

Det är först när samtalet länkas till tjänsteposition som tydligare ”vi” och ”dom” framträder. Författaren arbetar idogt för att söka synliggöra klassperspektivet och olika aspekter på makt och motstånd och han visar hur de vardagliga erfarenheterna i arbetslivet kommer till uttryck i en särskild klasstillhörighet. Jag tycker att han lyckas med detta, men hans intervju material erbjuder en rätt anemisk empiri och ibland tvingas han till övertolkningar för att få analysen på plats. En period av deltagarobservation hade säkert gett författaren ett mer övertygande material än det som de handplockade informanterna kunnat bidra med för den här centrala frågeställningen.

Också etnicitet och kön är onekligen bestämningar ”som har betydelse för hur människan formar sitt liv och ser på verkligheten ...” (s. 220), men författaren väjer här för fördjupningar. Volvo har alltid haft en stor andel invandrade arbetare, i synnerhet var det fallet under 1970-talet. Och här har alltid arbetat såväl män som kvinnor. Mångfalden har varit ett normalstillstånd och etnicitet eller kön har därför inte varit särskiljande på samma sätt som identiteterna arbetare respektive tjänsteman. ”Arbetare” – menar författaren – är därför informanternas viktigaste och avgörande tillhörighet i ett normbundet kollektiv, vars samlevnad baserades på samma outtalade kulturella grundbultar som Billy Ehn formulerat i *Arbetets flytande gränser – en fabriksstudie* (1981, s. 108): ”Du skall inte bete dig som om du tyckte du är bäst. Du skall inte visa nedlåtenhet mot en arbetskamrat. Du skall inte pracka på andra dina åsikter. Du skall inte vara oberäknelig eller ’stöddig’. Du skall inte vara snarstucken. Du skall inte smita från jobbet så att arbetskamrater blir lidande.”

Ett hållbart arbetsliv?

Avhandlingen visar övertygande hur industriarbetet format sina utövare, och hur en arbetarkultur utmejslats i en process där erfarenheter, värderingar, sociala och materiella förhållanden samspelat. Bilfabriken har förstärkt arbetarnas instrumentella inställning, ty även om gemenskapen på arbetsplatsen värderas högt präglas situationen ändå av maktlöshet och underordning.

Och hur var det då med viljan att stanna längre i förvärsarbete? Undersökningens slutsats är att det alls inte är önskat av arbetarna. Efter många år i det fysiskt krävande industriarbetet har både män och i synnerhet kvinnor fått skador av olika slag. Fysiska och medicinska förhållanden talar därför för att man borde avsluta sitt lönearbete så snart tillfälle bjuds. Såväl förväntningar på erbjudanden om avtalspension som klassbaserade

normer om rättvisa och jämlikhet understödde tanken om att yrkesverksamheten borde ända innan kroppen var helt nedsliten.

De flesta informanter hoppades alltså kunna lämna fabriken vid 60 års ålder, eller ännu tidigare. Det som hägrade var ”den tredje åldern” då man skulle njuta sitt otium som frisk pensionär. Slutsatsen blir således att den grupp äldre arbetare som skildras i *Vi som stannade på Volvo* inget hellre önskade sig än att med så goda villkor som möjligt snarast få lämna Volvo.

Anders Björklund, Stockholm

Liselotte Bergström: *Gräddat – Brödkultur under järnåldern i östra Mälardalen*. Arkeologiska forskningslaboratoriet, Stockholms universitet 2007. 328 s., ill. English summary. ISBN 978-91-89338-16-6.

Arkeologiska avhandlingar ligger normalt utanför denna tidskrifts bevakningsområde, inte minst för att de ofta undersöker förhistorien; såväl metoderna som materialet för att koda vetenskapen är ofta annorlunda mot kulturhistorikerna. Men med Liselotte Bergströms avhandling *Gräddat* finns flera anledningar till att göra ett undantag. Den lyfter fram brödet som alltjämt är en central kulturbärare (man kan häpna över att idag har den genomsnittliga bröd- och bakverkskonsumtionen i Sverige ökat med nästan 45 procent till ca 75 kg/år under den korta perioden 1990–2006). Och det kan vara av intresse att se närmare på hur en av våra systervetenskaper hanterar det som är etnologens och kulturforskarens mest förtätade begrepp: kulturen. Bergströms avhandling bildar också den viktiga förlänken till några av matetnologins mest centrala verk: Åke Campbells *Bröd* (1950), Nils-Arvid Bringéus studier av brödbakning (t.ex. Bringéus 1970) och självklart till Keylands opus magna om den svenska allmogekosten (1919). I denna anmälan kommer jag att uppehålla mig mest vid de kulturella aspekterna på avhandlingen och de arkeologiska dito får ett mer informativt uttryck.

Brödet är ett ovärderligt medel för att komma åt de värden och samtal som människor delar. Det berättar om val och bortval i en kamp om tolkningsföreträde och utser en slutlig segrare (och förlorare). Bergströms spännande avhandling är en analys av gravlagda bröd funna vid utgrävningar av brandgravar i östra Mälardalsområdet, med fokus på Stockholms län och särskilt järnåldersboplatserna på Helgö och i Birka. Redan här

bör man känna till att en avgörande förutsättning för att nedgrävda bröd ska bevaras över tid är att de är helt förkolnade vid jordläggningen, annars skulle de förmultna och försvinna. Det innebär att avhandlingens material utgörs av en vidbränd brödtype som man inte med säkerhet kan säga har varit avsedd att ätas (även om det framförts att de förkolnade bröden ska förstås som resultatet av misslyckat, vanligen kvinnligt, brödbakande). Det enda syftet med gravbröden kan faktiskt ha varit att de skulle vara en ceremoniell gravgåva, konstaterar Bergström. Det går inte heller att med entydig säkerhet slå fast om de gräddade gravbröden bränts tillsammans med den döde. Eller om bränningen ägt rum separat, t.ex. i samband med något slags gravöl eller begravningsmåltid och om brödresterna sedan stoppats in i bålet tillsammans med andra gravgåvor. Bröden är genom sin heterogena struktur ett svårtolkat material (s. 25) och de är lätta att missa vid såväl själva grävarbetet i fält som i den efterföljande skrivbordsklassificeringen. Författaren vänder sig mot tidigare analyser som fört den svenska bondeallmogens matlagning och särskilt då brödbakningen tillbaka till järnåldern med hänvisning till att köksarbete och kosthåll tillhör ”de sega strukturerna” (s. 21). Bergströms drivkraft är istället att söka sig till avbrottet mellan två paradig i matlagningen och frågar: ”Vad är det som händer när förändringen sker?”

De första förhistoriska gravbröden påträffades för mer än 100 år sedan i samband med Hjalmar Stolpes utgrävning av brandgravar på Björkö. Gravbröd har sedan återfunnits i samtliga landskap upp till Gästrikland, men Bergström hämtar alltså sitt material från östra Mälardalsområdet och ur 190 gravar. Vid tiden för yngre folkvandringstid (600–800 AD) blir de brända bröden mer förekommande som gravgåva. Tidsmässigt för oss Bergström till några århundraden före vikingatiden och innan brödet blir till en självklar basmaträtt i det som så småningom ska bli Sverige. Den tid hon undersöker kan förstås i termer av en stark kulturell omvandling.

Definitionen av vad som egentligen kan kallas för bröd är central för avhandlingen. Bergström lyfter fram en samtida arkeologisk diskussion om att behandla cerealiebaserade födoämnen i termer av ”deg” istället för ”bröd”, då det förskjuter definitionen till föremålet för knådningen och bort från resultatet efter gräddningen. En nackdel är att en sådan definition skulle kunna föra med sig att lösare smet exkluderas. Bergström stannar vid begreppet ”bröd” i en vid betydelse som inkluderar ”alla former av cerealiebaserad föda av mer kompakt struktur,

vilka kan komma att bli kvar som organiska konkretioner i jorden” (s. 13). Hon låter inte tillagningssmetoder eller olika gräddningstyper som ugn, panna eller spett begränsa definitionen. Hon tar även in brödets hävning som underlag för kategoriseringen där den jästa degen blir till *bröd* och den ojästa till *lev*. 200-talet AD utgör en borte gräns för bröden, före det äts cerealiesmeten som gröt eller dryck. Det äldsta funna belägget för bröd finns på en runsten vid Tune Østfold i Norge, daterad till 200–400-talet AD. På stenen omtalas bröd som *lev*.

Avhandlingens material består av brödlignande konkretioner och som nu sammanförs för en ny och samlad belysning. Med hjälp av fyra analytiska huvudmetoder: form-, innehålls-, kontextuell- och dateringsanalys (s. 23) avkodar Bergström de funna brödfragmenten. Konkretionerna ser ut som itubrutna småskorpor och större brödsmlor, eller som små hållkakor, kulbröd eller bullar. Bröden är i många fall delade med kniv redan vid gravläggningen och materialet i storlek från någon centimeter till ca en decimeter. Tekniska hjälpmedel som stereo- och svepelektronmikroskop har gjort det möjligt att se in i bröden på spaning efter skalfragment, sädeskorn och cellstrukturer för att på så sätt få en uppfattning om vilket mjöl som använts (och därmed komma jordbrukets och matlagningens organisation närmare).

Avhandlingen är uppbyggd runt fem kapitel. Inledningen ger syfte, begreppsresonemang och en vetenskaplig bakgrund samt metod- och materialbeskrivningar. Kapitel två tar upp brödmaterialets utseende i samlingar och fyndkontext. Det tredje kapitlet fördjupar sig i sädesråvarans odling och de mjölval som måste ha gjorts, och i det fjärde kapitlet går Bergström igenom själva brödhantverket i en tillagningssdiskussion där berednings- och gräddningsfrågor får sin belysning. I det avslutande femte kapitlet binds avhandlingens delar samman och järnålderns bakning och matkultur diskuteras. Avhandlingens akribi är mycket god och texten är förtjänstfullt välavvägd i sina delar. Det är en språkligt välskriven och mycket lättillgänglig text, föredömligt korrekturläst och med många intressanta bilder, pedagogiska teckningar och kartor.

Hantverk som metod för att undersöka vetenskapliga problem är inte så vanligt i den kulturorienterade forskningen. Bergström utökar sin metodanalys av det sköra brödmaterialet genom att skapa ett eget material som kan hanteras mer hårdhänt. Efter provbakningar och provgräddningar vid Lejre Forsøgcenter i Danmark frilägger hon många kulturella processer som de döda brödfragmenten annars skulle ha tigit om. Det är ett

efterföljansvärt sätt att utöka den humanistiska skrivbordsanalysen med ett humanistiskt laboratoriearbete och försöksmässigt mathantverk. Hon kan bl.a. efter en sådan försöksbakning slå fast att gravbröden sannolikt gräddats någon dag innan de delats och bränts.

Brödanvändningen i det östra Mälardalsområdet kommer till uttryck genom en introduktion utförd av en hög social klass – soldater. Dessa hade efter att ha varit i romersk legotjänst mött brödbakning som sin egen dagliga matrutin. Den romerska hären saknade koktross och istället skulle en liten grupp om ca tio soldater själva sköta sitt kosthåll, mala säd och baka sitt eget bröd över öppen eld. En bild av en sådan här militär bakningssituation återfinns i Olaus Magnus verk från 1555 där de nordiska folkens historia beskrivs, vilken kan berätta att den militära brödbakningen levde kvar i flera århundraden (men det är inte säkert att Olaus Magnus tecknar en nordisk situationsbild eftersom han beskriver förhållanden i hela Europa utan någon speciell särskiljning). Den militära brödbakningen var alltså inte en profession utan de enskilda soldaternas ansvar. Detta förfarande skapade en mer gedigen matlagningsskick, som soldaten efter avslutat värv kunde bära med sig i sitt huvud tillbaka till Skandinavien, och sedan visa upp i hemmiljön som ett tecken på erfarenhet och sin nya status. Det var inte bara brödrecepten som togs med hem utan också en ny teknik, att hugga vridkvarnar ur sten, och som mycket långsamt trängde ut den befintliga skandinaviska gnidkvarnen. De hemvändande soldaterna beredde också mark för det nya sättet att grädda bröd – på tunna järnskivor.

Gravbrödets fyndkontext vittnar om ett ritualiserat sammanhang där slutsatser om anseende och inflytande är rimliga att dra. Bröden återfinns i olika statussammanhang, i fornborgar, i stormansgravar eller i gravar för gårdens herre, och senare även i kvinnogravar. Brödbakning kräver ett jämnare mjöl än till gröt, vilket innebär att en ökad och jämnare utmalningsgrad också kan förstås som ett bevis på arbetskraftstillgång och därmed ekonomisk position (s. 178). Med hjälp av andra gravgåvor kan Bergström dra slutsatsen att sädeskornen till bröden förmodligen maldes av en kvinnlig träl, men att degsättning och bakning sannolikt först var en manlig och senare en kvinnlig högstatussyssla.

Bergström är också en driven analytiker och visar (s. 160) hur en alltför målerisk vetenskaplig prosa i tidigare akademiska verk med varje ny referensanvändning har kommit att bli till sanningar som saknar forskningsstöd. Genom cirkelresonemang, där t.ex. funna ugnar har

kommit att belägga brödanvändande och funna bröd har vidimerat att de bakats på den funna ugnen, har samband skapats som egentligen saknas. I levandegörandet av historien, inte minst för att tillfredsställa vår tids behov av upplevelser, finns en stor vetenskaplig risk med dramatiserade texter. Bergströms uppmärksamhet för denna problematik är berömvärd.

Gravbröden har en utgångspunkt på det militära Helgö, men det är i Birka som bröden kommer in i en stadsliknande miljö. Och det är också här de kommer att försvinna. En ny och än mer omvälvande samhällsförändring äger rum och gravbröden blir ett av dess första offer. I den nya kristna trons skelettgravar från 900-talets andra hälft läggs inga bröd längre som gravgåva, åtminstone inte bröd som är förkolnade vid gravläggningen. Men brödet får samtidigt en än mer central ritualplats i den nya trosdeklarationens viktigaste uttryck, nattvarden, och materialiseras i "Kristi kropp för dig utgiven". Brödinförandet är också ett av de första tecknen på att den nya tidens matlagningsskick hämtas från det tysk-romerska rikets matstatussammanhang, en idealgemenskap som kommer att fortsätta i obruten linje ända in i det nya franska kökets 1980-tal.

Bergström förankrar sig matkulturellt i några få teoretiska verk, bl.a. Jonathan Metzgers avhandling (2005) om svensk husmanskost och Massimo Montanaris (2006) översiktliga matkulturella texter. Spontant kan den distinktionsintresserade läsaren sakna referenser till Pierre Bourdieu eller andra teoretiker som diskuterat kommunikationen av segregering status med hjälp av föremål, uttryck och beteenden. Kanske skulle Norbert Elias tankar om både aggression och civilisering varit användbara, inte minst för att Elias analyserar tysk-romerska och latinska måltidsrelaterade texter från århundradena strax efter gravbrödets försvinnande. Eller varför inte Eliasförnyaren Stephen Mennell och hans studier om måltidsdistinktion, och Marianne Pipping-Ekströms klass- och genusanalyser? Det finns många fler att välja på och gå vidare med. Och Bergström poängterar också helt rimligt att de tongivande förändringskrafterna för matkulturen i östra Mälardalsområdet vid århundradena före 1000-talet var ekonomiskt och socialt orienterade (s. 174).

Bergström beskriver i sin kulturanalys brödanvändningen som ett uttryck för *insäljning* eller *långivning*. Det är dock mindre lyckade ordval eftersom hon är intresserad av de skandinaver som åkte iväg och som sedan kom hem med sina nya brödkunskaper. *Insäljning* kan fungera (även om marknadsassociationen kan

föra läsaren åt fel håll), men när hon själv definierar begreppet *långivning* som inkorporering av den nya maträtten bröd från andra grupper med hög prestige (s. 173) hamnar sökarljuset på fel moment och fel aktör. Den romerska hären var rimligen helt ointresserad av att ge brödlån. Istället skulle ordval som t.ex. *lade sig till med*, *upptog* eller *inlemmade* visa att det var fråga om de krigande skandinaverna som visade upp sig med ett nytt kulturuttryck som de tagit med sig hem, och som de realiserade i en ny kulturell kontext. Kultur, vare sig det är som värde eller form, verkar inte spridas och inte heller ges bort utan är snarare en rörelse som handlar om upptagande, omformande och uttryckande. Ibland ignoreras eller förkastas den också.

Bröd är en kulturellt intressantare produkt än andra livsmedel, just för att det endast existerar som kulturell produkt och inte som en råvara, till skillnad från rovor, fläsk, sill eller ärter. Bergström visar att bröd innefattar en lång rad av kulturella moment, statusrelationer och aktörer med olika intressen och funktioner. Brödet är alltid i ett socialt sammanhang och kommer till uttryck efter kulturella samtal och avvägningar. Det är också en identitetskapare för såväl tillagare som givare och mottagare.

Författarens slutsatser är som nämnts att det var återvändande skandinaver i romersk sold som bar med sig kunnandet att både mala och baka till östra Mälardalens sociala högstatuskretsar. Detta får konsekvenser för förståelsen av vår tids matkulturella uttryck och frågor kan ställas om vilka maträtter och kryddningar som svenska soldater tagit med sig hem och använt för att berätta att de sett världen. Kom det några smakimpulser med trettioåriga krigets soldater? Och kommer det några impulser med vår tids hemvändande soldater från fredsuppdrag i Bosnien eller Afghanistan?

Avhandlingen är i sin idéstruktur så nära den historiska kulturforskningen att man nu kan leka med tanken att det är läge för att låta ett tvärvetenskapligt matkulturstudium inledas, där forskarna inte längre skiljer på etnologi, ekonomisk historia och arkeologi utan låter kulturstudiet som sådant vara samlade fokus, som utförs det med olika metoder, teorier och i olika material. Vinsterna skulle vara längre tidsserier, större förståelse om brotten och sammanfogningarna av idealen.

Till sist kan konstateras att Liselotte Bergström övertygande visat att brödanvändningen bär budskap om samhällsförändring och nya ideal. Och ännu idag är tecknen otvetydiga om att vår samtids elit i östra Mälardalsområdet visar upp sig med maträtter som berättar

att den är berest och har lagt sig till med statushöjande måltidsideal från kontinenten.

Richard Tellström, Grythyttan

Erik Erlandson-Hammargren: *Från alpromantik till hembygdsromantik. Natursynen i Sverige från 1885 till 1915, speglad i Svenska turistföreningens årsskrifter och Nils Holgerssons underbara resa genom Sverige*. Gidlunds förlag, Hedemora 2006. 475 s., ill. English summary. ISBN 91-7844-725-9.

Två stora nationella projekt har haft stor inverkan på den svenska natursynen och naturupplevelsen: Svenska turistföreningen (STF) och dess årsskrifter samt Selma Lagerlöfs *Nils Holgerssons underbara resa genom Sverige* I och II (1906, 1907), en lärobok för folkskolan. Litteraturvetaren Erik Erlandson-Hammargren har i sin doktorsavhandling *Från alpromantik till hembygdsromantik* behandlat tillkomsten av och samklagen mellan dessa två fenomen samt influenserna de utövade på varandra, på den svenska självbilden och natursynen.

Det centrala begreppet i studien är just natursyn, som författaren skruvar, vänder och vrider på med spänningsfyllda resultat. Han väljer Sverker Sörlins definition av begreppet natursyn: en beskrivning av människans umgänge med naturen och umgänge i detta sammanhang är en ömsesidig process. Geografen Jay Appletons s.k. habitatteori har varit avgörande för Erlandson-Hammargrens tolkning av ett nytt sätt att se och läsa landskapet – se naturen utifrån vy- eller lyperspektivet. De vida utblickarna från höga punkter i landskapet ställs mot de intima, skyddande trädningarna och ombonade husen. Frågan är: vad är vackert och vad är fult i landskapet. Författaren diskuterar estetiska erfarenheter och upplevelser, samt det relativa begreppet smak.

Den omfattande studien avgränsas till perioden 1885–1915, bryggan mellan den första och den andra industriella revolutionen i Sverige. STF grundades 1885 av några vetenskapsmän och från 1886 utkom årsskrifter varje år. Då hade redan industriella framsteg påverkat samhället. Stora förändringar och ingrepp i naturen påskyndades genom elektrifiering, järnvägsbyggande, exploaterade vattendrag, sågverk, pappersindustri, malmbyggnad och urbanisering. Naturens roller i denna moderniseringsprocess granskas utifrån fokus och teman speglade i avhandlingens kapitelindelning, främst Från