

analysen är att Nylund Skog inte gör skillnad på sociala självupplevda minnen och historiska representerade minnen. Som exempel tar hon Förintelsen, som få har självupplevda minnen av, men där det historiska minnet ändå sätter sin prägel på mångas liv.

Boken är inte helt lättläst och den skulle ha vunnit på en mer problematiserande hållning till andras teoretiska resonemang. De rika hänvisningarna gör emellertid referenslistan rik och den är en källa för den som vill fördjupa sig teoretiskt.

När jag läser boken går tankarna till den förföljde, hotade, diskriminerade, traumatiserade människan som söker asyl och som under ett par korta timmar ska formulera sin berättelse i relation till frågor som ställs utifrån byråkratiska, i och för sig förståeliga, behov. De krav som ställs är omöjliga om man tar hänsyn till den kunskap som faktiskt finns om människors berättande och som Nylund Skog så skickligt visar i sin bok.

Frågan om Nylund Skog lever upp till sitt syfte att undersöka hur historiska och sociala händelser påverkar människors levnadsberättelser och hur människor på olika sätt använder berättande för att skapa mening kan med ja besvaras. De erfarenheter och kunskaper som Nylund Skog presenterar är viktiga nycklar till en jämlik integrationspolitik och kvalitetsssäkring inom områden som t.ex. asylutredningar, mottagandet av ensamkommande barn och unga, i etableringsreformens olika aktiviteter, i äldreården och i allt arbete med utsatta människor.

*Eva Norström, Höganäs*

Håkan Jönsson: *Den gastronomiska revolutionen*. Carlsson bokförlag, Stockholm 2012, 224 s., ill. ISBN 978-91-7331-484-8.

Hur beskriver man en revolution? Det är Håkan Jönssons berättigade första kapitelrubrik i hans bok om *Den gastronomiska revolutionen*. Han går sedan i närkamp med de senaste 30 årens både allmänna och ökade mat- och måltidsintresse, särskilt de måltider och det matlagande som utspelar sig i någon slags kommersiell offentlighet. Han resonerar också om hur detta intresse kan förstås i perspektivet av en ny kunskapssyn. Syftet med bokens studier är att blottlägga kulturella processer genom att analysera och syntetisera olika förhållningssätt till livsmedelsråvaror, maträtter och måltider som man möter i Sverige idag. Det finns här ett vibrerande kulturellt fält med osedvanlig dynamik att studera, men samtidigt

är det ett fält där alljämt det mesta inte är undersökt, framför allt inte från ett kulturellt värdeperspektiv.

Men är det en revolution som författaren påstår? Är det inte kanske bara en revolt eller en mer lagom svensk reform, ett ordnat utvecklande med avvägda vägval? Jo, det är nog så att det är något mer märkvärdigt som skett än vad som brukar vara fallet, men låt mig återkomma till det.

Texten granskar också kockyrket och blir därmed ett porträtt i en litet bortglömd etnologisk genre, yrkesbeskrivningar och kunskapsperspektiv inom en profession. Det är en spännande och intressant metodväg för att avlocka processer deras innehåll. Texten är också en förståelseanalys av ett samtidsfenomen där mat och måltid används för postmodern identitetskonstruktion. Bokens läsare får möta ett omvälvande och rätt snabbt händelseförlopp med porträtt av olika revoltörer med till synes disparata mål och tillvägagångssätt. Vissa är revolutionens tänkare, andra dess utförare, en tredje dess jublande åskådare.

Boken är uppbyggd kring sju kapitel där författaren tecknar ett förrevolutionärt stadium i ett kockyrke som genom historien präglats av mästartkunskap som överförs till lärlingen genom handgreppsupprepningar, till ett yrke som idag akademiseras och som dramatiseras i olika matlagningsprogram, kväll efter kväll i all världens TV-kanaler. Och som Jönsson visar, mat och måltid är ett utmärkt och mycket diversifierat kulturellt uttryck att studera. Inte minst då det tolkas och värderas i hemmet, på lunchen med arbetskollagerna men också som måltidsupplevelse på restaurang eller som uttalat mål för en semesterresa. Verb som odla, förvara, lagra, köpa, laga, krydda, äta, njuta, avsky och diska är alla exempel på genomtänkta handlingar och intentioner som ständigt skapar och omskapar matens och måltidens kulturella betydelse.

Författaren arbetar med multipla kulturforskningsmetoder och samlar material från olika slags fältarbeten för att komma sitt ämne på spåren, som go-native-studier med deltagande och arbetade observation med sig själv som nära studieobjekt i ett restaurangkök. Han gör också observationer av Årets kock-tävlingen och många intervjuer med personer som kommersiellt arbetar med att tolka och skapa samtida matkultur. Boken har också nästan 50-talet bildsidor som mycket bra förtydligar de resonemang som förs. Metodologiskt är upplägget väl genomtänkt för matkulturens fält friläggs bäst med flera samverkande metoder, inte minst för att både iakttagelser och slutsatser från olika metoder ger en större

kunskap om denna forskningens vita fläck. Vissa tankar i boken har författaren tidigare publicerat i form av redovisningar av olika slags forskningsprojekt. Bokens akribi är elegant och tydligt.

Jönsson beskriver med sin bok ett historiskt förlopp som i någon mening ännu pågår. Man brukar ibland tala om att *revolutionen äter sina barn*, och kanske kan man tolka dagens mängder av matlagingsprogram i TV, där man får prova på kockyrket för en kväll eller några episoder, men också utgivningen av matböcker, drygt en om dagen, i en sådan riktning. Det är därför en öppen fråga om gastronomin håller på att glida över till en ny tid eller om den kanske till och med driver fram ett nytt paradig i vår förståelse av mänsklig- hetens intresse för mat och måltid. Av just det skälet blir boken behäftad med en brist som inte är ovanlig i den etnologiska litteraturen – det saknas register. Denna bokliga knapphet gör att det är knöligt att nyt- tigöra sig boken i efterhand, om man vid varje nytt tillfälle måste bläddra igenom den från pärm till pärm när man söker något speciellt. Boken hade kunnat ha flera bra register, som personregister, sakregister, begreppsregister, ja säkert några fler. Inte minst för att den beskriver en revolution och en uppställning av revoltörerna är en nödvändig utgångspunkt när framtida undersökningar ska göras.

Bokens kapitel är av lite väl varierad längd, från omkring 15 till 40 sidor. Särskilt det sista korta kapitlet med intressanta slutsatser och reflektioner blir till nästan bara ett andetag, inte minst därför att Jönsson i sitt inledningskapitel iakttagit att matkulturens värden och former förändras i en korresponderande rörelse med andra samhällsförändringar. Det är en viktig iakttagelse som man blir mycket nyfiken på att få läsa mer om.

I kapitel 2 möter läsaren ett förrevolutionärt läge i Sverige där medborgarna lever i ständig skugga av 1900-talets motbokssystem och serveringsrestriktioner via restauratören Tore Wretmans upplysande insatser under efterkrigstiden fram till det nyfranska kökets ideal på 1970- och 80-talen. En viktig brännpunkt för revolutionen är det avgörande året 1984 då den branschrespekterade restaurangguiden Guide Michelin för första gången betygsätter några svenska restauranger efter sin internationella måttstock. Det blir en svår uppgift för svenska restauranger att leva upp till för att kunna bli det franska kökets jämlikar, men också för att de sedan ska kunna gå vidare i en egen riktning. Kapitlet är en bra start för det visar att juridik, lag, ideal och intresset för den andre bygger upp kulturella system och att de

bara kan förstås genom att analyseras som delar i ett samverkande tanke-system.

I kapitel 3 går författaren själv ut i restaurangköket, nu som forskare men med sitt eget gamla kockyrke som grund för sin förståelse. Det är ett mycket vasst kapitel med mycket bra etnologi, där det klassiska fältarbetet visar sin slagkraft. Särskilt elegant är Jönssons beskrivningar av de kockkollegor han nu möter, och hur de ömsom värderar honom som en användbar jämlike, ömsom ser honom som oduglig akademiker förklädd till kock. Här blir både kockyrkets gamla mästare-lärling-situation och den akademiserade samtids-gastronomins värdegrund tydlig. Det blir också ett tungt belägg för att en revolution är i gång. För matkulturhistorikern är beviset användbart då författaren visar att matkultur är en konkretisering av idéer om matlagning men också dagens värderingar om rätt och fel.

I bokens fjärde avdelning får vi komma med till gastronomins finaste teaterscen, tävlingen Årets kock där Sveriges främste professionelle kock ska utses. Här förs köket, handgreppen, köksredskapen och matlagarens attityd ut till allmän beskådan och värdering. Teaterscenerna är dubbla, dels en fysisk uppvisning med applåderande och påhejande publik i en stor lokal, dels en TV-sänd show som tittaren trycker igång i sitt eget hem. Också det får nog betraktas som något revolutionerande.

Kapitel 5 diskuterar hur man lär sig gastronomi, från mästarläran och dagens akademiska utbildningar till vidareutbildning genom olika yrkesinstitut. Branschens egen inofficiella syn på kunskap är vanligen att den bäst grundläggs genom att man arbetar hos en mästare och lär sig rätt slags handgrepp och attityder, för det kan man inte få via en boklig bildning, menar man ofta. Efter 2–3 år drar sedan den kunskapssökande kocken vidare, som en slags kringflackande flygande holländare, där den slutliga hamnen är den egna restaurangen där man slipper den kritiserande mästaren och blir sin egen herre. Och drömmen måste slå in rätt snart, inte minst när kockarna kommer upp i 35–40-årsåldern och inte längre orkar med fler ”långpannor” (arbetsdagar som är 12–14 timmar långa, eller längre) eller när knän och händer inte längre lyder. För restaurangbranschen finns det inga guldlockor.

Det sjätte kapitlet behandlar det postmoderna intresset för mat med berättelser och ursprung, och måltid som en upplevelse i sig. Denna forskjutning av hur människan vill uppfatta och uttrycka samtidens värderingar genom mat och måltid, kräver både nya yrkeskåror som

t.ex. sommelier, barrista, choklatier m.fl., och kockar som arbetar efter köksmanifest och andra revolutions-traktat. Kocken har nu länkat sig tydligt till primärproduktionen varför en upplevelsedag på Bjärehalvön, där man får betala för att få plocka potatis, kan ses som en förlängning av en måltidsupplevelse. Ett besök på Bondens egen marknad är ett annat exempel på det tankesystem som samtidens måltid kan kopplas till. Det är en revolution som pågår där normen inte längre är ett enda tillagningsideal (läs: det franska) utan de som arbetar inom gastronomin måste idag reflektera över sitt yrke och i någon mån transformera det till ett kall och något som är djupt förankrat i det egna jaget. Precis som vanliga människor idag ofta lever efter dietregelverk som uttrycks med förkortningar som GI och LCHF, måste också kocken spika upp sina teser på matsalens griffeltavlor eller uttrycka det som ett manifest när han eller hon framträder i TV och slår fast att ”det här brinner jag för”.

Säcken knyts ihop i det sjunde kapitlet, där Jönsson tittar på vilka följder den bild av ideal och värderingar som han kartlagt får för den bransch som dagligen framställer matchande produkter och tjänster. Han finner särskilt fem betydande förändringar i revolutionens efterföljd: förhöjd yrkesstatus, synlighet i både matsal och media, fler och helt nya branschyrken, nya företagstyper med breda utbud, en mångfald av nya råvaror att laga mat av och att man i branschen börjat intellektualisera kring värdet av en ny kunskapssyn. Dessa faktorer i kombination med en teknisk utveckling av köksmaskiner och datorer för beställningar, näringsberäkningar och att man idag kan styra matlagningen till mycket precisa temperaturer, ned till en decimal, gör att gastronomin med fog kan sägas ha gått igenom en revolutionsfas. Även om den fortfarande pågår har kocken också kommit ut på andra sidan och uttrycker där både gamla och samtida kulturella värden i en ny form. Det finns ingen väg tillbaka.

Låt mig till sist instämma i Jönssons resonemang om att den kommersiella matkulturens utseende i vår tid är ett ovanligt revolutionerande kulturuttryck. Man skulle med fog kunna tala om *the gastronomic turn* som en pendang till *the linguistic turn*, där Jönsson häver sig ovanför tallriksbrämen och visar att här finns en värld att upptäcka, men förstås bara för den som vill se. Hans arbete frilägger livsmedlens, matens och måltidens idémässiga värde i samhället vid olika tidpunkter i historien. Svaret på frågan om varför vi människor överhuvudtaget ägnar oss åt det tidsödande matlagandet,

maträttskapandet och försjunkandet i måltider, är en alltför komplex kulturell process för att bara låta sig förklaras med att vi äter för att överleva, för att det är gott att äta eller för att kroppen behöver bränsle. Jönsson är måltidskulturens idéhistoria på spåren och visar att den kan bli ett tydligt eget forskningsområde. För lika lite som litteratur handlar om papper och trycksvärta, så handlar mat och måltid inte bara om näring och mättnad. *Den gastronomiska revolutionen* visar redan nu att bättre än så kommer det framtida svaret att bli.

Richard Tellström, Grythyttan

Ingrid Millbourn: *Det hemlighetsfulla mötet – publik och gycklare. Om skrällen och lockelsen i att se varandra*. Carlsson Bokförlag, Stockholm 2012. 256 s., ill. ISBN 978-91-7331-489-3.

Utifrån i första hand en stor och spännande samling circusaffischer huvudsakligen från 1800-talet, i Kungliga biblioteket i Stockholm, har historikern Ingrid Millbourn åstadkommit en rik och mångfasetterad berättelse om vad som händer i mötet mellan gycklare och publik. Detta är en bok om minnen, identiteter, gränser och tabun, men framför allt handlar den om de konsternas känslor som får utlopp i möten mellan betraktare och betraktad.

Inledningsvis presenteras gycklaren som en pirat utifrån vad Millbourn kallar Hannah Arendts piratteori, dvs. att någon är undantagen rättsliga, territoriella principer eftersom deras brott begås i ingenmansland. Gycklarna kallar sig resande och deras gränser markeras gentemot de bofasta, som de kallar de privata. Fernand Braudels historiesyn där kontinuiteter i historien ges större betydelse än förändringar präglar framställningen, som betonar att vissa mellanmänniska känslorelationer förändras mycket lite. Människan är sig mer lik genom historien än olik, konstaterar författaren.

Vad är det då dessa affischer kan berätta om relationen mellan publik och gycklare? Jo, att konsternas innebörder är tidlösa vad gäller den dragningskraft de har på publiken. Här får den amerikanske psykologen Silvan Tomkins affektsystem eller nio grundkänslor bilda ram för analysen, även om det också paras med onödigt många andra teoretikers synpunkter. Grunden finns i begäret efter ömsesidighet, där gycklarnas arenor blir en plats för affektutbyte som styrs av både skräck och lockelse. Teorin om affektutbyte kombineras med