

led. Kort sagt är Gustaf Ericssons sagor från Åkers och Rekarne härader, för att citera utgivaren, ”en av de viktigaste sagosamlingar som har sammanbragts i vårt land”. Nu återfinns samlingen äntligen i tryckt form. *Sagor från Södermanland* rekommenderas varmt, både för forskare och för en intresserad allmänhet.

Fredrik Skott, Göteborg

*A Swedish fieldtrip to the Outer Hebrides 1934*. In memory of Sven T. Kjellberg and Olof Hasslöf. Sven T. Kjellberg, Olof Hasslöf, Alexander Fenton & Mark A. Mulhern (red.). NMS, Edinburgh 2012. 107 s., ill. ISBN 1-905267-65-7.

Den skotske etnologen Alexander Fenton sammanställde och redigerade boken *A Swedish fieldtrip to the Outer Hebrides 1934* kort före sin bortgång 2012. Den bygger på dagboksanteckningar och manuskript samt fotografier och teckningar gjorda av Sven T. Kjellberg och Olof Hasslöf under ett par sommarveckor 1934. Boken består av tre delar, en inledning av Fenton där han sätter in Kjellbergs och Hasslöfs fältarbete i en större kontext av dels skandinaviska etnologers utforskande av keltisk folkkultur, dels studiet av en specifik skotsk hustyp, ”blackhouse”. Den andra delen utgörs av Hasslöfs dagboksanteckningar och Kjellbergs manusutkast. I den tredje delen gör Fenton en jämförelse mellan en skildring av Hebriderna från 1845 och Kjellbergs och Hasslöfs material. Fentons redaktionella insats är således omfattande.

De båda svenska etnologerna (1934 var de båda verk-samma som museitjänstemän i Göteborg) gjorde sin resa till den avlägsna skotska ögruppen i syfte att fylla en lucka i kunskapen om fiskenäringen och kustkulturen kring Nordsjön. Med sig hem fick de en avsevärd kunskap om tillvaron för innevånarna på de karga öarna. Dokumentationsmaterialet i form av foton, teckningar och Olof Hasslöfs resedagbok förvaras i Göteborgs stadsmuseums arkiv. Den översatta resedagboken kompletteras med manusutkast av Kjellberg, som denne översatte och tillsände Fenton 1971.

Hasslöfs dagboksanteckningar präglas dels av subjektiva iakttagelser, dels av strävan efter en objektiv skildring av vad han och Kjellberg såg och upplevde. Här finns beskrivningar av husbyggnadstekniker och material, men varvat med utlåtanden om hur smut-sigt det kunde vara i ett kök parat med en skildring av

husmoderns älskvärda leende. Förekomst av lakan i sängarna i de mycket enkla och ålderdomliga bostads-husen, ”blackhouses”, har noterats, vilket tyder på att de båda resenärerna mottagits gästfritt och fått se samtliga utrymmen. De skriver också om den generositet och vänlighet de möttes av under sin färd, som till stora delar företogs på cykel. Både Kjellberg och Hasslöf var skolade som byggnadsdokumentatörer i fältarbeten på svensk landsbygd organiserade av Sigurd Erixon och fortsatte att arbeta enligt dennes metoder. Dock skildrar de i fotografier, teckningar och beskrivningar som finns i boken inte bara byggnadskonstruktioner och båttyper, utan i lika hög grad det arbete som förekom på Hebriderna 1934. Fårklippning, boskapsmarknader, hur man odlar potatis under torv, kök med en öppen härd på stampat jordgolv, vävning av den berömda Harris-tweedden – boken ger mängder av fascinerande inblickar i hur människor har lyckats försörja sig i en karg och motsträvig omgivning.

I sitt förord lovprisar Fenton kvaliteten på det foto-grafiska material som Kjellberg och Hasslöf hemförde från sin resa och arkiverade i Göteborgs stadsmuseums arkiv. Han menar att bilderna är ett avsevärt bidrag till regionens visuella historia. I boken finns ett stort antal av dessa bilder, högkvalitativt återgivna, liksom många av Kjellbergs fina teckningar. Man kan ifrågasätta den sepiaton som samtliga foton har fått i trycket, sannolikt i ett arkaiserande syfte. Troligen har inte originalfotografierna denna färgton och de borde reproducerats närmre sin ursprungliga karaktär. Men detta är en randanmär-king till en mycket ambitiös och kvalitativ utgåva av ett intresseväckande och vackert källmaterial.

Karin Gustavsson, Malmö

Uno Hedman & Gösta Nordén (red.): *Välkommen till bords. Uteätandets historia*. Carlsson Bokförlag, Stockholm 2011. 280 s., ill. ISBN 978-91-73314-93-0.

Restaurangbranschens historia är inget välutvecklat fält inom forskningen, särskilt inte i Sverige. Det finns flera orsaker till ämnets svaghet. En är branschens låga status. Att gå på krogen sågs av vissa som ett nöje, av andra som ett ofog, men någon kulturyttring av rang ansågs det inte vara. Branschen togs därför inte på riktigt allvar bland dess supportrar, och bland dess motståndare fanns sällan någon vilja att behandla den seriöst. En annan orsak är dess slutenhet gentemot omvärlden. För den som inte arbetade i branschen var det svårt att få inblick i den

och de som arbetade i den var sällan några skribenter.

I takt med det ökade intresset och statusen för mat och dryck i den högre skolan börjar det dock till sist att komma skildringar om restauranglivet som går bortom kockporträtt med recept. Gösta Nordén och Uno Hedman har varit med om hela resan från motbokstiden till Matlandet Sverige. Båda är skolade i den Wretmanska restaurangsfären och har lång erfarenhet av matsalsarbete. Uno Hedman har själv stått och trancherat på kroglegender som Riche och Stallmästaregården, för att sedan tillsammans med Erwin Hug driva en av de första svenska krogar som fick en stjärna i Guide Michelin (Coq blanc), för att till sist arbeta som lärare på Restauranghögskolan i Grythyttan. Gösta Nordéns meriter står inte långt efter, och det är Nordén som stått för det huvudsakliga redaktörskapet i boken.

*Välkommen till bords* har den något pretentiösa undertiteln *Uteätandets historia*. Boken innehåller visserligen en översikt över århundraden av uteätande i Sverige, uppbyggd som en När Vad Hur, med ett antal uppslagsord under varje århundrade. Det ger läsaren en beskrivning över ett antal fenomen i restauranghistorien, men där finns inte mycket av vare sig analys eller syntes.

Desto intressantare är avsnittet om nittonhundratalets restauranglegendarer, vilket tar upp en dryg tredjedel av boken. Här presenteras restauratörer som Cattelin, Ekegårdh, Lendrop och Bratt (Hans, inte Ivar, motbokens skapare som i och för sig påverkat restaurangbranschen mer än de flesta restauratörer). Här kommer författarnas unika och mångåriga inifrånperspektiv till sin rätt. Förutom att de har egna erfarenheter av att arbeta med eller för många av de beskrivna personerna, har de även lyckats få fram unikt källmaterial genom att kontakta släktingar. På så vis kommer även Sune Carlqvists egna ord fram genom utdrag ur ett opublicerat memoarutkast. Även Hedmans egna hågkomster är läsvärda. Att på detta sätt ha tecknat en rad biografier över restaurangpersonligheter blir bokens avgörande bidrag till forskningen om restauranger i Sverige, ett bidrag som kommer att ha sitt värde under många år för alla som kommer att vilja fördjupa sig i branschens historia.

Avslutningsdelen är mera rapsodisk. Bengt Frithiofsson och Mikael Mölstedt skriver om sina erfarenheter av restaurangkritik och boken avslutas med en ordlista och historiska årtal. Däremellan försöker författarna närma sig frågan om serveringsyrkets utveckling. Frågan är intressant. Medan de senaste femtio årens restauranghistoria ur kockens perspektiv är en närmast osannolik framgångssaga, är historien sedd ur matsalspersonalens perspektiv snarare en historia om degradering än uppgradering. Hovmästaren var en respekterad person, inte minst för sina hantverkskunskaper som visades upp i matsalen genom tranchering, flambering och konstnärliga uppläggningar. Men i takt med kockens uppgradering gick matsalspersonalen motsatt väg. När tallriksserveringen slog igenom blev matsalsarbetet på många restauranger reducerat till konsten att bära tallrikar och att ta betalt. Utvecklingen är intressant ur ett branshperspektiv, matsalen är det nordiska restaurangundrets blinda fläck. Om någon svensk restaurang skall få tre stjärnor i Guide Michelin behöver matsalsarbetet upp en nivå. Men den är också intressant ur ett samhällsperspektiv. Vad är det som gör att den artistiske och bohemiske kocken fått den status som den kunnige och korrekta tjänaren tidigare innehade?

Dessvärre verkar inte författarna riktigt ha orkat med att fördjupa sig i ämnet. De tar sin utgångspunkt i en uppsats från några av Hedmans elever på Restauranghögskolan, men kommentarerna till denna, liksom de avslutande reflektionerna känns tämligen lösryckta. Det blir ett antal i och för sig talande episoder och anekdoter kring matsalsarbetets utveckling, men ingen systematisk sammanställning. Det är synd, för få torde ha samma bredd och djup av erfarenheter som Nordén och Hedman. Men frågan är väckt för andra att gå vidare med, och då kommer inte minst beskrivningarna om nittonhundratalets restaurangpersonligheter att bli ett värdefullt källmaterial.

Håkan Jönsson, Lund