

sor Godfrey Baldacchino vid Institute of Island studies i Charlottetown, Kanada, där Ronström en tid var gästforskare.

Det har varit lärorikt för mig som etnologisk kustforskare att ta del av all den information om föreställningar om öar och öbor över hela världen som denna bok innehåller. Den är lättfattligt skriven på ett medryckande sätt och kan därför anbefallas både till kulturforskare och en bred allmänhet. Nästa steg för forskningen blir att undersöka öbors egna föreställningar och deras livsföring i vardag och högtid. Det kräver fördjupade fältarbeten på utvalda öar inom olika områden.

*Anders Gustavsson, Oslo universitet/Henån*

Martin Ragnar: *Grisens historia. Så mycket mer än fläsk*. Carlsson Bokförlag, Stockholm, 2015. 364 s., ill. ISBN 978-91-7331-732-0.

En gång i tiden var våra husdjur och deras betydelse för befolkningen och dess försörjning i Sverige ett centralt forskningsämne för etnologer; i dag tycks de inte längre bry sig. Största delen av den svenska kulturhistorien lämnas därför numera obeaktad. Historielösheten reflekterar förstas det ointresse för tidigare generationers erfarenheter som utmärker det högurbana samhället i stort. Som tur är finns det dock mycket goda studier av fåbodbruk, herdeorganisationer och hägnader, men också åtskilliga monografiska framställningar av gäss, hästar, får och nötkreatur, som fortfarande är läsvärda. Numera är det istället agrarhistoria som axlat uppgiften att utforska det bondesamhälle som präglat tillvaron fram till för några årtionden sedan. Janken Myrdal och hans kolleger har gjort ett gott jobb där.

Den intima samvaron med och det ekonomiska beroendet av produktionsdjuren har varit en grundläggande del av människans tillvaro, något som tidigare generationers folklivsforskare också var på det klara med. Ett djur som emellertid fått märkvärdigt liten uppmärksamhet, men som i synnerhet under 1900-talet var en

viktig del av folkförsörjningen över hela landet, är grisen, vars kulturhistoria behandlats ganska styvmoderligt inom human- och kulturvetenskaplig forskning. Matskribenten och energiforskaren Martin Ragnar, som glatt kastat sig över många kostrelaterade ämnen, har dock insett tamsvinets ovedersägligt stora betydelse och skrivit en faktatät och fascinerande bok om ämnet. Stort som smått har fått komma med och i boken sätts det mångfacetterade tamsvinet in i ett vidare sammanhang. Rätt så. Grisen och människan har en lång gemensam historia där samvariationen varit stor. Författaren lyfter fram en rad intressanta teman där människa och svin skapat biokulturella domäner av vikt. Samtidigt hade många för läsbarhetens skull kanske önskat en större sovring. Inte mig emot. Det finns många roliga data man skulle kunna gå vidare med.

Här berättas om tamsvinets härstamning och egenskaper, om vildsvinets äldre svenska historia och om tamsvinets plats i religiösa sammanhang och i festseder (den tämligen recenta julgrisen får förstås visst utrymme, men historiskt har nog julens alla goda korvar varit viktigare produkter. Vad vore exempelvis en jul utan potatiskorv frågar sig varje värmlänning med rätta, eller för den delen, kan man fira jul utan grisfötter i gelé?). Vidare belyses ollonsvinens historiska betydelse, grisens omvittnade renlighet diskuteras (trots att ordspråksliknande uttryck gärna vittnar om motsatsen) liksom dess ställning som markberedare (flera växters folkliga benämningar intygar detta eftersom svinen varit ute efter deras rhizomer eller jordknölar). Men tamsvinet har också tjänat andra funktioner. De sydsvenska vallgrisarna uppmärksammades för några år sedan och deras historia berättas på nytt här, men de har också fått tjäna som tryffelsvin (i Sverige tydligen i sökandet efter hjortsvamp som tidigare kunde köpas på apotek som ett slags afrodisiakum) och som sällskapsdjur. Det är inte bara kött, inälvor, blod och fett vi får av grisen, utan även svinborst har varit en viktig råvara. Cirkusgrisar är också en funktion som får komma med.

Viktiga avsnitt om slakt och köttproduktion, som kanske är bokens bästa delar, borde tilltala

varje läsare med intresse för vår föda och kosthållning. Svinslakt är i dagens samhälle ett komplext ämne med många bottnar och knepiga diskussioner. Men vi äter fortfarande mycket fläsk och efterfrågar som en spegel av tidsandan bättre köttråvara. Det svenska lantrassvinet är ingen lantras utan resultatet av ett långvarigt förädlingsarbete som pågått i århundraden. Industriproducerat kött, importerat eller inhemskt, är det konsumenten i allmänhet får hålla till godo med. Däremot kan linderödssvinet, ett ståtligt, socialt och på många sätt spännande utegångsdjur som ger stora kullar och har ett utmärkt kött, som på 1950-talet räddades av Skånes djurpark, kategoriseras som en traditionell lantras. Nu efterfrågas den av vissa uppfödare och många konsumenter. Restauranger marknadsför sig med att man serverar kött från linderödssvin. Författaren slår ett slag för lin-

derödssvinet som köttdjur lämpligt för vår tids konsumenter som eftertraktar kött med kvalitet, smak och en lokal prägel. Intressant nog har svinuppfödaren Rolf-Axel Nordström och kocken Paul Svensson fått skriva var sitt förord till boken, något som vittnar om att boken vill förmedla ett budskap.

Det är mycket som ryms i boken och bitvis kan den upplevas som lite rörig. Men den läsare som tar sig igenom boken får sig till livs många intressanta bitar av tamsvinets kultur- och samtidshistoria, vilket gör ansträngningen mödan värd, inte minst för alla som är intresserade av vårt långvariga samspel med domesticerade djur genom tiderna. Publikationen avslutas med en gedigen litteraturlista, som inbjuder till fördjupning i ämnet. Bildmaterialet är spännande och utsökt. Ett register hade inte varit så dumt dock!

*Ingvar Svanberg, Uppsala*