



HDK-VALAND – HÖGSKOLAN FÖR KONST OCH DESIGN

# Vägen till hemlandet går genom magen

-om konst, migration och kulinariskt arv

**Ninni Nylén**

---

Uppsats/Examensarbete:	15 hp
Program och/eller kurs:	Konstnärligt kandidatprogram i Fri konst, 180 hp
Nivå:	Grundnivå
Termin/år:	Ht/2023
Handledare:	Ann-Charlotte Glasberg Blomqvist
Examinator:	Arne Kjell Vikhagen

## **INNEHÅLL**

INTRODUKTION (SMAKLIG MÅLTID)	3
MAT, MAT OCH MERA MAT I KONSTHISTORIEN	3
MATEN OCH URSPRUNGET	7
MICHAEL RAKOWITZ LAGAR KEBAB	9
MEIRA AHMEMULIC LAGAR TUNGA	15
JAG LAGAR AUBERGINERÖRA	17
AVSLUTNING (TACK FÖR MATEN)	18
KÄLLFÖRTECKNING	19

## Introduktion (smaklig måltid)

Sommaren 2022 började jag arbeta som kock på en restaurang i Göteborg. Jag har länge haft ett stort intresse för matlagning på fritiden men när det även blev mitt arbete hände något. Att tänka på mat konstant minst 24 timmar i veckan gjorde något med mig och utan att jag kunde hindra det letade maten sig in i mitt konstnärskap. Och inte bara i mitt konstnärskap, för när jag väl började se maten någon annanstans än på tallriken så var den plötsligt överallt. Alla pratade om nya TV-serien *The Bear*, om ett restaurangkök i Chicago.<sup>1</sup> Författaren Karolina Ramqvist hade visst släppt en bok om sin barndoms matminnen.<sup>2</sup> Jaha, tydligen hade Hasselblad Center en hel utställning om mat i fotografi och just det - Andy Warhols målningar av Campbellkonserver, de föreställer ju också mat.<sup>3 4</sup> Jag blev slumpmässigt tilldelad att förbereda en presentation om en konstnär som startade restaurang, och när jag gick på vernissage var det inte salta pinnar och vin i plastmuggar som tilltugg utan ett konstverk där ost, bröd och kakor agerade de fyra elementen.<sup>5</sup> Hjälpl! Jag började nästan känna mig lite förföljd! Men bland alla dessa mer och mindre önskade möten med maten, när det jag egentligen sökte var kulturen, hittade jag två konstnärer som fick mig att känna något speciellt: Michael Rakowitz och Meira Ahmemulic. Genom att titta närmare på deras konstnärskap och dra paralleller till mina egna verk vill jag finna svar på: Hur arbetar konstnärer i diasporan med sitt kulturella ursprung och personliga relation till ett land genom att laga mat?

## Mat, mat och mera mat i konsthistorien

Innan vi nischar in oss på något så specifikt ska vi kanske blicka tillbaka och se hur vi hamnat där vi är idag med maten och konsten, för det finns ju en massa andra sätt att göra konst om mat på än att få det att handla om något gammalt hemland. Förflyttar vi oss riktigt långt tillbaka går det att hitta matens roll i konsten redan under stenåldern då fruktsaft och djurfett inte bara kunde konsumeras utan även användas för att blanda färg till grottmålningar.<sup>6</sup> Lite längre fram än så prydde romarna sina golv med mosaiker föreställande matrester som blivit kvar efter banketter.<sup>7</sup> Varför det blev så är svårt att svara på, men det ser festligt ut! Själv är

---

<sup>1</sup> *The Bear*.

<sup>2</sup> Karolina Ramqvist, *Bröd och mjölk*.

<sup>3</sup> "Feast for the Eyes - Hasselbladstiftelsen".

<sup>4</sup> Andy Warhol, *Campbell's Soup Cans*.

<sup>5</sup> Gordon Matta-Clark, *FOOD*.

<sup>6</sup> "The Significance of Food in Art".

<sup>7</sup> Maude Bass-Krueger, "A Bitesize History of Food in Art".

jag mindre sugen på att föreviga det som blir över efter en riktigt brakmåltid. Lättare att förstå är varför maten dyker upp i avbildningar av karaktärer och berättelser ur antik mytologi. Vinets gud Bacchus syntes sällan utan en klase vindruvor.<sup>8</sup>

på grund av upphovsrättsliga skäl saknas bilden i den elektroniska utgåvan

Herakleitos, *Asaroton (Unswep Floor)*; detail showing the leftovers of a feast, 200e.kr.<sup>9</sup>

Kristendomens utbredning betydde inte att maten försvann ur konsten, men symboliken ändrades. Från att ha varit en symbol för lust och fertilitet och starkt förknippad med Venus började till exempel granatäpplet dyka upp i avbildningar av Jesusbarnet där det kunde anspela på barndomens sötma eller Kristi blod och offer.<sup>10</sup>

I framför allt Nederländerna började det under 1500-talet bli oerhört populärt att måla stilleben. Då flyttade matens symbolik över till den profana världen och erotiken tog plats

---

<sup>8</sup> Jennifer Meagher, "Food and Drink in European Painting, 1400–1800".

<sup>9</sup> Herakleitos, "Asaroton (Unswep Floor); detail showing the leftovers of a feast".

<sup>10</sup> Jennifer Meagher, "Food and Drink in European Painting, 1400–1800".

bland avbildningarna av mat. Ett kålhuvud kunde betyda kvinnlig sexualitet, ett krossat ägg en förlorad oskuld.<sup>11</sup>

på grund av upphovsrättsliga skäl saknas bilden i den elektroniska utgåvan

Pieter Aertsen, *Frukt och grönsakshandel*, 1569<sup>12</sup>

Under många århundraden handlade det om att avbilda mat (med eller utan dolt budskap), men från tidigt 1900-tal började man även att använda mat som faktiskt medium.

Först ut var kanske futuristerna. 1930 publicerade förgrundsgestalten Filippo Tommaso Marinetti boken *La cucina futurista*, "Det futuristiska köket", en essä och en dissektion av italiensk mat som starkt motsatte sig sådana värden som förknippas med den: tradition, familj och nostalgi. Och framför allt mot pastan. De italienska futuristerna öppnade till och med en restaurang och höll en bankett där fjorton futuristiska rätter serverades för att inviga kampen mot den förlegade italienska kokkonsten.<sup>13</sup>

I slutet av 1960-talet grundade den schweizisk-rumänske konstnären Daniel Spoerri den neo-avantgardistiska Eat Art-rörelsen bland annat genom skapandet av sina assemblagetavlor där resterna efter en måltid fixeras vid sitt underlag och sedan kan hängas upp på en vägg.<sup>14</sup>

---

<sup>11</sup> Michele Lent Hirsch, "The Secret Meaning of Food in Art".

<sup>12</sup> Pieter Aertsen, *Frukt- och grönsakshandel*.

<sup>13</sup> Sam Rohdie, "An Introduction to Marinetti's Futurist Cooking".

<sup>14</sup> "Art Works by the Artist Daniel Spoerri".

på grund av upphovsrättsliga skäl saknas bilden i den elektroniska utgåvan

Daniel Spoerri, *Sevilla-Series No. 12*, 1991<sup>15</sup>

Den amerikanske konstnären Gordon Matta Clarke startade och drev under 1970-talet en restaurang vid namn *FOOD* i New York som ett relationellt konstprojekt och en mötesplats och scen för kreatörer.<sup>16</sup>

2014 skapade den amerikanska konstnären Kara Walker skulpturen *A subtlety* byggd av frigolit och socker, utställd i en sockerfabrik och med tematik kretsande kring sockrets koppling till slaveriet i Amerika.<sup>17</sup>

Många av våra mest kända fotografer, såsom Henri Cartier-Bresson, Nan Goldin, Irving Penn, Cindy Sherman och Wolfgang Tillmans har på olika sätt dokumenterat mat.<sup>18</sup>

Den här listan är ändlös, jag blev lika överraskad som ni! Har man en gång trillat i soppskålen är det svårt att komma upp. Klart står att det går att skapa konst genom att dokumentera mat,

---

<sup>15</sup> Spoerri, "Sevilla-Series No. 12".

<sup>16</sup> Woods, "Taste Economies".

<sup>17</sup> Maude Bass-Krueger, "A Bitesize History of Food in Art".

<sup>18</sup> "Feast for the Eyes - Hasselbladstiftelsen".

att beskriva mat, att äta mat, att laga mat, att bygga med mat. Men varför sjutton bryr jag mig egentligen så himla mycket om det här?

### **Maten och ursprunget**

Det som började som ett allmänt intresse för mat i konstsammanhang har, i takt med att jag upptäckt hur mycket det finns, börjat avgränsa sig utifrån hur jag faktiskt arbetat med det. För herregud, inte ens för mig själv gick jag säker. Det insåg jag den där sommaren 2022 när jag kom ihåg att jag flera månader tidigare hade gjort ett verk som innehöll inte mindre än två auberginer! Och på vilket sätt tog jag mig an det då? Till att börja med: personligt. Mat är en otrolig samhällelig kraft. Det går att koppla till klimat, geopolitik, ekonomi, hälsa och mycket mer än så. Men det jag vill tala om är sättet som den påverkar oss som har en erfarenhet av migration, hur maten får oss att bearbeta våra minnen och knyter oss till platser. Mycket av min generella konstnärliga praktik kretsar kring mitt ursprung och det kulturella arv jag har fått från min mammas familj.



Mamma och mormor, Bukarest, 1987

Min mamma kom till Sverige från Rumänien som 18-åring tillsammans med sina föräldrar, två år innan störtandet av den kommunistiske diktatorn Nicolae Ceausescu. Jag är född i och har alltid bott i Sverige men jag känner mig också ofrånkomligen rumänsk främst tack vare två saker: språket och maten. Maten har varit en av de främsta anledningarna till att min mors hem har känts rumänskt, att min mormors hem har gjort det, trots att de båda på många sätt distanserat sig från landet och dess mentalitet till följd av diktaturen och flyktens trauman. Under min uppväxt har det alltid lagats traditionella rumänska rätter hemma, både till vardag och fest. På julafton har det varje år serverats julbord med sill, skinka, potatis och sju sorters kakor efter maten. På juldagen varje år sarmale (surkålsdolmar fyllda med ris och köttfärs), och cozonac (en mjuk kaka fylld med valnötter) efter maten. Lika närvarande har språket varit. Så länge jag kan minnas har vi enbart pratat rumänska hemma hos min mamma. Det är också ett sätt att skapa en liten bubbla av ett annat land och en annan kultur.

Idag har jag flyttat både hemifrån och från min hemstad där familjen bor och på så sätt är det rumänska inte lika närvarande i mitt liv. Jag talar inte språket dagligen och det är ingen som serverar mig syrlig ciorbă (rumänsk soppa). Däremot har jag en kokbok där min mormor skrivit ner rumänska recept åt mig och ett skafferi fyllt av kryddblandningar som min mor tagit med sig efter sina resor till Bukarest. På så sätt fortsätter maten att vara en viktig länk mellan mig och den kultur jag fått ärva.

Det är just det som har dragit mig till de där två konstnärerna, för jag tycker mig se samma sak hos dem. Michael Rakowitz är en amerikansk konstnär med irakisk-judiskt ursprung. Meira Ahmemulic är en svensk konstnär med montenegrinskt ursprung. I de verk där de använder sig av mat utgår dessa konstnärer likt mig från en kultur som egentligen är mer deras föräldrars än deras egna. Det blir ett mycket aktivt och symbolladdat beslut att arbeta med maten och föra recepten vidare eftersom man lika gärna hade kunnat gå vidare och lämna dem bakom sig i "det gamla landet" som man själv aldrig ens levt i. Både jag och konstnärerna befinner oss i en diaspora, en term som idag ofta används om olika grupper som lämnat ett land för ett annat men fortsätter hålla kontakten till kulturen.<sup>19</sup> Mat och bevarandet av kulinariska traditioner blir således viktigt. Man har sett hur det i minoritetsgrupper till och med kan vara så att matvanor och traditioner behålls långt efter att man glömt språket.<sup>20</sup>

---

<sup>19</sup> "diaspora".

<sup>20</sup> Fischler, "Food, Self and Identity".



Matens stora betydelse syns även i stadsbilden här i Göteborg. Mängden med affärer med mat från olika länder skulle inte finnas om diasporan inte fanns och efterfrågade ingredienserna för att kunna fortsätta laga mat från landet de lämnat. Maten blir också ett sätt att bygga broar mellan de två kulturer som möts när man är del av en diaspora. När min vän växte upp åt de köttbullar hemma som de flesta barn i Sverige, men hos deras chilenska pappa serverades det med ris och pebre (Chilensk salsa) i stället för potatismos och lingon. Det är så kallad "fusion food" så som den borde vara.

### **Michael Rakowitz lagar kebab**

Michael Rakowitz är född i New York 1973 och växte upp med sin mammas irakisk-judiska familj. Fram till 1940-talet fanns en stor judisk befolkning i Irak. Efter en minst 2500 år lång historia genomfördes pogromen Farhud i Bagdad 1941, pådriven av en ohelig allians mellan tyska nazister och lokala muslimska ledare, och med konsekvensen att det judiska community som en gång bestått av så många som 150 000 personer i princip helt försvann.<sup>21</sup> Det var i den vevan som Michael Rakowitzs morföräldrar kom till USA. Trots att minnena från Irak till viss del var tunga beskriver Rakowitz i en artikel i Sydsvenskan det som att hans mormor och morfar var stolta över att komma från Bagdad, något som präglade deras hem. Inredningen kom från Irak och Michael Rakowitz blev serverad irakisk-judiska rätter lagade av hans mormor och mamma.<sup>22</sup> Under uppväxten verkar Rakowitz ha haft en ganska okomplicerad relation till sitt irakiska arv. Det har varit en del av familjen, något privat och personligt. Sedan kom Kuwaitkriget 1990 och ändrade på saker och ting. I en intervju på Artnet beskriver han det som att det var först när den plats som hans familj flytt till attackerade den plats de flytt från, som han började uppleva sin identitet och sitt ursprung som något politiskt.<sup>23</sup> Det skapade också ett fördjupat intresse för kulturen och när han var 19 år gammal tog hans mamma för första gången med honom till mataffären Sahadis, dit hans morföräldrar hade gått för att handla kryddor när de kom till Amerika.<sup>24</sup> Det var ett sätt att påminna om en annan sida av Irak och det irakiska än vad som syntes i media. Maten fick plötsligt stå för något mjukt och omvårdande i en tid då det enda irakiska som verkade finnas var hårt, förödande krig. Politiseringen av den irakiska identiteten som skedde då och skulle fortsätta med

---

<sup>21</sup> Torbjörn Karfunkel, "70 år sedan bortglömd massaker i Irak"; "Dar Al Sulh".

<sup>22</sup> Rakel Chukri, "Termen arabisk jude är under attack".

<sup>23</sup> Brian Boucher, "'It's a Strange Communion': Artist Michael Rakowitz on Why He Set Up an Iraqi Food Truck Outside the MCA Chicago".

<sup>24</sup> Liza Johnson, "Enemy Kitchen".

Irakkriget inspirerade Rakowitz till att börja arbeta konstnärligt med projekt kopplade till irakisk mat. Ett av dessa var det pågående verket *Enemy kitchen* som påbörjades 2003 och utgår från irakiska recept som Rakowitz samlat ihop tillsammans med sin mor. Att laga dessa rätter med olika målgrupper skulle bli en dörr till att tala öppet om den komplexa relationen mellan USA och Irak. År 2007 genomfördes projektet på Hudson Guild Community Center i New York där han arbetade med ungdomar från ett område med subventionerat boende.<sup>25</sup> Många av dem hade släkt som stred i den amerikanska militären i Irak och en svartvit bild av konflikten. Medan de hjälptes åt att laga Rakowitzs mammas och mormors irakisk-judiska recept diskuterades det:

One student said, “Why are we making this nasty stuff? They blow up our soldiers every day and they knocked over the Twin Towers.” I was really intrigued by that. It was the perfect way to start a discussion. “Really? The Iraqis destroyed the Twin Towers?” So we have a discussion.<sup>26</sup>



på grund av upphovsrättsliga skäl saknas bilden i den elektroniska utgåvan

Michael Rakowitz, *Enemy Kitchen*, 2007<sup>27</sup>

---

<sup>25</sup> Liza Johnson.

<sup>26</sup> Liza Johnson.

<sup>27</sup> Michael Rakowitz, *Enemy Kitchen*.

När Rakowitz flyttade till Chicago flyttade projektet med honom. Trots att det fanns många irakiska restauranger i Chicago menar Rakowitz att ingen av dem vågade kalla sig för irakisk till följd av krigskulturen och det spända politiska läget mellan Irak och USA. Han tog hjälp av en av dessa restauranger och omvandlade *Enemy Kitchen* till en foodtruck. Precis som tidigare utgick han från familjens irakisk-judiska recept, men denna gång tillagades de av irakiska flyktingar och amerikanska veteraner från Irakkriget. Det blev ett sätt att vända på hierarkierna och att låta tidigare fiender, de som krigat och de som flytt kriget, samarbeta i stället. De irakiska flyktingarna hade rollen som huvudkockar medan de amerikanska veteranerna jobbade under dem som "sous chefs" (underkockar) och följde deras instruktioner. Rakowitz ser en metaforisk och nästan poetisk mening i att de före detta soldaterna knyter sin hand runt en kebab i stället för ett vapen.<sup>28</sup> Förutom mötet mellan irakiska flyktingar och amerikanska veteraner sker även ett möte mellan länderna i verkets detaljer. Logotypen på foodtrucken är det irakiska landsvapnet, som påminner mycket om det amerikanska, och i mitten staden Chicagos flagga men med den irakiska flaggans färger.<sup>29</sup> Och Chicagoborna som besökte foodtrucken fick äntligen veta att det faktiskt var irakisk mat som de åt.

---

<sup>28</sup> Cezar och Burrows, *Politics of food*.

<sup>29</sup> Brian Boucher, "It's a Strange Communion": Artist Michael Rakowitz on Why He Set Up an Iraqi Food Truck Outside the MCA Chicago".

på grund av upphovsrättsliga skäl saknas bilden i den elektroniska utgåvan

Michael Rakowitz, *Enemy Kitchen*, 2012<sup>30</sup>

på grund av upphovsrättsliga skäl saknas bilden i den elektroniska utgåvan

Michael Rakowitz, *Enemy Kitchen*, 2017<sup>31</sup>

---

<sup>30</sup> Michael Rakowitz, *Enemy Kitchen*.

<sup>31</sup> Michael Rakowitz.

*Dar Al-Sulh* är ett annat av Rakowitz verk och anknyter mer direkt till Rakowitz judiska identitet och Iraks judiska historia. Det är ett projekt med särskilt fokus på att vara arabisk jude, en identitet som sällan lyfts fram sedan Israel-Palestinakonflikten ställt dessa två i opposition till varandra. Namnet *Dar Al-Sulh* kommer från benämningen på ett territorium där en överenskommelse mellan muslimer och icke-muslimer säkerställer religionsfrihet, bland annat så som det var för judarna i Irak innan Farhud. Verket var i grunden en måltid. Det genomfördes först i Dubai 1–7 maj 2013 och var en temporär restaurang som serverade irakisk-judisk mat, enligt Rakowitz för första gången i arabvärlden sedan Iraks judiska befolkning flydde landet. På grund av politiska spänningar kunde man i Dubai inte öppet kalla det för en irakisk-judisk restaurang, men det stoppade inte besökarna från att tala om det tomrum som lämnats kvar efter judarnas flykt.<sup>32</sup> I en artikel i *Sydsvenskan* minns han upplevelsen: “Under middagen började en äldre irakisk man plötsligt att gråta. Han saknade sina judiska grannar som flytt. En annan irakier sa: ‘När får vi tillbaka våra judar?’”.<sup>33</sup>

på grund av upphovsrättsliga skäl saknas bilden i den elektroniska utgåvan

---

<sup>32</sup> ”Dar Al Sulh-Domain of Conciliation”.

<sup>33</sup> Rakel Chukri, ”Termen arabisk jude är under attack”.

på grund av upphovsrättsliga skäl saknas bilden i den elektroniska utgåvan

på grund av upphovsrättsliga skäl saknas bilden i den elektroniska utgåvan

Michael Rakowitz, *Dar Al Sulh (Domain of Conciliation)*, 2013<sup>34</sup>

Maten i verket serverades på fat som tagits med ut ur landet av de judar som lämnade Irak under 40- och 50-talet.<sup>35</sup> När Rakowitz 2019 ställde ut sina skulpturer på Malmö konsthall kom han i kontakt med den lokala irakiska kulturföreningen och det var tillsammans med dem och restaurang Smak som *Dar Al-Sulh* även återskapades i Sverige 2022. Under tre kvällar återuppstod Baghdad som judisk metropol genom maten.<sup>36</sup>

Dessa två och ännu fler av Michael Rakowitz verk utgår från hans familjs relation till mat och till Irak på olika sätt, men det som verkligen är centralt är människorna. Maten blir en väg fram till möten och samtal, ofta om sådana ämnen som man egentligen inte ska tala om.

### **Meira Ahmemulic lagar tunga**

Meira Ahmemulic är en svensk konstnär med montenegrinskt ursprung född i Sverige till föräldrar som kom hit som arbetskraftsinvandrare från dåvarande Jugoslavien. 2022 hade hon utställningen *Utsträckt tunga* på konsthallen Blå stället i Angered i Göteborg, inte långt ifrån miljonprogrammet Gårdsten där hon själv växte upp.<sup>37</sup> De flesta av verken är på ett eller annat sätt kopplade till identiteten som invandrare, andra generationens invandrare, tredje generationen. Som författare själv, publicerad i flera av landets mest etablerade kulturtidskrifter, har Ahmemulic tagit in sju andra författare som skrivit var sin text till hennes sju utställda verk. Det centrala verket i utställningen är *Mothers tongue*, två skulpturer föreställande konstnärens mors tunga gjorda av svenskt oxelträd och bohusgranit.<sup>38</sup> Den tunga som jag intresserade mig mest för var dock den som förekom i videon *Modersmålsmord*, en video där konstnären lagar tunga så som hennes mamma gjort det, denna gång åt sin egne son. Den runt sju minuter långa videon visar hur Ahmemulic rensar, kokar, skär upp och serverar lammtunga, samtidigt som en monolog om identitet, arv och svenskhet spelas upp.<sup>39</sup> Även där återkommer det språk som går som en röd tråd genom utställningen i form av text. Här är det associativt. Modersmål som det språk ett barn lär sig först, modersmål som språket man lär sig från modern, modersmål som det mål mat som modern lagar åt en.

---

<sup>34</sup> Michael Rakowitz, *Dar Al Sulh (Domain of Conciliation)*.

<sup>35</sup> "Dar Al Sulh".

<sup>36</sup> Rakel Chukri, "Termen arabisk jude är under attack".

<sup>37</sup> "Konstnärssamtal med Meira Ahmemulic".

<sup>38</sup> Meira Ahmemulic.

<sup>39</sup> "Modersmålsmord - Meira Ahmemulics verk i Gränser i rörelse".

på grund av upphovsrättsliga skäl saknas bilden i den elektroniska utgåvan

på grund av upphovsrättsliga skäl saknas bilden i den elektroniska utgåvan

Meira Ahmemulic, *Modersmålsmord*, 2022<sup>40</sup>

Citat ur *Modersmålsmord*:

Kan vi hävda att språket är vår gemenskap när det delar oss? Jag föddes med en moderstunga. Precis som med alla muskler måste man börja träna tidigt. Moderstungan kan tillägna sig andra språk, men de andra språken blir som ingifta släktingar, aldrig riktigt en del av familjen.<sup>41</sup>

---

<sup>40</sup> Meira Ahmemulic, *Modersmålsmord*.

<sup>41</sup> Konsthallen, Blå Stället, ”Kan vi hävda att språket är vår gemenskap när det delar oss? Jag föddes med en moderstunga. Precis som med...”



I Ahmemulics verk är det kanske inte maträtten som är det centrala, men den blir en effektiv visualisering av de ämnen hon arbetar med: språket och arvet.

### **Jag lagar aubergineröra**

Det var under ett besök på Meira Ahmemulics soloutställning på Blå stället som jag mötte verket *Modersmålsmord*. Det hade då gått ett par månader sedan att jag själv gjort ett videoverk om och med mat och jag blev nästan lite tagen av de likheter jag fann. Mitt videoverk *Aubergineröra* kändes på vissa sätt som en vegetarisk version av Ahmemulics *Modersmålsmord*. *Aubergineröra* är en video där jag filmat hur jag lagar en av de klassiska rumänska rätter som har varit ständigt återkommande under min uppväxt, som min mor har lärt mig att laga och som jag nu lagar själv sedan jag flyttade från min familj. Under tiden läser jag en text som jag skrivit utifrån fria associationer till maträtten, hur den får mig att känna mig som en i ett långt led av kvinnor som lagat den, fast i ett annat land. Jag knöt kanske an extra mycket till Ahmemulics verk för att Montenegro och Rumänien inte ligger särskilt långt ifrån varandra och har mycket gemensamt i den balkanska kulturen, och för att vi båda är födda i Sverige men barn till invandrare från Östeuropa. Jag fascineras av att verket behandlar arv på ett ganska säreget vis eftersom det är skapat av någon som själv fått kulturen och dess mattraditioner förmedlade till sig från föräldrarna, i andra hand så att säga, men ändå väljer att föra det vidare även till nästa generation. Det är en fråga som även jag har reflekterat mycket över. Jag har aldrig levt i Rumänien och de barn jag eventuellt kommer få skulle bli "kvartsrumäner" men ändå känns det otänkbart att inte föra kulturen, språket och maten vidare till dem. Att se Meira Ahmemulic göra det och få höra hennes tankar kring det får mig att känna att det är legitimt.



Ninni Nylén, *Aubergineröra*, 2022<sup>42</sup>

Citat ur *Aubergineröra*:

En del av receptet går ut på att slå auberginerna med en träslöv. När jag står där och slår, så att auberginen flyger, känner jag en djup kontakt med det förflutna. Likt en mormors mor i köket på en gård, ingen mixerstav i sikte. Det kan vara sjukt segt att vara kvinna så jag kan verkligen rekommendera det här som ett sätt att lätta på trycket.<sup>43</sup>

### **Avslutning (tack för maten)**

Så hur arbetar dessa konstnärer med maten? Hur gör jag det? I mina och Ahmemulics verk finns fortfarande en distans till maten. Beträktaren får se den och höra om den men inte smaka och röra. Det är det Rakowitz gör. Han låter maten, samtidigt som den blir till ett konstverk, fortsätta vara mat i sin mest basala form: något som ska ätas. Men oavsett utförande är det tydligt att det inte är maten det handlar om egentligen. Maten blir en ursäkt för att få prata om något annat. Om historien, om rasismen, om kriget eller om språket. Mat kan ses, höras, luktas, röras. Att göra konst av mat är att laborera med de attributen, plocka bort och lägga till. Denna matlagning som kan vara så oerhört personligt och som så ofta sker i den privata sfären, inom hemmets fyra väggar. Trots det kan den samtidigt vara det absolut bästa sättet att knyta an till andra människor. För vi blir alla hungriga förr eller senare.

---

<sup>42</sup> Ninni Nylén, *Aubergineröra*.

<sup>43</sup> Ninni Nylén, *Aubergineröra*.

## Källförteckning

Andy Warhol. *Campbell's Soup Cans*. 1962.

Brian Boucher. "It's a Strange Communion': Artist Michael Rakowitz on Why He Set Up an Iraqi Food Truck Outside the MCA Chicago". *artnet news*, 15 januari 2018.

<https://news.artnet.com/art-world/iraq-cooking-michael-rakowitz-enemy-kitchen-1198394>.

Cezar, Aaron, och Dani Burrows, red. *Politics of food*. Berlin : London: Sternberg Press ; Delfina Foundation, 2019.

"diaspora". I *Nationalencyklopedin*. Åtkomstdatum 16 december 2023.

[https://www.ne.se/uppslagsverk/encyklopedi/lang/diaspora?utm\\_source=adwords&utm\\_medium=ppc&utm\\_term=&utm\\_campaign=&hsa\\_cam=20795036081&hsa\\_mt=&hsa\\_ver=3&hsa\\_src=x&hsa\\_ad=&hsa\\_net=adwords&hsa\\_tgt=&hsa\\_acc=4987336647&hsa\\_grp=&hsa\\_kw=&gclid=Cj0KCQiAsvWrBhC0ARIsAO4E6f8d9IQ6s99KLh5ruOEsf2hM3Fv0zDAJ\\_VJ7O1zESaaSIQ6EwOT3SJcaAjK7EALw\\_wcB](https://www.ne.se/uppslagsverk/encyklopedi/lang/diaspora?utm_source=adwords&utm_medium=ppc&utm_term=&utm_campaign=&hsa_cam=20795036081&hsa_mt=&hsa_ver=3&hsa_src=x&hsa_ad=&hsa_net=adwords&hsa_tgt=&hsa_acc=4987336647&hsa_grp=&hsa_kw=&gclid=Cj0KCQiAsvWrBhC0ARIsAO4E6f8d9IQ6s99KLh5ruOEsf2hM3Fv0zDAJ_VJ7O1zESaaSIQ6EwOT3SJcaAjK7EALw_wcB).

Fischler, Claude. "Food, Self and Identity". *Social Science Information/sur les sciences sociales* 27 (01 juni 1988): 275–92. <https://doi.org/10.1177/053901888027002005>.

Gordon Matta-Clark. *FOOD*. 1971.

Hasselbladstiftelsen. "Feast for the Eyes - Hasselbladstiftelsen", 2021.

[https://www.hasselbladfoundation.org/sv/portfolio\\_page/feast-for-the-eyes/](https://www.hasselbladfoundation.org/sv/portfolio_page/feast-for-the-eyes/).

Herakleitos, after a work by Sosos. "Asaroton (Unswept Floor); detail showing the leftovers of a feast". Åtkomstdatum 17 december 2023. <https://jstor-org.ezproxy.ub.gu.se/stable/community.15996968>.

HIC TERMINUS HAERETFONDAZIONE IL GIARDINO DI DANIEL SPOERRI. "Art Works by the Artist Daniel Spoerri". Åtkomstdatum 16 december 2023.

<https://www.danielspoerri.org/giardino/artist-daniel-spoerri/>.

Jennifer Meagher. "Food and Drink in European Painting, 1400–1800". The Metropolitan Museum of Art, maj 2009. [https://www.metmuseum.org/toah/hd/food/hd\\_food.htm](https://www.metmuseum.org/toah/hd/food/hd_food.htm).

Karolina Ramqvist. *Bröd och mjölk*, 2022.

Konsthall C. ”Konstnärssamtal med Meira Ahmemulic”, 18 april 2023.

<https://www.konsthallc.se/program/konstnarssamtal-med-meira-ahmemulic>.

Konsthallen, Blå Stället. ”Kan vi hävda att språket är vår gemenskap när det delar oss? Jag föddes med en moderstunga. Precis som med...” *Facebook*, 31 augusti 2022.

[https://www.facebook.com/events/758310735252786/758310778586115/?active\\_tab=discussion](https://www.facebook.com/events/758310735252786/758310778586115/?active_tab=discussion).

Liza Johnson. ”Enemy Kitchen: An Interview with Michael Rakowitz”. *Gastronomica* 7, nr 3 (01 augusti 2007): 11–18. <https://doi.org/10.1525/gfc.2007.7.3.11>.

Maude Bass-Krueger. ”A Bitesize History of Food in Art”. Google Arts & Culture.

Åtkomstdatum 16 december 2023. <https://artsandculture.google.com/story/9QJyZ-tyLu9GJQ>.

Meira Ahmemulic. *Modersmålsmord*. 2022. Video.

<https://sis.modernamuseet.se/objects/113618/modersmalsmord?ctx=b83407beeb86852fe8b9078fa593ff5445ee95d4&idx=1>.

Meira Ahmemulic, *Utsträckt tunga [utställningskatalog]*, 2. Uddevalla: Blå Stället, 2022.

Michael Rakowitz. ”Dar Al Sulh”. Åtkomstdatum 16 december 2023.

<https://www.michaelrakowitz.com/dar-al-sulh>.

Michael Rakowitz. *Dar Al Sulh (Domain of Conciliation)*. 2013.

<https://www.michaelrakowitz.com/dar-al-sulh>.

Michael Rakowitz, *Enemy Kitchen*. 2003. Matlagningsworkshop.

<https://www.michaelrakowitz.com/enemy-kitchen>.

Michele Lent Hirsch. ”The Secret Meaning of Food in Art”. *Smithsonian Magazine*, 26 juli 2016. <https://www.smithsonianmag.com/travel/food-tour-metropolitan-museum-art-180959894/>.

Mångkulturellt centrum. ”Modersmålsmord - Meira Ahmemulics verk i Gränser i rörelse”, 21 juni 2023. <https://mkcentrum.se/modersmalsmord-meira-ahmemulics-verk-i-granser-i-rorelse/>.

Ninni Nylén, *Aubergineröra*, 2023

Pieter Aartsen. *Frukt- och grönsakshandel*. 1569. Stillebenmåleri, 83,5 cm x 169,5 cm.

Hallwylska museet. <https://samlingar.shm.se/media/2EC5F62D-580F-4AF1-934E-E463756BCE1F>.

Rakel Chukri. ”Termen arabisk jude är under attack”. *Sydsvenskan*, 07 augusti 2022.

<https://www.sydsvenskan.se/2022-08-07/termen-arabisk-jude-ar-under-attack>.

Sam Rohdie. ”An Introduction to Marinetti’s Futurist Cooking”. *Salmagundi*, u.å.

Spoerri, Daniel, 1930-. ”Sevilla-Series No. 12”. Åtkomstdatum 17 december 2023.

<https://jstor-org.ezproxy.ub.gu.se/stable/community.18128228>.

Sybaris Collection. ”The Significance of Food in Art”. Åtkomstdatum 16 december 2023.

<https://www.sybariscollection.com/significance-food-art/>.

*The Bear*, 2022.

The Mosaic Rooms. ”Dar Al Sulh-Domain of Conciliation”. Åtkomstdatum 16 december

2023. <https://mosaicrooms.org/event/dar-al-sulh-domain-of-conciliation3/>.

Torbjörn Karfunkel. ”70 år sedan bortglömd massaker i Irak”. *Svenska Dagbladet*, 01 juni 2011.

Woods, Nicole L. ”Taste Economies: Alison Knowles, Gordon Matta-Clark and the

Intersection of Food, Time and Performance”. *Performance Research* 19, nr 3 (04 maj 2014): 157–61. <https://doi.org/10.1080/13528165.2014.935190>.