

Det stora matkriget

Tre tänkbara ingångar till det stora europeiska matkrig som nu utkämpas på de europeiska tidningarnas löpsedlar, debatt- och insändarsidor:

1. Mat tillhör de ”evigaste” av debattämnen, frågor om mat- och dryckesvanor de klassiska som åtskiljer och förenar människor. Mat är något av det mest fundamentala som finns i det mänskliga, men också något av det kulturellt mest komplexa. Frågor om mat kan te sig ytterligt banala men är alltid något mer än det som syns på ytan. I fattigkulturer som de europeiska medeltida folkkulturerna var detta med mat och välmående förenat med mycket starka drömmar och fantasier. Den medeltida myten om landet Cockayne är, kan man säga, en variant av myten om landet som överflödar av mjölk och honung, en biblisk, gammaltestamentlig föreställning som visar hur viktigt detta med mat och matkultur är. Mat är föda men också föreställning, näring men också fantasi. Breughels berömda målning av Cockaigne (1567), ett land som vältrar sig i kulinariskt överflöd är en av de starkaste, mest laddade folkloristiska bilder man kan hitta i konsthistorien.

Mat och dryck är de mest ursprungliga av alla smakrelaterade ämnesområden. När redan romarna på sin tid ansåg att man inte skulle diskutera smakfrågor – de gustibus non est disputandum – innebär detta att frågor om smakpreferenser i vid mening, dvs allt som bygger på individuell och kollektiv uppskattning, t ex musik, konst, mode, kan förstås utifrån det samtidigt starkt laddade och konstigt svårdefinierade begreppet smak.

2. Det universellt mänskliga i mat och matkultur innebär att mat också har en aspekt av högt och lågt och av makt, av centrum och av periferi. Det finns, om man håller sig till Europa och EU, något av en dold geografi som, liksom i fråga om andra populära och viktiga kulturyttringar som just musik eller mode, bygger på ett intrikat spel mellan likhet och olikhet, gräns och gränslöshet, inkludering och exkludering vad gäller frågor om mat, maträtter, kök, rätter, råvaror. Av historiska skäl har det franska köket, liksom i viss mån dess italienska motsvarighet, kommit att uppfattas som en form av kök med en ”universalistisk” karaktär, liksom motsvarande fenomen gör det inom modevärlden. Modets haute couture motsvaras inom matvärlden av haute cuisine och båda dessa högheter har märkligt nog sin geografiska lokalisering i ett ganska litet område i centrala Paris som likt en lysande sol sänder ut sina energibringande strålar till en värld som inte fått lika mycket av ”upplysthet”, prakt och förfining i fråga om just mode och mat som fransmännen och Paris fått. Det finns alltså ett drag universalitet,

allmängiltighet, av någonting fint och högt, aristokratiskt i det sätt varpå det franska köket föreställs och framställs. Genom ett smaksystem som är infört som en allmän norm och ett rättesnöre utgående från denna franska sol – upprätthållet framför allt genom den s k Guide Michelin, guiden som ger poäng åt restaurangkök världen över, utifrån franska föreställningar om vad som är god mat och dryck, dansar hela världen till denna galliska melodi vad gäller det kulinariska. Självfallet är det så vad gäller denna motsats mellan den höga, fina, förfinade matkulturen och den låga, populära, vulgära, folkliga, att det inte är det franska och det finska eller det engelska köket som är varandras motsatser. Den underliggande motparten, den som representerar skräpköket och skräpmaten, är naturligtvis den amerikanska snabbmaten, alla dessa hamburger- och kycklingrestauranger, denna Coca Cola- och pizzakultur (som ju är mer amerikansk än italiensk, strängt taget). Som Ewa Hemmungs Wirtén konstaterar i en text i boken *Populära fiktioner* (2000) bygger motsättningen mellan det franska universalistiska och det amerikanska populära köket också på en könsmässig komponent, dvs kvinnor tenderar att laga mat i vardagslivet och till familjen medan cheferna i köket i finare och mer officiella sammanhang alltid är män. Den elitistiska franska matkulturen är alltså en i högst grad manlig, en könsmässigt starkt vinklad historia.

Den franska matkulturen är som Hemmungs Wirtén konstaterar en värld av intrikata koder och betydelser som bygger på strikt separering, inte bara efter kön men också efter klass. Det handlar om ett spel med kulturellt kapital, ett spel som står som en motsats till populärkulturen och masskulturen. I viss mån kunde man rentav säga att denna typ av elitism också innehåller ett antidemokratiskt, ett icke-egalitärt element, ett element av aristokrati, förfining och säregenhet knutet till det franska. Därmed kan man se hur t ex EU i sitt toppskikt – Finlands EU-vurmande Paavo Lipponen var ett bra exempel på detta – omfattar en betydande del av de koder som denna franska exklusivitet, tydligast inom just det franska köket, men märkbar också på andra områden, som franskt mode, fransk diplomati, fransk kultur över huvud taget, bygger på och som EU som konstruktion på något fått med sig ända från det ögonblick det föddes.

Spänningen mellan massa och elit, mellan elitism och folklighet löper som en djup underström inom ramen för det europeiska bygget och den har nu i och med Jacques Chiracs och Silvio Berlusconi's uttalanden om hur man ur den förmenta smakelitens perspektiv ser på mer perifera nationer som Finland och England plötsligt hamnat i blickfånget. Som Hemmungs Wirtén konstaterar är detta att förvärva kunskaper om det svåråtkomliga objektet, det franska köket, liktydigt med att inkorporera Frankrike, något som i sin

tur är ett instrument för elitism och uteslutning, ett kvalitetstänkande som också i viss mån har sina motsvarigheter inom film, konst och litteratur.

3. I en image- och attitydkultur av det slag som dagens starkt medialiserade och populärkulturellt dominerade värld utgör kommer varje litet ”hack”, varje brist på synkronicitet i den helhet som går under namn av globalisering att väcka en oproportionerligt stor respons. Vad som gör Chiracs mer eller mindre förflugna uttalanden – men det faktum att han rankade det finländska köket allra lägst och det engelska näst lägst tycks ju, som vissa kommentatorer konstaterat, visa att han ägnat frågan en viss eftertanke – så intressanta, samtidigt som de ju är lika banala som våra samtal om sommarvädret, är att de pekar på de underliggande spänningar mellan de olika delarna i det konglomerat som utgör EU och drömmen om ”det europeiska”. Frågan är förstas om det europeiska huset, som också Gorbatsjov talade om, egentligen har ett eller flera kök. I varje fall har huset både ett franskinspirerat och ett amerikanskinspirerat kök, en dualism som slår emot en inom varje kulturellt och socialt fält som det europeiska ska försöka täcka. Och omvänt: det som ur ett maktperspektiv kan beskrivas som en elitism kan ur ett massperspektiv beskrivas som en social och kulturell efterblivenhet.

Det är i det perspektivet som Chiracs och Berlusconis konstiga manövrer blir verkligt intressanta. En annan sak är också att de på sitt sätt visar att det europeiska blivit något mer än en lekstuga för eliten eller en övergripande ekonomisk och byråkratisk struktur: det finska köket är tillräckligt spännande, tillräckligt både nära och avlägset för att uppmärksammas av gourmetkulturens självutnämnda företrädare inom en europeisk maktsfär vars centrum alltmer håller på att glida isär och fragmentariseras, bli allt mindre ”franskt”, alltmer något annat och mer svårdefinierbart. Fransk kultur och fransk tradition vacklar inför bördor av olika slag, utmaningar som är lika mångskiftande som de är svåra att entydigt analysera: schlagerfestivaler, Nokia-telefoner, Kina-fenomen, kriget i Irak, islams europeisering, globaliseringen, moderniseringen och disneyfieringen som slår emot fransmännen så snart de öppnar en tidning eller slår på sin dator.

Sven-Erik Klinkmann

E-post: sven-erik.klinkmann@netikka.fi

Skribenten är författare och populärkulturforskare

Texten har varit publicerad i Vasabladet, tisdagen den 12 juli 2005