

NOTISER

Karl-Olov Arnstberg & Anders Björklund:
Korvboken. Carlsson Bokförlag, Stockholm
2011. 182 s., ill. ISBN 978-91-7331-431-2.

Etnologin är ett märkligt ämne. Den lever ibland i takt med tiden, ibland kommer den i otakt. Och så plötsligt är den i takt igen. Det gäller åtminstone för den etnologi som sysslar med mat och måltid. Från att ha varit ett perifert fenomen, även inom etnologin, är nu intresset från media och allmänhet större än någonsin. När Karl-Olov Arnstberg och Anders Björklund gav ut *Korvboken* i sin första upplaga 1983 framstod den som en klassisk etnologisk räddningsaktion. Det gällde att dokumentera den traditionella korvtillverkningen i hemmen innan den förpassades till historiens sophög av livsmedelsindustrin och globaliseringen.

Att då intressera sig för att göra sin egen korv var lite mossigt, ett intresse som författarna såg sig behöva försvara. Idag måste varje innerstadsbo försvara om han *inte* kan göra sin egen korv, åtminstone om han är en man som arbetar med media. Korvbarer och charkuterier med färskkorv skjuter upp som svampar ur jorden i de hippa kvarteren i storstäderna, och bloggare utgjuter sig i det oändliga om kvaliteten på fjälster.

I en sådan tid måste naturligtvis *Korvboken* ges ut på nytt, i en uppdaterad upplaga. Förhoppningsvis kan den attrahera den nya generation som tagit korven till sitt hjärta att få lite kulturhistorisk fördjupning. Boken har också försetts med en hel del nya recept tack vare tillkomsten av internet som fungerar som ett aldrig sinande receptregister. Boken består av två delar, en inledande kulturhistorisk betraktelse över korvens vägar genom historien, och en avslutande receptdel, indelad efter olika korvtyper som färskkorv, blodkorv, torkad korv, kallrökt och varmrökt korv. Men även i bokens andra del får läsaren ta del av utdrag ur historiska och litterära källor som haft något att säga om korvtypen ifråga.

Det är en både lättläst och lättillgänglig bok, som leder till många befriande skratt, inte minst på grund av illustrationerna. Det faktum att endast Gud och slaktaren vet vad som finns i korven har uppenbarligen inspirerat

konstnärer och illustratörer under lång tid. Ibland hade man önskat lite mer fördjupning, både vad gäller källmaterial och analys.

Boken visar också på korvens klassresa. Då första upplagan skrevs var korv något för män i socialgrupp 3 enligt då tillgänglig statistik. Idag ser det annorlunda ut, men tyvärr har författarna inte fördjupat sig i utvecklingen de senaste åren. Det medför å andra sidan att man som läsare själv börjar reflektera över hur mycket som hänt med korven. Det gäller också stycket om barn och korv, där det hävdas att korv är barnens festmat framför annan, medan vuxna sällan festar på korv. Så är det inte längre. Tacos har för länge sedan passerat korven i popularitet bland de små, medan den däremot tagit sig in på vuxenvärldens finbord där man förplägas med små färskkorvar av obskyra styckningsdetaljer om man går in på en finkrog med välfylld plånbok.

Författarnas ord i inledningen att det finns en betydande diskrepans mellan de tjugo miljoner kilo korv som äts årligen i Sverige och korvens avtryck i den vetenskapliga litteraturen gäller fortfarande. Men för den fortsatta forskningen kommer *Korvboken* att utgöra en bra startpunkt, med en uppsjö av intressanta uppgifter att borra vidare i. Och *Korvboken* är inte heller i första hand avsedd att vara en vetenskaplig publikation, utan en entusiastisk skildring av ett födoämne som alltför många tittat snett på. Som sådan fungerar den utmärkt.

Håkan Jönsson, Lund

Klas Åmark: *Varför historia?* Studentlitteratur, Lund 2011. 103 s. ISBN 978-91-44-05719-4.

Floden av kultur- och samhällsvetenskaplig litteratur för våra högskoleutbildningar är strid. Det publiceras fler metodböcker än någonsin (?) men också, och framförallt, ämnes- och begrepps fokuserade introduktionsböcker. Dessa senare är en intressant kategori värd att reflektera över. Vilka behov möter de?

Eventuellt är de ett tecken på att kultur- och samhälls-