viðtalið við Soffiu fór einnig fram á Þjóðminjasafninu. Allar væntingar mínar stóðust varðandi Soffiu og hún reyndist vera uppáhalds viðmælandinn minn.

Sjöundi viðmælandinn var Heimir Freyr Hlöðversson (f. 1976). Heimir er sambýlismaður Írisar Auðar. Ég tók aukaviðtal við Írisi á heimili þeirra og þar sem Heimir var heima þá bættist hann við í hóp viðmælenda. Það var auðvelt að tala við þau bæði í einu.

Áttundi viðmælandinn var Lilja Sveinsdóttir (f. 1946). Lilja er hjúkrunarfræðingur. Ég vildi taka viðtal við fleiri sem voru eldri en fertugir til þess að fá meiri breidd í svörin. Vinur minn og eiginkona hans bentu mér á tala við Lilju vegna þess að hún er alvön húsmóðir og fremur fastheldin á gamlar íslenskar hefðir. Viðtalið fór fram á heimili Lilju og gekk ágætlega.

Fyrir viðtölun var ég tilbúin með spurningalista. Spurningarnar á listanum tóku einhverjum breytingum eftir því sem leið á en þær voru ekki stórvægilegar. Vegna tengsla minn við viðmælendur áttu viðtölun það til að vera heldur óformleg og meira

eins og spjall. Ég hugsa samt að þessi óformlegheit hafi stundum hjálpað til við að losa um málbeinið í fólkí.

Öll viðtölin voru hljóðrituð en það hafði mismikil áhrif á viðmælendur að upptökutæki var notað. Kristín og Jón Marinó létu sig það litlu varða að verið væri að taka upp orð þeirra. Íris virtist heldur ekki láta það á sig fá, sérstaklega ekki eftir því sem leið á viðtalið. Soffia var ófeimnust af öllum viðmælendum. Hún ýtti sjálf á upptöku á tækinu og talaði inn á það eins og þaulvön útværpskona, sagði skýrt og skilmerkilega frá og gaf mér greinagóð svör.

Töluvert hefur verið skrifað um mat og matarsiði á undanförnum árum og áratugum og virðist áhuginn fara vaxandi. Hér kemur upptalning á helstu verkum þeirra fræðimanna sem ég kynnti mér fyrir þessa ritgerð: Breski mannfræðingurinn Mary Douglas er þekkt fyrir rannsóknir sínar á hreinlætisvenjum og bannhelgum. Í bók sinni *Purity and Danger: An Analysis of the Concepts of Pollution and Taboo* útskýrir hún hvernig hreinleiki sé hornsteinn allra samfélaga og hvernig „réttar“ matarvenjur séu mikilvægur þáttur í því ferli að varðveita hann.² Greinin „Deciphering a Meal“ er einnig eftir Douglas. Í greininni beitir Douglas túlkunarfræðilegum kenningum við greiningu á mat og matarvenjum. Hún byggir greinina á spurningunni: „Ef matur er kóði hver eru þá forkóðuðu skilaboðin?“ Með þá spuringu að leiðarljósi leitast hún við að túlka það sem fólk tjáir með mat og matarvenjum sínum.³ Lestur á þessum tveimur ritum eftir Douglas víkkaði skilning minn á viðfangsefni eigin ritgerðar.

Franski bókmenntafræðingurinn Roland Barthes er þekktur fyrir strúktúralíska túlkun sína á mat og matarvenjum fólks. Líkt og Douglas, heldur Barthes því fram að matur þjóni ekki eingöngu því hlutverki að næra líkama heldur tákni hann aðstæður og öðlast merkingu sína frá þeim aðstæðum.⁴ Matarboð skapa ákveðnar aðstæður og út frá þessari kenningu Barthes skoða ég hvernig viðmælendur mínr tjá sig með þeim mat sem þeir bjóða gestum sínum upp á.

Í framhaldinu á ég í samræðum við fræðimennina Michel de Certeau, Luce Giard og Pierre Mayol en þeir eru höfundar bókarinnar *L'invention du quotidien, II, habiter, cuisiner*. Í bókinni er því meðal annars haldið fram að neysla sé ekki óvirk

² Douglas, *Purity and Danger*, 1966.

³ Douglas, „Deciphering a Meal“, bls. 61.

⁴ Barthes, „Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption“, bls. 34.

heldur skapandi.⁵ Matarboð og matargerð eru þannig vettvangur fyrir sköpun þar sem hráefni er breytt í rétti sem næra sambönd okkar við annað fólk.

Bandaríski þjóðfræðingurinn Michael Owen Jones skrifaði greinarnar „Food Choice, Symbolism, and Identity“ og „What’s Disgusting, Why, and What Does It Matter?“. Í fyrri greininni kynnir hann þær rannsóknir sem þegar hafa verið gerðar á matarvenjum fólks og veltir upp áhugaverðum spurningum.⁶ Líkt og titillinn gefur í skyn þá fjallar seinni greinin um smekk fólks eða öllu heldur andúð þess á tilteknun mat. Jones leitast þar við að svara ýmsum spurningum sem snúa að efninu, til dæmis hvaða mat fólk finnst vera óðgeðslegur, hvers vegna fólk líkar ekki allur matur og hvað mismunandi smekkur segir um fólk.⁷ Franski félagsfræðingurinn Pierre Bourdieu hefur fjallað um mat og matarvenjur og kenning hans um mismunandi tegundir auðmagns snýr að matarsmekk og borðsiðum fólks.⁸ Í ritgerðinni eru kenningar hans reifaðar og bornar saman við sögur viðmælenda af matarboðum.

Að lokum er vert að nefna Lisu Heldke en grein hennar „Let’ Cook Thai“, fjallar um framandi mat og hvernig menningarlegum mismun er viðhaldið í gegnum hugmyndir um slíka matargerð.⁹ Grein Heldke kemur að góðu gagni í ritgerðinni við túlkun á matarvenjum þeirra viðmælenda sem leita á framandi slóðir.

Í kjölfar vaxandi áhuga Íslendinga á mat hefur þeim þjóðfræðingum sem unnið hafa að rannsóknum á mat og matarvenjum farið fjölgandi undanfarin ár. Helst ber að nefna Hallgerði Gísladóttur sem skrifað hefur fjölmargar greinar og bækur um matarmenningu Íslendinga áður fyrr.¹⁰ Kristinn Schram skrifaði greinina „Performing the North. Folk Culture, Exotism and Irony among Expatriates“, sem fjallar um þorrablót Íslendinga erlendis.¹¹ Jón Þór Pétursson ræðir síðan samband hefðar, hreyfingar og matar í nýlegri meistararitgerð sinni í þjóðfræði, „Kryddar sig sjálft“ Náttúra-Hefð-Staður.¹²

Athöfnin að nærist er endalaus uppsprettu hefða, siða og venja. Eftir því sem ég

⁵ de Certeau, Giard og Mayol, *The Practice of Everyday Life*, 1998.

⁶ Jones, „Food Choice, Symbolism, and Identity“, 2007.

⁷ Jones, „What’s Disgusting, Why, and What Does It Matter?“, 2000.

⁸ Bourdieu, „Artistic Taste and Cultural Capital“, 1995; Bourdieu, „The Forms of Capital“, 1986.

⁹ Heldke, „Let’s cook Thai“, 2008.

¹⁰ Hallgerður Gísladóttir, *Íslenzk matarhefð*, 1999.

¹¹ Kristinn Schram, „Performing the North. Folk Culture, Exotism and Irony among Expatriates“, 2009.

¹² Jón Þór Pétursson, „Kryddar sig sjálft“, 2009.

las meira um mat og matarboð komst ég að því að hver máltíð er hlaðin táknrænni merkingu. Í matarboðum, þegar matar er ekki einungis neytt í þeim tilgangi að nærast, heldur fremur í þeim tilgangi að viðhalda vinskap og tengslum þá öðlast máltíðir enn djúpstæðari merkingu. Í ritgerðinni leitast ég við að ráða í þessi tákna, túlka þau og finna út hvað gestgjafar tjá gestum sínum með mat? Hvers konar athafnir eru matarboð og hvernig tengjast þau sjálfsmýnd fólks?

Ritgerðin skiptist niður í þrjá kafla. Fyrsti kafli ritgerðarinnar fjallar um undirbúning kvöldmatarboða. Kaflinn er tvískiptur og fjallar fyrri hluti hans um tiltekt. Tiltekt fyrir kvöldmatarboð er ekki síður mikilvæg né minna táknræn en matarboðið sjálft og er mismunandi hve miklum tíma gestgjafar verja í undirbúning. Upp úr hvaða jarðvegi sprettur þessi þörf fyrir tiltekt og hvað tjáir fólk með tiltekt? Hvers vegna er þörfin fyrir tiltekt mismikil hjá fólk? Seinni hluti fyrsta kafla fjallar um eldamennsku. Að deila mat hefur táknræna merkingu. Leitast er við að útskýra hvernig fólk skilgreinir sig með matnum sem það kýs að elda fyrir gesti sína og hvað geti stýrt afstöðu þess til eldamennsku.

Annar kafli ritgerðinnar er um matarboðið sjálft og þann mat sem þar er boðið upp. Fólk notar matarboð til að viðhalda samböndum. Kvöldmatarboð eru meðal annars vettvangur þessara samskipta. Fólk skipuleggur máltíðir sínar langt fram í tímann og leggur á ráðin um hvað skuli vera í matinn. Í þau skipti sem gestir koma í mat, þá þarf einnig að taka tillit til smekks þeirra. Eru gestirnir framúrstefnulegir, íhaldssamir, ungar eða gamlar? Meira að segja búseta getur skipt máli. Í svörum viðmælenda minna togast á tvö hugtök. Þetta eru hugtökin *hefðbundið* og *framandi*. Í öðrum kafla skoða ég hvernig þessi hugtök tengjast matarboðum.

Priðji kafli ritgerðarinnar fjallar um smekk eða öllu heldur smekkleysu. Helsta áhyggjuefni gestgjafa fyrir matarboð er að maturinn mistakist. Fyrir utan matinn sjálfan er þó ýmislegt sem gestunum gæti mislíkað eins til dæmis hin ýmsu líkamshljóð líkt og smjatt og kjams, ropi og aftansöngur. Mannasiðir eða öllu heldur skortur á þeim gætu hneykslað margan gestinn, glamur í hnífapörum, rifrildi heimilisfólks og vankunnátta á borðsiðum. Í ljósi alls þess sem gæti mögulega farið úrskeiðis þegar matarboð eru annars vegar, þótti mér áhugavert að hlusta á sögur viðmælenda minna af matarboðum annarra. Þessar sögur vekja upp tvær spurningar: Hvað er „vondur“ smekkur og hvernig tengist hann sjálfsmýnd fólks?

Gjörið svo vel.

1. Undirbúningur kvöldmatarboða: Tiltekt og eldamennska

Undirbúningur fyrir kvöldmatarboð er tvíþættur, fyrri þátturinn lýtur að tiltekt en sá síðari að eldamennsku. Tiltekt fyrir kvöldmatarboð er ekki síður mikilvæg né minna táknræn en matarboðið sjálft og er mismunandi hve miklum tíma gestgjafar verja í undirbúning. Þannig gæti ýmsum þótt nægileg tiltekt fyrir kvöldmatarboð að úða nokkrum sinnum út í loftið með hreingerningavökva, kveikja á kertum og ýta mestu óreiðunni undir stofusófann á meðan frosin pizza hitnar í ofninum. Hins vegar eru aðrir sem gefa sér allt að viku í tiltekt fyrir kvöldmatarboð, þar sem hver einasta silfurskeið er fægð og hver skápur ber vott um smekkvísi og skipulag, á meðan sérvalið íslenskt lambakjöt eldast í ofninum. Upp úr hvaða jarðvegi sprettur þessi þörf fyrir tiltekt og hvað tjáir fólk með tiltekt? Hvers vegna er þörfin fyrir tiltekt mismikil hjá fólki?

Í bókinni *Purity and Danger* eftir Mary Douglas er fjallað um merkingu óhreininda. Í bókinni eru borin saman ólík viðhorf til óhreininda út frá mismunandi menningu. Douglas sýnir fram á að óhreinindi séu hlutir á röngum stöðum og kemst að þeirri niðurstöðu að það sé rík tilhneicing á meðal fólks að vilja ná tökum á umhverfi sínu og hemja þá óreglu sem óhreinindi skapa. Ýmsar siðvenjur og helgiathafnir tákna þau skil sem dregin eru upp á milli hins hreina og hins óhreina. Þess ber þó að geta að viðhorf til óhreininda geta verið mismunandi eftir löndum og menningu. Á meðal hindúa á Indlandi ríkir skýr stéttaskipting sem byggir á hugmyndum fólks um óhreinindi. Lægsta stéttin er sú sem talin er vera óhreinust (e. impure). Sú stétt sinnir hreinlætisþörfum efstu og hreinustu (e. pure) stéttanna með því að þvo þvott og klippa hár þeirra sem tilheyra efstu stéttinni. Þannig haldast efstu stéttirnar „hreinar“.¹³

Fyrir fólk á Íslandi (og eflaust víðar í hinum vestræna heimi) gætu þessar siðvenjur á Indlandi virst framandi, en ef betur er að gáð má hins vegar finna hinar ýmsu hefðir og venjur á meðal fólks í hinum vestræna heimi þar sem hið óhreina er vandlega aðgreint frá hinu hreina í þeim tilgangi að sýna fram á reglusemi og siðmenningu. Í því samhengi má nefna tiltekt fyrir matarboð, þar sem gestgjafar þrífa heimilið og sjálfa sig áður en gesti ber að garði.

¹³ Douglas, *Purity and Danger*, bls.114-128.

Allir viðmælendur mínr sögðust taka til á heimilum sínum áður en þeir tækju á móti gestum, en mismikið þó. Hér ætla ég að skipta viðmælendum mínum í tvennt. Fyrri hópurinn er fremur afslappaður og kýs að mestu leyti að koma til dyranna eins og hann er klæddur. Seinni hópurinn kýs að þrífa heimilið hátt og lágt áður en matarboðsgesti ber að garði. Hvað skýrir þessi ólíku viðhorf til undirbúnings og tiltektar?

Fyrri og afslappaðri hópurinn samanstendur af Helgu ásamt hjónunum Kristínu og Jóni Marinó. Helga Einarsdóttir býr ásamt írskum sambýlismanni sínum í miðbæ Reykjavíkur. Að eigin sögn fá þau gesti í mat heim til sínum um það bil einu sinni í mánuði. Gestirnir eru ýmist ættingjar eða vinir þeirra, og þá stundum erlendir vinir. Helga sagðist alls ekki eyða miklum tíma í undirbúning, heldur tæki hún *rétt aðeins til* og skúraði gólfíð.¹⁴ Hjónin Kristín og Jón Marinó tóku í sama streng og sögðust ekki leggja mikla áherslu á tiltekt áður en þau tækju á móti matargestum. Fyr í samtalínu hafði komið fram að stór hluti vinahóps þeirra samanstæði af afslöppuðu útvistarfólki sem gerði ekki miklar kröfur varðandi formlegt kvöldmatarboð né tiltekt:

Jón Marinó: En stór hluti af þessum vinahóp okkar er svona, þú veist þetta er ekkert svona... hvað á ég að segja, hann er mjög þægilegur svona upp á að bjóða fólk.

Kristín: Já hann gerir ekki miklar kröfur til þess að það sé straujaður dúkur og eitthvað, og það er svolitið kannski öðruvísi en, ég meina með kynslóðinni þeirra Diddu og Sævars [foreldrar Jóns Marinós], þar náttúrulega býður maður í mat með fjögurra vikna fyrirvara og eitthvað svoleiðis, við erum náttúrulega ekki svoleiðis.¹⁵

Hér er látið í veðri vaka að á meðal eldri kynslóða hafi ríkt hátiðlegra og íhaldssamara viðhorf til kvöldmatarboða, þar sem fólk var boðið í mat með lengri fyrirvara og ef til vill gerðar meiri kröfur til húsráðenda hvað tiltekt varðaði.

Úr hvaða jarðvegi spratt upp hið íhaldssama viðhorf til hreinlætis sem eldri kynslóðir tileinkuðu sér? Í bókinni *Culture Builders: A Historical Anthropology of Middle Class Life* eftir sánsku þjóðfræðingana Jonas Frykman og Orvar Löfgren er meðal annars fjallað um bændafólk í sveitum Svíþjóðar og hvernig viðhorf þess til óhreininda breyttist með tímanum. Á nítjándu öldinni var mikill munur á milli annars

¹⁴ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Helgu Einarsdóttur, 21. júlí 2009, bls. 1-4.

¹⁵ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Jón Marinó Sævarsson og Kristínu Irene Valdemarsdóttur, 13. apríl 2009, bls. 5. Viðtal 1.

vegar fátæka og *óhreina* sveitaalmúgans og hins vegar efnuðu og *hreinu* borgarastéttarinnar. Á meðal fyrnlefndu stéttarinnar hulti skíturinn loft og gólf fólks og var hluti af hinu daglega lífi. Skítur og óhreinindi voru ekki talin ógna heilsu eða siðferði. Húsakynni voru sjaldan þrifin, ekki vegna leti, heldur einfaldlega vegna áhugaleysis. Metnaður fólks lá ekki í hreinlæti.¹⁶ Ef litið er til Íslands í þessu samhengi þá má sjá að mikill óþrifnaður ríkti lengi vel hér á landi í skjóli fátæktar. Í *Alþýðubókinni* eftir Halldór Laxness má lesa skrautlegar lýsingar á hreinlætisskorti Íslendinga áður fyrr:

Heimalníngar eiga hins vegar erfitt með að gera sér í hugarlund dýpt þeirrar spillíngar sem lýsir sér í íslenskri fátækt, og ljósast kemur fram í hýbýlatilhögun manna, sem er jafn gersneydd fugurðartilfinningu og þokka einsog hirðu og hagsýni. Í íslenskri kaupstaðarþurrabúð eða í koti til sveita, með blæjulausa glugga og bláa krakka organdi kríngum prímusinn, hef ég séð hæsta stig menníngarlegra báginda, að austurhluta Lundúnaborgar ekki undanskildum né fátækrahverfunum í Napólí.¹⁷

Jónas Jónasson frá Hrafagnili hefur gjarnan verið nefndur fyrsti íslenski þjóðfræðingurinn.¹⁸ Hann kom með svipaða lýsingu á hreinlætisskorti Íslendinga í bók sinni *Íslenzkum þjóðháttum*:

En þó að nokkuð væri nú ábótavant með þrifnað á húsum og fótum, var þó nærri lakast með þrifnaðinn á sjálfum sér. Það verður ekki betur séð en sú óheillatrú hafi komist inn hjá þjóðinni á verstu tínum, að sóðaskapurinn og óþrifnaðurinn væri happadrjúgur til auðs og efna. „Saursæll maður er jafnan auðsæll“ er gamalt orðatæki, enda var ekki vandað til þrifnaðarins á skrokknum á sér.¹⁹

Smám saman varð hreinlæti hluti af daglegu lífi og sjálfsmynd fólks. Óhreinindi urðu aftur á móti tákngervingur fátæktar, leti og hins frumstæða. Því snéri fólk baki við lifnaðarháttum fyrri alda og gekk smám saman hreinlætinu á hönd.

Í samhengi við þessar hægfara breytingar kemur ef til vill ekki á óvart að tveir elstu viðmælendurnir í ritgerðinni standa á öndverðum meiði við þá yngri hvað tiltekt og undirbúning fyrir kvöldmatarboð varðar. Kristín (fædd árið 1970) nefndi sérstaklega að straujaðir dúkar væru ónauðsynlegir í kvöldmatarboðum innan vinahóps þeirra hjóna, en Lilja (fædd árið 1946) sagðist aftur á móti verða að strauja

¹⁶ Frykman og Löfgren, *Culture Builders*, bls. 175-187.

¹⁷ Halldór Laxness, *Alþýðubókin*, bls. 82.

¹⁸ Jón Hnefill Aðalsteinsson, *Þjóðtrú og þjóðfræði*, bls. 68.

¹⁹ Jónas Jónasson, *Íslenzkir þjóðhættir*, bls. 32.

dúk áður en hún fengi gesti í mat. Henni finnst það einfaldlega tilheyra að hafa dúk á matarborðinu í þeim tilgangi að hafa það huggulegt og þá þyrfti jú að strauja hann.²⁰ Samkvæmt óskráðum hreinlætisvenjum kynslóðar hennar Lilju táknar straujaður dúkur á borði hreint og snyrtilegt heimili þar sem heilsteypt og gott fólk býr. Ef gestgjafi hefur fyrir því að strauja dúk má fastlega gera ráð fyrir því að heimili viðkomandi sé hreint og glansandi.

Elsti viðmælandi minn, hún Soffía (fædd 1941), sagðist hafa virkilega gaman að undirbúningi og þrifum fyrir kvöldmatarboð:

Soffía: Já ég er svo skrítin sko, ef ég er með matarboð þá vil ég hafa allt *spick and span* heima hjá mér. Það tekur nú kannski vikuna. Ég er svo rugluð, ég er með svo mikið af silfri á borðunum hjá mér svona til skrauts og þá er náttúrulega að fægja og þurrka af og allt þetta. Og ég býð ekki nokkrum manni upp á það að fægja heima hjá mér nema ég sjálf eða þurrka af. Nú svo þarf að hafa skápana í lagi líka, þó enginn fari þar inn. Þannig að mér finnst það vera hálf ánægjan í rauninni fyrir mig, það er allur undirbúningur, þrífa, leggja á borðið og hafa allt saman klárt, svo væri ég til í að vera lítil fluga á vegg.²¹

Greinilegt er að undirbúningurinn skiptir Soffíu miklu máli. Hér man ég allt í einu eftir því þegar ég var sjö ára að leika með Barbie dúkkurnar mínar, en í rauninni fólst aðalleikurinn í því að undirbúa leikinn sjálfan, útbúa hús handa Barbie, skipuleggja, raða húsgögnum og klæða Barbie í viðeigandi klæðnað fyrir leikinn sem varð samt alltaf mun styttri og síðri en undirbúningurinn. Í minningunni var það róandi algleymi sem fylgdi undirbúningsferlinu, þar sem hugurinn var á fullu að skipuleggja og flokka. Því fylgdi viss velliðan sem tók enda um leið og leikurinn átti að hefjast. Það gæti verið að Soffía finni einnig fyrir ákveðnu algleymi við undirbúning kvöldmatarboða, en þrif og tiltekt eru jákvæð og skapandi viðleitni í þá átt að koma skikkan og jafnvægi á umhverfið. Í hvert skipti sem einum hlut er fundinn *réttur* staður færst yfir gestgjafann gefandi tilfinning og hann finnur sitt nánasta umhverfi mjakast nær hinu fullkomna jafnvægi sem þó næst aldrei, því heimurinn er endalaus uppsprettu óreiðu, óhreininda eða hluta sem eru *ranglega* staðsettir. Þrátt fyrir að hinu fullkomna jafnvægi hlutanna verði aldrei náð þá heldur fólk áfram að reyna, því viðleitnin sjálf er göfug og gefandi.²²

²⁰ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Lilju Sveinsdóttur, 31. október 2009, bls. 3.

²¹ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Soffíu Pétursdóttur, 19. ágúst 2009, bls. 2-3. Viðtal 1.

²² Douglas, *Purity and Danger*, bls. 2-3.

Lilja og Soffía leggja meira upp úr tiltekt heldur en viðmælendurnir Kristín, Jón Marinó og Helga sem reyna eftir megni að eyða sem skemmstum tíma í undirbúning, tiltekt og eldamennsku. Helga tók það oftar en einu sinni fram að hún væri ekki mikið fyrir formleg matarboð, heldur kysi hún fremur afslappað andrúmsloft og að gestunum liði vel.²³ Jón Marinó og Kristín nefndu að þau hjónin væru líkt og vinir þeirra mikið skíða- og útvistarfolk og að þau vildu síður eyða dýrmætum tíma sínum í mikla tiltekt og eldamennsku. Því eyða þau aðeins nokkrum klukkustundum í slíkan undirbúning fyrir kvöldmatarboð.²⁴ Kristínu og Jóni Marinó er líkt og mörgum öðrum mjög annt um tíma sinn. Tími er verðmæti sem bæði er hægt að eyða og spara og fyrir nútímamanninn er það takmark að vera alltaf á tíma, helst fyrir tíma.²⁵ Bæði kom það fram í viðtolunum við Soffíu og hjónin Kristínu og Jón Marinó að oft byðu þau fjölskyldumeðlimum í mat í þeim tilgangi að nýta tíma og spara tíma þeirra sjálfra og gestanna. Jón Marinó og Kristín sögðust oft bjóða foreldrum sínum í mat þegar langur tími hefði liðið síðan þau hefðu sést en mikið væri að gera:

Jón Marinó: Maður bara er að tryggja ákveðin tengsl við foreldra sína af því að maður hefur svo mikið að gera og maður verður bara að nýta tímann.

Kristín: Við þurfum hvort eð er að borða.

Jón Marinó: Í sumum tilfellum. Eins og með foreldra okkar, við hittum þau ekki í langan tíma, okkur finnst við þurfa að hitta þau einu sinni, tvísvar í viku, þá bjóðum við þeim í mat. Og það er pabbi eða pabbi þinn og mamma.

Kristín: Já. Ég hafði það sem útgangspunkt í upphafi síðasta hausts, þá var ég með það algjörlega, eitthvað svona súmmerað upp að ég ætlaði alltaf að bjóða pabba og mömmu í mat einu sinni í viku.²⁶

Soffía hafði svipaða sögu að segja hvað tíma til samverustunda með fjölskyldunni varðar:

Berglind: Og af hverju býður þú fólki í mat?

Soffía: Sjálfsagt, mér langar að hitta fólkið, langt síðan maður hefur hist. Nú eins og með börn og barnabörn þá, þau hafa aldrei tíma nema maður kalli á þau í mat.²⁷

²³ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Helgu Einarsdóttur, 21. júlí 2009, bls. 2.

²⁴ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Jón Marinó Sævarsson og Kristínu Irene Valdemarsdóttur, 13. apríl 2009, bls. 8. Viðtal 1.

²⁵ Frykman og Löfgren, *Culture Builders*, bls. 19.

²⁶ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Jón Marinó Sævarsson og Kristínu Irene Valdemarsdóttur, 13. apríl 2009, bls. 2. Viðtal 1.

²⁷ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Soffíu Pétursdóttur, 19. ágúst 2009, bls. 1.

Matarboð eru leið til þess að viðhalda samböndum við vini og ættingja. Þrátt fyrir mikið annríki verður fólk að nærast. Þannig eru matarboð kjörin leið til þess að nýta tímann og hitta vini og vandamenn yfir góðri máltíð. Gestir og gestgjafar nærast og viðhalda tengslum sín á milli og slá þannig tvær flugur í einu höggi. Franski bókmennafræðingurinn Roland Barthes hefur slegið því föstu að matur tákni aðstæður og að matur öðlist merkingu sína út frá þessum aðstæðum.²⁸ Á þeim árum þegar að Soffia og Lilja hófu búskap þá táknuðu kvöldmatarboð vel ígrundaða og skipulagða gæðastund með vinum og vandamönnum, þar sem öllu var til tjaldað. Í upphafi 21. aldarinnar hafa viðhorf til kvöldmatarboða breyst. Kvöldmatarboð fela í sér hagræði og tímasparnað. Í stað þess að sérstakur tími sé tileinkaður matargestum og komu þeirra, þá er tilvonandi gestum boðið að gerast þátttakendur í einum af óumflýjanlegum dagskráliðum gestgjafans, sem er kvöldmatur. Jón Marinó sagði: „Við gefum okkur ekki sko, þótt að við séum að fá fólk í mat [...] það er max tekinn kannski einn og hálfur, tveir tímar í undirbúning eða klukkutími í að elda.“²⁹ Gestgjafar reyna eftir bestu getu að láta matarboð ekki raska sínum daglegu venjum, með því að eyða sem skemmtum tíma í þrif og eldamennsku. Þannig hafa kvöldmatarboð færst frá því að tákna samveru sem er samtvinnuð hátíðleika til þess að tákna samveru sem er samtvinnuð hagræði og tímasparnaði.

Þá er komið að sjálfrí eldamennskunni. Flestir viðmælendurnir sögðust hafa gaman að því að elda fyrir gesti. Elstu viðmælendurnir, þær Soffia og Lilja, sögðust þó báðar hafa notið eldamennskunnar meira hér áður fyrr, en Lilja sagði að sér þætti eldamennskan vera orðin hversdagsleg. Hún bætti því jafnframt við að sér þætti gaman að baka. Ef til vill vegna þess að bakstur tengist ekki því hversdagslega, heldur frekar veislum og tyllidögum, ólíkt eldamennsku sem inna þarf að hendi daglega.³⁰ Einn viðmælendanna, hún Helga sagðist njóta þess sérstaklega að elda fyrir gesti:

Helga: Og síðan bara upp á félagsskapinn líka að gera og það einhvern veginn er öðruvísi stemmning þegar maður er að elda fyrir aðra, heldur en kannski þegar maður býður einhverjum í kaffi. Það er einhvern veginn allt öðruvísi andrúmsloft.³¹

²⁸ Barthes, „Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption“, bls. 34.

²⁹ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Jón Marinó Sævarsson og Kristínu Írene Valdemarsdóttur, 13. apríl 2009, bls. 8. Viðtal 1.

³⁰ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Soffiu Pétursdóttur, 19. ágúst 2009, bls. 1. Viðtal 1. og viðtal við Lilju Sveinsdóttur, 31. október 2009, bls. 1.

³¹ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Helgu Einarsdóttur, 21. júlí 2009, bls. 1.

Það er athyglisvert að Helga minntist á að það sé öðruvísi stemmning að elda kvöldmat handa gestum, heldur en ef um venjulegt kaffiboð væri að ræða. Líkt og helgi stundarinnar sé meiri. Að deila mat hefur táknað merkingu. Við skilgreinum okkur með matnum sem við kjósum að borða og deila með gestum okkar. Við erum það sem við borðum og þegar við gefum öðrum að borða með okkur, þá gefum við þeim hluta af okkur sjálfum í leiðinni.³² Kvöldmatarboð eru öðruvísi en kaffiboð, það er meira í þau lagt. Meiri tíma er varið í eldamennsku fyrir kvöldmatarboð, auk þess er maturinn sem boðið er upp á almennt dýrari en til dæmis hráefni í vöfflur og kökur. Þannig er meira í húfi þegar um kvöldmatarboð er að ræða samanborið við kaffiboð eða hádegisverð.

Í greininni „The Kitchen Voice as a Confessional“ skrifar John E. Finn um eldhúsið sem einkarými og stöðu konunnar innan þess rýmis. Finn skrifar að eldhúsið flokkist oftast sem einkarými, en geti þó í ýmsum menningarheimum talist til almannarýmis, til dæmis þar sem vinir og vandamenn safnast saman í eldhúsi gestgjafans.³³ Í kjölfar þessarar fullyrðingar vaknar upp sú spurning hvort opin eldhús teljist til einka- eða almannarýmis? Soffia fann til óöryggis í nýja, opna eldhúsinu sínu er hún hélt þar fyrst kvöldmatarboð:

Soffia: Ég var ofboðslega ánægð með íbúðina en mér hraus hugur við að hafa opið eldhús. Þegar við fengjum gesti og hafa alla góandi á mig, subbulegt í kringum mig og mér fannst þetta alveg hræðilegt, en ég létt til leiðast og við keyptum. Síðan var ákveðið að halda matarboð, og fyrsta matarboðið og ég sagði einn, tveir gestir og ekki meir. Því ég ætlaði að prufa hvernig það væri að hafa einhvern góandi á sig í opnu eldhúsi.³⁴

Soffiu fannst óþægilegt að gestirnir gætu horft yfir öxl hennar og fylgst með hverri einstu hreyfingu hennar í eldhúsinu. Eldhúsið í nýju íbúðinni var augljóslega ekki lengur hennar einkarými. Soffia varð þó fljótlega jákvæðari í garð nýja eldhússins:

Soffia: Nú gestirnir mættu, og ég náttúrulega alveg hreint bull stressuð, en ég varð fljótlega vör við það að þau voru sko ekkert að góna á mig. Fundu bara ilmandi matarlykt og það merkilegasta var að ég missti ekki af neinu sem að

³² Belk, „Possessions and the Extended Self“, bls. 151.

³³ Finn, „The Kitchen Voice as a Confessional“, bls. 87.

³⁴ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Soffiu Pétursdóttur, 13. nóvember 2009, bls. 1. Viðtal 2.

þau voru að tala um, ég var með í boðinu. Og uppfrá þessu fannst mér þetta yndislegasta eldhús ever!³⁵

Soffía varð sátt við að missa einkarýmið sitt, vegna þess að í staðinn fær hún að vera þáttakandi í samkvæminu.

Sigrún Hanna Þorgrímsdóttir fjallaði um eldhús samtímans í lokaritgerð sinni í þjóðfræði frá árinu 2007. Í ritgerðinni komst hún að þeirri niðurstöðu að ekki sé hægt að slá því föstu að vinsældir opna eldhússins séu samofnar auknu jafhrétti. Hins vegar segir Sigrún að það liggi í augum uppi að lífsstíll fólks hafi breyst töluvert, til dæmis með aukinni þáttöku karlmanna í eldhússtörfum. Tilkoma opna eldhússins gæti því mögulega hafa aukið áhuga karlmanna á eldhússtörfum, því rýmið móti jú gjörðir okkar.³⁶

Í bókinni *The Taste for Civilization* segir að matarundirbúningur hafi þótt vera kvennastarf síðan eftir iðnbyltingu, þegar hin ýmsu heimilistæki leystu eiginmennina af hólmi í því sem taldist til þeirra starfa innan eldhússins. Konurnar héldu áfram að sjá um heimilisstörfin, enda þótti sá ráðahagur sjálfsagður þar sem eiginmennirnir sáu um að skaffa. Smám saman fóru fleiri konur að afla sér tekna utan veggja heimilisins, en þrátt fyrir aukna þáttöku kvenna á vinnumarkaði beið þeirra flestra ólaunað og ósýnilegt starf í þeirra eigin lokaða eldhúsi að vinnudegi loknum.³⁷ En hvað ef eldhúsið er opið og vinnan þar af leiðandi sýnilegri? Soffía lýsti því í samtalinnu hvernig eiginmaður hennar fór smám saman að aðstoða hana í nýja, opna eldhúsinu:

Soffía: þegar við vorum í gamla húsinu og öll okkar hjúskaparár, þá var bara staðið upp frá matarborðinu og sagt takk fyrir mig og [eiginmaðurinn] fór bara inn í sjónvarpsherbergi eða eithvað. En allt í einu þarna þá fór hann að taka diskinn sinn með og setja hann svona á eyjuna. Og síðan hélt hann áfram og það fór alltaf að fara meira og meira af borðinu, og í dag er hann farinn að taka af borðinu og það er hann sem að setur í uppþvottavélina en ég geng frá í restina en hjálpina fékk ég frá honum og það held ég að sé opna eldhúsinu að þakka.³⁸

Það er engu líkara en að eiginmaður Soffíu hafi skammast sín fyrir aðgerðarleysi sitt í eldhússtörfum eftir að Soffía fór að nota nýja, opna eldhúsið. Þá varð sú vinna sem Soffía vann í eldhúsinu sýnilegri og eins varð aðgerðarleysi eiginmannsins sýnilegt

³⁵ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Soffíu Pétursdóttur, 13. nóvember 2009, bls. 1. Viðtal 2.

³⁶ Sigrún Hanna Þorgrímsdóttir: „Mesta fjörið er alltaf í eldhúsinu“, bls. 46.

³⁷ Flammang, *The Taste for Civilization*, bls. 25-28.

³⁸ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Soffíu Pétursdóttur, 13. nóvember 2009, bls. 1. Viðtal 2.

þeim gestum sem með þeim snæddu. En Soffía tók það fram að viðtali loknu, að eiginmaður hennar hafi fyrst byrjað á því að ganga frá diskum að loknum kvöldverði, á meðan matargestir voru í heimsókn hjá þeim hjónum.

Stundum getur þó talist kostur að geta lokað sig af inn í lokuðu eldhúsi. Finn segir að hið lokaða eldhús sé staður þar sem konan geti gert nákvæmlega það sem að henni sýnist án þess að nokkur viti af því.³⁹ Því getur það í sumum tilfellum verið frelsandi að vera í eldhúsinu og fá þannig frið frá fólk, börnum, sjónvarpi og öðrum heimilisstörfum.

Parið Heimir og Íris sögðu að þeim þætti báðum gaman að elda. Ólíkt Soffiu og manninum hennar þá er breytilegt hvort þeirra eldar fyrir gesti en kynslóðamunur spilar þar eflaust inn í. Þau sögðu matinn stjórna því að mestu hvort þeirra eldi. Ef það er til dæmis súpa í matinn þá eldar Heimir, því það er hans sérsvið.⁴⁰ Íris og Heimir sögðust bæði finna ákveðna ró yfir pottunum í eldhúsinu:

Íris: Já stundum vill maður líka losna þú veist, bara þegar maður kemur þreyttur heim og það er svona manns tækifæri til að losna. Ógeðslega ljótt að segja þetta, en losna við krakkana.

Heimir: Það er ákveðin ró yfirleitt, og maður fær að...

Íris: vera í friði í smástund.

Heimir: Okkur finnst það báðum voða notalegt.⁴¹

Íris og Heimir hafa fundið róna í hinu lokaða eldhúsi. Í þessu tilfelli er eldhúsið ekki eingöngu staður konunnar, heldur deila kynin eldhúsinu á milli sín, eins og ungs fólks er gjarnan siður.

Í greininni „Foodwork in Newly Married Couples“ eftir Karen F. Bove og Jeffrey Sobal er fjallað um rannsókn sem gerð var á árunum 1997 og 1998 á meðal tuttugu trúlofaðra eða nýgistra hjóna í úthverfum New York borgar. Rannsóknin snérist um eldamennsku og hvernig kynin skiptu henni á milli sín. Niðurstaðan var sú að konur sinntu eldamennsku í ríkari mæli en karlmenn, jafnvel þó þær gerðu sér ekki alltaf grein fyrir því og segðu að skiptingin væri jöfn.⁴² Svipaða fullyrðingu var að finna í greininni „Conflict and Deference“, eftir Marjorie DeVault, en þar kemur fram

³⁹ Finn, „The Kitchen Voice as a Confessional“, bls. 94-95.

⁴⁰ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Heimi Frey Hlöðversson og Írisi Auði Jónsdóttur, 29. október 2009, bls. 1. Viðtal 2.

⁴¹ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Heimi Frey Hlöðversson og Írisi Auði Jónsdóttur, 29. október 2009, bls. 1. Viðtal 2.

⁴² Bove og Sobal, „Foodwork in Newly Married Couples“, bls 71.

að í samböndum þar sem báðir aðilar eru útivinnandi virðist samt sem áður vera tilhneiting til þess að konan sjái meira um heimilið heldur en karlmaðurinn. Jafnvel þó slíkt fyrirkomulag sé órókrétt.⁴³ Ég hjó eftir því í viðtali við Kristínu og Jón Marinó, að þessar fullyrðingar gætu verið sannar.

Berglind: Hver eldar oftast fyrir kvöldmatarboð?

Sædís: Mamma, jú nei...

Jón Marinó: Jú, Kristín.

Kristín: Oftast, samt er það ekki algilt.

Jón Marinó: Oftast.

Berglind: Ókei... og hver gengur vanalega frá?

Kristín: Í sameiningu er það ekki?

Jón Marinó: Nei, þú gengur nú oft jú...

Kristín: [Hlátur]

Jón Marinó: jú kannski í sameiningu jú... en þú gengur nú oft jú, en ekki, eftir matarboð jú í sameiningu ef það eru matarboð...

Kristín: Við í sameiningu.⁴⁴

Bæði dóttir þeirra hjóna og eiginmaður Kristínar virðast fullviss um að Kristín sé sú sem eldar og gengur oftast frá í kvöldmatarboðum (og utan þeirra). Þrátt fyrir það reynir Kristín ítrekað að jafna þáttöku þeirra hjóna og segir að þau sjái um eldamennsku og tiltekt í sameiningu. Og það verður niðurstaðan í viðtalini hvort sem það svar komi síðan heim og saman við mælingar á þáttöku þeirra.

Í gegnum allt viðtalið gefa þau hjónin í skyn að þau séu afslöppuð í garð kvöldmatarboða og eyði ekki miklum tíma í undirbúning. Hins vegar má víða sjá merki þess að undirbúningurinn sé nú ef til vill aðeins umfangsmeiri en þau gera sér grein fyrir. Kristín segist til dæmis helst vilja skreyta matarborðið. Það gerir hún annaðhvort kvöldið áður eða um morguninn sama dag og matarboðið fer fram. Aðspurð hvort þeim finnist eitthvað vera nauðsynlegt á matarborðið þá segir Kristín að salat sé í hennar huga algjör nauðsyn og að hún eyði oft dágóðum tíma í að búa til veglegt salat. Þau hjónin bjóða gjarnan upp á desert, stundum er það heimabökuð kaka eða epla- eða rabarbarabaka. Jafnvel þó svo að slíkir desertar séu oft teknir úr frysti þá fór á einhverjum tímapunkti tími í að útbúa þá.⁴⁵

⁴³ DeVault, „Conflict and Deference“, bls. 240.

⁴⁴ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Jón Marinó Sævarsson og Kristínu Irene Valdemarsdóttur, 28. október 2009, bls. 1. Viðtal 2.

⁴⁵ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Jón Marinó Sævarsson og Kristínu Irene Valdemarsdóttur, 13. apríl 2009, bls. 7-9. Viðtal 1.

Ef svör viðmælenda minna í þessum kafla eru dregin saman, þá er hugtakið *tími* það sem ýmist sameinar eða dregur í sundur svör þeirra. Ólík viðhorf viðmælendanna til tímans, endurspeglar ólík viðhorf þeirra til frítíma, samverustunda, heimilisverka og kvöldmatarboða. Í svörum viðmælendanna togast á tvær stefnur: sú afslappaða og sú íhaldssama. Þessar ólíku stefnur er bæði að finna í tiltekt sem og í eldamennsku. Aldur spilar stórt hlutverk hvað þessar tvær stefnur varðar, þar sem yngri viðmælendurnir eru afslappaðri í garð kvöldmatarboða heldur en þeir viðmælendur sem eru eldri.

Soffia og Lilja muna þann tíma þegar konur voru fyrst og fremst heimavinnandi húsmæður sem sáu alfarið um nánast öll heimilisstörfin. Líf kvenna snérist um að halda heimilinu gangandi og hlúa þannig að fjölskyldunni. Það þótti stöðutákn að eiga nægan frítíma og verja þeim tíma í að fegra heimilið og sig sjálfa. Síðan var gestum boðið í mat til þess að dást að öllum herlegheitunum. Kvöldmatarboð voru því nokkurs konar uppskeruhátið húsmóðurinnar, þar sem hún sýndi öðrum hve vel hún héldi utan um fjölskyldu og heimili og þáði í skiptum viðurkenningu og velþóknun vina og vandamanna.⁴⁶

Með aukinni þáttöku kvenna á vinnumarkaði dróst frítími þeirra saman. Það væri rökrétt að útivinnandi hjón myndu skipta jafnt á milli sín þeim heimilisverkum sem biðu þeirra heima að vinnudegi loknum. Hins vegar fór það ekki á þann veginn, að minnsta kosti ekki fyrst í stað. Konur héldu áfram að sinna meirihluta heimilisverkanna ásamt því að vinna utan heimilisins og oft fyrir minna kaup heldur en karlmennirnir.⁴⁷ Þessi breyting á hag kvenna kenndi þeim að tíminn er verðmætur og hann skuli nýta vel. Á síðari áratugum tuttugustu aldarinnar varð svokölluð *ofurkona* til. Ofurkonan getur allt: hún er á framabraut, vel gift og á falleg og vel uppalin börn.⁴⁸ Þrátt fyrir öll þessi ólíku og krefjandi hlutverk sem hún að sjálfsögðu innir fullkomlega af hendi, þá nær hún samt að halda kvöldmatarboð á sínu nýtískulega heimili. Ekki eingöngu vegna þess að hún vill uppskera velþóknun samborgara sinna, heldur einfaldlega vegna þess að enginn annar tími var laus!

Auðvitað er ofurkonan ýkt dæmi um þá þróun sem átt hefur sér stað undanfarna áratugi, hvað konur og ný hlutverk varðar. Enginn viðmælenda minna er hin dæmigerða ofurkona (né ofurmaður), samt sem áður gætir áhrifa hennar í

⁴⁶ Flammang, *The Taste for Civilization*, bls. 33.

⁴⁷ DeVault, „Conflict and Deference“, bls. 240.

⁴⁸ Flammang, Janet A.: *The Taste for Civilization*. Bls. 33.

viðhorfum viðmælendanna til tímans. Undirbúningur er ekki lengur forgangsatriði þegar kemur að kvöldmatarboðum yngri kynslóðanna. Það er matarboðið sjálfst sem skiptir máli – „að umgangast annað fólk, eiga notalega stund og þú veist, nýta tímann“.⁴⁹

⁴⁹ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Jón Marinó Sævarsson og Kristínu Irene Valdemarsdóttur, 13. apríl 2009, bls. 18. Viðtal 1.

2. Mmm... góð lykt, hvað er í matinn?

Fólk notar matarboð til að viðhalda samböndum. Kvöldmatarboð eru meðal annars vettvangur þessara samskipta. Flestir gestgjafar vilja ekki bjóða gestum sínum upp á hvað sem er því meðvitað eða ómeðvitað tjáir matur ímynd, stétt og stöðu gestgjafans. Matur getur því skipt höfuðmáli í samskiptum fólks og jafnvel þjóða. Jacques Chirac, fyrrverandi forseti Frakklands, móðgaði Bretta þegar hann fór með særandi ummæli um breska matargerð við leiðtoga Þýskalands og Rússlands. Ummælin hljóðuðu svo: „You cannot trust people who have such bad cuisine“, og stuttu síðar í samtalinnu bætti hann því við að breskur matur væri sá versti á eftir þeim finnska og móðgaði þar með heila þjóð til viðbótar.⁵⁰

Við mannfólk ið borðum ekki í þeim eina tilgangi að næra líkamann, heldur er það að borða einnig félagsleg athöfn.⁵¹ Samkvæmt Roland Barthes er matur annars vegar næring og hins vegar hluti af hefðum og venjum fólks (e. protocol). Síðarnefnda hlutverkið verður umfangsmeira eftir því sem næringarþörfinni er betur fullnægt. Barthes heldur því einnig fram að matur tákni aðstæður og öðlist merkingu út frá þeim.⁵² Í hugum margra getur lifrapylsa verið tákni fyrir Ísland og það sem íslenskt er. Merking lifrapylsu er að sjálfsögðu breytileg eftir fólk og aðstæðum hverju sinni, og leitin að merkingu vekur upp margvíslegar spurningar á borð við: Hvað tjáir gestgjafi gestum sínum með þeim mat sem hann býður upp á? Hvað hefur áhrif á valið á þeim mat sem boðið er upp á?

Við fyrstu athugun reyndust viðmælendur mírir hafa heldur ólík svör við spurningum varðandi þann mat sem þeir bjóða matargestum sínum upp á en smám saman komu í ljós tvö hugtök sem toguðust á í svörum viðmælenda minna. Þetta eru hugtökin *hefðbundið* og *framandi*. Viðmælendurnir virtust taka afskaplega meðvitaða ákvörðun um það hvorum megin línunnar þeir stæðu hvað þessi andstæðu hugtök varðar og létu flestir í ljós skoðun sína á hvoru tveggja. Viðmælendur mírir höfðu þá sínar eigin hugmyndir um hvernig bæri að skilgreina hugtökin *hefðbundið* og *framandi*. Þess ber sömuleiðis að geta að skilgreiningar viðmælendanna á þessum hugtökum fara ekki endilega saman við skilgreiningar fræðimanna. Það er því

⁵⁰ Sjá heimasíðu BBC: <http://news.bbc.co.uk/2/hi/europe/4649007.stm>. Sótt 16. október 2009.

⁵¹ Mintz, *Tasting Food, Tasting Freedom*, bls. 7.

⁵² Barthes, „Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption“, bls. 34.

mikilvægt að hlusta eftir túlkun hvers og eins á sínum eigin félagslega mótaða veruleika.

Soffía sagðist oft fá börnin sín ásamt barnabörnum í mat og þá byði hún þeim upp á *hefðbundinn gamlan mömmumat*, eins og hún kallaði hann:

Soffía: Nú síðan finnst börnunum mínum þessi hefðbundni gamli mömmumatur, vínarsnitsel, og þá úr kálfakjöti eingöngu, og kótelettur, nú svo hefðbundni lambahryggurinn. Þau vilja sko heimilismatinn, steikta fiskinn og vínarsnitsel og svo lærissneiðarnar hennar ömmu, sem sagt ömmu barnanna minna.⁵³

Velsæld fjölskyldu er fyrst og fremst tjáð í daglegum máltíðum hennar.⁵⁴ Hér nefnir Soffía svokallaðan *mömmumat* sem vísar bæði til þess matar sem hún sjálf ólst upp við að borða en jafnframt þann mat sem hún, sem móðir, eldaði handa börnum sínum þegar þau voru ung. Þessi tenging á milli kynslóða er Soffiu mikilvæg og þess vegna er hver samverustund við matarborðið yfir vínarsnitseli, lambahrygg, steiktum fisk eða öðru sem hún nefnir, vísun í þá samverustund við matarborðið sem á undan er gengin. Maturinn bindur saman þessar dýrmætu samverustundir. Soffía nefndi lærissneiðar móður sinnar, sem hún vandist á í bernsku sinni. Núna öðlast þessar lærissneiðar táknrænt gildi fyrir hennar eigin börn, ásamt því að barnabörnin eru smám saman leidd inn í hefðina. Þannig myndast huglæg samfella út frá þessum athöfnum fjölskyldunnar og hægt er að segja að fólk sé ekki einungis það sem það borðar heldur einnig það sem það borðaði.⁵⁵

Ég spurði að gamni hvort það kæmi til greina fyrir Soffiu að bjóða börnum sínum og barnabörnum upp á pasta:

Soffía: Þau eru sjálf svo mikið með pasta. Mér finnst pasta í rauninni innan gæsalappa ekki vera matur. Mér finnst það vera svona næstum því eins og skyndibitamatur og þau geta haft hann, ég er ekki með það.⁵⁶

Fólk gefur af sér með því að gefa af tíma sínum. Þannig hefur mikil alúð verið lögð í þann mat sem tekur langan tíma að matreiða og sú ást og alúð skilar sér til þeirra sem neyta matarins á endanum. Aftur á móti stendur skyndibitamatur fyrir hraða og

⁵³ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Soffiu Pétursdóttur, 19. ágúst 2009, bls. 1. Viðtal 1.

⁵⁴ Giard, *The Practice of Everyday Life*, bls. 152.

⁵⁵ Sutton, *Remembrance of Repasts*, bls. 1-18.

⁵⁶ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Soffiu Pétursdóttur, 19. ágúst 2009, bls. 1. Viðtal 1.

ópersónuleg sambönd samtímans, þar sem aukin afköst bitna oft á gæðum. Að sögn Soffíu borða börnin hennar oft pasta heima hjá sér, en pasta er ekki hefðbundinn mömmumatur og því vilja börnin ekki borða þess konar mat heima hjá móður sinni. Ef Soffía byði upp á pasta væri hún að rjúfa þá mikilvægu fjölskylduhefð sem hefur skapast í kringum mömmumatinn sem sameinar fjölskylduna. Slík athöfn er aðeins fullkomnuð ef hún fer fram *heima hjá mömmu* enda er heimilið táknað líkami fjölskyldunnar. Rétt eins og einstaklingur notar fót, skartgripi og farartæki til að skilgreina sjálfan sig, þá skilgreinir fjölskyldan sjálfa sig í gegnum heimilið og hefðirnar sem þar skapast, til dæmis við matarborðið.⁵⁷

Í þau skipti sem Soffía fær annað fólk en börnin sín í mat, þá býður hún vanalega upp á hreindýrakjöt:

Soffía: Við höfum verið með hreindýr núna síðastliðin fjögur ár, næstum því bara eins og kjötfars fyrir aðra. Svo mér finnst rosalega gaman og mjög auðvelt að vera með hreindýr, og það er náttúrulega svolítið mikill hátíðarmatur því það eru ekki allir sem að fá svona ódýrt hreindýr eins og við kannski.⁵⁸

Hreindýrakjöt er líkt og hið íslenska lambakjöt: villt, sjálfkryddað og laust við hormóna- og sýklalyf.⁵⁹ Hreindýr bera þannig með sér rómantískan blæ hinnar villtu og stórkostlegu íslensku náttúru, líkt og sauðkindin gerir. Það sem virkilega gerir hreindýrakjötið að hágæða matvöru er veiðin sjálf. Á meðan sauðfénu er smalað saman og dregið í dilka í réttum sem flestir sem þess óska hafa kost á að verða þátttakendur í, þá eru hreindýraveiðar aðeins fyrir fáa útvalda sem fylgja þurfa ströngum úthlutunarreglum.⁶⁰ Það liggar því í augum uppi að hreindýrakjöt er bæði dýrara og eftirsóknarverðara en lambakjöt. Soffía hefur því þó nokkrar góðar ástæður fyrir því að bjóða gestum sínum upp á hreindýrakjöt.

Eitt af því sem gestgjafar óttast mest er að gestum þeirra líki ekki maturinn sem þeim er boðinn upp á. Því reyna gestgjafar oft að höfða til gestanna við val á mat. Lilja segist líta á lambakjöt sem klassískan mat sem gott sé að bjóða gestum upp á

⁵⁷ Belk, „Possessions and the Extended Self“, bls. 152.

⁵⁸ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Soffíu Pétursdóttur, 19. ágúst 2009, bls. 1. Viðtal 1.

⁵⁹ Sjá heimasíðu Lambakjöts: <http://www.lambakjot.is/content/view/34/>. Sótt 16. október 2009.

⁶⁰ Sjá heimasíðu umhverfisstofnunar: http://hreindyr.is/modules.php?op=modload&name=PagEd&file=index&topic_id=4&page_id=11. Sótt 16. október 2009.

vegna þess að *allir* borða lambakjöt. Samkvæmt skilgreiningu Lilju er því hefðbundinn matur sá matur sem allir borða.⁶¹

Ef gestgjafinn þekkir vel inn á smekk gesta sinna, gerist þess ekki þörf að bjóða sífellt upp á mat sem í hans huga höfðar til flestra. Þá er hægt að gerast sértækari og höfða persónulega til þeirra gesta sem gestgjafinn þekkir vel. Þó svo að Lilja sé hrifin af lambakjöti og telji öruggt að bjóða upp á það í matarboðum, þá er ekki þar með sagt að hún eldi lamb í hvert skipti sem að matargesti ber að garði. Aðspurð hvers konar mat hún byði gestum sínum upp á, þá talaði hún um matarboð sem hún hélt fyrir íslenska ættingja sína búsetta erlendis:

Lilja: Ef það er já allavega frænkur mínar frá Noregi þá reyni ég að hafa þetta mjög þjóðlegt og ég veit að þær óska alltaf eftir því að fá hérna folaldakjöt. Og það er alveg spes að fá folaldakjöt hérna og það hef ég steikt í gúllas eða snitsel og svoleiðis.

Berglind: Einmitt. En eru þær íslenskar eða?

Lilja: Þær eru íslenskar, systurdætur mínar, en búa í Noregi. Og ef að mágur minn kemur þá er alveg spes að gefa honum lifrapylsu, hann bara segir að það sé möst að fá lifrapylsu [hlær].

Berglind: Já, er hann búsettur hérna á Íslandi?

Lilja: Hann er búsettur í Svíþjóð. Já, og það finnst honum sko toppurinn að fá lifrapylsu.

Berglind: Ef þú færð Íslendinga sem að búa á Íslandi, þá ertu... ?

Lilja: Þá er maður bara með eitthvað svona hefðbundið.⁶²

Gestirnir sjálfir óska eftir ákveðnum mat sem að sögn Lilju er þjóðlegur. Mörgum gæti þótt nauðsynlegt að styrkja íslensku ræturnar og efla sjálfsmýndina í leiðinni eftir að hafa dvalið mánuðum saman erlendis. Folaldakjötið og lifrapylsan eru bitar af föðurlandinu, matreiddir ofan í fólk sem hunrar í hið íslenska sjálf. Það örlaði á stolti og þjóðernishyggju í orðum Lilju þegar hún sagðist reyna að hafa matinn mjög þjóðlegan og bætti því einnig við að folaldakjötið væri mjög þjóðlegt og að mági sínum þætti lifrapylsan *toppurinn á því*. Fyrir Lilju er sannur heiður að fá að elda lifrapylsu og folaldakjöt ofan í brotfluttu Íslendingana. Þessi þjóðlegi matur er þó ekki það sem Lilja matreiðir ofan í þá gesti sem búsettir eru á Íslandi, heldur segist hún bjóða þeim upp á *eitthvað svona hefðbundið*. Hér er hið hefðbundna aðgreint frá hinu þjóðlega. Hið þjóðlega er ekki lengur hefðbundið og er því einungis hampað við

⁶¹ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Lilju Sveinsdóttur, 31. október 2009, bls. 3.

⁶² Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Lilju Sveinsdóttur, 31. október 2009, bls. 2.

sérstök tækifæri. Þessi tækifæri eru oftar en ekki þorrablót eða matarboð þar sem gesti búsetta erlendis ber að garði, hvort sem þeir eru íslenskir eða erlendir.

Greinin „Imagining the Self and the Other“ eftir Christie Shields-Argèles byggir á viðtals-rannsókn í Frakklandi og Bandaríkjum. Þar er leitað svara við því hvernig og hvort þjóðir reyni að viðhalda sérkennum matarmenningar sinnar í kjölfar hnattvæðingar. Niðurstaðan er sú að mikill grundvallarmunur er á hugsunarhætti og sjálfsmýnd þjóðanna tveggja og ómögulegt að komast að einfaldri niðurstöðu. Frakkar líta á sinn hversdagsmat sem nokkurs konar menningararf sem ber að varðveita á meðan Bandaríkjumenn horfa til frelsis og fjölbreytni á meðal ólíkra hópa sem í landinu búa. Víðsýni Bandaríkjumanna gæti stafað af því að þeir sem þjóð eiga sér ekki neinn ákveðinn þjóðarrétt. Þess í stað njóta þeir alls þess sem hnattvæðingin hefur upp á að bjóða ásamt því að gera mat innfluttra hópa sérstaklega að sínum.⁶³ Þegar orð Lilju eru sett í samhengi við þessa rannsókn, þá dettur mér hér í hug að Ísland geti verið mitt á milli þessara þjóða í afstöðunni til matarins. Líkt og Frakkarnir eignum við svokallaðan *okkar* mat sem við viljum gjarnan varðveita en ólíkt því sem tíðkast í Frakklandi þá er hans aðeins neytt við sérstök tækifæri. Þessi sérstöku tækifæri eru til dæmis þorrablót eða þegar gestir sem búsettir eru erlendis koma í heimsókn. Hversdagslega erum við þó eins og Bandaríkjumenn og njótum þess að borða þann mat sem hnattvæðingin ber á borð fyrir okkur.

Ólíkt fyrrnefndum áhuga tveggja viðmælenda á kjötmeti og þá aðallega lambakjöti, þá tóku tveir viðmælendur skýrt fram að þeir væru ekki miklir aðdáendur hins hefðbundna íslenska lambakjöts. Íris sagðist helst kjósa að bjóða matargestum sínum upp á frumlega og framandi matarrétti frá öðrum löndum. Helgu finnst þá gaman að bjóða matargestum sínum upp á heimabakaðar pizzur og pasta, ásamt heimagerðu pestói og nýbökuðu brauði. Bæði Íris og Helga sögðu að þær vildu helst bjóða gestum sínum upp á eitthvað annað en hið hefðbundna íslenska lambakjöt sem *alltaf* er boðið upp á, eða eins og Íris orðaði það:

Íris: Við svona reynum yfirleitt að bjóða upp á eitthvað sem er kannski eitthvað þínu öðrvísí, eitthvað sem að fólk er svona „*já hvað er í þessu?*“.

Við höfum svona alveg reynt að fara í einhverjar gamlar uppskriftabækur og kannski eldað mat frá öðrum löndum. Við fengum gjöf frá mömmu hans Heimis, eldgamlar uppskriftabækur, þetta eru einhverjar tú bækur og hver bók er frá einhverju landi, Mexikó, Indlandi, Taílandi... Við höfum svolítið verið að

⁶³ Shields-Argèles, „Imagining the Self and the Other“, bls. 14-27.

grúska í þeim og reynt að hafa svona svolítið öðruvísí en þennan hefðbundna íslenska mat sem að maður fær alltaf. Þú veist af því að ég meina það þekkja allir lambalæri og kartöflur í ofni.⁶⁴

Íris leitar á fjarlægari slóðir þegar kemur að uppskriftum og kýs þar með að bjóða gestum sínum að *bragða* á framandi menningu. Í greininni „Let's Cook Thai“ skrifaði Lisa Heldke um ákveðna menningarlega nýlendustefnu sem er viðhaldið í gegnum hugmyndir um framandi matargerð. Gestgjafinn gerir framandi uppskrift að sinni, en slítur hana um leið úr því menningarlega samhengi sem hún tilheyrði og setur í nýtt samhengi. Þannig sannfærir gestgjafinn matargesti sína um að hann sé veraldarvanur og ævintýragjarn ásamt því að sýna þeim fram á hæfni sína og kunnáttu í eldhúsinu. Ef þessar ástæður eru fléttadórar saman þá eiga gestirnir að kynnast hinu *exótísku* sjálfi gestgjafans og láta í ljós aðdáun sína.⁶⁵ Íris nefndi ekki lönd eins og Noreg, Ítalíu og Frakkland, heldur er um að ræða fjarlægari og meira framandi staði. Það sem fullkomnar framandleikann eru uppskriftabækurnar. Þær eru ekki keyptar í næstu bókabúð, heldur fengu þau þær gefins, eldgamlar, sérstakar og áhugaverðar.

Franski félagsfræðingurinn Pierre Bourdieu smíðaði hugtakið menningarlegt auðmagn (e. cultural capital) til að greina smekk fólks, aðallega þeirra sem fara með menningarleg yfirráð í samfélögum. Samkvæmt Bourdieu er mikilvæg forsenda þess að fólk sem keppir um völd og virðingu innan samfélaga nái árangri sú að það búi yfir sama smekk og valdastéttirnar. Kenning hans á ágætlega við um mat. Með því að bjóða gestum upp á tiltekinn mat sýnir gestgjafinn hvaða stétt hann vill tilheyra.⁶⁶ Þannig getur áhugi á framandi matargerð verið yfirlýsing um annað og meira en einungis leiða á hinu hefðbundna.

Viðmælandinn Helga vill líkt og Íris bjóða matargestum sínum upp á eitthvað annað en hefðbundið lambakjöt:

Helga: Það er mjög mismunandi hvað við eldum fyrir hvern. Við eldum yfirleitt eitthvað svona íitalskan mat. Við erum bæði mjög hrifin af ítolskum mat og það er allt frá bara pizzum og upp í lasagna, eða eitthvað svoleiðis, eða pastarétti. Þannig að yfirleitt erum við með svona léttan, við erum ekki mikið að gera lambalæri eða neitt svoleiðis, eða hrygg, eða kannski svona týpískan hérrna *bjóða-í-matinn* mat. En oft þegar ég vil kannski hafa... svona gera vel við gesti þá bý ég sjálf til hummus til dæmis eða pestó eða eitthvað svoleiðis,

⁶⁴ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Heimi Frey Hlöðversson og Írisi Auði Jónsdóttur, 29. október 2009, bls. 2. Viðtal 2.

⁶⁵ Heldke, „Let's Cook Thai“, bls. 332.

⁶⁶ Bourdieu, „Artistic Taste and Cultural Capital“, bls. 205-215.

og hef þá bara ferskt brauð með og bý þá til einhvern pastarétt eða eitthvað svoleiðis.⁶⁷

Íris og Helga leita báðar innblásturs út fyrir stendur Íslands, hvor með sínum hætti. Íris kýs að bjóða upp á mat sem flestum þykir framandi og eflaust fæstir kannast við, en Helga kýs að bjóða upp á ítalskan mat: Pizzur, pasta og lasagna, mat sem að öllum líkindum hefur ekki talist vera framandi á Íslandi né víðar í að minnsta kosti two áratugi sökum hnattvæðingar. Hún kýs að elda alþjóðlegan (e. global) mat fremur en framandi kjúklingarétt frá fjarlægu landi eða hið heilaga íslenska lambakjöt sem hefur „kryddað sig sjálft“ í sumarsins algræna skrúða.⁶⁸ Það má því eiginlega segja að til séu að minnsta kosti þrjár tegundir af mat: Framandi, hefðbundinn og svo sá matur sem fellur mitt á milli þessara tveggja flokka, til dæmis pizzur og lasagna.

Luce Giard skrifaði í bókinni *L'invention du quotidien, II, habiter, cuisiner* að eldamennska væri heppilegur vettvangur fyrir fólk til þess að tjá sitt innra sjálf og fá tækifæri til þess að móta raunveruleikann eftir sínu sniði. Í staðinn hlýtur það að launum viðurkenningu og aðdáun þeirra sem matarins njóta.⁶⁹ Helga og unnusti hennar tjá sitt innra sjálf með öðrum mat en íslensku lambakjöti. Kannski er ein af ástæðunum fyrir vali Helgu á alþjóðlegum mat sú að unnusti hennar er ekki íslenskur. Hann hefur ekki alist upp við þá hefð að borða íslenskt lambakjöt. Þann sess sem lambakjöt skipar í hugum margra Íslendinga er því ekki að finna hjá honum og lambakjöt því ekki hluti af hans sjálfsmynnd. Helga og unnusti hennar kjósa því ef til vill að mætast á miðri leið með því að bjóða gestum sínum upp á mat sem þekkir engin landamæri og flestir hafa einhver tengsl við. Til þess að gera matinn að sínum, þá býr Helga til hummus eða pestó sem hægt er að smyrja ofan á ferskt brauð. Helga gæti keypti pestó og hummus út í búð, en þess í stað kýs hún að útbúa slíkt sjálf og þar með ljær hún matnum persónulegri blæ. Þannig er hinn alþjóðlegi matur sem Helga býður upp á ekki lengur *bara* hver annar fjöldaframleiddur pizza-, pasta- eða lasagnaréttur, heldur ber maturinn með sér stílbragð og smekk Helgu, maturinn verður hennar.

Það má segja að hjónin Kristín og Jón Marinó standi báðum megin hinnar umræddu línu milli hefðbundins og framandi matar. Kvöldmatarboðin hjá þeim

⁶⁷ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Helgu Einarsdóttir, 21. júlí 2009, bls. 2.

⁶⁸ Sjá heimasíðu Lambakjöts: <http://www.lambakjot.is/content/view/34/>. sótt 20. október 2009; sjá: Jón Þór Pétursson, „Kryddar sig sjálft“, bls. 21-55.

⁶⁹ Giard, *The Practice of Everyday Life*, bls.158.

hjónum eru hugsanlega ólík því sem tíðkast á mörgum öðrum heimilum að því leitinu til að oft lána þau eldhúsið sitt öðrum gestum til frjálsra afnota:

Berglind: Hvaða fólki bjóðið þið í mat?

Jón Marinó: Vinum og kunningjum og ættingjum og foreldrum og systkinum og líka er fólk að koma sko með kunningjum okkar eða vinum sem að við þekkjum ekkert...

Kristín: Já, fólk sem við þekkjum ekki, en tengist einhverju öðru fólki. Það segir „*heyrðu mega hún eða hann koma með?*“

Jón Marinó: Og við segjum alltaf bara já. Og stundum hefur það fólk bara boðist til að koma heim til okkar og elda. Við erum ekki beint að bjóða, við bjóðum bara húsið okkar og eldhúsið.

Berglind: Já akkúrat, og fáið mat að launum?

Kristín: Já.

Jón Marinó: Það er ansi oft sko, eða oftar en maður heldur.⁷⁰

Kristín og Jón Marinó brjótast undan hinu hefðbundna formi matarboða, sem er vanalega með þeim hætti að gestgjafar bjóða vel völdum gestum heim til sín í mat sem eldaður er af gestgiðfunum sjálfum. Jafnvel þó að Kristín og Jón Marinó bjóði oft eldhúsið sitt öðru fólki til afnota, þá er heimilið samt sem áður táknrænn líkami fjölskyldunnar. Fjölskyldan skilgreinir sjálfa sig í gegnum heimilið og hefðirnar sem þar eru stundaðar. Í þessu tilfelli er það hefð að leyfa öðrum að nota eldhúsið og þiggja að launum mat í góðum félagsskap. Kristín segir að sér finnist gaman að því að þiggja mat frá öðrum og þá aðallega mat sem hún eldar vanalega ekki sjálf:

Kristín: Þá finnst mér æðislegt að smakka eitthvað sem að ég geri ekki sjálf, til dæmis finnst mér æðislegt þegar þau elduðu sushi og þegar að nautið var hérrna bara í heilu stykki eitt stykki naut hérrna í eldhúsínu og eldað, af því að það er eitthvað sem að ég elda ekki oft.⁷¹

Síðar í viðtalini bæta þau við:

Jón Marinó: þegar fólk sem er að koma með svona hreindýrabollurnar, hreindýrakjöt og hreindýrabollur...

Kristín: Já það er voða gaman, af því að við erum ekki vön svoleiðis.⁷²

⁷⁰ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Jón Marinó Sævarsson og Kristínu Irene Valdemarsdóttur, 13. apríl 2009, bls. 5. Viðtal 1.

⁷¹ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Jón Marinó Sævarsson og Kristínu Irene Valdemarsdóttur, 13. apríl 2009, bls. 5. Viðtal 1.

⁷² Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Jón Marinó Sævarsson og Kristínu Irene Valdemarsdóttur, 13. apríl 2009, bls. 5. Viðtal 1.

Kristín og Jón Marinó dásama þann mat sem gestirnir elda fyrir þau. Sá matur er í hugum þeirra framandi og forvitnilegur. Hins vegar eru þau sjálf ekki mjög öflug í tilraunaeldhúsinu:

Kristín: Mér finnst voða gott ef við erum með mjög marga í mat að vera með læri eða hrygg, eða eitthvað svona risastórt og bara kartöflur í pott eða þannig og kannski eitthvað fancy salat eða eitthvað. En ef að það eru færri þá erum við með kjúkling...

Jón Marinó: Eða ofnrétt einhvern svona.⁷³

Í tilfelli Kristínar og Jóns Marinós er nauðsynlegt að færa ofangreinda kenningu Heldke um hið „framandi sjálf“ yfir á gestina sem í þessu tilfelli elda fyrir gestgjafana. Ósjálfrátt vaknar sú spurning hvað sé meira streituvaldandi en að elda mat handa gestum? Jú - að elda matinn inni á heimili gestgjafanna sem einnig eru gestirnir! Hinir raunverulegu gestir, sem í þessu tilfelli elda ofan í gestgjafana, bregða á það ráð að spila sig veraldarvana, hæfileikaríka og framandi. Með því að reiða fram exótískar hreindýrabollur, nýmóðins sushi eða heilan nautsskrokk þá hrífa þeir gestgjafana upp úr skónum. Kristín og Jón Marinó halda varla vatni yfir framandi lostætinu sem gestir þeirra elda fyrir þau.

Úr því að Kristín og Jón Marinó eru svo heilluð af þeim framandi mat sem eldaður hefur verið fyrir þau, hvers vegna elda þau ekki sjálf slíkan mat handa gestum sínum? Ef til vill er sú athöfn ein og sér, að lána gestgjöfum eldhúsið og þiggja spennandi mat að launum, nægilega skapandi athöfn fyrir þau. Í bókinni *L'invention du quotidien, II, habiter, cuisiner* fjalla höfundarnir Michel de Certeau og Luce Giard um það hvernig hverdagslegar athafnir og neysla geta verið skapandi. Fólk er ekki óvirkt (e. passive) í sinni neyslu og um leið skapar það raunveruleika sinn í gegnum athafnirnar.⁷⁴ Þannig njóta Kristín og Jón Marinó sín nú þegar vel sem hinir ofur afslöppuðu gestgjafar, sem láta gestina um erfiðið í matargerð exótískra rétta.

Stefán segist oft fá bróður sinn í mat til sín, en þeir hafa þann sið að borða saman *bræðrasteik*:

⁷³ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Jón Marinó Sævarsson og Kristínu Irene Valdemarsdóttur, 13. apríl 2009, bls. 5. Viðtal 1.

⁷⁴ de Certeau og Giard, *The Practice of Everyday Life*, bls. 251-256.

Stefán: Oftast er það eitthvað kjöt, en já það getur eiginlega verið hvað sem er. En allavega, kannski af því að við bræðurnir fáum okkur alltaf, við köllum það bræðrasteik. Þannig að við fáum okkur alltaf steik.

Berglind: Af hverju viljið þið endilega borða steik?

Stefán: Æi, ég veit það ekki þetta var ákveðið sko af því að við báðir erum svona rauðvíns-áhuga-karlar. Okkur finnst rosalega gott að drekka rauðvín, og það er eiginlega bara, við myndum ekkert hittast og borða bara osta og drekka rauðvín. Þannig að það er kannski rauðvínið sem að spilar svolítið stórt hlutverk. Við kaupum eitthvað gott rauðvín og eldum, eða sem sagt já við ákváðum að ef við ætlum að vera með nautasteik þá erum við með þetta vín, og ef við ætlum að vera með lambasteik þá erum við með... nú eða rifjasteik.⁷⁵

Hugmyndin um sambandið á milli karlmennsku og kjöts er langlíf og þess vegna kemur ekki á óvart að Stefán og bróðir hans kjósi að snæða saman steikur reglulega. Það hefði einhvern veginn ekki passað að heyra Stefán segja að þeir legðu í vana sinn að borða saman grænmetisrétti eða hnetusteik. Slíkt væri í mótsögn við þá ímynd sem reglulega er haldið á lofti, að alvöru karlmenn borði kjöt – og það oft og í stórum skömmum.⁷⁶ Fólk tengir rautt kjöt við karlmennsku, styrk og kynþokka, og blóð ber með sér hugmyndir um ofbeldi, ástríðu og dýrslegt eðli.⁷⁷ Rauðvín ásamt rauðu kjöti eykur vægi þess. Rauðvín er líkt og blóð, tákna ástríðu, gleði og heitra tilfinninga. Stefán og bróðir hans hittast reglulega yfir steik og styrkja í leiðinni sína karlmannlegu sjálfsmynd. Nafnið *bræðrasteik* vísar til hugmynda um traust, karlmennsku og hefð. Orðið *bróðir* þarf ekki einungis að merkja að þeir eigi sömu foreldra, heldur tákna það einnig bræðralag. Bræðrasteikin er því sameiningartákn þeirra bræðra.

Ef að fleiri en bróðir hans Stefáns koma í mat þá býður hann annað hvort upp á kjúkling eða leitar á náðir náttúrunnar og drífur alla gestina með sér í kræklingatínslu:

Stefán: Ef það eru fleiri þá finnst mér skemmtilegra eins og við hittumst og fórum og tínum krækling, þá fara allir saman og tína krækling. Eins og til dæmis á síðasta ári gerði ég það þrisvar sinnum í sama mánuðinum að við fórum í Hvalfjörðinn og tíndum krækling. En svo náttúrulega finnst mér; eitt af uppáhaldinu mínu er að gera „Pasta Carbonara“ og svo hérna „Green

⁷⁵ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Stefán Pétur Sólveigarson, 3. júlí 2009, bls. 1-2.

⁷⁶ Sjá: Fiddes, Nick: *Meat A Natural Symbol*, 1991.

⁷⁷ Jones, Michael Owen, „Food Choice, Symbolism, and Identity“, bls. 139-140.

Curry“ kjúkling, það er svona eitthvað sem við gerum svolítið oft, og svo er uppáhaldsmatarboðið mitt er, já það er held ég kræklingur.⁷⁸

Stefáni þykir skemmtilegast að bjóða gestum sínum upp á krækling og þá með þeim hætti að allir hjálplist til við að safna saman kræklingum úti við fjöruborðið. Stefán ljær kræklingnum visst rómantískt yfirbragð með því að safna honum sjálfur. Í stað þess að kaupa krækling út úr búð, þá kýs hann að fara sjálfur á vettvang, út í náttúruna og leita sér matar af gnægtaborði náttúrunnar í góðra vina hópi. Þannig nær hann tengslum við náttúruna og vinina.

Í matvöruverslunum samtímans er mikið úrval af hvers kyns matvöru, og því getur hver og einn neytandi sniðið sér stakk eftir vexti þegar kemur að matarboðum og fundið mat sem endurspeglar hans innra sjálf, hvort sem það er ítalskt pasta eða lamb úr næstu sveit. Neysla á mat er endalaus málamiðlun á milli ólíkra sjálfsmynnda. Þannig þurfa neytendur og þar með gestgjafar sífellt að endurskilgreina sig og ákveða hvort þeir vilji bjóða upp á framandi, hefðbundinn, þjóðlegan eða alþjóðlegan mat og svo mætti lengi telja. Fólk skipuleggur máltíðir sínar langt fram í tímann og leggur á ráðin um hvað skuli vera í matinn. Í þau skipti sem gestir koma í mat, þá þarf einnig að taka tillit til smekks þeirra. Eru gestirnir framúrstefnulegir, íhaldssamir, ungar eða gamlir? Meira að segja búseta getur skipt máli.

Neysla er skapandi, eins og kemur fram í umfjöllun Michel de Certeau og Luce Giard. Það að velja mat, matreiða hann og borða er skapandi athöfn þar sem fólk býðst tækifæri til að skilgreina sjálft sig og láta aðra njóta kunnáttu sinnar í eldhúsini og dást að sér í leiðinni.⁷⁹ Í kvöldmatarboðum fá gestir að skyggast inn í heim gestgjafans. Þannig fá þeir að kynnast þeirri persónu sem gestgjafinn gefur sig út fyrir að vera, meðal annars með þeim mat sem hann býður upp á og með þeim hætti sem hann er framreiddur.

Gestgjafar sem vilja fara ótroðnar slóðir kjósa gjarnan að elda framandi pottrétt frá fjarlægu landi annarrar heimsálfu og þannig kynnast gestirnir hinu exótiska sjálfi gestgjafans. Sumum nægir þó að vera nýstárlegir í gegnum athafnir fremur en mat og gera gesti sína að virkum þáttakendum í gjörningum, til dæmis með því að lána þeim eldhús sitt til frjálsra afnota, eða með því að virkja þá til fjöruferðar þar sem kvöldmatnum er safnað í sameiningu.

⁷⁸ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Stefán Pétur Sólveigarson, 3. júlí 2009, bls. 1-2.

⁷⁹ de Certeau og Giard, *The Practice of Everyday Life*, bls. 251-256.

Hvað sem öllu vali líður er afar mismunandi hvað gestgjafar tjá með mat og fer það eftir gestgjöfum og gestum hverju sinni. Lífið er tilraunaeldhús þar sem hver rétturinn rekur annan, hver með sínu sniði, framandi, hefðbundinn, þjóðlegur, alþjóðlegur og allt þar fyrir utan.

3. (Ó)smekklegheit og leit að sjálfsmynnd

Löngu áður en ég hóf nám í þjóðfræði las ég bókina *Við og hinir: Rannsóknir í mannfræði*. Systir míni var nemandi í mannfræði og vildi kynna fyrir mér það nám sem hún lagði stund á. Mér fundust rannsóknirnar sem kynntar voru í bókinni áhugaverðar og átti lestur bókarinnar eflaust sinn þátt í því að nokkrum árum síðar hóf ég nám við félags- og mannvísindadeild Háskóla Íslands, þó ekki í mannfræði heldur í þjóðfræði. Ég man alltaf eftir einni setningu sem ég las í bókinni, jafnvel þó að samhengið hafi gleymst á þeim tú árum sem liðin eru síðan ég las bókina fyrst. Setningin hljóðar svo: „Sérhver uppgötvun eða útlistun á framandleika ber ætið einkenni eigin sjálffskilnings“.⁸⁰ Við greiningu á svörum viðmælenda minna þá kom þessi gullna setning upp í huga mér og þannig varð hún kveikjan að viðfangsefnin lokakafla þessarar ritgerðar, sem er „vondur“ smekkur (e. distaste) og hið sanna sjálf.

Hver kannast ekki við stressið sem getur fylgt því að fá gesti í mat? Þó það sé vissulega tilbreyting frá hversdagsleikanum að fá góða vini í heimsókn og snaða saman, þá getur það einnig verið streituvaldandi að leggja á ráðin um velheppnað matarboð. Helsta áhyggjuefnið er án efa að maturinn mistakist, eða það sem verra er að gestirnir fari svangir heim. Fyrir utan matinn sjálfan er ýmislegt sem gestunum gæti mislíkað eins til dæmis hin ýmsu líkamshljóð líkt og smjatt og kjams og ropi. Mannasiðir eða öllu heldur skortur á þeim gætu hnýkslað margan gestinn, glamour í hnífapörum, rifrildi heimilisfólks og vankunnátta á borðsiðum. Svona mætti lengi telja því hinar leyndu gildrur matarboða liggja víða. Í ljósi alls þess sem gæti mögulega farið úrskeiðis þegar matarboð eru annars vegar, þótti mér áhugavert að hlusta á sögur viðmælenda minna af matarboðum annarra. Við þessar frásagnir viðmælendanna vakna tvær spurningar: Hvað er „vondur“ smekkur og hvernig tengist hann sjálfsmynnd fólks?

Í *Íslenskri samheitaorðabók*, sem gefin var út af Háskóla Íslands, stendur að orðið „smekkur“ tákni fyrst og fremst bragð en þar á eftir fegurðarskyn.⁸¹ Þannig skiptist merking orðsins í tvennt: Fyrri skilgreiningin nær til líkamans en sú seinni til hugans. Í matarboðum reynir á báða þessa þætti hugtaksins. Gestgjafinn reynir að höfða til smekks gesta sinna bæði með þeim mat sem hann býður upp á og með

⁸⁰ Magnús Einarsson, „Ferðamenn, Íslendingar og ímynd Íslands“, bls. 142.

⁸¹ Svavar Sigmundsson, *Íslensk samheitaorðabók*, bls. 434.

umgjörð matarboðsins. Þannig er smekkur sá mælikvarði sem gestir og gestgjafar notast við þegar þeir meta því hvort matarboð hafi heppnast vel eða illa.

Á dagskrá Ríkissjónvarpsins var eitt sinn breskur sjónvarpsþáttur sem kallast *Human Instinct*. Líkt og nafn þáttarins bendir til, þá fjallar hann um eðlishvatir mannsins og hvernig maðurinn túlkar umhverfi sitt og metur þær hættur sem mögulega gætu ógnað lífi hans og heilsu. Þar kom fram að í þeirri viðleitni að halda lífi sé manninum það eðlislægt að tortryggja allt sem kemur honum framandi fyrir sjónir.⁸² Viðmælendur mírir leggja að sjálfsögðu ekki líf sitt að veði í hvert sinn sem þeir gerast gestir í matarboðum. Hins vegar gæti verið að sú öfgakennda sjálfsbjargarviðleitni sem breski sjónvarpsþátturinn fjallaði um geri vart við sig í matarboðum þar sem framandi matur er í boði. Smekkur ræðst þó ekki eingöngu af meðfæddum eðlishvötum, heldur er hann einnig áunninn. Frásögn Helgu er gott dæmi um lærðan smekk:

Helga: Já, okkur var boðið í mat einu sinni hjá fólki, og maðurinn var frá hérna svona Kyrrahafseyju. Og þar fannst mér forrétturinn, ... ég var ekki alveg viss um hann, og það er eina skiptið sem ég svona reyni að borða eins lítið af forrétt og ég er mikill mathákur en ég reyndi að forðast það. Og það voru hérna aðalréttur, eða sem sagt forrétturinn var hrá ýsa og hráar rækjur í kókosmjólk bitaðar niður og ég reyndi. Það var innprentað í mig þegar ég var krakki að borða ekki hráa ýsu eða hráan þorsk eða neitt svoleiðis. Ég tók bara rækjuna upp úr, og það var hrár laukur líka í þessu, þetta var svona í risastórrí skál og mér fannst það, já, kannski svona það skrítinasta sem ég hef séð, líka svona skrítinast að borða. Og maður sér líka menningarmuninn, þar sem manni er kennt í einu landi að forðast þar er það talið eðlilegt að borða annars staðar.⁸³

Í framhaldinu spurði ég Helgu hvers vegna hún hafi ekki vilja borða fiskinn og rækjurnar. Hún svaraði:

Helga: Ég held að það hafi verið ormarnir. Síðan borðaði maðurinn minn, hann fattaði þetta ekkert og ég vildi ekkert vera að segja: „*ekki borða þetta!*“⁸⁴ Og hann varð eitthvað skrítinn í maganum daginn eftir.

Fiskur er ekkert nýmeti á Íslandi og í bókinni *Íslensk matarhefð* getur Hallgerður Gísladóttir þess að Ísland hafi jafnvel verið kallað „fiskætueyjan“, vegna þess hve

⁸² Sjá heimasíðu BBC: <http://www.bbc.co.uk/science/humanbody/tv/humaninstinct/index.shtml>. Sótt 25. mars 2010.

⁸³ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Helgu Einarsdóttur, 21. júlí 2009, bls. 9. Viðtal 1.

⁸⁴ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Helgu Einarsdóttur, 21. júlí 2009, bls. 9-10. Viðtal 1.

mikil fiskneyslan var.⁸⁵ Þrátt fyrir að Íslendingar séu og hafi lengi verið mikil fiskneyslujóð þá er ekki ýkja langt síðan þeir gerðust djarfir í eldhúsínu og prufuðu að kreista sítrónusafa yfir steiktu ýsuna og soðnu kartöflurnar. Í bókinni *Food, the Body and the Self* eftir Deborah Lupton er því lýst hvernig mæður leiða börn sín frá hreinum eðlishvötum ótaminna frumbernsku inn á braut siðmenntar fullorðinsáranna.⁸⁶ Lupton bætir því síðar við að foreldrar móti matarvenjur og matarsmekk barna sinna. Börnum er kennt hvað sé við hæfi að borða, hvernig skuli borða og hvaða matur sé óæskilegur. Þannig öðlast börnin smám saman félagslega færni.⁸⁷ Mann fram af manni mótað matarhefðir fólks og þannig er hver máltíð vísun í margra áratuga hefð sem sífellt er í mótnun. Foreldrar Helgu lærðu af foreldrum sínum að sniðganga hráan fisk og Helga lærði af foreldrum sínum að fisk eigi að steikja, sjóða, herða eða baka, sér í lagi ef útrýma skal ormum. Sú hefð á sennilega upphaf sitt að rekja til áranna áður en fólk gat keypt úrbeinaða, roðfletta og hreinsaða ýsu úr kæliborði snyrtilegra verslana. Foreldrar eru helsta fyrirmund barna sinna og því er sú hefð að borða ekki hráan fisk enn sterk á meðal margra. Erlendir réttir líkt og sushi hafa aftur á móti sótt í sig veðrið á undanförnum árum, og smám saman víkur óttinn við þennan tiltekna framandi heim.

Það er ekki einungis meðhöndlun hráefnisins sem getur haft fráhrindandi áhrif á matargesti. Stundum vekur hráefnið sjálft upp andúð. Íris fór eitt sinn í matarboð sem hún gleymir aldrei:

Íris: [Smá hlátur] Þarna þegar mér var boðið upp í lambahjörtu í gúllasi, með linri kartöflustöppu og sem sagt húsráðandinn var að monta sig af hvað frosin lambahjörtu eru ódýr. Það fannst mér ótrúlega leim. Ég meina þú getur alveg keypt ódýran mat, boðið upp á hann og gert það með glans en ekki fara að monta þig af því hvað hluturinn er ódýr, þegar hann er líka vondur í þokkabót. Ég var þá spurð „borðarðu allan mat?“, og ég sagði „já, allan venjulegan mat“. Fyrir mér er innmatur ekki eitthvað sem að telst svona venjulegt, þó hann sé það eflaust hjá einhverju fólk skilurðu, þá finnst mér það,... Nei, ég myndi aldrei bjóða fólk upp á innmat. Aldrei!

Berglind: Hvað sagðirðu að þetta væri?

Íris: Lambahjörtu í gúllasi sem sagt, skorin niður í brúnni sósu með linri kartöflustöppu og í forrétt voru ólífur beint úr dósinni. Það er svona kannski botninn við að bjóða fólk í mat sem er samt synd, af því að þú veist fólkid var ótrúlega góðhjartað að bjóða okkur í mat skilurðu. En,... Not for me!⁸⁸

⁸⁵ Hallgerður Gísladóttir, *Íslensk matarhefð*, bls. 155.

⁸⁶ Lupton, *The Food, the Body and the Self*, bls. 39.

⁸⁷ Lupton, *The Food, the Body and the Self*, bls. 52.

⁸⁸ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Írisi Auði Jónsdóttur, 2. júlí 2009, bls. 5-6. Viðtal 1.

Það er greinilegt að umrætt kvöldmatarboð vakti sterk viðbrögð hjá Írisi. Þrátt fyrir að innmatur sé hluti af þeim mat sem Íslendingar snæddu öldum saman, þá eru margir Íslendingar sem ekki hafa lyst á slíkum mat í dag. Hvers vegna ætli það sé? Ef til vill hefur sú þróun eitthvað með breyttar aðstæður að gera. Íslendingar lifðu við mikla fátækt öldum saman og neyðin kenndi þeim að nýta vel þann mat sem var í boði hverju sinni. Í bókinni *Íslenzkir þjóðhættir* eftir Jónas Jónasson frá Hrafnagili segir: „Af skepnum var allt notað, sem notað varð.“⁸⁹ Innmatur var því hluti af mataraði Íslendinga allt árið um kring. Eftir að hagur Íslendinga tók smám saman að vænkast var innmat þokað út af borðinu og aðrar matartegundir lagðar á það í staðinn. Matur eins og lifrapylsa og blóðmör urðu að neysluvöru sem aðeins eldra fólk hafði lyst á, matur sem tilheyrði fortíðinni. Slíkur matur leikur þó enn hlutverk á þorrablótum, þar sem fólk safnast saman einu sinni á ári og skolar fortíðinni, sögunni og mat forfeðranna niður með brennivíni eða bara Coca-Cola.⁹⁰

Í kjölfar efnahagshrunsins sem átti sér stað haustið 2008, breyttist neyslumynstur Íslendinga nokkuð og allt sem þótti þjóðlegt komst í tísku, þar á meðal slátur. Þrátt fyrir aukinn áhuga á slátri, er ekki þar með sagt að innmatur njóti mikilla vinsælda hvernig sem hann er framreiddur. Jón Þór Pétursson ræðir samband hefðar, hreyfingar og matar í nýlegri meistararitgerð sinni í þjóðfræði sem fjallar um íslenska matarmenningu.⁹¹ Þar segir hann að vissulega þurfí rétt hráefni í hefðirnar en mikilvægasta hráefnið sé þó fortíðin sjálf.⁹² Slátur er arfur forfeðranna, en lambahjörtu í gúllasi, borin fram með brúnni sósu og linri kartöflustöppu eru það ekki. Íris hafði enga tengingu við matinn sem henni var boðinn upp á, það eina sem hún sá var ógirnilegt gúllas búið til úr innmat.

Það getur verið erfitt að finna mat sem öllum þykir vera vondur. Í fyrrnefndri grein eftir bandaríska þjóðfræðinginn Michael Owen Jones, „What’s Disgusting, Why, and What Does It Matter?“ greinir hann frá rannsókn á mataraði bandarískra hermannna. Rannsóknin leiddi í ljós að lifur var efst á lista þeirra yfir óvinsælan mat. Lifur og lambahjörtu eru ekki sama fæðan en eiga það þó sameiginlegt að teljast bæði til innmatar. Jones gerði einnig rannsókn meðal eigin nemenda og spurði þá hvaða

⁸⁹ Jónas Jónasson, *Íslenzkir þjóðhættir*, bls. 42.

⁹⁰ Sjá umfjöllun um þorrablót: Kristinn Schram: „Performing the North“, bls. 50-71.

⁹¹ Jón Þór Pétursson: „Kryddar sig sjálft“, bls. 55-83.

⁹² Jón Þór Pétursson: „Kryddar sig sjálft“, bls. 72.

part dýra þeir hefðu mesta óbeit á. Sú litla rannsókn leiddi í ljós óvinsældir innmatar, til að mynda lifur, hjarta og nýra.⁹³ Íris tók einmitt svo sterkt til orða í viðtalinn að segjast aldrei munu bjóða upp á innmat.⁹⁴

Innmatur er ekki allra, ekkert frekar en hrátt fiskmeti. Það var þó ekki einungis maturinn sem fór fyrir brjóstið á Írisi, heldur umgjörðin. Gestgjafinn gerði þau mistök að stæra sig af því hve ódýr maturinn hefði verið og keyptur frosinn í þokkabót. Íris sagði að sér þætti í lagi að gestgjafar byðu gestum sínum upp á ódýran mat, en þá væri bannað að monta sig af því hve ódýr maturinn væri. Þannig segi gestgjafinn að hann beri takmarkaða virðingu fyrir gestum sínum, því ef matur geti mögulega orðið verri þá sé það við slík ummæli. Eða eins og Soffía sagði þegar ég spurði hana hvort einhver matur væri hallærislegrí en annar þegar kæmi að matarboðum:

Soffía: Í rauninni ekki sko, fólk er svo misjafnt, það hefur svo misjafnar hugmyndir með mat sko. Sumir eru mjög frumlegir. En ég myndi ekki bjóða í matarboð, nema þá kannski fyrir jólin, upp á skötu. En nei, ég held það sé ekkert sem, ég held þú getir í dag boðið hvað sem er í matarboðum. Það er svo mikið hvernig þú berð það fram. Þú getur gert lási eða ömurlegasta mat að veislumat. Bara hvernig þú berð hann fram, og hvernig lagt er á borð og annað. Þú byrjar að borða með augunum. Ef þetta er fallegt, þá er þetta gott.⁹⁵

Með öðrum orðum þá eru það smáatriðin sem skipta máli. Það er þó ekki einungis maturinn sem getur brugðist í matarboðum, heldur einnig hegðun gesta eða gestgjafa. Græðgi, smjatt, kjams og ýmis óæskileg líkamshljóð geta hneykslað nærstadda. Líkt og Íris lýsir:

Íris: Jú, fyrst ég er byrjuð, það böggar mig líka þegar að fólk smjattar mikið og borðar mjög hratt. Fólkid í fjölskyldu Heimis [maðurinn hennar], sem sagt systkini pabbans, þau eru öll svona yfir matarborðinu [notar hendur til að lýsa hegðuninni] og eru svona [gefur frá sér smjatt-hljóð] að smjatta „*hérla, er ekki til meira af þessu?*“ og troða upp í sig. Það fer ógeðslega í taugarnar á mér. Þá verð ég svona extra ýkt í því að skera hvern bita [talar hægar], setja hann upp í mig, tyggja tuttugu sinnum, eða hvað sem það er sem maður á að gera. Æi, allur svona ruddaskapur.⁹⁶

Soffía hafði svipaða sögu að segja hvaða borðsiði varðar:

⁹³ Jones, „What's disgusting, Why, and What does it matter?“, bls. 54 og 57.

⁹⁴ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Írisi Auði Jónsdóttur, 2. júlí 2009, bls. 6. Viðtal 1.

⁹⁵ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Soffíu Pétursdóttur, 19. ágúst 2009, bls. 4. Viðtal 1.

⁹⁶ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Írisi Auði Jónsdóttur, 2. júlí 2009, bls. 7. Viðtal 1.

Soffía: Hegðun og hegðun sko, mér finnst náttúrulega mikið atriði að fólk svo sem kunni sig, kunni matarsiði, mannasiði í matarboðum. Hvernig fólk borðar,... Ég veit ekki hvort þú hafir tekið eftir því sjálf hvernig fólk heldur á hnífapörum og sumir smjatta og moka upp í sig, mér finnst það ekkert flott. Mér finnst það í rauninni þurfa að borða með hnif og gaflí, því þetta er farið að skera niður í bita og svo setja gaffalinn yfir í hægri hönd og mokað upp í sig.⁹⁷

Í bókinni *Culture Builders: A Historical Anthropology of Middle-Class Life* sem fjallar um tilurð sænskrar borgarastéttar á nítjándu öld, heldur Orvar Löfgren því fram að kunnátta á borðsiðum hafi veitt þeim sem þá þekktu visst öryggi. Fólk vissi hvaða gaffal skyldi nota í hvaða rétt, hvernig ætti að skála og hvernig ætti yfir höfuð að haga sér rétt við matarborðið. Við matarborðið sást hverjir kunnu sig og hverjir ekki, hverjir komu úr góðum fjölskyldum og höfðu hlotið mannsæmandi uppeldi og hverjir ekki.⁹⁸ Þrátt fyrir að um sé að ræða mannasiði sænskrar millistéttar fyrir meira en öld síðan, þá er ekki laust við að það örli á þessum hugsunarhætti enn í dag. Meira að segja sjónvarpsþátturinn *Nýtt útlit*, sem sýndur er á sjónvarpsstöðinni Skjá Einum, hefur meðal annars gert borðsiði að umtalsefni á milli umfjallana um nýjustu tísku í klæðnaði og förðun.⁹⁹ Kannski fara góðir borðsiðir aldrei úr tísku.

Þeir sem kunna góða borðsiði fá tækifæri til þess að láta ljós sitt skína meðal þeirra sem sitja í myrkrinu, ropandi og smjattandi með rangan gaffal í annarri hendinni. Í þessu samhengi má aftur benda á kenningu Bourdieu um hinrar ýmsu gerðir auðmagns. Börn þeirra uppalenda sem eru menningarsinnaðir og vel menntaðir en þó ekki endilega efnaðir, eins og til dæmis börn rithöfunda, listamanna og kennara, búa oft yfir töluverðu menningarlegu auðmagni. Menningarlegt auðmagn kemur ekki einungis fram í góðum smekk, heldur nær það einnig til félagslegrar kunnáttu og þar á meðal hvernig skuli athafna sig í matarboðum.¹⁰⁰

Oft á tíðum fara matarboð fram með öðrum hætti en gesturinn er vanur. Slíkar uppákomur þurfa þó ekki að spilla matarlystinni né kvöldinu, heldur umbreytist boðið í eftirminnilega kvöldstund sem lifir í minni gestgjafans um ókomna tíð. Helga átti eina sögu í fórum sínum af fremur óvenjulegu matarboði að hennar sögn:

⁹⁷ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Soffíu Pétursdóttur, 19. ágúst 2009, bls. 4. Viðtal 1.

⁹⁸ Frykman og Löfgren, *Culture Builders*, bls. 256-257.

⁹⁹ Sjá heimasíðu Skjásins: <http://skjarinn.is/einn/islenskt/nytt-utlit/>. Sótt 3. apríl 2010.

¹⁰⁰ Bourdieu, Pierre, „The Forms of Capital“, bls. 47- 51.

Helga: Ég átti tælenskan vin og mamma hans bauð mér, þegar það var alveg fullt af fólki frá Tælandi að hittast. Ég var eini Íslendingurinn og það var í Reykjavík í miðbænum, þannig að það var eins og vera komin inn í heimili í Tælandi [smá hlátur]. Allir tala tælensku og borða tælenskan mat og ég skildi voða lítið náttúrulega og þau töluðu ensku svona misvel, og sumir töluðu píntu íslensku og síðan var náttúrulega farið í karíóki [hlátur]. Karíókið var svona til hliðar, svona óformlegt að hafa karíóki í sjónvarpinu eitthvað [hlátur], þannig að það eiginlega svona stendur upp úr. Já, það var svolítið spes, og allir úti um allt, það var ekkert endilega setið eitthvað við borð eitthvað endilega svona stíft.¹⁰¹

Matarhefðir eru mismunandi í hverju landi fyrir sig, jafnvel í hverri fjölskyldu fyrir sig. Mary Douglas segir í grein sinni „Deciphering a Meal“ að það sé nauðsynlegt að skoða hverja máltíð í samhengi við aðrar, því hver matmálstími búi yfir ólíkri merkingu.¹⁰² Þannig hefur sunnudagssteikin aðra merkingu en til að mynda fiskibollurnar á mánudeginum. Eins er matur sem borinn er fram á hátíðisdögum annar en sá matur sem borinn er fram hversdagslega, því sú keðja sem tengir máltíðirnar saman ljær þeim ákveðna merkingu. Douglas segir enn fremur að drykkjarboð séu fyrir ókunnuga, kunningja, starfsfélaga, með öðrum orðum fyrir fólk sem gestgjafinn tengist ekki sterkum böndum. Aftur á móti séu kvöldmatarboð fyrir fjölskylduna, nána vini og heiðursgesti.¹⁰³

Samkvæmt þeim merkingarheimi sem Íslendingar eflaust þekkja til þá bendir flest til þess að Helga hafi verið í hlutverki heiðursgestsins eða nána vinarins þegar hún mætti í matarboð til vinar síns og fjölskyldu hans frá Tælandi. Það kom Helgu því greinilega í opna skjöldu að sjá hve óformlegt matarboðið var miðað við það sem hún þekkti úr eigin veruleika. Því er spurning hvort máltíðin hafði aðra þýðingu fyrir tælensku fjölskylduna. Kannski eru máltíðir Tælendinga á sunnudögum alltaf hálfgerðar veislur sem allir eru velkomnir í og þá máltíðir þeirra á mánudögum stund þar sem aðeins fjölskyldan sameinast við matarborðið? Hér sést hve mikilvægt það er að líta á heildarmyndina til þess að túlka hluta hennar. Þó svo að fólk hafi ólíkar hugmyndir um hvernig matarboð eigi að fara fram og hvernig mat skuli þar bjóða upp á, þá hefur enginn réttara fyrir sér en annar.

Hugtakið sjálfsmýnd er eitt af þeim hugtökum sem erfitt er að henda reiður á. Samkvæmt pólska félagsfræðingnum Zygmunt Bauman spratt hugtakið sjálfsmýnd

¹⁰¹ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Helgu Einarsdóttur, 21. júlí 2009, bls. 9. Viðtal 1.

¹⁰² Douglas, „Deciphering a Meal“, bls. 62.

¹⁰³ Douglas, „Deciphering a Meal“, bls. 62-66.

upp úr nútímaþæðingunni og hefur verið til vandræða síðan. Hann bætir því við að sköpun og viðhald sjálfsmýndar sé eilífðarverkefni, vegna þess að hugtakið sjálfsmýnd beri ávallt á góma þegar fólk eigi í erfiðleikum með að staðsetja sjálft sig innan ólíkra hópa og þegar fólk rembist við að finna sitt eigið sjálf, og hegða sér í samræmi við það. Þannig að sjálfsmýnd sé nokkurs konar flóttaleið frá óvissunni.¹⁰⁴ Félagsfræðingurinn Simon Frith heldur því enn fremur fram í greininni „Music and Identity“, að sjálfsmýnd fólks sé fyrirmýnd þess, það sem það vill vera. Sjálfsmýndin sé þannig takmark sem búi í framtíðinni, ávallt rétt utan seilingar. Það má því segja að sjálfsmýnd sé ekki svar við spurningunni: Hver er ég? Heldur öllu fremur: Hver *vil* ég vera?¹⁰⁵ Gjörðir fólks endurspeglar þá sjálfsmýnd sem höfð er að leiðarljósi hverju sinni. Hvernig fólk heldur matarboð segir heilmikið til um sjálfsmýnd þess.

Skilgreining á „vondum“ smekk eða sérkennilegum matarsiðum er órjúfanlegur hluti af því ferli að aðgreina eigið sjálf frá menningu annarra.¹⁰⁶ Þannig eru þær hefðir, siðir og venjur sem stundaðar eru í matarboðum, liður í endalausri leit að hinu sanna sjálfi.

Maturinn og borðsiðirnir segja aðeins hálfu söguna þegar matarboð eru annars vegar, því flestir þekkja hvernig sami matur getur bragðast betur í góðum félagsskap. Eins eru gestir jafnt sem gestgjafar tilbúnir til þess að líta framhjá notkun á röngum gaffli ef stemmningin í kvöldmatarboðinu er góð. Matarboð eru félagsleg athöfn þar sem reynir á félagslega hæfni þátttakenda. Augljóst er að ekki eru allir jafn færir til leiksins, en þó er oftast hægt að sveigja reglurnar sér í vil í réttu andrúmslofti því þegar öllu er á botninn hvolft er það félagsskapurinn sem skiptir mestu máli. Helga komst einmitt svo skemmtilega að orði:

Helga: Hitta fólk og bara svona slappa af með mat og borða saman. Það er svo félagslegt að borða saman. Sama þótt manni finnist matur góður þá er hann alltaf betri ef maður borðar hann með fólk.

Þrátt fyrir stressið sem getur fylgt því að fá gesti í mat, er það oftast þess virði. Matarboð eru sjaldnast eins og fyrrnefnt atriði úr sjónvarpsþættinum *Human Instinct*, jafnvel þó svo að stundum sé boðið upp framandi matvæli eða óvenjulega framsetningu á kunnuglegu hráefni.

¹⁰⁴ Bauman, „From Pilgrim to a Tourist - or a Short History of Identity“, bls. 18-19.

¹⁰⁵ Frith, „Music and Identity“, bls. 122-123.

¹⁰⁶ Lupton, *The Food, the Body and the Self*, bls. 94.

Niðurlag

Í kjölfar hnattvæðingar hefur íslenskt samfélag (líkt og samfélög annarra landa), tekið miklum breytingum. Flæði upplýsinga, fólks, fjármagns, hugmynda og vara á milli landa hefur aukist gríðarlega undanfarin ár. Heimurinn hefur „minnkað“ og landamæri eru nánast merkingalaus orð á pappír, ímynduð mörk, minnisvarði um heiminn eins og hann var fyrir hnattvæðingu. Ef lífið er eins og konfektkassi, þá dugir fólk ekki lengur að smakka aðeins nokkra mola, heldur vill það komast yfir alla molana í kassanum og gott betur. Fólk stendur frammi fyrir endalausu vali á öllu mögulegu, allt frá vali á morgunmat til vals á starfsframa. Bæði valið á morgunmatnum og á starfsframanum gæti þó breyst á svipstundu, því allt er í samtímanum hverfult og góðir hlutir gerast hratt. Vegna aukins hraða og framboðs í samféluginu, þá er þegnum þess ljóst að tíminn er verðmætur og hann ber að nýta vel.

Fyrir tíma hnattvæðingar sáu heimavinnandi húsmæður nánast alfarið um öll heimilisstörfin. Það þótti stöðutákn að eiga nægan frítíma, en honum var oft varið í að undirbúa matarboð sem voru tækifæri kvenna til að sýna öðrum hve vel þær sinntu húsmóðurhlutverkinu. Upp úr kvenfrelsisbaráttunni, á síðari hluta tuttugustu aldar, varð *ofurkonan* til. Eins og nafnið bendir til er henni margt til lista lagt. Ofurkonan á að sinna öllum þessum ólíku og krefjandi hlutverkum fullkomlega, og nær meira að segja inn á milli að halda vel heppnuð kvöldmatarboð á sínu nýtískulega heimili.

Ofurkonan er þó ekki til, að minnsta kosti ekki sem manneskja af holdi og blóði. Enginn viðmælenda minna er hin dæmigerða ofurkona (né ofurmaður) því hún er aðeins fyrirmynnd. Ofurkonan er það sem margt fólk í samtímanum dreymir um að vera, hún er sjálfsmynd þess. Sú sjálfsmynd er takmark sem býr í framtíðinni, ávallt rétt utan seilingar. Hún er svar við spurningunni: Hver *vil* ég vera? Í fyrsta kafla gætti áhrifa ofurkonunnar í svörum viðmælenda minna í viðhorfum þeirra til tímans. Undirbúningur matarboða er ekki lengur formsatriði þegar kemur að matarboðum yngri kynslóðanna, það er ekki lengur tími fyrir slíkt. Það er matarboðið sjálft sem skiptir mestu máli, að hitta fólk og viðhalda tengslum við vini og vandamenn. Matarboð eru ekki lengur uppskeruhátið húsmæðra, heldur eru þau tækifæri fyrir fólk til að hittast og eiga góða stund saman. Allir verða að nærast og oft er kvöldmatartíminn eini tíminn sem fólk hefur til að hitta aðra.

Ofurkonan er ekki eina fyrirmynd fólks. Neysla á mat er endalaus málamiðlun á milli ólíkra sjálfsmynnda. Gestgjafar þurfa sífellt að endurskilgreina sig og ákveða hvort þeir vilji bjóða gestum sínum upp á framandi, hefðbundinn, þjóðlegan eða alþjóðlegan mat og svo mætti lengi telja. Neysla er skapandi og það eru matarboð svo sannarlega líka. Athöfnin að velja mat, matreiða hann og borða eru tækifæri fólks til að vera skapandi og „máta“ ólíkar sjálfsmyndir. Í matarboðum fá gestir að skyggast inn í heim gestgjafans og kynnast þeirri persónu sem gestgjafinn gefur sig út fyrir að vera, meðal annars með þeim mat sem hann býður upp á og með þeim hætti sem hann er framreiddur.

Smekkur fólks mótað að miklu leiti í æsku þess. *Mömmumatur* eða *heimilismatur* vísar bæði til þess matar sem foreldrarnir sjálfir ólust upp við að borða en jafnframt þess matar sem þeir, sem foreldrar, elda handa börnum sínum. Þessi tenging á milli kynslóða er foreldum og börnum mikilvæg og þess vegna er hver samverustund við matarborðið vísun í þær samverustundir við matarborðið sem á undan eru gengnar. Maturinn bindur saman þessar dýrmætu samverustundir. Maturinn sem fjölskyldan er vön að borða saman öðlast táknrænt gildi í hugum barnanna og þau minnast hans þegar þau fara sjálf að búa.

„Hvað skal bjóða upp á?“ er sú spurning sem oft veldur hvað mestum heilabrotum þegar gesti ber að garði. Á tínum hnattvæðingar er úr nægu að moða í þeim efnum. Þeir gestgjafar sem vilja fara ótroðnar slóðir kjósa gjarnan að bjóða gestum sínum upp á framandi mat og þannig kynnast gestirmir hinu exótísku sjálfi gestgjafans. Þannig bregður gestgjafinn sér í hlutverk hins veraldarvana, sem gerir framandi menningu að sinni eigin og leyfir gestum sínum að bragða á henni.

Það eru ekki allir sem kjósa að gerast ævintýragjarnir gestgjafar. Sumir kjósa til dæmis heldur að vera þjóðlegir, sér í lagi ef matargestirnir eru erlendis frá eða brottfluttir Íslendingar. Þannig getur þjóðlegur matur til dæmis styrkt rætur þeirra Íslendinga sem annars dvelja mánuðum saman erlendis, matreiddur af stolti og alúð ofan í fólk sem hunrar í hið íslenska sjálf. Þeir sem hvorki vilja bjóða upp á framandi né þjóðlegan mat gætu kosið það sem fellur á milli þessara tveggja flokka, mat eins og pizzur, lasagna og pasta, mat hnattvæðingarinnar. Þrátt fyrir að þess konar mat sé að finna út um allan heim, þá er ekki þar með sagt að ekki sé hægt vera skapandi í eldamennskunni og ljá matnum persónulegri blæ, til dæmis með frumlegu og heimagerðu meðlæti. Þannig er maturinn ekki lengur hver annar fjöldaframleiddur pizza-, pasta-, eða lasagnaréttur, heldur verður maturinn einstakur. Það er ekki

einungis maturinn sem skiptir máli þegar matarboð eru annars vegar, heldur er það einnig hegðun gesta eða gestgjafa. Græðgi, smjatt, kjams og ýmis óæskileg líkamshljóð geta hneykslað nærstadda. Við matarboðið sést hverjur hafa hlotið „almennilegt“ uppeldi, því þeir kunna góða borðsiði.

Hvað sem allri hnattvæðingu líður þá eru matarhefðir enn mismunandi í hverju landi fyrir sig, jafnvel í hverri fjölskyldu fyrir sig. Það er mikilvægt að líta á heildarmyndina til þess að túnka hluta hennar. Það sem telst formlegt matarboð í einu landi, gæti talist óformlegt í öðru landi og þó svo að fólk hafi ólíkar hugmyndir um hvernig matarboð eigi að fara fram og hvernig mat skuli þar bjóða upp á, þá hefur enginn réttara fyrir sér en annar.

Umræðan um hnattvæðingu hefur verið heldur neikvæð undansfarin ár. Helsta gagnrýnin byggist á óttanum við að sérkenni þjóða og hópa verði hnattvæðingunni að bráð og þannig aukist menningarleg einsleitni. Fólk óttast æ meir að glata sjálfsmynnd sinni og reynir því með veikum mætti að viðhalda henni. Sjálfsmynnidin er þó aðeins óljós hugmynd fólks um hvað það vill vera og er því í sífelldri mótu. Sköpun og viðhald sjálfsmynndar er með öðrum orðum eilífðarverkefni. Hvernig fólk heldur matarboð segir heilmikið um sjálfsmynnd þess. Hefðirnar, siðirnir og venjurnar sem stundaðar eru í matarboðum eru hluti af endalausri leit að hinni réttu sjálfsmynnd.

Matarboð eru félagsleg athöfn þar sem reynir á félagslega hæfni þátttakenda. Gestir og gestgjafar gera sitt besta til að athöfnin gangi snurðulaust fyrir sig. Eins flókin athöfn og matarboð virðast vera nú að ritgerð lokinni, þá má ekki gleyma því að flest heppnast þau ágætlega. Maturinn og borðsiðirnir segja aðeins hálfa söguna því flestir vita að matur bragðast betur í góðum félagsskap, eða eins og Kristín og Jón Marinó orða það:

Kristín: Já, umgangast annað fólk, eiga notalega stund, nýta tímann, styrkja tengsl og bara...

Jón Marinó: Skiptast á skoðunum.

Kristín: Skiptast á skoðunum, þetta félagslega sem skiptir máli við það að vera maður.

Jón Marinó: Bara maður er manns gaman, eins og í Hávamálum segir.¹⁰⁷

Verði ykkur að góðu.

¹⁰⁷ Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Jón Marinó Sævarsson og Kristínu Irene Valdemarsdóttur, 13. apríl 2009, bls. 18. Viðtal 1.

Heimildaskrá

Prentaðar heimildir

- Barthes, Roland, „Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption“, *Food and Culture. A Reader*, ritstj. Carole Counihan og Penny Van Esterik, New York 2008, bls. 28-35.
- Bauman, Zygmunt, „From Pilgrim to a Tourist - or a Short History of Identity“, *Questions of Cultural Identity*, ritstj. Stuart Hall og Paul du Gay, London 1997, bls. 18-36.
- Belk, Russell W., „Possessions and the Extended Self“, *Journal of Consumer Research*, 15, nr. 2, 1988, bls. 139-168.
- Bourdieu, Pierre, „Artistic Taste and Cultural Capital“, *Culture and Society. Contemporary Debates*, ritstj. Jeffrey C. Alexander og Steven Seidman, Cambridge 1995, bls. 205-215.
- Bourdieu, Pierre, „The Forms of Capital“, *Handbook of Theory of Research for the Sociology of Education*, ritstj. J. E. Richardson, New York 1986, bls. 46-58.
- Bove, Caron F. og Jeffrey Sobal, „Foodwork in Newly Married Couples. Making Family Meals“, *Food, Culture & Society*, 9, nr. 1, 2006, bls. 70-89.
- de Certeau, Michel, Luce Giard og Pierre Mayol, *The Practice of Everyday Life*, 2, *Living & Cooking*, þýdd af Timothy J. Tomasik, Minneapolis 1998.
- DeVault, Marjorie, „Conflict and Deference“, *Food and Culture. A Reader*, ritstj. Carole Counihan og Penny Van Esterik, New York 2008, bls. 240-258.
- Douglas, Mary, *Purity and Danger. An Analyses of the Concepts of Pollution and Taboo*, London 1966.
- Douglas, Mary, „Deciphering a Meal“, *Myth, Symbol, and Culture*, 101, nr. 1, 1972, bls. 61-81.
- Fiddes, Nick, *Meat: A Natural Symbol*, London 1991.
- Finn, John E., „The Kitchen Voice as a Confessional“, *Food, Culture & Society*, no. 1, 2004, bls. 86-100.
- Flammang, Janet A., *The Taste for Civilization*, Urbana og Chicago 2009.
- Frith, Simon, „Music and Identity“, *Questions of Cultural Identity*, ritstj. Stuart Hall og Paul du Gay, London 1997, bls. 122-123.

Frykman, Jonas og Orvar Löfgren, *Culture Builders. A Historical Anthropology of Middle-Class Life*, þýdd af Alan Crozier, New Brunswick 1987.

Giard, Luce, „Doing-Cooking“, *The Practice of Everyday Life*, 2, *Living & Cooking*, þýdd af Timothy J. Tomasik, Minneapolis 1998, bls. 149-222.

Halldór Laxness, *Alþýðubókin*, Reykjavík 1955.

Hallgerður Gísladóttir, *Íslensk matarhefð*, Reykjavík 1999.

Íslensk samheitaorðabók, ritstj. Svarav Sigmundsson, Reykjavík 1988.

Heldke, Lisa, „Let’s Cook Thai. Recipes for Colonialism“, *Food and Culture. A Reader*, ritstj. Carole Counihan og Penny Van Esterik, New York 2008, bls. 327-341.

Jón Hnefill Aðalsteinsson, *Pjóðtrú og þjóðfræði*, Reykjavík 1985.

Jones, Michael Owen, „What’s Disgusting, Why, and What Does It Matter?“, *Journal of Folklore Research*, 37, nr. 1, 2000, bls. 53-71.

Jones, Michael Owen, „Food Choice, Symbolism, and Identity“, *Journal of American Folklore*, 120, 2007, bls. 129-177.

Jónas Jónasson, *Íslenzkir þjóðhættir*, 3. útg. Reykjavík 1961.

Jón Þór Pétursson, „Kryddar sig sjálft“ Náttúra-Hefð-Staður, óútgefin meistararitgerð í þjóðfræði við Háskóla Íslands, Félags- og mannvísindadeild, 2009. Birt á vefnum skemman.is á slóðinni:
http://skemman.is/bitstream/1946/3847/1/Skemman_fixed.pdf.

Kristinn Schram, „Performing the North. Folk Culture, Exotism and Irony among Expatriates“, *Arv: Scandinavian Yearbook of Folklore*, 65, 2009, bls. 50-71.

Lupton, Deborah, *Food, the Body and the Self*, London 1996.

Magnús Einarsson, „Ferðamenn, Íslendingar og ímynd Íslands“, *Við og hinir. Rannsóknir í mannfræði*, ritstj. Gísli Pálsson, Haraldur Ólafsson og Sigríður Dúna Kristmundsdóttir, Reykjavík 1997, bls. 141-172.

Mintz, Sidney W., *Tasting Food, Tasting Freedom*, Boston 1996.

Shields-Argèles, Christy, „Imagining the Self and the Other. Food and Identity in France and The United States“, *Food, Culture & Society*, 7, nr. 2, 2004, bls. 14-28.

Sigrún Hanna Þorgrímsdóttir, „Mesta fjörið er alltaf í eldhúsini.“ Um eldhús dagsins í dag, óutgefin BA-ritgerð í þjóðfræði við Háskóla Íslands, Félags- og mannvísindadeild, 2007.

Sutton, David E., *Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory*, Oxford 2001.

Viðtöl

Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Helgu Einarsdóttur, 21. júlí 2009.

Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Lilju Sveinsdóttur, 31. október 2009.

Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Írisi Auði Jónsdóttur, 2. júlí 2009, bls. 6.
Viðtal 1.

Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Írisi Auði Jónsdóttur og Heimi Frey Hlöðversson, 29. október 2009. Viðtal 2.

Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Jón Marinó Sævarsson og Kristínu Irene Valdemarsdóttur, 13. apríl 2009. Viðtal 1.

Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Jón Marinó Sævarsson og Kristínu Irene Valdemarsdóttur, 28. október 2009. Viðtal 2.

Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Soffíu Pétursdóttur, 19. ágúst 2009. Viðtal 1.

Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Soffíu Pétursdóttur, 13. nóvember 2009.
Viðtal 2.

Berglind Mari Valdemarsdóttir, viðtal við Stefán Pétur Sólveigarson, 3. júlí 2009.

Vefsíður

British Broadcasting Corporation: <http://news.bbc.co.uk/2/hi/europe/4649007.stm>.
Sótt 16. október 2009.

British Broadcasting Corporation:
<http://www.bbc.co.uk/science/humanbody/tv/humaninstinct/index.shtml>. Sótt 25. mars 2010.

Lambakjöt: <http://www.lambakjot.is/content/view/34/>. Sótt 16. október 2009.

Skjárinn: <http://skjarinn.is/einn/islenskt/nytt-utilit/> Sótt 22. apríl 2010.

Umhverfisstofnun: http://hreindyr.is/modules.php?op=modload&name=PagEd&file=index&topic_id=4&page_id=11. Sótt 16. október 2009.