

1968 - En matrevolution firar 50 år.

I år är det ett speciellt matminnesår. Det är nämligen 50 år sedan det omtumlande 1968, och visst förändrades också maten av 68-rörelsens ideal.



Nästan inget av vår tids måltidsumgänge kan dateras till före 1968. Inte ens den traditionsmåltid som de flesta av oss just ätit, julbordet, är riktigt gammal. För att duka upp ett julbuffébord där man själv får botanisera vad man vill ha, det är 1968 det! I studentrevoltens efterföljd ville man få välja själv. Utan en förkvävande borgerlig konvention. Så lutfisken degraderade från att ha varit julens huvudrätt sedan 1400-talet till att bli jämställd med nykomlingar som köttbullar, ägghalvor och Janssons frestelse. Och för att tillfredsställa alla individuella behov blev julbordsrätterna bara fler och fler.

Öl & Snaps - inte alltid en självklarhet

En sak som också försvann med 68-rörelsen var den självklara svenska traditionen att bjuda på snaps och öl som genomgående middagsdryck. Det var före 70-talet ingen ovanlighet att bjuda på det under till och med en finare middagsbjudning, särskilt i arbetar- och medelklass. Den revolterande 68-vänstern föredrog hellre mellanölet eller att sitta och dricka sig berusad på rödvin för det framstod som mer intellektuellt och det hade inte borgerskapet gjort. Snapsdrickandet var lite suspekt och gammaldags. Men frågan är om inte de ökade vindrickandet fick mest hjälp av staten då skatten på vin sänktes och den på sprit höjdes redan i 60-talets början.

Pizzan gör entré

Samhällsförändringen öppnade också upp för helt nya maträtter och måltidsformer. Kanske är pizzan den tydligaste 68-rätten vi har idag. Den fanns visserligen ibland på 1950-talet i hemmen eller som förrätt på en del italienskt orienterade restauranger, men då alltid som en slags förrättssmörgås eller drinktilltugg. I början på 60-talet hade vissa italienska restauranger pizza på menyn men den fäste inte riktigt vid tidsandan. 68-revolten behövde dock en ny maträtt som var lika kraftfull som slagord och plakat, och

som ifrågasatte det borgerliga bordet. Det blev pizzan och nu kunde fyllningen vara något annat än den standardmässiga ansjovisen eller sardellen. Internationella smaker som konserverade räkor, burkananas, burkchampinjoner och dito tonfisk lades på pizzorna. Det var fjärran från de italienska pizzornas sparsmakade fyllningar. Den första pizzerian som bara sålde pizza var Östergök på Östermalm i Stockholm och året var just 1968.

En annan revolterande mat blev standardhamburgaren och först var McDonalds i Stockholm 1973. Vi fick med tiden till och med en statlig hamburgerkedja i Sverige – Clock. Trots att hamburgaren var amerikansk och därför i tidsandan skulle kunnat uppfattas som imperialistisk, så förknippades inte den amerikanska maten med staten USAs politik. Att äta med händerna blev en revolution i sig.

Efterrätten försvinner ur vardagen

Men kanske var den största förändringen i matkulturen den som skedde i hemmen och som vi ännu idag ser resultatet av: Vardagsefterrättens borttagande och vardagssalladens införande. I Sverige hade en måltid inte ansetts vara komplett utan en efterrätt, varje dag. Alla barn kände till hotet att "om du inte äter upp så får du ingen efterrätt". Det hotet funkar inte i vår tid när vi inte längre har efterrätter. Men före 1970-talets mitt bestod vardagsmiddagen alltid av en inledande smörgås, vanligen en ostmacka, därefter varmrätt och så efterrätt. Det var en tredelad helhet som man inte kunde rucka på. Efterätterna var dock inte särskilt påkostade eller avancerade. Vanligen serverades kräm i någon form som saftkräm, bärkräm eller fruktkräm med mjölk; eller nyponsoppa med mandelbiskvier. Ibland var det pannkaka, plättar eller ostkaka, och i höstsäsongen kom det långa rader av äppelpajer, vecka ut och vecka in. Men i och med 68-rörelsen flyttades fokus från måltidens gemenskap till matens näring och nytta för kroppen. En efterrätt ansågs helt enkelt onödig till vardags, lite borgerligt suspekt och i stället hyllades nu färska och råa grönsakerna. De hade ingen belastande politisk historia.

Salladen blir poppis

Så ut åkte desserterna och in kom en helt ny rätt i svensk matkultur; en kall förrättssallad. Den kunde bestå av grön- eller isbergssallat som nu med snabba transporter fanns året om. Men mest propagerade 68:a-anshängarna, oavsett om de var unga eller gamla, för att vi skulle äta rårivna rotfrukter som morötter eller vitkål (det är därför pizzan i Sverige har en vitkålssallad som unikt och egenartat tillbehör). Introduktören av salladsbordet och förrättssalladen var förstås den store matinnovatören Tore Wretman som hade haft salladsbord på sina restauranger redan i 60-talets början. Men nu skulle alla restauranger ha det, även skolmatsalarna. Salladsbordet kom därför att överta smörgåsbordets roll som en svensk förrätt. Det vardagliga smörgåsbordet som varit en självklar restaurangförrätt under drygt 100 år försvann i 68-revoltens rök och damm. Det blev kvar på några finrestauranger som ensam rätt men aldrig mer som förrätt som de hade varit sedan 1800-talets mitt. Och efter ytterligare ett decennium var det helt borta men är ännu idag populärt på färjorna till Finland men då som en ensam rätt och buffé. Den enda rätt som klarade sig undan 68:orna med blotta förskräckelsen var den inledande förrättssmörgåsen som utmärker våra måltider. Och ännu har vi i Sverige världens mest varierade brödsorter, ett unikt utbud av gula hårdostar men det där med smör har vi aldrig utvecklat. Vi har alltså kvar det goda syrliga lagringssmöret sedan flera årtusenden. Jag hoppas att färskhetspropagandisterna aldrig lyckas ta bort denna mångtusenåriga smörsmak.

En nostalgisk tillbakablick

Så blev det då bättre med 68-rörelsens matrevolution? Jo, vi fick en massa nya grönsaker och det har varit bra ur många synpunkter. Men så tappade vi alla inhemska bär- och saftkrämer. Och att ersätta smörgåsbordet med sallader var riktigt trist. Särskilt som man idag kan komma in på restauranger som har salladsbord som består av rårivna morötter och vitkål, burkmajs och en kall yoghurtsås. Så ett visst återvändande till tiden före 1968 skulle kunna vara gott!

/ Matforskare Richard Tellström



Richard Tellström har kunnat ses i tv-programmet *Historieätarna* och höras i *Sommar i P1*.

Han är docent och lektor i måltidskunskap på Institutionen för etnologi, religionshistoria och genusvetenskap (ERG) på Stockholms universitet. Dessutom är han en populär föreläsare och skribent inom matkultur.

Klassiska drycker som har funnits på Systembolaget ända sedan 1955:



Ruffino Chianti Organic, 750ml

Systembolagsnummer: 2310

99,00 kr

Det perfekta pastavinet!

Ruffino Chianti har en fruktig och bärig doft med inslag av körsbär, hallon, örter och lakrits. Vinet är medelfylligt åt det lite lättare hållet med en fruktig och fräsch smak med inslag av körsbär, hallon och lakrits.

Utmärkt till lätta köträtter som fläsk eller kalv, pasta, pizza och kyckling. Passar även till mildare ostar.



La Revedere Merlot

Systembolagsnummer: 2620

79,00 kr

Till kött och ostbrickan!

Det här rumänska rödvinet har en medelstor och örtig doft med inslag av lingon. Smaken är medelfyllig, mjuk och bärig med viss sötma.



Diamant

Systembolagsnummer: 2160

79,00 kr

Klassiskt dessertvin!

Diamant har en medelstor doft med inslag av jasmin och bittermandel. Halvsöt, medelfyllig smak med mild syra och en ton av mandel. Ett halvsött vin från Cypern som passar bra till desserter, t.ex. bakverk med mandel i.



Vintry's Royal Cream Sweet Sherry

Systembolagsnummer: 8291

115,00 kr

Dryck till desserter med choklad, kola och nötter!

Vintry's Royal Cream Sweet Sherry har en stor, bränd doft med inslag av torkad frukt, choklad, nötter och romrussin. Söt, frisk och relativt fyllig smak med balanserad smak av torkad frukt, choklad, romrussin och nötter i knäckig stil. Lång eftersmak.



La Salle Muscat Viognier Chenin Blanc

Systembolagsnummer: 2554

77,00 kr

Vinet till frukt- och bärdesserter!

La Salle Muscat Viognier Chenin Blanc har en rik doft av honung, tropisk frukt, päron och blommor. Smaken är söt men balanserad med inslag av citrus, fläder och tropisk frukt. Serveras vid cirka 8°C till desserter, gärna av frukt eller bär. Utmärkt till vaniljglass och jordgubbar.