

# RECENSIONER

Nils-Arvid Bringéus: *Den skånska smaken – En bok om gångna tiders matvanor i Skåne*. Carlsson Bokförlag, Stockholm 2009. Skåneländska Gastronomiska Akademiens skriftserie 4. 247 s., ill. ISBN 978-91-7331-213-4.

Smak är ett tudelat begrepp. Det vanligaste är väl att vi menar det som vi känner med våra sinnesorgan i munhålan och näsan. Tungans smaklökar skickar signaler till hjärnan om det vi äter smakar sött, salt, surt, beskt eller umami, och genom näsans receptorer får vi upplevelser av aromämnen. Men vad smaken betyder för oss, alltså om vi gillar eller ogillar den, beror på vilket samhälle vi lever i och hur vi smaktränats. Smak är därför alltid en fråga om ”god smak”, en socialt, kulturellt, religiöst och ideologiskt tränad erfarenhet om det korrekta och lämpliga, men också hur vi genom dagliga val agerar i de kulturella sammanhang som vi vill tillhöra. I den kulturhistoriska forskningen är därför smak inte i förstone den sensoriska upplevelsen utan det är matens ”goda smak” som blir kulturförenande, eller för den delen kultursärskiljande.

Professor emeritus Nils-Arvid Bringéus tar i sin senaste bok upp ämnet skånsk smak till behandling. Få har den ämneskompetens och det perspektiv på ämnet som han, inte bara genom många initierade kartläggningar av Skånes matkultur utan också som tillskyndare av den internationella sammanslutningen ”International Commission for Ethnological Food Research”, grundad i Lund 1970, och som en av grundarna av den Skåneländska gastronomiska akademien. Trots att etnologin talat om att forska i det nära där man har god insyn, och att etnologer och alla andra här i landet äter 4–5 måltider varje dag, dvs. 30–40 måltider i veckan eller upp emot 2 000 måltider om året så har ganska få etnologer under det senaste halvseklejt gjort sällskap med Bringéus och gått in i maten och måltiden som ett kulturuttryck. Så det är en av den svenska matetnologins viktigaste banérförare som nu tar till orda i *Den skånska smaken*.

Bringéus skriver att boken vänder sig till ”den mat-

intresserade allmänheten, men kan kanske samtidigt användas i den etnogastronomiska undervisningen” (s. 7). Vissa delar av texterna är nya medan annat är återanvänt med små revideringar, t.ex. de om drickablandning och drickasupa (1972) och om syltemjolk (1966/1970). Det gör att senare decenniernas forskningsrön på matkulturens område inte alltid används i analysen utan framställningen är i mångt och mycket en nytryckning av tidigare texter. Det hade dock varit intressant att få ta del av Bringéus reflektioner kring senare tiders rön på de områden han utforskat så väl. Jag kan inte låta bli att undra om inte kapitlet om stenkakor (s. 142 ff.), ursprungligen publicerat i *Rig* (1966) och *Mat och Miljö* (1970), hade sett mycket annorlunda ut om de gamla bröden hade analyserats med reflektion från nyare forskning, t.ex. med hjälp av arkeologen Liselotte Bergströms avhandling *Gräddat* från 2007 (anmäld i *Rig* 2009/1).

Bringéus tar i sin kartläggning hjälp av olika slags källmaterial, bl.a. läkeböcker från 1300–1400-talen, danska kokböcker från 1600-talet, Carl von Linnés fältanteckningar från sin skånska resa 1749 och andra resenärers noteringar, etnografiska uppteckningar och frågelistsvar, men också skönlitterära texter från Fritiof Nilsson Piraten. Det här tillvägagångssättet är en vanlig metod i den kulturhistoriska etnologin och det hade varit spännande om de blandade materialtyperna hade analyserats källkritiskt, eftersom fiktion och sakprosa är olika typer av kunskapsstoff men som ibland kan fungera tillsammans. Kapitlet om syltemjölken är nog bokens allra bästa (s. 175 ff.). Där kombineras med elegant skicklighet olika material och en driven kulturanalys lyfter slutsatser om kontextens stora betydelse för matkulturens förändring. Syltemjölakens, saltad och konserverad fårmjolk, förekomst minskade under 1800-talet av det enkla skäl att talgen från fåren inte behövdes längre för att tillverka bl.a. ljus när fotogenlampan blev den nya tidens ljuskälla. Men också det genomarbetade kapitlet om stenkakorna (s. 151 ff.) har sina förtjänster i både materialbredd och analytisk skärpa. Det hade verkligen varit intressant att se alla texter i boken så genomarbetade som dessa båda ex-

empel, för boken är skriven med flöde, lust och vana och blandar etnografiska kartläggningar med citat, men också med diffussionistiska spridningskartor.

Det viktiga för Bringéus är att han också vill belysa de aktioner som vidtagits de senaste decennierna för att tillvarata och publicera skånska matrecept (s. 14). Han gör också flera associationer till vad han åt som barn och skriver att ”själv tillhör jag den generation som vuxit upp på havregrynsgröt” (s. 37). Ibland smyger sig känslan på att boken också är något av en gastronomisk memoarbok. Han använder många inomvetenskapliga begrepp som kanske behöver förklaras för dagens läsare. Ord som ”kosthåll” (s. 128), ”kostmönster” (s. 199), ”kostdominant” (s. 196), och ”kostvana” (s. 200) är specifika, och jag tror att jag har rätt i min misstanke om att dagens unga etnologgeneration inte är helt bekant med de klassiska begreppen ”relikt” (s. 128) och ”reliktområde” (s. 184).

Bokens ämneskapitel är 21 till antalet och löper på runt tio sidor vardera, vilket ger stor variation i beskrivandet och läsningen. Skåningarnas kulturella val och idévärld sätts i bakgrunden till förmån för bonde- och lanthushålllets produkter och maträtter. Det finns bara en enda större invändning att göra mot *Den skånska smaken* och det är bokens struktur. Bringéus skriver i förordet (s. 7) att bokens struktur är tredelad: ett inledande övergripande kapitel, påföljande fördjupande kapitel och till sist en litteraturöversikt. Men det är ingen matkulturell logik i strukturen och kapitlen är inte uppställda efter någon kronologi eller någon geografisk uppdelning. De behandlar ömsom livsmedelsråvaror (grönsaker och rotfrukter, frukt och bär, fisk, vilt osv.), ömsom tillagade maträtter (köttmat, ålen den feta, gröt, långkål, munkar osv.) och så hängs ett avslutande kapitel om en helhet på – gillesmaten – innan en litteraturöversikt av de centrala titlarna i skånsk matlitteratur sedan 1900-talets början och fram till idag presenteras. En bok på dryga 200 sidor måste förstås begränsa sig i sitt ämnesval, men det är oklart vad som är den riktigt röda tråden i framställningen. I bokens titel anges både *smak* och *gångna tiders matvanor* som centrala, varför den här recensionen fortsätter utifrån antagandet om att det är människornas betydelse för matkulturen som boken vill belysa och diskutera.

I boken är alla de viktigaste matråvarorna, maträtterna och smaksättningarna behandlade i texter som ibland är mycket korta, ett dussin rader, nästan som vore de av nyhetsnotiskaraktär, t.ex. i uppräknandet på 18 sidor av 25 kryddor och deras äldsta kända datering i Skåne.

Ibland råder det omvända med flödande och fördjupande detaljerad etnografi och uppteckningscitat, som sju ingående sidor om julkakan klenor, dess tillagning, smaksättning och ättillfällen (s. 155 ff.). Jag undrar om inte boken hade vunnit på att göras om till ett skåniskt matuppslagsverk med avgränsade ämnesord, belägg och användningar istället för att beskriva ett så brett begrepp som smak. Eller kanske som ett mer renodlat faksimilverk, ev. med efterföljande kommentarer? I bokens titel anger författaren att han vill undersöka ”gångna tiders matvanor”, men det förekommer också nedslag och referenser från samtidens 2000-tal, t.ex. uppgifter från Jordbruksverkets trädgårdsinventering från 2003 (s. 62) eller hur många träffar man idag får på en Google-sökning av ordet ”æbleskiver” (s. 169), men bokens huvudperiod verkar vara från 1700-talets mitt fram till 1950-talet.

I ett inledande kort kapitel på fyra sidor om ”De yttre betingelserna” (s. 11 ff.) och på några andra ställen i boken, betonas att Skånes kulturkontakter med kontinenten varit viktiga för att man ska förstå den skånska smaken, men läsaren får inga svar på vilket sätt kontakterna påverkat matkulturen. Flera exempel görs där kulturkontakter med Bornholm, Själland och andra danska områden lyfts fram, men inte vilka personer som utgjorde kontakten, eller varför skåningarna tog till sig av dessa ideal. Att Skåne ligger nära Danmark och var en del av det danska riket för 350 år sedan (när matkulturen i Skandinavien var tyskassocierad, eller fransksocierad genom tyska riket) räcker inte ensamt för att förklara den skånska matkulturens utseende under 1700-, 1800- och 1900-talen. Moderniseringen i Norden av matkulturen under de senaste 300 åren visar istället på den stora betydelsen av kontakter med Tyskland, Frankrike, Holland, England och förstås USA. Ett exempel är hur potatisen förändrar matkulturen i Skåne och den får nog mer ses som en engelsk kulturimpuls än en dansk. Innovatören Rutger Maclean, som enskiftade Svaneholms gods 1785, inspirerades av nya jordbruksidéer från England och under 1700- och 1800-talen togs ostmästare från kontinenten, bl.a. från Schweiz och Schleswig-Holstein, in till skånska herrgårdsmejerier för att skapa nya gula hårdostar som skulle matcha den nya tidens ideal om hur ost skulle smaka. Så med risk för att sticka ut hakan längre än vad som är hälsosamt, vill jag ändå resa frågan: Hur stort är egentligen det danska matkulturarvet i Skåne i århundradena efter freden i Roskilde? Bringéus skriver vidare att ”i stora drag präglades hela Skåne av samma matkultur” (s. 14) under den period som han undersöker. En fråga

som väcks hos mig är att förutom det faktum att detta komplexa förhållande inte undersökts i detalj så vet vi i stort sett inget om matkulturen i grupper av utanförskap som strandsittare, torpare, egendomslösa och romer, vare sig på 1900-talet eller om möjligt ännu mindre från 1800- och 1700-talen. Vi vet också litet om matens utseende och funktion i den tidiga skånska industriarbetarklassen som resulterade i den socialistiska arbetarrörelsen och inom den skånska statargruppen som ända fram till 1947 hade en matkultur baserad på varor som betalats ut som en naturalön. Bringéus är dock kort inne på området och nämner i förordet (s. 13) att dessa sociala och ekonomiska förhållanden existerar, och det hade varit spännande att få en djupdykning in i den här frågan.

Texterna är som nämnts ofta resultatet av den difusionistiska metoden med fokus på kulturprodukters spridning och inte på kulturuptagning, alltså på varför människor tagit till sig kulturuttrycken eller skapat en artefakt. Därför beskrivs t.ex. att ”humlen kom troligen till Sverige under tidig medeltid” (s. 29), istället för att analysera varför någon överhuvudtaget brydde sig om att ta med sig humlen och varför man trodde att den passade in i en svensk medeltida idé- och matkontext. Bringéus ser den skånska maten från ett agrart perspektiv och betonar att ”basen för vår överlevnad är markens gröda, djurens produkter, sjöarnas och havets fisk” (s. 11). Här kan man dock ställa sig frågan om inte basen för den skånska matkulturen är skåningens *förmåga och idéer* att vilja göra något av den obearbetade basen och att det är den skånska kreativiteten som i slutändan blir till skånsk matkultur och skånsk smak.

Fokus är på den privata maten hemma hos självägande bönder och herrgårdsfolk men ibland glider beskrivningarna in på den offentliga maten, som förningsmat eller på gästgiverimat. Som man brukar säga: man går inte på restaurang för att äta, för äta kan man göra hemma. Bringéus belyser detta med ett citat från ett sockenstämmoprotokoll från Villie och Örsjö pastorat i början på 1800-talet, där socknens drängar diskuterar hur matfrågan på ungdomsgillena ska lösas och beslutet lyder: ”Ingen måltid tillåts på stället [där gillet hålles], utom av kött, ost, smör och bröd, och får högst 4 supar brännvin under hela tiden förtäras av varje mansperson. Den som åstundar mer mat än varpå här är tillgång, söker där hemma hos sin husbonde” (s. 205). Med andra ord – mat i offentliga sällskap är ett socialt smörjmedel, och vill man äta sig mätt så får man göra det hemma. Bringéus text har också många skarpa observationer kring statusladdning, kvinnligt matanseende och manligt ätande.

Den period som Bringéus undersöker är kanske den som innehåller den största agrara revolutionen, sprungen ur upplysningstidens skiftesideal och som resulterar i de mest omfattande matkulturförändringar som Skåne upplevt, så det kan inte nog betonas att han har gjort en betydelsefull kartläggningsinsats av skåningarnas mer centrala råvaror och matprodukter.

Boken har ett fint bildmaterial i både färg och svartvitt som beskriver växter, matlagningssituationer och föremål. Boken spänner över en lång tid, en stor region och många maträtter och råvaror. Den hade blivit ännu mer tilltalande om den haft ett utförligt sakregister, varför inte också ett områdesregister och en karta med alla omnämnda orter och härader (vi är ju inte alla skåningar)? Undertecknad är själv kommen från en skånsk släkt med restaurangägare, född av nordvästskånska föräldrar men uppväxt i mellersta Norrland. Det blev många sommarbesök hos den skånska släkten och jag känner igen värdet som sattes hemma på att ha smaksättningar som kunde förbinda familjen med hembygden. Och jag vågar tro att i den snötyngda och kalla norrländska regementsstad jag växte upp så var vi nog en av mycket få familjer där julbordet alltid dukades med såväl kavring som brunkål.

Bringéus kartläggningsinsats och *Den skånska smaken* sätter fokus på det stora behovet av en ännu bredare och mer uppdaterad måltidslitteratur om det svenska, nordiska, ja kanske också det nordeuropeiska områdets kulturuttryck såsom det gestaltas i maträtter, måltider och ätande. I vår tid satsas det hundratals miljoner på stora mellanstatliga matprojekt, inte bara i Norden utan över hela Europa. De här projekten har vanligen fokus på matproduktion, men inte alls på förståelse om idealens och de kulturella värdenas betydelse för det vi stoppar i oss. Någon nordisk samtida kurslitteratur för universitetsundervisningen i matkulturhistoria finns inte utan i mångt och mycket undervisas det idag med mycket gamla texter eller så upptas kursplanernas litteraturposter av kåserande matböcker. Förklaringen till detta är förstås matetnologins relativa periferi i förhållande till annan etnologi. Men man måste som forskare ställa sig frågan om andra universitetsämnen skulle ha kunnat genomföra en internationellt sett konkurrenskraftig undervisning utifrån en kunskapsbas som består av kåserier och gamla forskningsrön? Trots att det i vår tid utkommer en matbok om dagen så är kunskapsläget om måltids- och dryckeskulturen fragmentarisk. Avsaknaden av grundforskning är påfallande och många samhällsgruppers måltidskultur är allttjämt vare sig

undersökt eller nedtecknad. *Den skånska smaken* är därför en viktig signal om ett fortsatt behov av ett stort vetenskapligt publiceringsprojekt som alltså väntar på att bli igångsatt.

*Richard Tellström, Grythyttan*

*Skolvardag och framtidsambitioner. Etnologiska perspektiv på utbildning.* Birgitta Meurling & Göran Nygren (red.). Rapportserie Forum för skolan. Uppsala universitet, Uppsala 2009. 138 s., ill. ISBN 978-91-506-2030-6.

Vid den trettionde nordiska etnolog- och folkloristkongressen i Stockholm i juni 2006 presenterade åtta nordiska forskare sin pågående forskning inom området utbildning. Birgitta Meurling, Göran Nygren och Fredrik Schoug, som lett sessionen "Utbildning som metamorfos – förvandling i kunskapsområdet", har utvecklat idén att samla dessa bidrag i en antologi. I artiklarna presenteras hela utbildningssystemet från förskola till högskola. Etnologiska perspektiv ger ingångar i skolvardagen och kulturanalys öppnar vägar till ny kunskap.

Den första artikeln inleds med begreppen koreografier och maskuliniteter i skolan. Doktoranden René León Rosales utgår från sitt etnografiska fältarbete i årskurs 6 på en grundskola i Botkyrka 2004–05, i syfte att samla empiri till avhandlingsarbete kring pojkars maskuliniteter och elevidentifikationer. Som besökande vuxen har han gått in i "en koreograferad vardag, där kroppar fördelas över rum och tid enligt sociala ordningar som ständigt (åter)skapas". Begreppet koreografi använder han som verktyg i anknytning till genusforskarens iscensättning och könskategorisering. I synnerhet tar han upp begreppet hegemonisk maskulinitet som analytiskt verktyg i kulturella och sociala processer. "Fotboll på rasten" är en sådan återkommande och isärhållande situation. Pojkarna rör sig på ett speciellt sätt, var och en i sin stil, vilket synliggör fysisk styrka, skicklighet och tufft beteende som budskap till laget. På denna arena skapas maskulina subjekt och maktförhållanden.

Den empiri som forskaren samlat i klassrummet tydliggör andra identifikationer. När en elev gett ett korrekt svar riktar han sin blick mot läraren för att få en bekräftelse som elev. I nästa moment vänder han sig med en grimas mot några kamrater. Hans delaktighet i laget blir iscensatt i en annan identifikation. Hans

grimas kan då tolkas som avståndstagande från skolans överföring av kunskaper, samtidigt som den bekräftar sammanhållning med gruppen. Den beskrivna situationen analyseras av etnologen som iscensättning av ett maskulint subjekt som skapas mer av en plats i gruppen än av ett erkännande av auktoriteten.

En friskola där eleverna hade exceptionellt höga betyg och nationella provresultat är utgångspunkt för Göran Nygrens frågeställningar kring tänkesätt och handlingsmönster som gjort skolframgången möjlig. Pilotstudien genomfördes 2000 i åk 8, i en klass med 13 flickor och 9 pojkar. Genom att studera barnens förhållningssätt har Nygren kunnat se dem som aktörer i en skapande gemenskap. Med fältanteckningar som grund växer bilden av skolvardagen fram – flickorna ordentliga och ambitiösa, pojkarna i ett sammansvetsat gäng som tog plats och dominerade. Elevernas kort- och långsiktiga strategier och praktiker beskrivs under de kategoriserande rubrikerna "Duktiga tjejer" och "Smarta killar". Nygren lyfter fram vardagliga situationer och skolans betydelse för eleverna framträder i deras egen erfarenhetsvärld. Tjejerna framhåller att deras kunskaper mest förvärvats genom läroböckerna och lärarnas förmedling och det var slående hur ambitiöst, metodiskt och effektivt de arbetade under lektionerna. Killarna beskriver istället studievanor med diskussioner, egna slutsatser och prövning av sammanhang, ungefär vad de menade med "smartness". I sin kollektiva berättelse framhåller de balansen mellan inriktning på studieresultat och stimulansen i att "ha kul" både i fritiden och i skolan.

I samtal om framtiden blev killarnas planer konkreta med långsiktiga mål. Tjejerna var mera osäkra men tänkte sig ofta ett högstatusyrke inom släktens traditioner eller med anknytning till fritidsintressen. Föräldrarna och hemmet är ett avsnitt som handlar om hjälp med skolarbetet och om ekonomiska eller kulturella tillgångar. Både tjejer och killar uttryckte sitt individuella ansvar för skolarbetet, men betonade också den egna sociala klassens traditioner och livserfarenheter som referensram och förebild för skolvardag och framtid. Den manliga dominansen inom klassen präglade genusperspektivet, inte minst de kvinnliga självbilderna.

Förskolan får utrymme i antologin med en dansk artikel som behandlar läroplanstankar inriktade på barn med särskilda behov. En ny lag 2004 vill förbättra förskolans arbete med sårbara och utsatta barn. Vid sidan av den omsorgstradition som gällt har lagen satt lärandet i fokus för dessa barn. Bjørg Kjær understryker svårigheten att omsätta intentionerna i förskolans praxis. I stället för