

Finlands Matkultur

Uppgifter om föda, maträtter och matvanor i äldre tid finnes dels i kungsgårdarnas räkenskaper från mitten av 1500-t., dels i prästernas sockenbeskrivningar, språkforskarnas ordböcker och främlingars reseskildringar från 1700-t. Så nämner Daniel Juslenius i sitt verk *Aboa vetus et nova* 1700 bl.a. *memma*, sötsurt bröd och maldrycken *kalja*, mat som in i nutiden uppfattats som typiskt finsk. Gadd, Porthan i Tunelds geografi och Linné i *Iter lapponicum* framhäver de regionala särdragen. M. blev tidigt en indikator på kulturgränser: mellan ett östligt och ett västligt Finland, inland och kustbygd, Nord- och Sydfinland samt landsbygd och stad.

Då stadskulturen, och därmed borgerligt internationella vanor, intill andra världskriget var ytterst begränsad, baseras Finlands m. på den agrara existensbasen, med stor dominans av animala produkter som kött, mjölk och smör. Segt kvardröjande drag av naturhushållning med jakt och fiske, präglar såväl Insjö-Finland som kust och skärgård. I obruten tradition har det säsongvisa nomadlivets föda, t.ex. vägkost av typen [kalakukko](#) (fiskpastej), övergått i fritidens sommarstugeliv, med bär, svamp, grillning och fiskrökning, på 1970-t. utökat med pizza, öl, exotiska frukter och rätter som massturismen introducerat.

Industrialismens tre stora skeden, det sena 1800-t., 1920-t. och 1950-t., medförde omfattande flyttningsrörelser, varvid folkligt-regionala maträtter mötte urbana konsumtionsvanor, nationell upplysning och utbildning i matlagning, ideologier om hälsa och mat samt ökad tillgång på importerade livsmedel. Maten i Finland har genom hela 1900-t. både förenhetligats och förädlats, matvanorna differentierats av arbetsliv och fritid och matidealen internationaliserats. Likväl kan matkulturens historia mycket tydligt avläsas som en karta över de ekonomiska, demografiska, ideologiska och sociala processer landet genomgått, som kulturella skikt i tid och rum.

Forskning kring föda har bedrivits främst av läkare och näringsfysiologer, såsom Robert Tigerstedt, lantbruksforskaren Gösta Grotenfelt, från 1920-t. även av etnografer som U.T. Sirelius, Kustaa Vilkkuna, Toivo Vuorela och Ilmar Talve. I Atlas över Finland 1925 publicerades de första kartorna över brödtyper, piroger, ost och surmjölk. Maten blev vid denna tid ett omhuldat tema för hembygdsvetenskapen och därmed ett centralt inslag på hembygdsvetenskapens med kontinuitet i nutida val av "sockenrätter" och publikationer om [landskapsrätter](#) "à la carte". Det gäller t.ex. primitiva mjölmrätter som "mutti" (nävgröt), *talkkuna* (blandmjöl av ärt, korn, havre), piroger med gryn eller bär, kött-, ärt- och fruktsoppor samt karelsk stek. I sådana sammanhang kan maten fortfarande vara rätt kraftig.

Användningen av kött och fisk i det äldre kosthålllet är intimt bunden till konserveringstekniken: syrningen, torkningen som varit den viktigaste metoden, rökningen och saltningen, som är den yngsta, dock belagd på 1300-t. Fisknamnet "muikku" (mujka, d.v.s. siklöja) härleds av "muje" = sur, "silakka" = strömming visar att saltningen införts. Rökt sik omtalas på 1500-t. Fiskrökningen har västerifrån spritts i inlandet först på 1930- o. 40-t. Också rökningen av kött, "palvning" i bastu eller ria, är gammal i v. Det hårda brödet hör till v., det mjuka till ö. Finland. Också västgränsen för torkning av kött utomhus går mellan Savolax och Tavastland, Norra och Mellersta Österbotten.

De äldsta växter som brukats är rovor, kålrötter, bönor, ärter och kål. Potatisen antas ha införts av smeder på järnbruken, soldater och officerare i mitten av 1700-t. Finska hushållningssällskapet (gr. 1797) verkade i början av 1800-t. aktivt för dess spridning, bl.a. med förslag om att bränna brännvin av potatis. Rödbetor, morötter m.fl. kom i bruk under senare hälften av 1800-t., spridda av präst- och

herrgårdar. Även husmodersföreningen Martha (gr.1899) har haft en ytterst stor inverkan på odlingen av grönsaker. 1930 fanns i landet ca 400 hemhushållningskonsulenter, och 1946 inrättades en professur i huslig ekonomi, 1969 en i hemmets teknologi. Konservering hörde till Marthas program sedan begynnelsen, djupfrysningen introducerades på 1940-t., men blev allmän på 1970-t., sedan även konsumtionen av färdigmat stigit brant.

Komjölken har använts färsk, sötmjölken "maito", och surmjölken "piimä", eller långmjölken "fil" i v. Finland, eller tillredd i ugnen, "kokkeli", som är östfinskt. Ostar har beretts av ko-, get- och renmjölk, och finns i flera lokala varianter, vilka också förädlats genom mejerirörelsen, under schweizisk influens sedan slutet av 1800-t. Förutom lokala ostar, bl.a den österbottniska och nordfinska brödsten, har bruket av ostbricka och vin som dessert gjort ostar från Österrike, Frankrike och Schweiz populära.

Den brödsäd som använts för vardagsbröd har varit råg överallt i landet, utom i Norra Österbotten och Lappland, där kornet tidigare dominerade. Havre förekommer sällan som brödsäd, och då främst i Karelen, där även bovete nyttjats. Ännu under medeltiden, på 1500-t. och ända fram till 1700-t. dominerade kornet också i s.v. Finland. För surbröd och hållbart bröd, torkade hålkakor, var rågen nödvändig. Vardagsbrödet gräddas i ugn, som anses vara ett slaviskt lån. Ugnsrätter av olika slag, "lådor", har tillretts av rotfrukter, i kombination med gryn, fisk eller kött, och bevarat sin ställning både som vardags- och festmat, ofta i lokala varianter. Detsamma gäller grötar och soppor. För vinterns behov konserverades förr endast lingon.

Användningen av barkbröd, känt sedan 1400-t., hör främst hemma i det svedjebrukande Kajanaland. Det fick karaktären som nödröd bl.a. under åren 1867-68, då sädesimporten från Ryssland upphörde. Krisåren 1918-20, 1930 och under andra världskriget ledde till spridning av surrogat som grahammjöl och makaroni. Kravet på färskt bröd har bidragit till de små bageriernas livskraft, och inköp av lokalt bröd hör till hemmaturismens nöjen.

Religionen har under protestantisk tid inte spelat någon större roll för mathushållningen, i motsats till vad fallet är för landets ortodoxa befolkning. Årsfesterna vid jul, påsk och midsommar präglades av säsongbundenhet och förrådshushållning, där främst skörden och slakten på hösten spelade den viktigaste rollen. Lutfisken och påskmemman är kvarlevor från katolsk fastemat i s.v. Finland, därifrån de under 1900-t. genom skolor och kurser spritts över hela landet. Risgryn förekom under 1800-t. enbart i kuststädernas borgarhus, varför risgrynsgröten för allmogen blev julmatens höjdpunkt. Vetebrödet av köpt mjöl blev allmänt först under 1800-talets senare hälft, för kalas och i samband med spridningen av kaffedrickningen. Blodkorven hör hemma i v. Finland och Österbotten, medan mjöl- och grynkorn har sitt centrum i landets östra delar, där den ryska influensen är synlig. Ett rikt korvsortiment erbjuds i dag av flera lokala fabriker, kompletterat av charkuterivaror från Estland, Tyskland och Italien ([slakteri- och köttförädlingsindustri](#)).

Till de typiska moderna rätterna, med förebild i herrskapslivet, hör salladerna, "rosolli", i v. Finland kända alltsedan 1700-t., och spridda genom kalaskockar, kurser och skolor. Från och med 1970-t. har salladernas betydelse ökat, i samband med hälsokost och dietkunskap, och hör nu till standardsortimentet på lunchställen och arbetsplatser.

Ölet har av gammalt en viktig ställning, befrämjad av kungsgårdarna på 1500-t., men i vardagslag har svagare malt-dricka (kalja), mjölk och surmjölk varit det vanliga. Nikolaj Sinebrychoff grundade 1819 det kända bryggeriet i Hfrs. Efter det mellanölet blev fritt i slutet av 1960-t. har konsumtionen blivit så allmän att ölet dels fått karaktären av finsk frihetssymbol, dels stämplat som hälsorisk. Genom soldaterna och armén blev brännvinet känt bland folket på 1500-t., och brännvinsbränning bedrevs på herrgårdar från och med samma tid. Som matdryck, sup till förrätten, är brännvinet begränsat till s.v. Finland och svenskbygdernas borgarkultur. Till festmåltider idag serveras vin.

Bland städernas borgerskap spreds kaffe- och tedrickningen ([kaffe](#)) under 1700-talets förra hälft, men bruket begränsades av lyxförbud. Kryddor har inte haft någon betydelse i folkets kosthåll, förrän mot slutet av 1800-t. Detsamma gäller sockret, som under 1500- o. 1600-t. som importvara förekom bland de högsta stånden.

Som gästbudsmat i livets viktiga ögonblick, dop, studentkalas, bröllop och begravningar, har de lokala rätterna länge dominerat i riklig mängd. Idag står olika cateringfirmor för menyn, liksom även gårdar med kalasservice. Variationen är stor, tre rätters middagar har ersatts av uppdukade smörgåsbord, 2-3 varmrätter och kaffe med tårta och småbröd. En redan klassisk förplägnad är smörgåstårtan.

Då landet har tagit emot flyktingar och invandrare endast i begränsad utsträckning, är influensen av etniska maträtter från olika delar av världen liten. Under 1990-t. har dock etniska restauranger blivit vanligare också i mindre städer.

Den ojämförligt största inverkan på matvanor och bordsskick i Finland utövades fram till 1960-t. av folkskolan och armén, där både kraftig mat och husmanskost stod på menyn. I dagens grundskola försöker man beakta lokala traditioner och matens betydelse för identiteten. Massmedia, främst tv med en uppsjö av matprogram, kockdueller och recept, är numera den största påverkaren. I förening med snabbmaten, ätandet överallt, vid alla tider, utomhus och i allmänna fortskaffningsmedel, har vanorna blivit oberoende av matordning, bordsplacering, släktraditioner, vilket även minskat matens symbolvärde. Ett ständigt prövande av nya födoämnen och maträtter som en del av upplevelseindustrin har givit m. karaktären av mode, samtidigt som betonandet av vissa nationella drag i kost och rätter tillfredsställer längtan efter det autentiska.

Sedan 1992 har man i Finlands svenska marthaförbunds regi firat den 9/10 som "den finlandssvenska matkulturens dag". Se även bl.a. [bröd](#), [ost](#), [potatis](#). (R. Ahlbäck, Kulturgeografiska kartor över Svenskfinland, 1945; M. Räsänen, Vom Halm zum Fass, kansatieteellinen arkisto 25, 1975; I. Talve, Folkligt kosthåll i Finland, 1977; H. Uusivirta, Suomalaisen ruokaperinteen keittokirja, 1982; G. de la Chapelle/K. Hagelstam, Bord - duka dig! Herrgårdsmat i Finland, 1993; Finlandssvenska matboken, 1991; B. Lönnqvist, Bakelser - en studie i lyxens kulturella formspråk, 1997, Kvinnoborgen Högvalla - en civilisationsprocess, 2001; A-C. Östman, Mjök och jord. Om kvinnlighet, manlighet och arbete i ett österbottniskt jordbrukssamhälle ca 1870-1940, 2000; Y. Lindqvist, Mat, måltid, minne: hundra år av finlandssvensk m., 2009) (*Bo Lönnqvist*)

Materialet är hämtat ur Uppslagsverket Finland tillhörande SFV, Svenska folkskolans vänner.

