

Ulrika Torell: *Socker och söta saker. En kulturhistorisk studie av sockerkonsumtionen i Sverige*. Nordiska museets förlag/Nordiska museets handlingar 141, Stockholm 2015, 367 s., ill. ISBN 978-91-7108-571-9.

Ulrika Torells *Socker och söta saker. En kulturhistorisk studie av sockerkonsumtionen* handlar precis som titeln anger om hur sockret introducerats och konsumerats genom historien fram till idag. Boken inleds med den retoriska frågan om ”hur tillvaron skulle te sig om inte sockret fanns?” Författaren konstaterar att mycket skulle te sig annorlunda och nämner födelsedagsfesten och biobesöket liksom livsmedelsaffärerna och julbordet som exempel. Hon fortsätter och konstaterar att det söta är ett så pass självklart inslag i vardagen att det tas för givet. Sett i ett mer historiskt sammanhang är dock sockret ett på många sätt motsägelsefullt ämne. Det har brukats och cirkulerat som vara i tusen år men är samtidigt en förhållandevis ny ingrediens i kosthålllet.

Sockerproduktionens historia är väl dokumenterad och studerad ur olika perspektiv. Sockerframställning har krävt stora resurser i form av kunskap, teknikutveckling, energi och arbetskraft samt bidragit till de sociala villkor som format samhällen, folk och stater. Den har danat världsordningar. Sockerproduktionen har därför studerats inom botanik, kemi, antropologi, geografi och nationalekonomi. Hur sockret har konsumerats har däremot inte ägnats lika stor uppmärksamhet. Det är här Torells bidrag kommer in. I boken följer hon sockret genom historien, gör nedslag i olika sociala sammanhang och fokuserar på konsumtionsmönster och samband till sockret och sötsaksätandet. Hon analyserar hur sockret blev en del av det vardagliga hushållet, hur det fick roller och funktioner till både nytta och nöje. Torell förhåller sig kontinuerligt genom hela boken till tidigare forskning och antaganden om hur sockret kan tolkas. Hon påpekar att sockrets introduktion som vardagsvara setts som synonymt med samhälleliga framsteg och som integrerat i det moderna samhällets framväxt. Sockerkonsumtionen har varit

ett sätt att mäta olika länders välstånd och levnadsstandard. Hur mycket socker som produceras och säljs säger dock inte mycket om hur det konsumeras och brukas. Det säger heller ingenting om sockerätandets sociala och kulturella dimensioner, inget om bruk, spridning och nya varor. Torell vill ge kunskap om hur sockret har sålts och använts och hur det letat sig in i nya sociala och geografiska rum. Ambitionen är att ge substans åt sockrets konsumtionskurva. Hon skriver, att det övergripande syftet är att identifiera värden och funktioner som etablerats kring socker och söta varor i det framväxande konsumtionssamhället; alltså hur sockret blev begärligt och brukbart.

Boken är kronologiskt framställd och behandlar främst svenska förhållanden, även om internationella utblickar förekommer. Den består av sex kapitel, eller tematiska delstudier som författaren själv beskriver dem, och två utblickar – mellankapitel – om konditoriernas rumsliga dimensioner och kafferepets signifikans. I kapitel 1, *Sockerätandets sociala former*, redogörs inledande för hur människans bruk ursprungligen kan spåras till de sockerrör som växte vilt i Stilla havets övärld. Hur dessa växter så småningom fördes till Kina, Persien och Indien. Till Europa kom sockret med det arabiska väldet under 600-talet. Det odlades då i områdena runt östra Medelhavet, ett par hundra år senare odlades det också i de västra delarna. Då kom också de nordligare delarna av Europa i kontakt med sockret. I ett svenskt sammanhang omnämndes det först i början av 1300-talet, i räkenskaperna för en lagmannabegravning i Uppland. Torell redogör också för den arbetsamma processen att utvinna socker ur sockerrören. Hon hänvisar till Jock Galloways studie *The Sugar Cane Industry* och berättar att tillverkningen, med start under 1400-talet, fördes längre västerut och så småningom etablerades i Västindien, Brasilien och Kuba. Det var inledningen på den transatlantiska sockerhandeln, då sockret var en viktig imperialistisk faktor med kolonialisering och slavhandel, och möjligheter att finansiera västerlandets industriella utveckling. Här bidrog sockerindustrin till att skapa asymmetriska relationer mellan grupper, folk och länder och att generera

komplexa politiska, ekonomiska och demografiska strukturer. Relationer som i viss mån fortfarande består. Fram till 1800-talet var rörsockret den viktigaste källan för rent socker. Under 1800-talet började dock socker att tillverkas av vitbeta och en europeisk sockerproduktion etablerades i långsam takt. En svensk inhemsk betproduktion kom igång först under 1800-talets sista decennium.

I det första kapitlet placerar sig Torell i ett konsumtionsteoretiskt sammanhang. Syftet är, som tidigare påpekats, inte att studera varuproduktion utan att undersöka produktion av mening. Med konsumtionskulturer som analytiskt begrepp menas sockervarornas tillverkning, marknadsföring och försäljning, inköp och bruk. Det centrala är föreställningarna om de kvaliteter som det söta uppfattats ha och de idéer som funnits om hur det ska konsumeras, eller uttryckt med andra ord ”det söta är inte något att stoppa i munnen, det är en artefakt kodad med betydelser”. Grundtanken är att smak och vad som uppfattas som gott är socialt och kulturellt förankrat. Smak skiftar över tid och i olika sammanhang. Att konsumera en vara är en kommunikativ akt och att vara en del av ett samhälle eller socialt sammanhang är också att tolka och klassificera olika varors status. Att studera de betydelser som olika varor tillskrivs ger en förståelse för hur människor strukturerar sin verklighet och definierar sig socialt. Här bidrar de värden och idéer som knyts till varorna till att forma, förnya och upprätthålla vardagliga kulturmönster.

För att kunna söka svaret på studiens eller kanske hellre studiernas problematik använder sig Torell av en bred uppsättning empiri. Forskningsprocessen har, skriver hon, till viss del handlat om att identifiera de konsumtionslandskap där sockret återfinns. Varuutbudet har spårats i tillverkarens och försäljarens prislistor, i dagsannonser och priskuranter. Bruk och föreställningar har sökts i landshövdingrapporter, provinsialläkarrapporter, farmaceutisk litteratur, facktidsskrifter, dagstidningsdebatter och statliga utvärderingar, samt i dagböcker och privata brev. Kokböcker, etikettböcker och hushållningslitteratur har också varit en ingång. Vidare är sockrets materialitet viktig och godsakers och

förpackningars formgivning har undersökts. Det sammantagna materialet av texter, bilder, siffror och föremål kan tyckas disparat, men ger en mycket bra grund för de olika ingångar och problematiken som avhandlas.

Hur sockret uppfattats göra gott behandlas i kapitel 2, *Välgörande sött*. Här är det de långa tidsperspektiven som gäller. Läsaren får insikter i hur sockret varit en komponent i medicinska behandlingar allt sedan vår tideräknings början. Historiskt sett har sockret varit viktigt inom läkekonsten, där det uppfattats ha en välgörande effekt. Det uppfattades vara bra för magen och tarmen samtidigt som det var febernedsättande och allmänt stärkande. En del av sockrets betydelse har legat i dess kemiska egenskaper. Det kan smältas, modelleras och stelna igen. Det hjälper inte bara till att göra mediciner sötare och kanske lite mer välsmakande, det bidrar också till att i pillerform kunna förpacka andra verkande komponenter. En återkommande fråga i studien har varit gränsen mellan socker som medicin och som mat (eller godsak). Här bjuder Torell på flera historiska nedslag. Under medeltiden var det föremål för teologiska diskussioner. Kunde sötsaker ätas under fastan? Thomas av Aquino fastslog att socker främst var bra för matsmältningen och därför visst kunde ätas under fastan. Under renässansen relaterades sockrets goda egenskaper till de medicinska läror som var förhärskande. Länge rådde tankar om att sjukdomar berodde på en obalans mellan kroppssafterna. Mat var en viktig del i medicinska behandlingar och sockret en återkommande komponent i de dieter som föreskrevs. Sockret påverkade kroppssafterna och kunde såväl kyla och lugna, som lösa och reta. Sockrets goda och läkande egenskaper ifrågasattes dock när engelska läkare under 1600- och 1700-talen ansåg att socker kunde bidra till skörbjugg och tandröta.

Gränsen mellan konfektyr och medicin återspeglas i de två grupper som historiskt ägnat sig åt produktionen av sött, nämligen apotekarna och sockerbagarna. Gränsen mellan godsak och verkande medikament har inte alltid varit tydlig. När medicinen och förnuftet fick en annan ställning under 1800-talet försvagades sockrets användning som medicin, men fortsatte att vara en

del i folkmedicinska kurer och expanderade framförallt på de kommersiella marknaderna där den bidrog till välbefinnandet – om än inte i medicinska termer. Det intressanta i Torells redogörelse för sockret i ett historiskt hälso-perspektiv är kanske inte de enskilda nedslagen i sig. Det långa tidsförloppet kan ge ett lite fragmentariskt intryck. Vad som framträder är istället att utvecklingen inte har varit tydlig och stegvis. Den framstår snarare som en långsam process konstituerad genom såväl motsättningar som sociala överenskommelser, som ett flöde i flera riktningar där olika strömningar kan fortgå parallellt. Sockret har setts som medicin och krydda, som medikament och vardagsvara. Här har sockerkonsumtionen tett sig mycket annorlunda i olika sociala sammanhang. Samtidigt som det sociala skikt som konsumerat socker varit begränsat har föreställningarna om sockrets egenskaper spritt sig och gjort det eftertraktat. Här är en av Torells viktiga poänger. Det är i föreställningarna om sockret som efterfrågan formas, inte i tillgången i sig.

Kapitel 3, *Drömmen om den sockersjudande bonden*, behandlar introduktionen av sockerbetsodling, eller mer korrekt de förhållandevis misslyckade försöken att under första halvan av 1800-talet introducera en svensk sockerbetsodling. Ett projekt pådrivet av Svenska lantbruksakademien var att få igång en småskalig produktion som skulle gagna en bredare omvandling av jordbruket. De svenska experimenten kontextualiseras i en större politisk ram. Under denna period var England den dominerande producenten av socker. Från kontinentalt håll fanns en önskan om självständighet gentemot England, vilket bland annat ledde till sockerbetsexperiment i Preussen och Frankrike. Något som också inspirerade till svenska försök. Att odla och bereda betorna var dock en komplex procedur som innehöll många moment. Försöken slog inte väl ut. Det fanns visserligen ett intresse från brännvinstillverkare, men de fick inte tillstånd. Från jordbrukets sida däremot var intresset obetydligt. Det fanns inte heller någon bredare svensk sockermarknad (som jämförelse kan sägas att under samma period var sockerkonsumtionen i till exempel England per capita

tio gånger större än i Sverige). Det är ett mycket intressant kapitel och ett exempel på hur samhällseliga ambitioner kan sakna bäring och förankring i människors liv.

Hur sockret konsumerades under 1800-talet, främst, är utgångspunkt för kapitel 4, *Besuttna kök och allmogens armod*. Utifrån bland annat recept- och etikettböcker, brev och dagböcker, visar Torell hur sockret främst konsumerades i urbana miljöer och av ett mycket begränsat samhällsskikt; där sockerkonsumtionen dock var mycket riklig. Med ett räkneexempel visas hur den mängd socker som gick åt för att tillreda en mindre frukost – som i dessa samhällsklasser äts mitt på dagen och innehöll både varma och kalla rätter – motsvarade kostnaden för 12 manliga eller 18 kvinnliga dagsverken. Socker ingick här som en basvara i de övre borgerliga skikten och sockeranvändningen kan delvis beskrivas som ostentativ, alltså ett sätt att visa upp sitt välstånd. Detta kan jämföras med landsbygden och de mindre bemedlades situation, som i mångt och mycket fortfarande var en sockerfri miljö.

Hur det söta fått form som karamell, konfektur och godis är fokus för det femte kapitlet, *Signalrande rött*, som visar hur varuutbudets utformande i hög grad samspelar med människornas livsformer och olika samtiders stämningar och ideal. Här är texten förankrad i materiella kulturstudier, influerade av Daniel Miller och Arjun Appadurai, och tingen uppfattas som sociala agenter som både formar och formas av den tid där de brukas. Varornas form och funktion har en central roll för hur människor förstår sig själva och andra. Sötsakerna betraktas med andra ord som meningsfyllda objekt snarare än behovsbaserade förbrukningsvaror. I kapitlet är det återigen det långa tidsperspektivet som får utrymme och det påvisas hur sockret tidigt associerades med status och maktdemonstrationer; hur det har formats som härskarporträtt, som skåderätter målade i guld, som kungligheter och slott. Maten och sötsakerna har varit en del av de ritualer där makten manifesterats. I tider där alla inte kunde läsa var de visuella manifesteringarna viktiga och så har det varit från medeltid och framåt. Senare har sockret som konfekt haft betydelse vid begravningar och bröllop,

svart konfekt på begravningar, ljus på bröllop och dop. Högtidskonfekten var ceremoniell och förekom länge hos de mer välbeställda; en tradition som senare skulle tas upp också på landsbygden. Det söta blev också en del av svärmeriet och kärleksrelationerna. Sött associerades tidigt med sensualism och passion. Choklad förknippades med förälskelse och erotiska undertoner, den symboliserade kyskhetens och avhållsamhetens sammanbrott. Det söta ingick också i landsbygdens gåvo- och friarekonomi genom de varor som såldes på marknader. Under slutet av 1800-talet expanderade konfektyrindustrin och spreds i bredare folklager, där prefabricerade varor och verser ingick i det sociala kärleksspelet.

Kapitel 5 är väl illustrerat med många exempel som ibland får karaktären av uppräknings. Torell diskuterar samtidigt hur sockrets spridning också kan ses som en demokratisering av varan, när den blev tillgänglig för ett större flertal. Hon knyter an till diskussionen i kapitel 3 och betonar att de söta varornas spridning och exponering i sig inte är en demokratisering, utan ett begärets spridning. I den tidiga massproduktionen lyste motiv från allmogens, lantarbetarnas och den fabriksarbetande stadsbefolkningens vardag med sin frånvaro. Sötsakerna som producerades representerade och förkroppsligade borgerskapets och välståndets kultur. Sötsakerna blev ätbara aktualiteter som representerade idéer om det moderna. Man stoppade så att säga samtiden i munnen. De fabriksframställda sötsakerna kommunicerade delaktighet, att äta var att bli en del av det löftesrika konsumtionssamhället. En större politisk och ekonomisk demokratisering ägde i Sverige rum först efter 1920, och då märks det också i sockerkonsumtionen.

Hur sockret kom till allmänt åtnjutande berättas i kapitel 6, *Den stora sockerruschen*. Om jag ska lyfta fram ett favoritkapitel, så är det nog detta. Under 30-talet omkodades sockret från att först och främst ha signalerat exklusivitet till att bli en basvara. Här finns en förhistoria. Sverige var vid sekelskiftet 1900 självförsörjande på socker. Under sent 1800-tal hade betodlingen expanderat. Nu var tillverkningen effektiviserad, betorna förädlade och odlingen fungerade bättre. Inledningsvis hade det funnits star-

ka intressekonflikter mellan sockerbruksfabrikörer, betodlare, lantarbetare, raffinaderiägare och stat. 1907 samlades dock de olika intressena i SSA, Svenska Sockerfabriksaktiebolaget. Sockertillverkningen hade också ett statligt stöd genom bland annat importrestriktioner. Under 20-talet producerades ett överskott. Sockret blev till en politisk fråga.

Det fanns till att börja med en oro för att sockerproduktionen inte skulle bära sig. Det var en viktig arbetsplats, sysselsättningsbrist och lågkonjunktur hotade. Sockret blev en arbetsmarknads- och jordbrukspolitisk fråga då näringen fick statligt stöd. Samtidigt hade statliga utredningar visat att det allmänna kosthållet i Sverige var dåligt; kosten var inte tillräckligt energirik och ganska enformig. Här var sockret en lösning, eftersom det uppfattades ha ett högt näringsvärde, det innehöll mer energi än kött, ost och bröd. Sockret sågs som en kemiskt ren substans som inte innehåller något onyttigt; det var ett effektivt och ändamålsenligt livsmedel. Socker innehåller 99,9 % näring, lät det i marknadsföringen. Det passade tidens näringsfysiologiska rön. Det var modernt, rationellt och hade en vetenskaplig legitimitet. Flera kampanjer lanserades och de bedrevs även under 30-talet, här var både SSA och Medicinalstyrelsen engagerade. Målet var en kost som innehöll i snitt 45 sockerbitar per dag. Socker kunde då ingå i alla rätter som sås, gröt, omelett, stuvning, gratäng, potatisrätter och soppor. Nu skedde också en demokratisering av sockerkonsumtionen och konsumtionsmönstren förändrades. Under 20-talet ansågs socker fortfarande vara ett njutningsmedel och ett medikament, så som det hittills varit genom historien. Det associerades till exklusivitet och medelklassen var den stora konsumentgruppen. Torell uttrycker det som att det uppfattades som en gränsmarkör för vardag och fest. Under 30-talet blev sockret mer av ett baslivsmedel och det tillskrevs nya sociala och kulturella värden. De förändrade kostvarorna väckte reaktioner. Sockrets potential kom snart att ifrågasättas. Det hade energi men saknade näring, det var billigt och de allra fattigaste drygande ut kosten med socker.

Att relationen till socker alltid varit lätt ambi-

valent är temat för den avslutande delstudien i kapitel 7, *Saccharophobia*. Sockret har aldrig varit en harmlös produkt, samtidigt som det lockat har det också uppfattats orsaka svarta tänder, fetma, kärleksjukdomar, lättsinne och frammana bristande karaktär. Sockerätandet har definierats som problematiskt i vissa sociala sammanhang, under vissa historiska villkor och konsumtionsförutsättningar. Kapitlet speglar tre huvudteman där sockret har uppfattats som särskilt hotande: som alstrare av fetma, av tandröta och som riskfaktor för sjukdomar i hjärta och kärl. Längre var sockret och de problem som följde i dess spår ett privilegierat problem. Sockret konsumerades i avgränsade sociala sammanhang, faran uppfattades som en privatsak. När sockret blev mer allmänt spriddt blev konsekvenserna en fråga om folkhälsa och ett samhällsproblem, till att börja med uppmärksammades tandhälsan. Utbredningen av karies följde distributionsvägarna för socker och godis. Det allmänt vedertagna räckte dock inte för politiker och myndigheter under 40-talet, man ville basera det på vetenskapliga bevis, vilket ledde till de empiriska undersökningar som under sent 40-tal utfördes på Vipeholm, utanför Lund, ett sjukhus för sinnesslöa. I Medicinalstyrelsens regi utfördes på de intagna en serie experiment som undersökte relationen mellan kost och tandhälsa. Vipeholmsstudien har blivit känd genom den på många sätt etiskt problematiska inramningen; den kan utan tvekan ses som ett övergrepp. Samtidigt var resultaten banbrytande. Undersökningen bevisade relationen mellan sockerkonsumtion och karies. I början av 50-talet omdefinierades socker igen och blev ett hot mot folkhälsan, vilket ledde till långtgående kampanjer om tandborstning och ett mer restriktivt sockerintag. Nu föddes bland annat idén om lördagsgodis.

Sockerkonsumtionen höll sig på en jämn och ganska hög nivå under andra halvan av 1900-talet. Det var dock inte i hemmen som den sockerstinna kosten tillreddes. Numera ingår den som en viktig ingrediens i livsmedelstillverkning och i det godis som konsumeras. Under andra halvan av 1900-talet uppfattades dock inte sockret som den stora boven i maten. Det var istället fet-

tet som ansågs hota folkhälsan, och många varor med mindre fett och mer energi (alltså socker) producerades. Visst hördes också andra röster som påpekade att fett kunde vara nyttigt och sockret en fara. Men dessa uppfattningar fick mindre genomslag. Sockret var den stora boven när det gällde tandhälsa, men det gick inte att bevisa att sockret hängde samman med hjärtproblem eller diabetes. Under 2000-talet kom dock sockret som problem att uppmärksammas. Stillasittande tillsammans med sötsaksätandet sågs som en anledning till viktökningar. Under 2010-talet talas återigen om ett paradigmskifte för hur sockret ska uppfattas. Sockret ger inte bara fetma och karies, det har en mer aktiv betydelse för utveckling av sjukdomar och dödlighet i befolkningen. Sockret är inte bara gott, det orsakar också sjukdomar i hjärta och kärl såsom diabetes, levercirros och demens. Sockret är idag en hotfull och lömsk substans.

Boken avslutas med en epilog, *En god lösning*. Här dras resultaten samman. Sockret är en i sig unik vara. Det smakar inget annat än sött. Det kan kombineras med det mesta. Det är också en vara vars framgång och popularitet inte är given, det följer ingen entydig berättelse. I olika tider och sammanhang har det funnits olika tolkningar och bruk av sockret och det söta. Det har varit exklusivt, normaliserat och modernt på samma gång. Världen har blivit sötare under det senaste seklet, eller som Torell skriver, sillen är inte längre salt utan söt.

*Socker och söta saker* är en mycket givande bok. Jag märker att jag under min läsning gärna berättar och diskuterar vad jag har lärt mig. De olika studier som bygger upp boken ger en bred ingång till de konsumtionsmönster som omgärdat sockret. Samtidigt återkommer somliga omständigheter i flera kapitel. Det kan ge ett repetitivt intryck, men gör också texten tydligare. Det visar på sockrets komplexitet och ger ett visst utrymme för nytolkning. Det är givande att ta del av de resonemang som driver framställningen framåt. Hur sockret har konsumerats är svår-gripbart, men Torells undersökningar har betytt (min kommentar) en förståelse för olika tiders tankekomplex när såväl kontinuitet som brott i sockerkonsumtionen granskas.

”Hur” Torell söker bli tydligare ju närmare nutiden vi kommer. Läsaren får kunskaper om både vilka varor som cirkulerade och de ideal som varit giltiga vid måltider, mat och umgängesvanor. Det blir mer av idéer och ideal än praktiker och konkreta resonemang om hur sockret har konsumerats, vilket författaren är medveten om och resonerar kring.

De kapitel som greppar över längre tidsepoker tenderar ibland att bli lite svepande och fragmentariska, medan de som håller sig till kortare perioder, som det misslyckade försöket att introducera sockerbetsodling i Sverige och sockrets förändrade status under 30-talet, är mer koncentrerade.

Torell tar i boken kontinuerligt spjörn mot schablonmässiga påståenden om en ständigt stigande sockerkonsumtion. Framställningen är i polemik mot förklaringar som reducerar sockerkonsumtionen till en fråga om tillgång och efterfrågan, istället påvisas hur historiespecifika omständigheter etablerar särskilda konsumtionsmönster och hur efterfrågan alltid formas i relation till sociala och kulturella betingelser. Det är en bok med många illustrationer och det går även att följa resonemangen i bilderna. Sötsakerna har sällan bara varit för munnen utan också för ögat. Att använda socker som spårhund genom historien är ett lyckat grepp. Historien som den presenteras känns igen, men den får sitt särskilda uttryck med sockret som röst.

Lars Kaijser, Stockholm

*Att konstruera en kvinna. Berättelser om normer, flickor och tanter.* Karin Lövgren (red.). Nordic Academic Press, Lund 2016. 168 s. ISBN 978-91-88168-25-2.

Målsättningen med antologin *Att konstruera en kvinna* är att utforska olika dimensioner av ålder, åldrande och kvinnlighet och bidra till diskussionen om hur ålder och genus ges mening. Antologiprojektet har utvecklats av etnologer, barnforskare och litteraturvetare inom nätverket Flickforsk! Nordic Network for Girlhood Studies och

nätverket Tantforsk!, båda med säte vid Umeå universitet. I inledningskapitlet betonar bokens redaktör, etnologen Karin Lövgren, vikten av att studera åldersrelaterade nyckelfigurer för att nå fördjupad förståelse för hur genus och ålder konstrueras. Med denna analytiska utgångspunkt förenas delstudier med fokus på olika empiriska kategorier såsom sagor, flicktidningar, tecknad film, kriminalromaner, modebloggar och intervjuer med kvinnor i olika åldrar.

En av antologins grundläggande ambitioner är att uppmärksamma och ifrågasätta diskurser om åldrande, som exempelvis ålderstrappan. En annan ambition är att synliggöra föreställningar som är under omförhandling. Tanten har under senare år fått en form av upprättelse. Karin Lövgren skriver att ”tanten kan också förstås som representant för samtidskritik: hon söker inte behaga, hon törs säga emot och visar civilkurage, och hon är inte ständigt orolig för vad andra ska tycka”. Förändringsperspektivet är även framträdande i Eva Söderbergs artikel om illustrationer av H.C. Andersens saga ”Tummelisa”. Genom att jämföra hur illustratörerna valt att gestalta sagans nyckelfigurer på skilda vis under 1900-talet och 2000-talets början, diskuteras vilka föreställningar om ålder och genus som kommer till uttryck influerade av varierande samhällskontexter.

Johanna Sjöberg har granskat fyra tidningar som riktar sig till flickor och tjejer i olika åldrar. *Prinsessan* och *Barbie* vänder sig till de yngsta läsarna, medan *Pets* och *Julia* vänder sig till målgruppen 7–14 år. Av studien framgår hur tidningarnas innehåll lanseras för att locka flickorna att läsa, men även att redaktionerna tillskriver läsardialoger vikt. ”I slutänden betyder det att producenten låter läsaren skapa tidningen och tidningen skapa läsaren.” I ett långsiktigt perspektiv utgör åldersgrupperade tidningar till småflickor och tonårstjejer en socialiseringsprocess och kommersiell länk till magasin för vuxna kvinnor.

Mödrarnas frånvaro i tecknad film för barn är utgångspunkt för Berit Åströms forskarintresse. Hon har gjort en genomgång av ett stort antal filmer baserade på såväl Disneys filmatiseringar av bröderna Grimms folksagor som på sentida