

Vardagslivets medialisering

Mat och medier i privata receptsamlingar

Johan Jarlbrink

Mat och medier är en del av vardagen i det moderna samhället och inte sällan konsumeras mat och medier tillsammans. Mat- och medievanor strukturerar vardagen och skapar och upprätthåller identiteter. Kring både mat och medier finns starka åsikter om vad som är bra och dåligt, hälsosamt och skadligt. Medievanor precis som matvanor kan båda bli till ovanor, man kan läsa för mycket och titta på fel program, på samma sätt som man kan äta för mycket eller på fel sätt. I båda fallen kan man tala om en hunger eller ett sug som måste tillfredsställas.¹ Varor som socker och kaffe blev vardagsmat ungefär samtidigt som tidningar blev vardagsläsning. Att det fanns likheter dem emellan var uppenbart i varje fall för presshistorikern Emil Key 1883:

Produkter finnas om hvilka det råder en mycket skiljaktig uppfattning. Af den ene anses de för njutningsmedel och lyxartiklar, af en annan betraktas de såsom lefnadsbehof och nödvändighetsvaror. Dyliga produkter äro kaffe, socker, brännvin och tobak – böcker och tidningar (Key 1883:21).

Att läsningen redan då var etablerad i de flesta sociala skikt innebar inte att talet om missbruk och skadlig konsumtion försvann. Läraren och folkskoleinspektören Karl Kastman oroades särskilt över kvinnors läsning. ”Hur många af våra unga qvinnor förnöta ej en stor del af tiden med en läsning, som blir fruktbringande hvarken för dem sjelfva eller andra, ja, ej sällan skadlig”, frågade han sig. ”Särskildt klagas man öfver, att läsningen af små broschyrer, tidskrifter, tidningar och

ströskrifter tilltagit i oroväckande grad”, skrev han och konstaterade att klagomålen var ”helt säkert icke oberättigade” (Kastman 1886: 17).

Mat- och medievanor har utvecklats i relation till varandra, och påverkats av varandra. Morgontidningen har för många varit en viktig del av frukosten, bananen marknadsfördes under 1930-talet som lämplig radiomat, och idag är fredagsmys ofta synonymt med chips och tv. Samtidigt har medier genom sin rapportering bidragit till att etablera nya maträtter, ingredienser och tillagningssätt. Från 1800-talets slut och framåt har många tidningar och tidskrifter ägnat stort utrymme åt matrecept och andra hushållstips. Efter publiceringen kunde recepten få ett förlängt liv genom att infogas i läsarnas hemgjorda receptsamlingar och klippböcker. Syftet med denna artikel är att med sådana privata samlingar som utgångspunkt undersöka hur tidningarnas matmaterial användes och fick betydelse i relation till matlagningen under 1800-talets slut och 1900-talets första hälft. Det är inte i första hand recepten i sig, ingredienserna och den språkliga utformningen, som intresserar mig, utan hur receptsamlingarna refererar till medier och människor utanför böckernas pärmar.

Något som förenar tidnings- och livsmedelskonsumtion genom historien är att både läsare och matlagare vanligtvis är anonyma för oss idag. Kända läsare liksom kända kockar har existerat, men de allra flesta har lämnat få eller inga spår efter sig. De privata receptsamlingarna är emellertid ett material

där mediebruk och matlagning möts och synliggörs. På Folkklivsarkivet i Lund finns omkring 200 privata receptsamlingar från södra Sverige.² Någon samling är från 1800-talets första hälft, några från 1900-talets andra hälft, men de flesta härstammar från 1800-talets slut fram till 1900-talets mitt. I dessa har kvinnor samlat tusentals matrecept från släkt och vänner – och tidningar inte minst.

Materialet har naturligtvis flera begränsningar. Det som sparats i de privata samlingarna är recept och instruktioner för tillagning. Texter som handlar om hur maten serverades, med vem den kunde ätas och hur – måltidens sociala betydelse – har däremot sällan sparats. Något av detta återfinns i samlingar som innehåller förslag på veckomatsedlar och liknande, men det tillhör ovanligheterna. Den typiska samlingen innehåller recept, och vi kan aldrig riktigt veta hur och om maten har tillagats, vem som i så fall satt runt bordet och hur maten upplevdes. Många av rätterna som recepten beskriver har sannolikt aldrig tillagats, en del kanske bara någon enstaka gång. Det kan antas att flera av de nedtecknade och inklistrade recepten gällde rätter som gick utöver den vardagliga matlagningen eftersom vardagsmaten i många fall kunde tillagas utan recept. Detta kan emellertid inte tas för givet. Ett tecken på vardagslivets medialisering kan vara att tidningarna gav recept även på vardagsmaten. Också matrecept som har uppfattats som traditionella och med stor lokal förankring kunde hämtas ur tidningarna. Ett exempel är klenäter som är ett av de vanligaste kakrecepten i samlingarna (där den dialektala benämningen ”klenor” sällan förekommer, jfr Bringéus 2009:155f).

Begränsningarna till trots kan samlingarna ses som exempel på hur moderna massmedier utvidgade sina bevakningsområden till att omfatta också vardagens aktiviteter. Och att samlingarna överhuvudtaget har ställts samman och bevarats är ett bevis för att läsarna faktiskt har brytt sig om materialet. Samling-

arna belyser därmed hur maten blev en del av tidningarna och hur tidningarna blev en del av vardagen.³

Matmedierna decennierna kring 1900

Även om intresset i detta sammanhang är riktat mot medierna är det viktigt att komma ihåg att det i slutet av 1800- och början av 1900-talet var mycket annat som medverkade till att vanorna förändrades. Att många människor flyttade in till städerna, att det startades hushållsskolor, att det kom nya kökstekniker och förbättrade metoder för att lagra och transportera livsmedel hör till det som påverkade vad som tillagades och hur (se t.ex. Boalt & Neymark 1983; Hagberg 1986; Bringéus 2009; Torell, Qvarsell & Lee 2010). Tidningspressens och andra receptmediers spridning kan emellertid ses som en del av förändringsprocessen. I tidningarna annonserade man om och diskuterade nya varor och nya köksredskap och i tidningarnas receptspalter beskrevs hur nya rätter skulle tillagas.⁴ Att tidningarna lästes framgår inte minst av alla avskrifter och urklipp i receptsamlingarna. Utgivna kokböcker har också haft stor spridning – *Hemmets kokbok*, som gavs ut första gången 1903, kom ut i sin 52:a upplaga 2002. En jämförelse av olika upplagor synliggör att recepten förändrats med introduktionen av nya tillagningsmetoder, ingredienser och influenser – samtidigt som recepten bidragit till att lansera nyheterna (Bergström 1997:10, 54f).

Tidigare receptforskning undersöker till stor del utgivna kokböcker och hur maträtter, ingredienser och språklig utformning representerar kön och husarbete, det nationella och det exotiska (t.ex. Appadurai 1988; Bergström 1997; Mårdsjö 1998; Heldke 2001; Metzger 2005). Det finns flera likheter mellan de utgivna böckerna och de privata samlingarna, men de privata bär på ett annat sätt spår av de kvinnor som en gång skapat och använt dem. I de privata samlingarna framträder

kvinnorna på samma gång som matlagare och husmödrar, författare och läsare. Utgivna kokböcker föreskriver hur maten ska lagas och hur hemmet ska skötas, vad som är rätt och fel och skadligt och nyttigt. I de privata receptböckerna är det i viss mening kvinnorna själva som skapar dessa regler – de lånar från muntliga och skriftliga källor, men lägger också till och modifierar. I forskningen om privata receptböcker har man bland annat uppmärksammat hur recept förmedlats i sociala och mediala nätverk. Vid sidan om recepten finns ofta hänvisningar till familj och vänner som synliggör att maten alltid varit en del av sociala relationer. Referenserna visar emellertid också att recepten många gånger hämtats från tidningar (LeClercq 2006; Newlyn 2003; Theophano 2002).

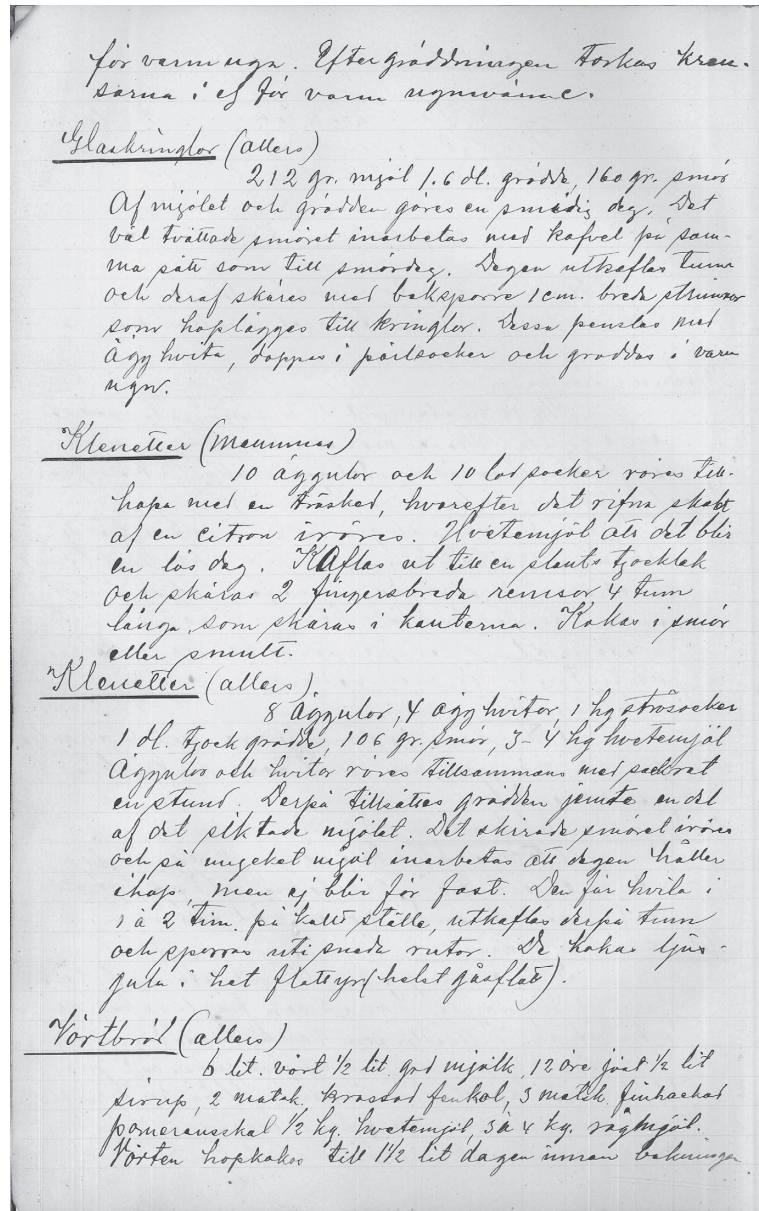
I slutet av 1800-talet och i 1900-talets början växte det fram en rik flora av tidskrifter som riktade sig till kvinnan och familjen. Tidskrifterna med hus och hem i titlarna var bland annat *Idun: Praktisk veckotidning för kvinnan och hemmet*, *Hemtrefnad*, *Hemmet*, *Hemmets Allehanda*, *Hemmets Journal*, *Hemmets Veckotidning*, *Hemvännen*, *Vårt Hem* och *Husmodern*. Flera av dem fokuserade på hemanarbetets praktiska frågor. Till dessa tidskrifter hörde även *Allers*.⁵ Att hemanarbetande kvinnor var en viktig målgrupp framgår också av förekomsten av hushållsspalter i vanliga dagstidningar. Den mycket spridda *Skånska Dagbladet* började ge ut sin söndagsbilaga ”Hemmet” så tidigt som 1895. *Sydsvenska Dagbladet* innehöll enstaka matrecept redan i början av 1900-talet, men inrättade ”Hemmets sida” först 1922. Då hade fasta matavdelningar etablerats i de flesta stora tidningar, i exempelvis *Aftonbladet* hette de ”Från hemmets och kvinnans värld” och ”Husmoderns minneslista”. Delar av matmaterialet i tidningar och tidskrifter var författade av tongivande skolkökslärarinnor som ville propagandera för sparsamhet och skötsamhet, näringsriktig kost och hygien. Tidningar och tidskrifter sågs

uppenbarligen som viktiga kanaler för att nå ut till landets husmödrar (Aléx 2003:77).

Under decennierna kring sekelskiftet 1900 blev svenskarna ett tidningsläsande folk. Mellan 1885 och 1945 ökade den totala svenska dagstidningsupplagan från omkring en halv miljon exemplar till 3 miljoner (Holmberg et al. 1983:126). *Idun* spreds 1909 i 50 000 exemplar och *Allers* i närmare 400 000 1925 (Dahlström 1979; Frostgren 1979). Under 1930- och 40-talen hade tidskrifter som *Hemmets Journal*, *Hemmets Veckotidning* och *Husmodern* upplagor på mellan 100 000 och 400 000 exemplar (Albinsson 1962:179). Antalet läsare var emellertid många fler. Tidningar kunde läsas och delas av familj och bekanta, och avskrivna eller urklippta kunde delas av tidningarna läsas också av kommande generationer.

Att samla på mat

På en receptsamling daterad 1941 har skaparen på första sidan skrivit att detta är ”Enda upplagan!”⁶ De receptsamlingar som ligger till grund för denna undersökning är alla unika skapelser, samtidigt är de relativt lika varandra. I en enkel skrivbok från 1900-talets början är sidorna fulltecknade med recept på havrebröd, sillkottletter och pepparkakor, sammanlagt omkring 170 stycken. Ett inklustrat tidningsklipp berättar hur man tillreder ”Fiskfärsbullar (Enklare)”. I en nästan likadan skrivbok har någon samlat ett par hundra handskrivna och urklippta recept från 1970-talet. Även här finns sillrecept och pepparkakor, men också nymodigheter som tv-tallrik och ananasbakelser.⁷ Det har gått sjuttio år, men formen är sig ändå lik. I samlingarna registreras både matmodets växlingar och de anrättningar som håller ställningarna under ett helt sekel. De amerikanska och engelska receptsamlingar som Janet Theophano undersöker i *Eat My Words* (2002) är ofta en blandning av receptböcker och dagböcker. De sydsvenska samlingar som ligger till grund för



I Maja Landergrens recept-
samling från sekelskiftet
1900 stod mammas recept
på samma sida som re-
cept från Allers. Foto: A
3925.6, Receptsamlingen,
Folklivsarkivet i Lund.

denna studie är mer renodlade receptböcker, även om vissa veckomatsedlar påminner om dagboksformen.

Att man tager vad man haver gällde inte bara receptens ingredienser utan även de böcker som de samlades i. Flera av dem har från början varit kassaböcker, på en av dem är "Kontra-Bok" överstruket och ersatt med "Beskrifning på kakor". En annan bok

med etiketten "Matematiska uppgifter" har fyllts med Berlinerbröd och Jockeymössor.⁸ Att gamla böcker fick ett nytt innehåll är ett tecken på sparsamhet och kan även tolkas som att kvinnorna fick hålla till godo med det som männen inte längre hade användning för (jfr Theophano 2002:171). Många samlingar tycks ha använts under flera decennier. De första recepten är skrivna med en flickas

prydliga handstil och de sista med åldringens darrande hand. Ibland är handstilen en helt annan, kanske för att ett recept har nedtecknats av en väninna, eller för att nästa generation har tagit vid. Också tidningsklippens utformning vittnar om tidens gång. I en samling finns några sidor om kakbak ur 1920-talets *Allers* instuckna. Längre fram är sidorna om fläskfilé och lövbiff rivna ur 1970-talets färgglada veckotidningar.⁹

Fläckiga sidor och sönderbläddrade ryggar antyder att receptsamlingarna verkligen har använts. Omsorgsfullt nedskrivna och inklistrade recept, inte sällan indexerade med hjälp av ett egenhändigt utformat register, vittnar om att böckernas ägare har lagt ner mycket tid på dem, att samlingarna har varit viktiga. Instuckna mellan sidorna om puddingar och inläggningar kan man ibland hitta dokument som visar att häftena inte bara samlade matrecept utan viktiga papper överhuvudtaget. I ett häfte finns vigselbeviset för Oscar August Fors och Elisabeth Matilda Andersson, daterat 1918. I ett annat finns vykortet från Rättvik adresserat till fiskardottern i Ystad 1927.¹⁰ Kanske var receptsamlingen den enda skrivbok de ägde och i den samlades alla papper som skulle sparas för framtiden. Samlingarnas mångsidighet framgår också av att många anteckningar och klipp inte utgörs av matrecept utan anvisningar av ett annat slag. I en samling från 1800-talets mitt beskrivs hur man behandlar skabb på hästar, i en annan finns klipp från 1800-talets slut om hur man får bort oljefläckar från golv. I en samling från 1970-talet är det istället bantningstips som klistras in.¹¹ Bredden hade de privata samlingarna gemensamt med många utgivna kokböcker. Också dessa kunde innehålla rengöringstips, huskurer och till och med anvisningar om barnuppfostran – ”rådgivningen gäller hela livet”, sammanfattar Karin Mårdsjö (1998:25).

Att människor samlar och bevarar läsefrukter för framtida bruk har antika anor. Från

början skrev man ner argument och retoriska formuleringar som kunde komma till användning när man skulle hålla tal och argumentera för något. Under århundradenas lopp förändrades samlingarnas innehåll och funktioner. Vetenskapsmän antecknade referenser till vetenskapliga verk, präster noterade passager att använda i predikningar, och vanliga läsare kunde skriva av särskilt minnesvärda dikter eller visdomsord (Allan 2010). I de minnesalbum som personer ur de övre klasserna skapade under 1600-, 1700- och 1800-talen kombinerades bokcitatet med hälsningar från vänner, släktingar och kulturpersonligheter, ett slags Facebook i papper (Dillman 2008). Under 1800-talet märks en successiv förändring av vilka texter som infogas i citatsamlingarna. Texterna hämtades i större utsträckning från tidningar, och texterna skrevs ofta inte av, de klipptes ut och klistrades in. Tidningar som kom i ständigt nya nummer kunde inte samlas i sin helhet på samma sätt som böcker. Samtidigt kunde de innehålla texter som var läsvärda och användbara i ett längre perspektiv – däribland matrecept. Istället för att spara på hela tidningen skrevs den enskilda texten av, eller så klipptes den ut och klistrades in i en klippbok. Receptsamlingarna har därmed många likheter med de klippsamlingar som kring sekelskiftet 1900 sammanställdes över beundrade sångerskor och författare, aktuella politiska händelser, recenserade konstutställningar och så vidare (Jarlbrink 2010).

Försöken att bevara och samla fick förnyad aktualitet med etermediernas etablering. Radio- och tv-program kunde inte bevaras i sig själva, men genom anteckningar kunde delar av innehållet räddas för eftervärlden. I receptsamlingarna är referenserna till etermedier inte så många, men några av dem hänvisar till Erik ”Bullen” Berglunds matprogram i radio, eller till ”radio” utan att ange program, exempelvis ”Hjortron (radio)”¹². Senare hänvisar någon samling till ”Fiskrätt à la Wretman, TV 68”.¹³ En förklaring till att referenserna till

radio och tv inte är fler kan vara att innehållet bara kunde bevaras indirekt. Med klippboksformatet låg det närmare till hands att bevara tidningstext.

Smördeg från Thilda

Modern matlagning förutsätter läskunnighet. Det är i skrift som många matrecept bevaras och sprids. Antropologen Jack Goody har hävdats att det till stor del är den skrivna matkommunikationen i receptform som varit förutsättningen för utvecklingen av de mer heterogena matvanorna i moderna samhällen. När kunskapen förs vidare från en generation till en annan inom familjen eller lokalsamhället förändras vanorna mycket långsamt. Den yngre generationen lär sig genom att se på och delta i matlagningen, eller genom muntliga instruktioner. Detta innebär att kunskapsspridningen begränsas i tid och rum: överföringen förutsätter närvaro. Skrivna recept förutsätter ingen sådan närvaro, däremot förmågan att läsa och ta till sig instruktioner (Goody 1997:140). Det skrivna receptet fungerar därmed som en ”immutable mobile” i Bruno Latours mening: receptformen gör det möjligt att överföra maträtterna i standardiserad text som kan kopieras, förflyttas, sparas och överförs till mat på nytt av dem som lärt sig koden (Latour 1986:6). Själva maträtterna har vanligen inte arkiverats och transporterats längre sträckor. Det skrivna receptet har däremot haft obegränsad hållbarhet. Receptet – till skillnad från maträtten – utgör dessutom en anvisning för hur maten ska tillagas.

Samtidigt som skrivna recept i princip kan färdas hur långt som helst visar många receptsamlingar – särskilt de lite äldre – att recepten ofta kom från släkt och vänner. Detta gäller såväl de amerikanska och engelska samlingarna som behandlats i tidigare forskning som de sydsvenska som jag studerat (Newlyn 2003:43; Theophano 2002:25). Vanligt är att namnet på den person man fått receptet av skrivs i marginalen eller inom

parentes efter maträttens namn. I Clara Elgqvists ”Hushålls-Bok”, daterad 1906, finns flera exempel på detta. Clara Elgqvist bodde i Långasjö i Småland och var gift med en kyrkoherde. Av samlingen framgår bland annat att receptet på lös potatismjölstårta kom från fru Ekegren, att sockerkakan kom från fru Olsson, att potatiskorven kom från fru Bergstrand och marmorkakan från pastor G-s köksa. Sammanlagt förekommer ett tjugotal olika namn i boken.¹⁴ Ett annat exempel är Hilma Nilssons receptsamling. Hilma Nilsson föddes 1893 i Lageved i norra Skåne och växte upp tillsammans med elva syskon. Enligt ett brev från donatorn försörjde sig familjen på cigarrtillverkning i hemmet. De 482 recepten i hennes samling nedtecknades enligt hennes egen notering då hon gick en hushållskurs vintern 1913–14. I många av dem hänvisas det emellertid till Anna, Gerda, farmor, Ebba, Hildegard, doktor Dickson (som givit receptet på sockerskinka) och ”Grevinnan” (som bidragit med mördeg).¹⁵

Familj, vänner och andra man kom i kontakt med bidrog till att utvidga receptrepertoaren. Receptspridningen var ett sätt att skapa och upprätthålla sociala band. Att be om receptet på maträtten man just avnjutit var ett tecken på uppskattning. Ibland kunde denna förmedling gå kors och tvärs genom de sociala hierarkierna, som när kyrkoherdens hustru fick receptet på marmorkaka av pastorns köksa, eller cigarmakarens dotter fick grevinnans mördegsrecept. Kvinnonamnen är i klar majoritet, men det saknas inte mansnamn i samlingarna. I ett häfte har Victor lämnat recept på kryddsill, i ett annat kommer kokt lax från Staffan.¹⁶ Som Theophano konstaterar kan receptsamlingarna läsas som sociala kartor (2002:13). Även om det är svårt att veta vem Anna och Gerda var antyder deras namn i Hilma Nilssons samling att de ingick i hennes sociala nätverk.

Chokladcrème från Idun

Vid sidan om personnamnen förekommer också namn av ett annat slag i receptsamlingarna, och de blev fler och fler med åren: namnen på tidningar och tidskrifter. På samma sätt som det markerades att recept kom från farmor och Staffan skrevs det ut i marginalerna eller inom parentes att ett recept skrivits av från en tidning. Elsa Pettersson föddes i Ystad 1898. Hennes samling är full av tidningsreferenser: Mockatårta från *Husmodern*, klenäter från *Idun*, sallad à la Persson (på överblivna makaroner och kall fisk) från *Ystads Allehanda*, piroger med jordärtskockor från *Sydsvenska Dagbladet*, dansk sandkaka från *Vore Damer*, Lundapepparkakor från *Vecko-Journalen*, rågsiktlimpa från *Bonniers Veckotidning* – och många fler.¹⁷ Personnamnen i samlingarna dokumenterar författarnas sociala nätverk, tidningsreferenserna vilka mediala kanaler de hade tillgång till. Säkert lästes *Ystads Allehanda* i Elsa Petterssons föräldrahem, kanske också någon veckotidning. Andra tidningar kan hon haft tillgång till när hon var anställd som hushållerska i olika familjer i Lund och Malmö. Att hon själv köpte eller prenummerade på en eller annan veckotidning är inte otroligt med tanke på att dessa hade en samlad upplaga på omkring två miljoner exemplar under 1920- och 1930-talen då samlingen tycks vara tillkommen (Rydén 2001: 204). Men att recepten är avskrivna istället för urklippa kan kanske också förklaras av att tidningarna i många fall tillhörde de familjer där hon var anställd. Vid sidan om tidningsnamnen finns också en stor mängd personnamn: System Hulda, Fru Bergman, Ida Johansson med flera, namn antecknade i marginalerna på samma sätt som tidningarna. För en läsare ingick både personer och tidningar i bekantskapskretsen.

Den publikation som först fick genomslag i receptsamlingarna och som ett stort antal av dem refererade till var *Idun*. Med tanke på att tidningen med sin kulturella profil skiljde ut sig från de mer folkliga konkurrenterna är det

inte konstigt att referenserna till *Idun* först dyker upp i överklassens samlingar (Berger 1974:35, 44; Larsson 1989:105f). Fröken Bennet på Sinclairsholm i norra Skåne inleder sin samling från sekelskiftet 1900 med recept från släktingar och vänner, längre fram fyllde hon på med recept avskrivna från *Idun*, bland annat hovdessert (med maräng, choklad och grädde) och beignetsufflé.¹⁸ Det är också *Idun* som de första klippen kommer från. Ett tidigt exempel utgörs av den hushållsbok som under 1890-talet fördes av Maria Hahr på Karpalund i närheten av Kristianstad. Flera sidor i boken är helt täckta med inklistrade recept och råd från tidningens hushållsspalter.¹⁹

Klippen blev successivt fler under 1900-talets första halva, och helt säkert hämtades de ur fler tidningar, men det är ofta svårt att avgöra vilka eftersom titlarna sällan anges. I början av seklet var klippen få, och vanligt var att de bidrog med recept och tips som på olika sätt gick utöver samlingarnas övriga innehåll, för att de var för långa att skriva av eller avvek på något annat sätt. Lisa Andersson som nedtecknade de flesta recepten under en hushållskurs 1913, klistrade till exempel in fyra recept på ”sjukmat” i sin samling. Emma Pettersson i Kalmar påbörjade sin handskrivna receptsamling redan 1903, men lade senare även in en utriven veckotidningssida om ”Det finare köket”. Emelie Munck af Rosenschöld i Malmö bifogade också hon några enstaka klipp i sin samling, bland annat tips på vad man kunde göra med äggvitorna som blivit över efter äggtoodyn.²⁰ I senare samlingar tog klippen över nästan helt, i mitten av 1900-talet var receptsamlingen vanligen en klippbok. Elsa Mårtenssons samling är ett exempel. Hon föddes i Malmö 1897 och arbetade hela sitt yrkesverksamma liv som sjuksköterska i Lund och Malmö. Hon har efterlämnat två häften fulla med klipp, en enkel tomatsoppa utgör det enda handskrivna receptet. Ett av häftena består uteslutande av spalten ”Ett råd i rätt tid” som känns igen från 1930-talets *Husmodern*.

Det andra häftet domineras av diverse fruktdesserter och här är klippen hämtade från fler tidningar.²¹

Receptsamlingarna dokumenterar naturligtvis inte alla de samtal och texter om mat som människor tagit del av, men om de äldre samlingarna jämförs med de nyare syns skillnader som kan säga något om receptkällor och spridningsvägar: Recepten från tidningarna tar till stor del över den rådgivning och receptförmedling som släkt och vänner tidigare stått för. Elsa Mårtensson i Malmö tycks inte ha lärt sig lika mycket av mor och grannar som kvinnorna i tidigare generationer och jämnåriga kvinnor på landsbygden, i varje fall har hon inte brytt sig om att nedteckna deras recept i sina skrivhäften. Däremot följde hon mycket noga den rådgivning som varje vecka fanns att läsa i *Husmodern*. Elsa Mårtenssons receptsamling kan därför ses som ett tydligt tecken på vardagslivets medialisering.

Medial rådgivning och gemenskap

Att Elsa Mårtensson växte upp och levde i staden kan vara en förklaring till att familjereferenserna saknas i hennes receptsamling. På landsbygden och i mindre samhällen där invånarna kände varandra var den sociala gemenskapen stark och den muntliga traderingen vanlig. Man delade matrecept med varandra, liksom man delade så mycket annat, exempelvis vid de skånska gillena (Bringéus 2009:208–221). I den större staden var människor emellertid mer anonyma för varandra, barnen deltog inte på samma sätt i föräldrarnas arbete och det var inte lika självklart att man kände sina grannar. I staden blev istället andra kontaktytor viktiga, däribland de mediala.²²

Tidningarnas receptspalter kan i flera fall tolkas som försök att återskapa en social gemenskap i det mediala samtalets form. I ett av *Iduns* första nummer 1887 tog tidningen för givet att läsarna inte på något självklart sätt ingick i ett sammanhang där hushållsråd och recept förmedlades direkt mellan kvin-

norna. Istället var det genom tidningen som råden skulle förmedlas. Tidningen uppmanade därför

alla husmödrar att hvar i sin stad uppteckna och till Redaktionen af Idun, Stockholm, insända sina egna erfarenheter på dessa områden. Idun skulle sålunda kunna blifva ett föreningsband mellan husmödrarna och deras familjer, hvarigenom de förra, ehuru okända för hvarandra, skulle kunna både gifva och mottaga många goda och nyttiga råd ("Till våra husmödrar", *Idun* nr 2 1887).

Under flera år fungerade tidningen som ett interaktivt medium som kopplade samman kvinnor över hela landet. Här tipsade läsarna varandra om skorpor och korv, pepparkakor och köttbullar, kokt lök och saltad skinka. Men också om huskurer och rengörings- och förvaringstips. En skämtsam vers (Snorre, "Iduns frågor, satta i rim", *Idun* nr 39 1891) fångade något av innehållet:

Får jag om en beskrifning be
På något klart och godt gelé
Och någon billig sockerkaka,
Och så mot vårtor någon kur,
Och emot hår, som faller ur!
Skrif svaret till

En lycklig maka.

I tidningen förekom förslag på veckomatsedlar, för "finare bord" såväl som "enklare". Och på vissa maträtter gavs recept både på enklare varianter och mer påkostade.²³ I en lång rad senare publikationer fortsatte detta mediala utbyte långt in på 1900-talet. *Husmoderns* spalt "Ett råd i rätt tid", som Elsa Mårtensson klippt ut på 1930-talet, fungerade på samma sätt.

Som flera receptforskare noterat är det i tider av social och geografisk mobilitet som kokböcker och andra matpublikationer blir viktiga. Den som flyttar till staden eller till en annan del av landet, eller den som gör en klassresa, blir i större utsträckning hänvisad till böcker och veckotidningar, även om

muntliga kontakter inte behöver försvinna helt (Appadurai 1988:6f; Floyd & Forster 2003:6). Detta gäller inte bara för den som behöver hjälp med maten utan för vägledning rent generellt: etikett, toalett, kärlek etc. Vad matrecepten beträffar är det emellertid lättare att spåra det mediala inflytandet eftersom källorna så ofta framgår av de privata receptsamlingarna.

Det moderna receptutbytet hade tidningen som mellanhand. Receptförfattarna i *Idun* framträdde vanligen med bara förnamn, initialer eller pseudonym, inför varandra var de anonyma. Kanhända bidrog tidningen ändå till en form av gemenskap. Benedict Anderson ser just tidningsläsningen som en av den moderna nationens grundvalar. Varje morgon slår tusentals människor upp samma tidningar, de känner inte varandra men kan ändå känna en samhörighet just genom det faktum att andra läsare läser samma tidning. Den sekulära massceremoni som det innebär att läsa tidningen skapar, menar Anderson, en ”community in anonymity which is the hallmark of modern nations” (1991:36). Populära maträtter kunde innebära en ytterligare förstärkning av denna gemenskap, genom att tidningsrecepten skapade förutsättningar för en matlagande gemenskap: kvinnor över hela landet som rörde i samma grytor och stoppade samma korvar. En sådan gemenskap saknade den närhet som kännetecknade lokalsamhället. Det är samtidigt tydligt att tidningen genom sin retorik försökte skapa en känsla av närhet och tillhörighet, med *Iduns* ord ”ett föreningsband mellan husmödrarna och deras familjer”.

Matlagning och tidningsläsning

Av receptsamlingarna att döma hade traditionellt viktiga maträtter med sill, kål och fläsk fortfarande en stark ställning under 1900-talets första hälft. De hade emellertid fått konkurrens av en lång rad andra rätter, ofta avskrivna eller klippta från tidningarna.

Att matnyheterna hämtades från tidningarna är särskilt tydligt i vissa samlingar. Två häften innehåller exempelvis hundratals klipp från danska, tyska och engelska tidningar från sekelskiftet 1900. ”Französisches Risotto” och ”Fried bananas” hör till de rätter som klistrats in.²⁴ Andra läsare fick hålla till godo med svenska tidningar, men också dessa innehöll influenser utifrån. Apelsinrecept är ett exempel. Apelsiner började importeras till Sverige i slutet av 1800-talet, men först under 1920-talet blev de vanliga (Bringéus 1988:71). De yngre husmödrar som ville använda apelsiner under mellankrigstiden kunde förmodligen inte fråga sina mödrar och äldre släktingar om recept eftersom apelsiner inte ingått i deras matlagning. I tidningarna fanns emellertid mängder med apelsinrecept: apelsinris, kanderade apelsinklyftor, apelsinmarmelad, apelsinsaft etc.²⁵ Andra läckerheter som inte ingick i det traditionella kosthålllet, men som tidningarna gärna tipsade om var banan- och räksallad och spansk carbonada.²⁶

De som inte hade tillgång till alla ingredienser men ändå ville bjuda på något exklusivt kunde få lära sig hur förfalskning gick till. Receptsamlingarna är fulla av falsk kalvkyckling, falsk brylépudding och blandsmör kokt på vatten och mjöl. Det senare receptet var avskrivet från *Husmodern* och de ”som ej vet om de [sic], kan knappast känna skillnaden på detta och vanligt smör”.²⁷ Tidningarna vägledde läsarna in i en ny matvärld, och om de hade svårt att laga maten enligt konstens regler tipsade tidningarna om hur man kunde fuska.

Tidningarna stod emellertid inte bara för innovation och förnyelse. Avskrivna och klippta recept beskriver inte sällan de enklaste vardagsrätter och de mest basala handgrepp, däribland kålgryta, potatissoppa, inlagd strömming, stekt sill och plättar.²⁸ I en samling från 1920-30-talen finns en helsida avskrivet från *Husmodern* om hur man gör när man steker.²⁹ Detta visar kanske mer än något annat

vilken betydelse den mediala rådgivningen hade fått. Att man hämtade receptet på banan- och räksallad ur tidningen är inte förvånande, det var knappast ett recept som gått i arv i generationer. Att man konsulterade veckotidningen för stekt sill och stekning överhuvudtaget kan ses som ett tecken på en mer genomgripande förändring, att tidningspressen och recepten fått betydelse också i de mest vardagliga sammanhang. Nancy Bergström gör en liknande iakttagelse i sin jämförelse mellan äldre och nyare kokböcker. 1700- och 1800-talens kokböcker angav sällan mängder, proportioner, tillagningstider och antal portioner. Texterna förutsatte att läsaren redan besatt ett kunnande och kunde fylla i det som saknades. 1900-talets kokböcker krävde inte samma förkunskaper, mått och handgrepp är exakt angivna (Bergström 1997:67).

Alla recept som samlades kom nog inte till användning och alla recept som prövades följdes inte till punkt och pricka. Vad läsaren och husmodern verkligen gjorde med texterna och maten är det svårt att veta någonting om. Läsning liksom matlagning är kreativa och delvis oförutsägbara aktiviteter. När texten blir verklighet i köket kan mycket hända som gör att receptet inte följs – att en ingrediens byts ut mot en annan, att man tar mer av något och mindre av något annat, eller att en maträtt anpassas till lokala traditioner. Det var säkert ingen slump att det var i köket Erving Goffman fann många av de beteenden som han menade var utmärkande för de bakre regionerna: informella relationer, ett friare förhållningssätt till etiketten och ett agerande som inte alltid behövde följa formella procedurer, det viktiga var att det som lämnade köket såg bra ut och smakade gott (Goffman 1979:104ff). Också läsningen kan sägas ske i en bakre region. Michel de Certeau beskriver texten som en plats för ”games and tricks”, där läsaren lägger till och drar ifrån och skapar något eget av de fragment som texten tillhandahåller (de Certeau 1984:169, 174). En re-

ceptsamling kan i det perspektivet ses som en samling stöldgods där enskilda delar plockats från tidningar och bekanta, men där helheten utgör något mycket personligt. Spår av läsarens och matlagarens kreativitet återfinns inte sällan i kommentarer till de avskrivna eller inklistrade texterna (Newlyn 2003:44f). Vanligt är att det i samlingarna markeras att tidningens ättiksgurkor är ”Utmärkta” och Bullens flottyrsmet ”Bra”, men att *Iduns* havre-rekex ”Flyter ut kolossalt!”³⁰. I vissa fall har alternativa ingredienser skrivits till, som att ugnsbakad potatis ”kunna äfven fyllas med curry” och att grädden kan bytas ut mot mjölk när man gör *Iduns* chokladkräm.³¹

Sammanfattning

Under 1800-talets andra hälft och under 1900-talets första hälft mycket som påverkade svenska matvanor. Urbaniseringen ökade och kökens utrustning förändrades. Det kom nya sätt att lagra och transportera mat och nya matvaror fraktades genom landet och över gränserna. I denna nya matvärld kunde tidningar och senare radio och tv fungera som vägvisare. Under 1800-talet var det många som likt Karl Kastman ansåg att tidningsläsning hade en skadlig inverkan på kvinnor och att läsningen gjorde att de försummade sina plikter. Tidskrifter för hem och hushåll kunde i det perspektivet framstå som legitim läsning som till och med hjälpte husmodern att sköta sina sysslor på ett bättre sätt. Samtidigt skapade dessa tidskrifter nya krav för kvinnor att leva upp till och befäste deras position som ansvariga för hemmets göromål.

Av de undersökta receptsamlingarna framgår sällan vad som faktiskt tillagades, men att de personer som ställt samman dem lade stor vikt vid vad tidningarnas matspalter meddelade står ändå klart. Tusentals recept har klippts ut eller skrivits av, bevarats och gått i arv. Det är svårt att se de övergripande mat-trenderna i detta myller av text, maträtterna är så många och recepten ännu fler. En för-

ändring som är tydlig är dock att referenserna till tidningarna ökade över tid och att personnamnen minskade. De tidiga samlingarna var ofta förteckningar över recept man fått av familj och bekanta. I senare samlingar har de personliga kontakterna till stor del ersatts av tidningarnas receptförmedling. Tidningarna hade blivit en del av vardagen och det var ur tidningarna recept hämtades för att sparas för framtiden.

Mängden av recept gör det alltså svårt att urskilja övergripande mattrender, men denna mångfald är intressant i sig. Även om inte alla maträtter tillagades visar receptböckerna att samlarna hade ett stort urval att välja bland. Tidningarna bidrog till att utvidga receptrepertoaren. Att tidningarna i flera fall var rikstidningar kan dessutom ha gjort att lokala och regionala matkulturer minskade i betydelse. Maträtterna i *Idun* och *Hemmets Veckotidning* kunde tillagas över hela landet och inte sällan var rätterna utländska. Via radion fick sydsvensken lära sig hur hjortron skulle tillagas. När medierna blev en del av den privata vardagen blev människorna en del av nationen och världen.

Johan Jarlbrink, lektor

Institutionen för kommunikation och medier
Lund

Noter

- 1 För en beskrivning av hur läsning och mat har relaterats till varandra, se Beetham 2001:68ff.
- 2 Folkliksarkivet i Lund, Receptsamlingen. Alla receptböcker som refereras i texten finns i denna samling.
- 3 Arbetet med denna artikel har möjliggjorts genom ett generöst stipendium från Sparbanksstiftelsen Färs & Frosta samt Skåneländska Gastronomiska Akademien.
- 4 Se t.ex. Hagberg 1986, kap. 5 om hur elektriciteten i hemmets tjänst framställdes i *Husmodern* och *Idun*.
- 5 Se översikten i Lisbeth Larsson, *En annan historia: Om kvinnors läsning och svensk veckopress*, 1989, s. 89-152.

- 6 A 5056.1.
- 7 A 5039.1.2; A 5605.1.
- 8 A 5089.1; A 5114.19.
- 9 A 5056.1 & A 5056.2.
- 10 A 5107; A 5121.
- 11 A 5088.2; A 3925.3.1; A 5605.1.
- 12 A 5056.1; A 5067.1.
- 13 A 5093.3.
- 14 A 5093.2, samt bifogat brev från givaren.
- 15 A 5104, samt brev från givaren.
- 16 A 5090.1; A 5063.
- 17 A 5116.
- 18 A 5055.1.
- 19 A 3925.3.1.
- 20 A 5107; A 5111.1; A 5347.
- 21 A 5106.1 & 2.
- 22 Jack Goody gör en direkt koppling mellan staden och kokboken: ”In the town, where children spend a large part of their time at school and are not required to make a great contribution to the house or garden, individuals often learn cooking indirectly from books rather than directly from the familial setting” (1977: 141f).
- 23 Exempelvis i nr 3 & 4 1890.
- 24 A 5114.1 & 2.
- 25 A 5067.1; A 5106.1; A 5347.1.
- 26 A 5079.1; A 5397.4.
- 27 A 5065; A 5115; A 5121.
- 28 Exempelvis A 3909; A 3925.3.1 & 2.
- 29 A 5113.1.
- 30 A 5039.1.2 & 2.2; A 5067.1.
- 31 A 5114.1; A 3914.

Litteratur

- Albinsson, Göran 1962: *Svensk populärpress 1931–61: Utvecklingstendenser, marknadsbeskrivning och efterfrågeanalys*. Stockholm: Almqvist & Wiksell.
- Aléx, Peder 2003: *Konsumera rätt – ett svensk ideal: Behov, hushållning och konsumtion*. Lund: Studentlitteratur.
- Allan, David 2010: *Commonplace Books and Reading in Georgian England*. Cambridge & New York: Cambridge University Press.
- Anderson, Benedict 1991 (1983): *Imagined Communities*. London & New York: Verso.
- Appadurai, Arjun 1988: ”How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India”, *Comparative Studies in Society and History*, Vol. 30, No. 1.

- Beetham, Margret 2001: "Women and the Consumption of Print", i Joanne Shattock (red.), *Women and Literature in Britain. 1800–1900*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Berger, Margareta 1974: *Fruar & damer*. Stockholm: PAN/Norstedt.
- Bergström, Nancy 1997: *Mat i skrift: Recept och kultur i kokböcker*. Göteborg: Univ., Institutionen för hushållsvetenskap.
- Boalt, Karin & Marit Neymark 1983: "Mat var dag – ett kvinnögöra", i Brita Åkerlund (red.), *Den okända vardagen: Om arbetet i hemmen*. Stockholm: Akademilitteratur.
- Bringéus, Nils-Arvid 1988: *Mat och måltid: Studier i svensk matkultur*. Stockholm: Carlsson Bokförlag.
- Bringéus, Nils-Arvid 2009: *Den skånska smaken: En bok om gångna tiders matvanor i Skåne*. Stockholm: Carlsson Bokförlag.
- de Certeau, Michel 1984: *The Practice of Everyday Life*. Berkeley, Los Angeles & London: University of California Press.
- Dahlström, Britt 1979: "Familjens världsbild (*Allers* 1919)", i Anita Ahrens m.fl., *Veckopressen i Sverige: Analyser och perspektiv*. Löderup: Mälarhusgården.
- Dillman, Eva: 2008: "Minnesalbumets historia", i Jakob Christensson (red.), *Signums svenska kulturhistoria: Karl Johantiden*. Stockholm & Lund: Signum.
- Floyd, Janet & Laurel Forster 2003: "The Recipe in its Cultural Contexts", i Janet Floyd & Laurel Forster (red.), *The Recipe Reader: Narratives – Contexts – Traditions*. Aldershot & Burlington: Ashgate.
- Frostgren, Margareta 1979: "Damernas egen (*Idun* 1906)", i Anita Ahrens m.fl., *Veckopressen i Sverige: Analyser och perspektiv*. Löderup: Mälarhusgården.
- Goffman, Erving 1979: *Jaget och maskerna: En studie i vardagslivets dramatik*. Stockholm: Rabén Prisma.
- Goody, Jack 1977: "The Recipe, the Prescription, and the Experiment", i förf. *The Domestication of the Savage Mind*. Cambridge, London, New York & Melbourne: Cambridge University Press.
- Hagberg, Jan-Erik 1986: *Tekniken i kvinnornas händer: Hushållsarbete och hushållsteknik under tjugo- och trettiotalen*. Malmö: Liber.
- Heldke, Lisa 2001: "Let's Cook Thai: Recipes for Colonialism", i Sherrie A. Inness (red.), *Pilaf, Pozole and Pad Thai: American Women and Ethnic Food*. Amherst: University of Massachusetts.
- Holmberg, Claes-Göran, Ingemar Oscarsson & Per Rydén 1983: *En svensk presshistoria*. Stockholm: Esselte.
- Jarlbrink, Johan 2010: "Historien i tidningsklipp – tidningsklipp i historien: Klipp i arkiv, dagbok och bokfilm", i *Historisk tidskrift* nr 3.
- Kastman, Karl 1886: "Dagspressen och folklitteraturen", i *Tidskrift för folkundervisningen*, Stockholm.
- Key, Emil 1883: *Försök till svenska tidningspressens historia*. Stockholm: Bonniers.
- Larsson, Lisbeth 1989: *En annan historia: Om kvinnors läsning och svensk veckopress*. Stockholm/Stehag: Brutus Östling/Symposion.
- Latour, Bruno 1986: "Visualisation and Cognition: Thinking with Eyes and Hands", i *Knowledge & Society*.
- LeClercq, Ann Sinkler Whaley 2006: "Daily Life on a South Carolina Plantation, 1855–1983", i Susan Tucker, Katherine Ott & Patricia P. Buckler (red.), *The Scrapbook in American Life*. Philadelphia: Temple University Press.
- Metzger, Jonathan 2005: *I köttbullslandet: Konstruktionen av svenskt och utländskt på det kulinariska fältet*. Stockholm: Acta Universitatis Stockholmiensis.
- Mårdsjö, Karin 1998: *Maten, metoderna och livet: Svenska husliga handböcker 1750–1900*. Lund: Institutionen för nordiska språk.
- Newlyn, Andrea K. 2003: "Redefining 'Rudimentary' Narrative: Women's Nineteenth-Century Manuscript Cookbooks", i Janet Floyd & Laurel Forster (red.), *The Recipe Reader: Narratives – Contexts – Traditions*. Aldershot & Burlington: Ashgate.
- Rydén, Per 2001: "Guldåldern (1919–1936)", i Karl Erik Gustafsson & Per Rydén (red.), *Den svenska pressens historia III: Det moderna Sveriges spegel (1897–1945)*. Stockholm: Ekerlids.
- Theophano, Janet 2002: *Eat My Words: Reading Women's Lives through the Cookbooks They Wrote*. New York: Palgrave.
- Torell, Ulrika, Roger Qvarsell och Jenny Lee (red.) 2010: *Burkar, påsar och paket: Förpackningarnas historia i vardagens konsumtionskulturer*. Stockholm: Nordiska Museet.

SUMMARY

The Medialization of Everyday Life

Food and media in manuscript cookbooks

This article describes and analyses foodways and media in everyday life, through collections of recipes and media material in private manuscript cookbooks. The research is based on about 200 private manuscript cookbooks from the south of Sweden, created from the late 19th century to the middle of the 20th century. This period saw great changes in foodways as well as media use. Many people moved from the countryside to the cities, new technologies were introduced in the food industry as well as in private kitchens and new ingredients and dishes were imported. Newspapers and weeklies became guides in this new world of food, and the recipes in manuscript cookbooks were often collected from the papers.

The article shows that early cookbooks were compilations of recipes from the collector's social networks of family, friends and neighbours. Gradually the sources of the recipes shifted from social networks to media. Recipes in the cookbooks from the 20th century were often cut or copied from papers or taken from radio or television. These recipes introduced new ingredients and foreign dishes, but also traditional everyday recipes and basic kitchen tasks. Recipes from the media helped the collectors to adopt new ways of cooking, but also cooking in its most basic form, e.g. how to fry. The collecting women did not learn as much from their mothers and social network, they got their recipes and skills from papers and published cookbooks.