

Följa hummer

Simon Ekström

Utgångspunkten för denna artikel är den skenbart enkla frågan: *vad är en hummer?* Svaret öppnar en värld av meningsskapande där humrar på olika sätt tilldelats huvudrollen. I texten fungerar därför hummern – både den materiella (verkliga) och den abstrakta (representationen) – som ett analytiskt spårämne vilket leder vidare till en diskussion om relationen mellan materialitet och mening. Genom nedslag i skilda verksamheter och historiska sammanhang presenteras först ett antal exempel på vad en levande, anrättad, beskriven eller avbildad hummer kan vara; och vad den följaktligen också kan fås att göra. Andra halvan utforskar följandet som kulturanalytisk metod och visar vilken nytta man kan ha av begrepp som täthet, densitet och population.¹

Humrar, nätverk och mening

Att ställa sig frågan om vad en hummer kan vara är ett effektivt sätt att få syn på skillnaden mellan olika typer av svar. Det är alltså en ingång som understryker att hummern inte har en utan många betydelser. Men frågan hjälper oss också att se hur den mening vi är beredda att tillskriva en viss hummer är beroende av i vilket sällskap vi ser den förekomma. Humrar uppträder nämligen sällan ensamma. Tvärtom är de nästan alltid omgivna av andra ting samtidigt som de också är föremål för varierande praktiker. För den som tagit på sig uppgiften att söka efter ansamlingar av verkliga eller avbildade humrar, dvs. det som i fortsättningen kommer att kallas för att följa

hummer, blir detta extra tydligt. Då humrar förflyttas från ett sammanhang till ett annat byts även inramningen ut. Det tidigare nätverk av föremål, människor och fysiska miljöer som omgett just denna hummer ändrar kort sagt skepnad. För hummern betyder varje nytt scenrum också ett nytt nätverk.

Förflyttningen mellan skilda inramningar innebär i praktiken en transformation eller översättning där hummerns nya betydelse hela tiden uppstår i relation till det aktuella nätverket. Den mening som går att knyta till hummern kan därför bättre beskrivas som potentiell snarare än definitiv. Svaret på frågan om vad en hummer kan fås att betyda (och följaktligen också för vad man i olika sammanhang kan ha den till) begränsas egentligen bara av två faktorer. Den ena avgränsningen utgörs av de historiska avlagringar av tidigare etablerad innebörd som hummern låter sig förknippas med; den andra beror på utformandet av det nätverk där hummern är en aktör bland många andra. Till grund för artikeln ligger därmed ett viktigt kunskapsteoretiskt antagande. Vill vi veta vad ett visst fenomen *är* eller vad det ska *förstås som* måste vi söka svaret i de relationer vi som människor upprättar med vår sociala och materiella omvärld. Det handlar med andra ord inte om att identifiera en kvalitet som ligger förborgad i fenomenet som sådant (jfr Latour 2007).²

En fråga – många svar

Men det är en utgångspunkt som inte nödvändigtvis delas av alla. Faktum är att frågan om

vad en hummer är hade kunnat resultera i en väldigt kort text. Nationalencyklopedins nätutgåva har nämligen svaret. Den europeiska hummern, *Homarus gammarus*, är en ”art av ordningen tiofotade kräftdjur”. Lyckligtvis fortsätter uppslagsverket sedan med en något utförligare beskrivning där det konstateras att sagda hummer oftast förekommer

på algbevuxna sten- eller klippbottnar längs Europas västkust från västra Medelhavet till Öresund och Nordnorge. Vanligen finns den på 8–30 m djup, men kan om vintern vandra ut på djupare vatten. Hummer är nattaktiv och äter både levande djur och as. Den har ganska stränga temperaturkrav – under 5 °C äter den inte, och vid 20–22 °C dör den.

Svårare behöver det inte vara att besvara frågan om vad en hummer är. Samtidigt uppstår misstanken att det även finns andra sätt att närma sig hummern. För bara lite längre ner i texten övergår framställningen i en beskrivning av vilka redskap som humrar fiskas med på den svenska västkusten. Den europeiska hummern är alltså inte bara ett tiofotat kräftdjur som förekommer på viss sten- eller klippbotten, utan också ett marint djur som fångas med hjälp av ett särskilt fiske. Låt oss därför skifta fokus och för ett tag följ detta nya spår.

Fiskeriverkets författningssamling innehåller bland annat ”Fiskeriverkets föreskrifter (FIFS 2004: 36) om fiske i Skagerrak, Kattegatt och Östersjön”. Denna lags tredje kapitel redogör för så kallade fredade arter och preciserar vilka redskap som är tillåtna för fiske och förvaring (sumpning) av hummer. Här formuleras ett annat sätt att ringa in vad en hummer är. Genom paragraferna delges vi kunskap om ett vattenlevande bytesdjur vars infångande regleras av särskilda datum och förordningar.³

Skälet till att hummerfisket omgärdas av restriktioner är att säkerställa en långsiktig överlevnad för hummern i svenska vatten. Men viljan att freda hummern bör också förstås som en omsorg om de fiskare som (i alla

fall till viss del) har sin utkomst från detta håll. Hummerfisket är en av de många lokala verksamheter som hjälper till att hålla landsbygden levande och befolkningen i sysselsättning. Frågan om vad en hummer är kan alltså leda vidare även i riktning mot närings- och lokalpolitik.

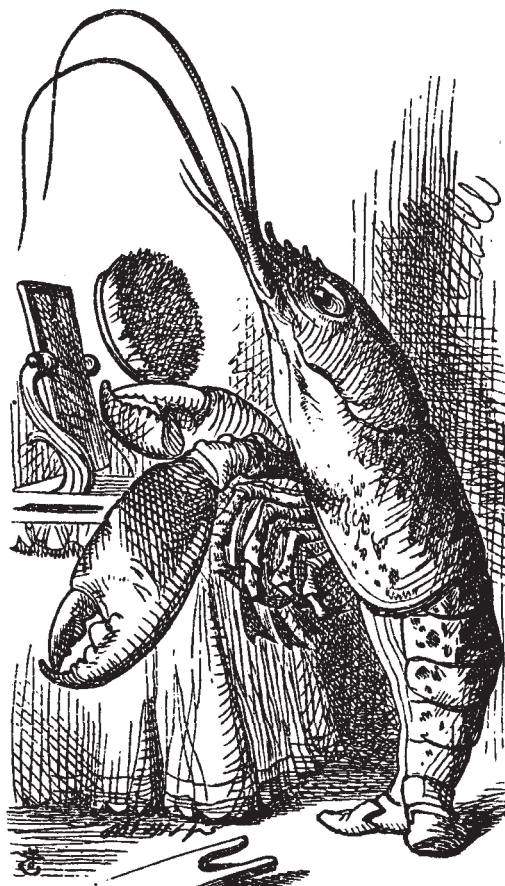
Men borde inte också fångstens fortsättning – själva ätandet – vara en del av svaret på vad en hummer är? Även med denna utgångspunkt leder sökandet åt olika håll. Inom den mosaiska lagen tillhör exempelvis skaldjur den kategori av födoämnen som betraktas som olämpliga. Samma sak gäller inom delar av islam. Den svenska naturforskaren Carl von Linné har också en del att säga om humrar, trots allt var det han som gav hummern dess latinska och vetenskapliga namn år 1758 (grundat på en observation av en hummer infångad utanför Marstrand). Det faktum att Linné vid detta tillfälle kom att placera humrarna i släktet *insekter* antyder samtidigt att inte ens den naturvetenskapliga förståelsen av vad en hummer är kan betraktas som särskilt definitiv (Berg 1962: 69f, 1968: 71f, jfr Swahn 2004).

Med dessa anmärkningar har hummern rört sig in i den domän av vetande som kan kallas för kulturhistorisk. Där hittar vi även upplysningen att ett femtiotal år innan Linné namngav den europeiska hummern ändrades förutsättningarna för fiske och distribution längs den svenska västkusten. I enlighet med ett kungligt brev släpptes år 1698 både hummer- och ostronfisket fritt i den bohuslänska skärgården. Innan dess hade rådmannen i Uddevalla, Anders Kock, under en längre tid ensam haft rättigheten till handeln med hummer i stora delar av norra Bohuslän. Dock endast på villkor att han garanterade kontinuerliga transporter av ostron (och troligen även hummer) till det kungliga hovet. Leveranserna skulle regelbundet infinna sig under perioden från höst till vår och ostronen ersattes med 12 daler silvermynt per tunna (Pryts

1898). I ett liknande sammanhang återfinns vi också en ögonblicksbild från *Pehr Kalms västgöta och bohüsländska resa. Förrättad år 1742*. I anslutning till ett besök i Fjällbacka anmärker linnelärjungen Kalm att ”Hummer fingo de mycket här på orten, och voro desamma merendels min hvardagsrätt” (citerad i Berg 1968: 71).

Den vardaglighet som enligt Kalm omgärdade hummerätandet i Fjällbacka står i stark kontrast till hummerns samtida karaktär av lyxartikel på andra håll i landet. Drygt hundra år efter att Kalm noterat att hummer räknades till vardagsmaten i landets västra kusttrakter klagar en godsägare från Skåne över magsmärtor efter förtärandet av middagar innehållande ”hummer, smultron och gåsleverpastej” (Nilsson 2011:44, se även *ibid.*:49). Med ledning av detta och andra belägg som dokumenterar de bättre bemedlades kosthåll kan vi helt kort växla in på det spår som har att göra med förtärandet av hummer som statuskonsumtion.

Ett av de bättre exemplen på hur servering och ätande av hummer kan sorteras in under det som Thorstein Veblen (2009) diskuterat som *conspicuous consumption* (dvs. särskilt iögonfallande konsumtion) utgörs av förbrukningen av hummer hemma hos greveparet von Hallwyl. Decennierna kring sekelskiftet 1900 ställdes det ofta fram mängder av hummer vid de stora bjudningar som varje år gavs för utvalda delar av Stockholms societet.⁴ Överdådet vid dessa middagar – som brukade innefatta även ostron, fågel och vilt, fina viner, exklusiva bordsuppsättningar och tryckta menyer – visade naturligtvis upp greveparets ekonomiska resurser. Men det var också ett sätt att manifesteras familjens hemortsrätt i huvudstadens noblare kretsar (jfr Sandell 2007, Jansson 2007). Eftersom det fanns vissa segslitna frågetecken kring hur man i Sverige skulle värdera Walther von Hallwyls schweiziska adelstitel var det senare nog så viktigt.⁵ Festerna, lyxen och de



The Lobster, av John Tenniel, som illustrerade den första utgåvan av *Alice i underlandet* (1865) av Lewis Carroll.

inbjudna gästerna (och inte minst humrarna) hjälpte till att etablera och upprätthålla greven som ett högadligt faktum.

Näringslära och ekoturism

Men vi kan också växla perspektiv lite mer i grunden. Att betrakta något som föda handlar ju även om exakt vad det är vi stoppar i oss. Även nu kan naturvetenskapen vilja ha ett ord med i laget. På nätet hittar jag en sida som heter *Miljömat* (miljomat.se) med underrubriken: analysera dina recept ur näringsvärdes- och miljösynpunkt. Skriver man in ordet ”hummer” i sökmotorn dröjer det bara någon sekund innan det dyker upp ännu ett svar på frågan om vad en hummer är.

Hummer konserv el kokt

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energi	90,5 kcal
Protein	18,7 g
Fett	1,5 g
Mättade fettsyror	0,18 g
Kolhydrater	0,3 g
Fibrer	0 g
C-vitamin	0 mg
D-vitamin	0 mcg
Folat	17 mcg
Järn	0,8 mg
Zink	3,4 mg
Kalcium	65 mg

I en separat ruta får vi sedan veta att eftersom humrar fångas med en skonsam fiskemetod och är fredade under sommarmånaderna är det också ”ett bra miljöval”. Frågan om vad en hummer är kan således också besvaras med: ett bra miljöval, eller att 100 g hummer motsvarar 90,5 kcal fördelade på 18,7 g protein, 1,5 g fett osv.

Det finns som sagt många olika sätt att närma sig och beskriva en hummer. Skillnaderna klargör att frågan om vad en hummer är hela tiden beror på vad den i grund och botten *ses som*: ett naturvetenskapligt objekt (och i så fall som endera ett tioarmat kräftdjur eller en insekt); ett inslag i inventeringen av landskapens resurser och befolkningens seder och vanor; en del av vår marina fauna som lämpar sig för både naturvård, arbetsmarknadspolitik och näringsmässiga omsorger; ett födoämne med ett mätbart energiinnehåll och en särdeles miljövänlig historia. Men som vi ska se kan vi med hummern i blickfånget också hamna i helt andra sammanhang och kontexter.

Årets första hummer

I likhet med årets tidigaste skörd av potatis, jordgubbar och sparris omgärdas årets första (lagligt fångade) hummer av både spänning och dramatik. På senare år har det uppstått

ett medialt drama där tidningar, tv och olika nättaktörer tillsammans ser till att hålla intresset på topp. Hur det kan se ut? Ja, ungefär som i den här några år gamla beskrivningen från lokaltidningen *Hunnebostrand*:

Första ”tenedraget” blev lyckat, från Göteborg, Hunnebostrand och Hamburgsund rapporteras om gott hummerfiske i god väderlek. Hummerakademien var på plats på Göteborgs fiskauktion kl.07 när Fredrik Hill från Hanssons fisk slog till med ett rekordbud på första kilot hummer som auktionerades ut, 7300 kr/kg! Det gamla rekordet från 2007 på 2060 kr/kg rök all världens väg. Fredrik Hill hade en beställning till Fältöversten i Stockholm på de två hummerhandlarna som vägde vardera ett halvt kilo. Ytterligare 11 svenska humrar bjöds ut på auktionen men till betydligt blygsammare pris. Till rekordpriset på 7300 kr/kg tillkommer avgifter på 5% och matmoms på 12%. Totalt 8541 kr/kg. Nästa premiärauktion är tisdag 27/9 2011. Passeras 10 000 kr/kg?

Det pris som framstod som anmärkningsvärt högt år 2010 skulle inom kort överträffas med råge. Året därpå handlades den första lådan hummer för 31 600 kronor kilot och vid premiären därefter tredubblades återigen denna summa. Priset vid fiskeauktionen i Göteborg stannade i september 2012 på den närmast osannolika summan 102 000 kronor per kilo hummer. Den snabba prisstegringen vid hummerpremiären har under senare år lett till att dessa auktioner bevakats i detalj av allt från lokala aktörer till rikstäckande medier som *Aktuellt och Rapport*. Hummerpremiären har därmed blivit en arena för strategisk marknadsföring, där köparen av den allra första lådan garanteras en betydande uppmärksamhet kring det egna företaget och varumärket. Att hummerfiskets ekonomiska inramning även rymmer en internationell dimension blir jag i min tur påmind om snart sagt varje gång jag går och handlar. Stående i min vanliga mataffär kan jag på baksidan av en kartong med vakuumförpackad hummer läsa följande produktbeskrivning:

Bland skaldjuren är hummern kung. Säg skaldjur och alla tänker på fest och höjda glas. En hummer närmar man sig helst i frack och chapeau claque, när klockan slår tolv på nyårsnatten. Men det är att visa en överdriven respekt för hummerns betydelse. Inte som godsak – men för övrigt. Numera kan vi alla unna oss en hummer någon gång utan att klä om till middagen.

Vår färska hummer är noga handsorterad, kokt, pastöriserade och kyld på Irland, för att kunna garantera en högsta kvalitet. Fångad från utvalda fiskebåtar runt Prince Edward Island där de lokala fiskarna är stolta över sitt ädla yrke och arbetar mot ett gemensamt mål, säkra fisket för nästa generation.

Onekligen har vi hamnat på rätt stort avstånd från de decimaler och delar av gram som utmärkte Miljömats svar på frågan om vad en hummer är för något. Tvärtemot vad man skulle kunna tro är emellertid inte den hummer som avbildas på kartongens ovansida fångad någonstans längs med den irländska kusten. Istället är det en kanadensisk hummer i en irländsk (eller om man tänker på språket: svensk) kartong. Prins Edward Island ligger i Nordvästatlantens, vid Kanadas sydöstkust, och geografiskt har ön alltså ingenting att göra med Irland. Läser man texten mer noga inser man också att det egentligen bara står att hummern är ”handsorterad, kokt, pastöriserade och kyld på Irland”, inte att den är *fångad* där. Faktum är att vi lika lite har en aning om nationaliteten på de båtar som har levererat fångsten till Irland. Kartongen nämner bara att de ”lokala fiskarna” runt Prince Edward Island är ”stolta över sitt ädla yrke” och att de arbetar med omsorg om den kommande generationen.

Vad vi har i vår kartong är alltså en kanadensisk hummer som troligen, eller i alla fall möjligen, är fångad av lokala fiskare från Prince Edward Island; därefter kokt och pastöriserad på Irland; för att i kundledet slutligen bjudas ut till försäljning i en matvaruaffär i Stockholm. Bakom denna kedja av transaktioner ligger den svenska producenten Seasam Food AB, med huvudkontor i Johanneshov.

Som en bieffekt av denna kortfattade lektion i nationsöverskridande produktplacering har vi alltså också lärt oss något om hummerfiskets globala karaktär.

Den internationella hummerindustrin med de två nära släktingarna *Homarus gamma-rus* (dvs. europeisk hummer) och *Homarus americanus* (dvs. amerikansk hummer) omsätter varje år miljardbelopp, vilket givetvis är förklaringen till att det idag går att köpa fryst, vakuumpförpackad eller butikskokt hummer på Coop, Hemköp eller ICA varje dag i veckan, om vi skulle vilja.⁶ Att värdet av den svenska fångsten är mycket mindre jämfört med flera andra marknader hindrar inte att även detta inhemska försäljningsvärde blir noggrant dokumenterat av olika myndigheter. Hummern är således även en ekonomisk resurs och realitet, lika mycket som den också är ett naturvetenskapligt, kulturhistoriskt eller nutritionsfysiologiskt objekt.

Humrar och platsens attraktion

Familjen von Hallwyls storstilade bjudningar, reklamvärdet som går att handla sig till vid hummerpremiären och turerna kring den förment irländska hummern visar alla på de breda horisonter som öppnar sig när man ställer frågan om vad humrarna egentligen gör i vissa sammanhang. Nedan följer ännu ett exempel. Den här gången är det valt för att visa hur skaldjur, fiskare, båtar, sjöbodor, tradition, autenticitet och historia kan tryckas ihop på förvånansvärt liten yta: allt för att locka till sig både turister och andra besökare.

Essensen av Bohuslän. Det är vad bröderna Lars och Per Karlsson förmedlar. Med skaldjursmetropolen Grebbestad i bakfickan kunde förutsättningarna för stora bohuslänska skärgårdsupplevelser knappast vara bättre.

I Grebbestad landas hälften av all Sveriges hummer, en ännu större andel av burfångade havskräftor och praktiskt taget alla landets ostron. Lagg till en varsam renoverad sjöbod från 1800-talet med en mängd unika detaljer och föremål, där man kan smaka på de nyfångade härligheterna. Toppa med två bröder, födda

och uppvuxna i Grebbestad och med en stark önskan om att få dela med sig av den genuina bohuslänska skärgårdens natur och smakupplevelser. Det är kärnan i Everts Sjöbod Grebbestad!

Både Lars och Per har Bohuslän i blodet och båda kan det mesta som är värt att veta om traktens kultur och fiske. Som utbildade möbelsnickare respektive båtbyggare har de fingerkänsla för gott hantverk. Det kom väl till pass vid renoveringen av den solgula gamla sjöboden som nu tjänar som utgångspunkt för alla upplevelser. I sjöboden samlas man gärna efter dagens fisketur, lär sig konsten att öppna ett ostron och njuter en kall öl därtill. En annan central ingrediens är förstås själva turboten; såta julen Tuffa byggd 1952 på Orust av den kända båtbyggaren Gösta Johansson. Tuffa är en sjösäker, miljödieseldriven båt med härlig tråkänsla och äkta fiskebåtsdunk. Även den är renoverad till perfekt skick.

Everts sjöbod, som texten ovan handlar om, är ett mindre företag från Grebbestad. De erbjuder hummersafari, ostronprovning, fiske, båtturer och paketresor med övernattnig och dessutom allt detta i olika kombinationer. Även i detta exempel på lokal marknadsföring



Greve Walther von Hallwyl, 1870-t. Foto: Hallwylska museet (Public Domain).

ring smyger sig hummern med som en del av det nätverk som bidrar till att skapa verksamheten som en autentisk upplevelse av riktig västkustnatur, bohuslänsk historia och lokal hantverkstradition. Företagets självpresentation är hämtad från hemsidan för *Naturens bästa*, vilket menar sig vara ett ”banbrytande kvalitetsmärke för ansvarsfull upplevelseturism i naturen i Sverige”. Bakom webbplatsen står två starka intressenter: dels *Svenska ekoturismföreningen*, som utgörs av 400 företag inom branschen, dels *Visit Sweden*. Det senare varumärket ägs till hälften av svenska staten och till hälften av resebranschen och har, enligt hemsidan, till uppgift att ”marknadsföra Sverige som resmål till människor utanför vårt land”. Liknande inbjudande presentationer av hummerfiske i motljus återfinns också i publikationer från *Svenska institutet* och andra organ, som utifrån mer regionala förutsättningar försöker sälja in den svenska Västskusten som destination och turistmål.

I den kontext av lokal, regional och nationell *placebranding* (se t.ex. Anholt 2010, Morgan, Pritchard & Pride 2011) som skisserats ovan blir såväl den fysiska som den symboliska hummern delaktig i skapandet av platsens attraktion. Adderandet av de tillgängliga värdena sker på olika sociala och administrativa nivåer och i relation till olika geografiska skalor. Här finns små lokala aktörer, som Everts sjöbod, vilka ingår i de konglomerat av ekoverksamheter som ryms på sidor som *Naturens bästa*. Vi kan även notera de enskilda eller övergripande satsningar som görs på marina näringar och evenemang i skärgårdskommuner som Grebbestad, Hunnebostrand eller Tjörn. Men till listan kan också läggas de samarbeten och förbindelser som uppstår inom ramen för större länkade satsningar, som Västsvenska Turistrådet.⁷ Liksom vi även bör räkna med de ansträngningar som pågår för att locka turister till nationen Sverige som ett föregivet intressant besöksmål med fascinerande natur

och spännande kulinariska möjligheter (jfr Tellström 2006, Jönsson 2012).

Hummern är med andra ord en entitet som på ett tydligt sätt cirkulerar mellan olika meningsbärande sammanhang och strategiska praktiker. Gång efter annan omsätts den till nya betydelser för att kunna passas in i nya nätverk. Samtidigt är det heller ingen tvekan om att den på detta vis översatta hummern också åstadkommer något med de skilda kontexter och nätverk vari den placeras. Om inte förr borde det nu stå helt klart att frågan om vad en hummer *är* faller på sin egen orimlighet. En hummer är överhuvudtaget inget i sig själv, den är bara något i relation till den bakgrund och de sammanhang mot vilken den framträder. Betydligt mer intressant än vad en hummer *är* blir därför, som vi sett, frågan om vad den *gör*.

Om hummerpopulationer och tätheter

Genom att följa en uppsättning humrar in och ut ur olika historiska, geografiska och sociala miljöer påvisas de glidningar i betydelse som motiverar deras närvaro i de nya sammanhangen. Men hur avgör den forskare som vill fördjupa sig i följandets problematik vilka av alla dessa tänkbara miljöer och kontexter som är värda att följa upp? Det har med andra ord blivit dags att precisera det som är min arbetsmetod: alltså själva *följandet* av hummer. Eftersom liknande ansatser har dragit till sig en hel del kommentarer under senare tid (se t.ex. Czarniawska 2007, Kamara & Pripp 2010) ska jag också ringa in det som är mitt eget bidrag.

Två huvudgrupper av forskningsmässigt motiverade följanden kan särskilt framhållas. Dels finns de som i Michel Callons och Bruno Latours efterföljd har undersökt hur



Humrar ingick ofta som en del av de holländska stilleben som under 1600-talet var inriktade på att visa upp den jordiska tillvarons rikedomar. Här i ett exempel av Andries Benedetti från mitten av seklet.

vetenskapliga undersökningar och etablerade sanningar alltid ingår i en materiell verklighet vars betydelse inte kan tänkas bort från dessa projekt (se t.ex. Callon & Latour 2007, Callon 2012, Latour 1999, 2007). Dels har vi de följanden som koncentrerat sig på att teckna tingens rumsliga och sociala biografier. Inspirationen kommer i detta fall ofta från *The social life of things. Commodities in cultural perspective* (red. Appadurai 1986). Genom ett närstudium av allt från den medeltida handeln med helgonrelikier till nittonhundratalets städigt växande intresse för orientaliska mattor får läsaren av denna inflytelserika antologi en serie inblickar i den värld av kommodifiering (läs: varufiering eller varugörande) där symboliska värden exponeras, omförhandlas och överlever som ekonomiska diton. Till detta kommer till sist även de följanden som velat skildra exempelvis sockrets (Mintz 1995) eller torskens (Kurlansky 2005) världshistoria. Dessa senare studier ger ofta prov på ett både kreativt och rörligt följande. Men den beskrivna företeelsen framstår vanligen också som fast förankrad i den globala ekonomin och ett strikt kronologiskt berättande.

Mitt eget följande inriktar sig framförallt på variationen i de nätverk och fysiska miljöer som *hummern* rör sig inom och mellan. Även med en sådan utgångspunkt är det lockande med jämförelser i både tid och rum. Konsten tillhandahåller ett åskådligt exempel. De humrar som fyller dukarna i det nederländska 1600-talets genremåleri trängs tillsammans med citroner och andra exotiska frukter, dryckespokaler i glas, tunga sidentyger och vackra uppläggningsfat i silver. I en sådan inramning blir hummern liktydig med det ovanliga, dyrbara och eftertraktade. Men samtidigt bidrar tavlornas många praktfulla skaldjur till den materiella iscensättningen av det förmögna köpmannahemmet i en tid när detaljerade avbildningar av verkligheten var betydligt mer ovanliga än idag (jfr Cavalli-Björkman & Nilsson 1995, Tunander 2008:

60). Det äldre genremåleriets humrar bör därför uppfattas som delaktiga ett radikalt annat meningsskapande än den ekivoka hummer som tar klon till hjälp för att lyfta upp servitrisens korta kjol på en amerikansk plansch från 50-talet.

För att inte tala om hur sextonhundratalets hummerkonst skiljer sig från det ikoniska objekt som Salvador Dalí skapade när han knappt trehundra år senare sammanförde en hummer med en telefon i konstverket *Lobster Telephone* (1936). Surrealisten Dalí hade för övrigt ett gott öga till humrar även i flera andra av sina konstverk. Särskilt märks detta i *The Dream of Venus*, det vill säga den märkliga installation som presenterades på världsutställningen i New York 1939. Under Dalís överinseende uppträdde i detta allkonstverk ett antal nakna kvinnliga modeller, draperade endast i humrar och andra havslevande djur.⁸

Utifrån de nämnda exemplen går det att resonera kring hur den närvarande hummern tilldelats olika arbetsuppgifter i skilda typer av bilder och genrer. Samtidigt är konsten intressant också genom att den representerar en observerbar *täthet* av humrar. Och det är just genom att söka efter och identifiera ett antal motsvarande ansamlingar av humrar som jag operationaliserat mitt följande. Med en täthet avses här att det finns platser eller sammanhang där det är (ovanligt) gott om hummer; där det råder en hög hummerdensitet. Det kan till exempel röra sig om det faktiska hummerfisket och försäljningen av fångsten, om konsumtionen av humrar som mat eller upplevelser, men också om humrar i konsten eller reklamvärlden, med avläggare till mode och litteratur, eller om humrar som delaktiga i marknadsföringen av skilda lokaliteter. Varje sådan täthet är en egen *hummerpopulation* och kan studeras dels med tanke på hur humrarna ingår i konkreta nätverk av människor och föremål, dels med avseende på vad de aktuella humrarna gör med dessa sammanhang (jfr Maurstad 2010: 8).⁹

Att följa hummer – etnologiska traditioner

Med avsikt har jag sparat en särskild sorts följanden till sist, nämligen de som ryms inom den egna ämnestraditionen. På senare år har etnologer följt bland annat mjölk (Jönsson 2005), bröllop (Knuts 2006), sopor (Åkesson 2005, 2008), alkohol (Nehls 2009), kunglighet (Frihammar 2010), västafrikanska jembe-trummor (Kamara & Pripp 2010) och svensk sjuttioalsprogg (Hyltén-Cavallius & Kaijser 2012). Jag gör med andra ord inte anspråk på att vara särskilt originell i mitt val av metod. Ofta beskrivs den här typen av studier som något nytt och annorlunda inom ämnet. Tveklöst finns det mycket som talar för en sådan karaktäristik. Samtidigt kan man utan större ansträngning finna exempel på etnologiska följanden av betydligt äldre datum (jfr Wentzer 2007: 14ff). Företrädare för både evolutionismen och diffusionismen såg det som angeläget att ”följa” och dokumentera olika fenomenens rörelser i tiden och rummet. Vad gäller evolutionismen var kunskapsmålet knutet till återskapandet av ett förlorat original eller den äldsta form varifrån senare versioner (varianter) endera lagt till eller förlorat olika element. Oavsett om det var föremålet, seden eller sagan som stod i centrum för analysen gällde det att leta sig bakåt och filtrera bort senare tiders tillägg och avlagringar.

Diffusionismen visar på ett snarlikt sätt upp ett långtgående intresse för följandets metodologiska implikationer. Många skulle säkert hävda att det var just det noggranna följandet av skilda företeelser som utgjorde själva kärnan i den teoribildning som låg till grund för riktningen (jfr Bringéus 1986: 39ff). De karterande ambitionerna tog sig uttryck i ett aldrig sinande intresse för materiella spår och lämningar: spridningsvägar, reliktområden, innovationscentra osv. Som det arketypiska exemplet på denna sorts forskning brukar framhållas Dag Trozigs *Slagan* från 1943. Naturligtvis innebar intresset för kartan och dess gränsmarkeringar även att folklivsfors-



Humrar gör sig även bra i reklam. Som i denna kampanj för Felix tomatketchup designad av reklambyrå Åkestam och Holst, 2010.

karen i praktiken ägnade sig åt ett kombinerat följande längs de två axlarna tid och rum. Oavsett om det som studerades var spridningen, förändringen eller det successiva avklingandet antogs den rumsliga utsträckningen också ha en tidslig dimension. De objekt, företeelser och variationer som studien avsåg att dokumentera uppfattades som delar av den större kulturella process som forskarens kartor och prickar förväntades kunna både avtäcka och förklara.

På 1960- och 1970-talen avfärdades de äldre etnologiska traditionerna och metoderna ofta eftertryckligt med argumentet att de vilade på föreställningen om en materialiserad och närmast besjälad kultur. Tingen fördes åt sidan och i deras ställe placerades människan som på en och samma gång kulturbärare och kulturbyggare.¹⁰ Kritiken mot företrädarna gick ofta ut på att i de äldre studierna verkade

både föremål och fenomen kunna spridas och röra sig över jordens yta utan inblandning av några som helst mänskliga subjekt, precis som om tingen skulle kunna vara aktörer i sig själva. Träffande eller ej kom kritiken att innebära en tydlig omorientering inom ämnet i riktning mot kultur som värdegemenskap, livsform och meningsskapande processer.

I en resonerande tillbakablick har Orvar Löfgren beskrivit hur den egna, yngre generationen gjorde sig lustig över föregångarnas föremålssamlade och karteringsiver. Slagor, årseidar, pepparkrossare och mortlar verkade ha ett eget liv där de vandrade fram över riket synbarligen utan mänsklig inblandning. Som ett typexempel på den frånvarande människan bakom tingen framhåller både Löfgren (2003:38f) och Bringéus (1986:42ff) följande passage ur Trozigs avhandling (1943:69). I Löfgrens version dock något nedkortad:

Det var en fascinerande vandring genom tiderna, när jag for från by till by mellan Mora och Särna. Jag såg skarvslagan försvinna och underskiktet av den spikade ögleslagan dyka upp och ligga blottat; jag nådde också dess gräns och såg bottenskiktet av hålslagan plötsligt ligga fritt. Det hela verkade stelnat, eftersom slagan nu är ett dött redskap, men man kände dock att det ej varit något statiskt tillstånd, utan en kamp mellan formerna och ständiga förskjutningar. När ögleslagan först nådde hit var motståndet av någon anledning större än på andra håll, frammarschen gick allt saktare och saktare och stoppades så småningom nästan helt. När den yngre typen kom, mötte den samma öde, dess expansionskraft minskades och utbredningen gick allt saktare och den fick allt svårare att slå ut, att helt täcka sin föregångare, där denne efter lång belägring lyckats taga några hårt försvarade punkter och nu själv stod i försvarsställning där.

I dessa översikter över det egna ämnet används citatet i första hand för att karaktärisera ett tidigare teoretiskt program och en med tiden övergiven metod: så tänkte och gjorde man då.¹¹ Men det finns också exempel på motsatsen. För Jakob Wenzler (2007) blir exakt samma utsnitt från *Slagan* ett sätt att

istället signalera en samhörighet med den äldre forskningens icke-antropocentriska utgångspunkter. När Trozig beskriver slagans utbredning och variation framträder arbetsredskapet, skriver Wenzler, ”inte som ett attribut hos människan”, utan som en ”population i sin egen rätt, havandes sin egen evolution” (2007:16).

På nästan ett halvt sekels avstånd från de formativa decennier som under 1960- och 1970-talen innebar en vindkantring bort från föremålen och det materiella kan man notera att pendeln svängt igen – och det med besked. Tingen står nu återigen i fokus för ett starkt etnologiskt intresse. Intressant nog är det dessutom som *aktörer* med en viss egen agens som föremålen under senare år har gjort en storstilad återkomst inom ämnet. Och alldeles som hos diffusionisterna handlar metoden återigen till stor del om *följanden*. Allt fler etnologer tar nu återigen rygg på tingen. Man följer i föremålets fotspår, analyserar deras materiella och sinnliga kontexter och sniffar efter deras doftmärken i såväl arkiv som samtid.

Å andra sidan sker det givetvis inte på samma sätt som förr. Den senaste materiella vändningen inom ämnet – det har som bekant varit flera andra – är tvärtom tydlig med att man hämtat sin inspiration från andra discipliner och traditioner än de som präglade den äldre folklivsforskningens evolutionistiska och diffusionistiska kunskapande. Skälen för att vända sig bort från den egna ämnestraditionen är dessutom goda. I någon mening måste man vara medveten om när det inte finns mer att hämta hos föregångarna på den egna bakgården. Med den här korta (och givetvis ofullständiga) exposén har jag därför bara velat understryka det kanske alltför uppenbara: nämligen att följandet som metod inte nödvändigtvis måste uppfattas som ett avsteg från eller ett brott med etnologins eller folkloristikens förflutna. Det materiellas återkomst kan även ses som en mer radikal

fortsättning på en sedan länge etablerad tradition inom ämnet (jfr Frykman 2006).¹²

Vilken skillnad gör en hummer?

Så, vad är då det nya i de nya perspektiven? Eller ännu hellre, eftersom jag strängt taget inte talar för någon annan än mig själv: på vad sätt är det en god idé att närma sig humrar med fokus på översättningar, nätverk och materialitet? Genom att låsa blicken på något materiellt (exempelvis humrar i olika historiska och kulturella omgivningar) blir det möjligt att resonera kring de nätverk av ting och människor som varje sådan specifik hummerpopulation är en del av. De icke-mänskliga objektens centrala placering i studien betonar det högst påtagliga arbete som de aktuella humrarna utför inom ramen för varje population, samtidigt som det också understryker den pågående relationen mellan människa och hummer. Då *hummern* görs till både studiens nav och analysens motor synliggörs med andra ord även de meningsskapande processer där historiskt och socialt situerade *människor* använder sig av de kulturellt grundade betydelser som går att applicera på den materiella världen.

Vad betyder då påpekan det att det finns en relation mellan humrar och människor? På ett sätt är det hela väldigt okomplicerat. Människor, humrar och hel massa andra icke-mänskliga objekt ingår i olika former av nätverk. Därför har också humrar och människor en i tiden och rummet utsträckt relation till varandra. Men om kulturforskare tidigare dragit på sig kritik för att de trott sig kunna tränga in i människors huvuden för att avslöja hur dessa tänker (Öhlander 1994) är det inte mindre osannolikt att vi skulle lyckas ta oss in under skalet på en hummer. Relation har alltså ingenting att göra med ett jämbördigt förhållande. Snarare är det oss själva vi ser när vi betraktar humrarna. Det är också förklaringen till den rad av språkliga ord och uttryck som på olika sätt förbinder humrar och människor med varandra: snuskhummer,

röd som en hummer (eller kräfte), festens clou och så vidare.

Följandet av hummer illustrerar vilka insikter det går att göra om översättningar och meningsskapanden som på en och samma gång materiella och kulturella fenomen. I analysen har jag väglett av ett analytiskt betraktande där objektet (hummern) varit ett och detsamma, medan villkoren för dess iscensättning upprepade gånger ändrats bara genom en lätt vridning på linsen. Det hela skulle kunna beskrivas som en kalejdoskopisk kulturanalys där ambitionen är att upptäcka något okänt om hummern genom att leta efter den på såväl förväntade som oväntade platser. Men jag har också velat lära mig något nytt om dessa sammanhang genom att ställa mig frågan om *varför* humrarna är där. Eller annorlunda uttryckt har jag inför varje hummerpopulation velat ta reda på vilken som är den aktuella hummerns specifika uppgift, vilket arbete är det som den förväntas utföra just där och då?

Avslutningsvis kan man samtidigt undra om objektet för mitt följande verkliga är ett och detsamma. Visst följer jag hummern och jag går dit den för mig. Men kanske handlar det snarare om flera olika än om en och samma generaliserade hummer. De olika humrar som diskuterats i artikeln (oavsett om dessa är verkliga skaldjur eller representationer förevisade i olika media) ändrar ju hela tiden karaktär i relation till den omgivning och de förbindelser som de är en del av. Ibland är den hummer jag följer ett bytesdjur vars infångande aktiverar en juridisk apparat med särskilda lagrum; ibland är den en möjlighet för enskilda fiskare och entreprenörer att finna ett nytt näringsfång genom att anordna hummersafaris, för att i nästa ögonblick hjälpa till att marknadsföra Sverige som ett gastronomiskt besöksmål med särskilt välsmakande råvaror.

Givetvis kan vi sätta ner foten och med Nationalencyklopedin konstatera att *Homarus*

gammarus är en art av ordningen tiofotade kräftdjur. Men vad har vi egentligen sagt med det? Och vad har vi lärt oss? Det klassifikatoriska svaret på frågan om vad en hummer är fungerar utmärkt mot bakgrund av vissa typer av naturvetenskapliga kunskapsmål. Men för den kulturforskare som är intresserad av den i tiden och rummet utsträckta relationen mellan människor och humrar är det knappast tillräckligt. I en mening är humrar naturligtvis ett stycke natur. Men det är en natur som flyttat in i ett antal rum som är befolkade och definierade av andra än humrarna själva. Allt vad vi vet (eller tror oss veta) om humrar är ett resultat av hur de framträder för oss som människor.

Simon Ekström, docent

Centrum för maritima studier (CEMAS) vid Stockholms universitet

Noter

- 1 Föreliggande artikel är skriven inom ramen för det pågående projektet *Homarus gammarus – det svarta guld*. Författaren tackar Maria Bäckman, Mattias Frihammar och Lars Kaijser för värdefulla synpunkter på tidigare manus.
- 2 Hänvisningen till Latour ska även läsas som en fingervisning om att en stor del av artikelns begreppsapparat (som exempelvis nätverk, översättningar och följanden) är hämtad från den teoretiska inriktning som brukar benämnas ANT (Actor Network Theory). Samtidigt är min tillämpning av dessa begrepp knappast typisk för denna inriktning. Bland annat lägger jag större vikt vid intentionerna bakom människors handlingar än vad som är brukligt inom ANT (jfr Åsberg 2012, Nehls 2009: 82ff). För mig är en central fråga vad människor vill uppnå genom att placera humrar i olika sammanhang. Man kan alltså säga att jag diskuterar det strategiska bruket av hummer.
- 3 Bland annat anges det att humrar endast får fångas i bur eller tina med två flyktöppningar om vardera minst 54 mm diameter; att den godtagbara storleken på en lovlig hummer, mätt från botten av ögonhålan till ryggsköldens slut (den s.k. *carapaxlängden*) ska vara minst 8 cm; samt att honor med yttre rom ovillkorligt måste släppas tillbaka vid platsen för infångandet.
- 4 Vanligen gavs tre sådana fester om året med skilda gästlistor. Bjudningarna koncentrerades till februari eller mars och varje middag brukade omfatta 36 personer. Menyn bestod vid dessa tillfällen av mellan nio och fjorton rätter (Sandell 2007).
- 5 Flera av författarna i antologin *Walther von Hallwyl: familjefar och företagsledare* (red. Haapasalo, 2006) uppehåller sig vid hur omdiskuterad den grevliga titeln var under Walthers levnad. Frågan komplicerades av att man i Schweiz avskaffat de adliga titlarna så tidigt som 1848 (se särskilt Rückert 2006).
- 6 Läser man den finstilta informationen på baksidan av kartongen står det faktiskt mycket riktigt att hummern i kartongen är en *Homarus americanus* och inte en *Homarus gammarus*. Med en möjligen onödig upplysning konstaterar man i innehållsförteckningen också, under rubriken allergiinformation, att produkten innehåller skaldjur.
- 7 Här kan nämnas de samordnade ansträngningar som legat bakom till exempel satsningar som *Västsvensk mersmak*, *Skaldjursresan* och *Västerhavets Big Five* (se även Mossberg & Svensson 2009).
- 8 *Lobster Telephone* är även känd som *Aphrodisiac Telephone*. Namnet får sin förklaring av att hummer (tillsammans med exempelvis ostron och choklad) ingår i den grupp av livsmedel som antas stimulera den sexuella aptiten. Dalí är heller inte ensam om kombinationen humrar, kvinnor och sexualitet. För ett par år sedan ställde Jeff Koons ut en parafra på Andy Warhols *Triple Elvis*. I Koons version är målningen utformad som ett konsthistoriskt citat, vilket inbegriper en lättklädd före detta playboymodell som replikerad i tre snarlika gestalter (liksom Warhols egen tavla visar upp tre stycken identiskt likadana bilder av Elvis) vilka håller upp en gigantisk uppläsbar hummer. Den röda hummerns antenner är utformade som en tydlig blinkning till Dalís karakteristiskt uppåtvridna mustasch. Med detta i bakhuvudet är det kanske inte så förvånande att en annan playboymodell poserar på den officiella hemsidan för magasinet tillsammans med en hummer <http://www.centerfold-babes.net/pb/cheryl-bachman/>. Även: <http://rabbitzoo.wikispaces.com/12-18-2008-0114p>.
- 9 För en annan användning av populationsbegreppet i etnologisk forskning kan hänvisas till Jakob Wenzer

som i sin avhandling diskuterar klubbar och barer som olika *populationer* i den komplexa ekologi som sammantaget utgör Göteborgs independent-scen (2007:59ff).

- 10 Owe Ronström (2008) har i en kommentar till detta sätt att skriva den egna ämneshistorien visat att föregångarnas vetenskapliga strävanden inte behöver beskrivas som fullt ut så endimensionellt. För den som letar i de äldre texterna finns det gott om exempel på viljan att uppmärksamma människorna bortom tingen även här.
- 11 Även Billy Ehn har konstaterat den anmärkningsvärda bristen på människor i de äldre kollegernas arbeten. I antologin *Tumme med tingen* upplyser han läsaren om att det dröjer ända till s. 150 i John Granlunds avhandling *Träkärl i svepteknik* (1940) innan de första spåren efter dem som brukat och tillverkat askarna dyker upp (Ehn 1992:115).
- 12 Liknande tankegångar, om värdet av att blicka bakåt för den som vill ta ämnet vidare framåt, formuleras även av författarna till de två ”klassikernummer” som getts ut av RIG (2006:4 och 2007:4), se särskilt bidragen av Hellspång (2006), Blehr (2006), Jönsson (2007) och även inledningen till det första av de två numren (Jönsson & Nilsson 2006).

Referenser

Tryckta källor och litteratur

- Anholt, Simon 2010: *Places. Identity, image and reputation*. Basingstoke: Palgrave Macmillan.
- Appadurai, Arjun (red.) 1986: *The social life of things. Commodities in cultural perspective*. Cambridge: Cambridge Univ. Press.
- Berg, Gösta 1962: Kräftorna i svensk matkultur. *Fataburen*, 1962 [Nordiska museets och Skansens årsbok]. Stockholm: Nordiska museet.
- Berg, Gösta 1968: Hummer, krabba och räkor. Inhemsk delikatesser på svenskt bord. *Gastronomisk kalender*, 1968. Gastronomiska akademien. Stockholm: Norstedt.
- Blehr, Barbro 2006: Stringens och spårskifte. Om Brita Egardts *Hästsukt och Rackarskam*. RIG, nr 4: 2006.
- Bringéus, Nils-Arvid 1986 [1976]: *Människan som kulturvarsel*. Stockholm: Liber Förlag.
- Callon, Michel 2012 [1986]: Några element av en översättningssociologi: domesticeringen av pilgrims-musslor och fiskare vid St. Brieucbukten. I: Cecilia Åsberg; Martin Hultman och Francis Lee (red.): *Post-humanistiska nyckeltexter*. Lund: Studentlitteratur.

- Callon, Michel och Latour, Bruno 2007 [1981]. Den store Leviatan isärskruvad. Hur aktörer makrostrukturerar verkligheten och hur sociologer hjälper dem att göra det. I: Latour, Bruno: *Artefaktens återkomst. Ett möte mellan organisationsteori och tingens sociologi*. Stockholm: Santérus Förlag.
- Cavalli-Björkman, Görel och Nilsson, Bo 1995: Människans artefakter. I *Stilleben*. Stockholm/Höganäs: Nationalmuseum och Bra Böcker.
- Ehn, Billy 1992: Människan genom föremålen. I: Eva Silvéen-Garnert (red.): *Tumme med tingen. Om det materiellas roll i museernas samtidsdokumentation*. Stockholm: Nordiska museet.
- Fiskeriverkets författningssamling*: FIFS (1991–2011). Göteborg: Fiskeriverket.
- Frihammar, Mattias 2010: *Ur svenska hjärtans djup. Reproduktion av samtida monarki*. Stockholm: Carlsson.
- Frykman, Jonas 2006: Ting som redskap. RIG, nr 2: 2006.
- Granlund, Johan 1940: *Träkärl i svepteknik*. Stockholm: Höskolan.
- Haapasalo, Heli (red.) 2006: *Walther von Hallwyl: familjefar och företagsledare*. Stockholm: Hallwylska museet.
- Hellspång, Mats 2006: Börje Hanssens doktorsavhandling *Österlen*. RIG, nr 4: 2006.
- Hunnebostrand – med ett hjärta av sten*. Nr 8, 2011–2012.
- Hyltén-Cavallius, Sverker och Kaijser, Lars 2012: Affective Ordering. On the Organization of Retrologies in Music Networks. *Ethnologia Scandinavia. A Journal for Nordic Ethnology*, vol. 42, 2012.
- Jansson, Ingalill 2007: Gäster och fester. I: Johan Rosell (red.): *Smak av svunnen tid. Om mat och dryck i Hallwylska palatset*. Stockholm: Hallwylska museet.
- Jönsson, Håkan 2005: *Mjök. En kulturanalys av mejeridiskens nya ekonomi*. Stockholm/Stehag: Bruno Östlings bokförlag Symposion.
- Jönsson, Håkan 2012: *Den gastronomiska revolutionen*. Stockholm: Carlsson Bokförlag.
- Jönsson, Lars-Eric 2007: Ett betydelselöst monument? Om Sigurds Erixons *Svensk byggnadskultur*. RIG, nr 4: 2007.
- Jönsson, Lars-Eric och Nilsson, Fredrik 2006: Etnologiska klassiker? RIG, nr 4: 2006.
- Kalm, Pehr 1746: *Pehr Kalms västgöta och bohuslänska resa: förrättad år 1742: med anmärkningar uti historia naturali, fysik, medicin, ekonomi, antikviteter etc.*

- Krantz, Göran (red.) 1977. Stockholm: Wahlström & Widstrand.
- Kamara, Ebrima och Pripp, Oscar 2010: Kinetisk kulturanalys. Att följa objekt, rörelser och rytmer. *Kulturella Perspektiv*, nr 3: 2010.
- Knuts, Eva 2006: *Något gammalt, något nytt. Skapandet av bröllopsföreställningar*. Göteborg: Mara.
- Kurlansky, Mark 2005: *Torsk. En biografi om fisken som förändrade världen*. Stockholm: Ordfront.
- Latour, Bruno 2007 [1998]: *Artefaktens återkomst. Ett möte mellan organisationsteori och tingens sociologi*. Stockholm: Santérus Förlag.
- Latour, Bruno 1999: *Pandora's Hope. Essays on the Reality of Science Studies*. Cambridge, Mass.: Harvard University Press.
- Löfgren, Orvar 2003 [1996]: Ett ämne väljer väg. I: Ehn, Billy och Löfgren, Orvar (red.): *Vardagslivets etnologi. Reflektioner kring en kulturvetenskap*. Stockholm: Natur och Kultur.
- Maurstad, Anita 2010: Cultural Performance of Cod at Tromsø University Museum. *Tidsskrift för kulturforskning*, nr 1, 2010.
- Morgan, Nigel, Pritchard, Anette och Pride, Roger (red.). 2011: *Destination brands. Managing place reputation*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Mossberg, Lena och Svensson, Inger 2009: *Boken om måltidsturism i Västra Götaland*. Göteborg: Västsvenska turistrådet.
- Nehls, Eddy 2009: *Kung alkohol och andra drogaktörer*. Bokförlaget Daidalos: Göteborg.
- Nilsson, Fredrik 2011: *I ett bolster av fett. En kulturhistoria om övervikt, manlighet och klass*. Lund: Sekel Bokförlag.
- Prytz, Carl Gustaf 1898: *Kronologiska anteckningar rörande Göteborg*. Göteborg: Wald. Zachrissons Boktryckeri.
- Ronström, Owe 2008: Intressedominans och motivattaktion. Form och innehåll i Albert Eskeröds *Årets äring*. *RIG*, nr 2: 2008.
- Rückert, Alexandra 2006: Adelstiteln: falsk eller äkta? I: *Walther von Hallwyl: familjefar och företagsledare*. Heli Haapasalo (red.). Stockholm: Hallwylska museet.
- Sandell, Gösta 2007: Allt vad huset kunde förmå. I: Johan Rosell (red.): *Smak av svunnen tid. Om mat och dryck i Hallwylska palatset*. Stockholm: Hallwylska museet.
- Swahn, Öjvind 2004: The Cultural History of Crayfish. *Bulletin Français De la pêche et de la Pisciculture*, nr 272–273.
- Tellström, Richard 2006: *The construction of food and meal culture for political and commercial ends. EU-summits, rural business and World Exhibitions*. Örebro: Örebro universitet.
- Trotzig, Dag 1943: *Slagan och andra tröskredskap. En etnologisk undersökning med utgångspunkt från svenskt material*. Stockholm: Nordiska museet.
- Tunander, Britt 2008: *Bländverk. Trompel'œil – konsten att lura ögat*. Stockholm: Carlsson Bokförlag.
- Veblen, Thorstein 2009 [1899]: *The Theory of the Leisure Class*. Oxford: Oxford University Press.
- Wenzer, Jakob 2007: *Resonanser. En neomaterialistisk analys av independentscenen i Göteborg*. Göteborg: Göteborgs universitet.
- Åkesson, Lynn 2005: Sopornas universum. *RIG*, nr 3: 2005.
- Åkesson, Lynn 2008: Det värdelösa värdet och sopornas ordning. I: Marie Cronqvist (red.): *Hållbara värden. Åtta essäer om tingens ordning och idéers bärkraft*. Stiftelsen Riksbankens Jubileumsfonds årsbok 2008. Göteborg/Stockholm: Makadam.
- Åsberg, Cecilia 2012: Läskunnighet bortom humanioras bekvämlighetszoner: en inledning. I: Cecilia Åsberg; Martin Hultman och Francis Lee (red.): *Posthumanistiska nyckeltexter*. Lund: Studentlitteratur.
- Öhlander, Magnus 1994: Kulturbegreppet, kritiken och praktiken. *Kulturella perspektiv*, nr 3: 1994.

SUMMARY

Following the Lobster

In this article, lobsters serve as an analytical trace element for a further discussion about the mutual relation between materiality and meaning. Through keystrokes in different historical and contemporary contexts, the first part of the text presents a number of examples of what a lobster could be – and what it could also be expected to do. The second part discusses *the act of following* as a culture-analytical method, and indicates the benefits that concepts like frequency, density and population can have.

Asking oneself what a lobster could be underlines that lobsters have more than one meaning. In other words, it is a way of helping us to see how the meaning we ascribe to a lobster is dependent on the kind of company it keeps. Lobsters seldom appear alone. On the contrary, they are almost always surrounded by other things, at the same time as they are objects for highly varying practices. For someone whose task it is to actively look for lobsters, i.e. what in the article is called following the lobster, this is especially clear. When lobsters are moved from one context to another, the setting is also

changed. The earlier network of objects, people and physical environments that surrounded the lobsters changes shape. For lobsters, every new setting also means a new network.

In this way, the following of lobsters illustrates how translations and meaning-making should be understood as both material and cultural phenomenon. In the analysis, the object is always one and the same – lobsters – while the setting and the network can change several times by simply twisting the lens. All this can be regarded as a kaleidoscopic cultural analysis, where the ambition is to discover something new about the lobster by searching for it in expected as well as unexpected places. At the same time, the intention is also to generate new knowledge about the contexts and activities that are actualised by the presence of the lobsters. This is why the article's recurring question – which is posed in the presence of every specific *lobster population* – is, what is the work that the lobsters are expected to do, right there and then?