

RECENSIONER

Richard Tellström: *Hunger och törst. Svensk måltidshistoria från överlevnad till statusmarkör*. Forum bokförlag, Stockholm 2015. 283 s. ISBN 978-91-37-14344-6.

Redan när man som läsare vänder upp pärmen till boken möts man av presentationen av vad som anses vara de tre populäraste helgrätterna i Sverige 2014, där pizzan konkurrerar med biften, bearnaisesåsen och fläskfilén i olika kombinationer. Läsaren blir här också påmind att om nu inte ”om” funnits och historien hade tagit andra vändningar i termer av teknisk utveckling så hade också menyn tagit sig andra uttryck. Kanske hade vi då suttit och frossat i gryta med fläsk- och grönsakssås eller varför inte en biffstuvning. Pizzan hade i alla fall inte stått på bordet om inte vedspisen hade uppfunnits i början av 1800-talet.

Resonemang som dessa möter läsaren när Tellström introducerar begreppet ”kontrafaktisk gastronomi”. Vid första anblicken är det svårt att helt göra sig de rätta associationerna, men tankelekarna som Tellström gör med oss är både spännande och utmanande. Här kopplar han matens och måltidens historia till samhällsutvecklingen och belyser historiska skeenden på ett briljant sätt. Historieberättelserna ger inte bara en kittlande spänning till bokens innehåll, de sätter också fingret på det socialt, kulturellt, men också politiskt skapade, i den mat vi äter. Hur hade vår matkultur egentligen sett ut om vissa händelser aldrig hade inträffat? Tellström tar upp exempel från skilda tider i historien, alltifrån att presentera ett scenario där järnspisen aldrig hade utvecklats till att andra världskriget

hade fått ett annat slut. Händelser som vid första anblicken inte kan tänkas ha något med mat och matkultur att göra, men där Tellström med stor skärpa och historisk blick bevisar motsatsen. Och det är till stor del här som författaren har sin styrka, i de många fängslande historiska skildringarna och parallellerna till samtiden, där maten och måltiden belyses under olika epoker under historien. På många sätt bidrar boken med unika bilder av maten och måltidens uttryck, betydelse och roller ända från bondesamhället och framåt.

Författaren ställer sig tidigt frågan: ”Varför håller vi egentligen på så mycket med mat?” Maten är ständigt närvarande – mer nu än någonsin tidigare. Vi befinner oss alltid i en nära relation till maten, skriver Tellström: antingen har vi precis ätit, eller så äter vi just nu, eller så ska vi alldeles strax göra det. Det är svårt att värja sig, och Tellström skriver hur det snarare är förväntat idag att ha en inställning till mat, men också att kunna samtala om mat. Att vi tycker att det är gott räcker inte, skriver han. Maten, och inte minst måltiden, är något livsavgörande på fler plan än att det ska ge oss näring och energi för biologisk och fysiologisk överlevnad. Boken handlar därmed om vad som händer med oss som människor när vi skapar och äter måltider, hur mat kan förstås som ett kulturuttryck, som en del av kulturen och hur vi blir till en mänsklig gemenskap genom maten och måltiderna. Genom maten kan vi hitta tillbaka i tiden och matkultur blir en länk till historien samtidigt som den bygger nya relationer med framtiden. Vill vi veta något om tidsandan så kan vi börja med att analysera det vi äter, poängterar författaren.

Tellström för oss med lätthet och språklig elegans, men också humor, genom matkulturens snåriga vägar. Boken ger upphov till många leenden av igenkänning. Författarens sätt att skriva är underhållande – som till exempel när han skriver om vad som händer när såsen hålls på en nystekt wienerschnitzel, eller hur den så kallade 5:2 dieten bygger på såväl individuella som kollektiva överenskommelser om ät-dagar kontra svält-dagar. Man kan luras att tro att det han skriver inte är så komplicerat, men det är att dra förhastade slutsatser. Tellström har inte bara en skärpa i att betrakta matkulturens olika dimensioner, han vänder och vrider på begreppet och presenterar läsaren för olika utmaningar längs vägen. Begrepp som matkultur, eller måltidskultur för den delen, som vid en första anblick kan te sig självklara har lika många betydelser som det finns människor som äter. Matkulturen blir ett sätt att komma i kontakt med de värderingar som vi delar, skriver han. Vi använder mat för att uttrycka våra kulturella uppfattningar. Likt föregångare som Claude Lévi-Strauss och Mary Douglas påminner Tellström oss om att maten och språket har många likheter och att maten också kan förstås med hjälp av den logik som ligger i språket och grammatiken.

Det är således mycket med matkulturen som inte har med mat att göra. ”Begreppet matkultur handlar om människans idéer om den faktiska maten och måltiden”, skriver Tellström tidigt i boken. Matkulturen blir ett uttryck för såväl filosofi och idéhistoria som kultur och politik. Det handlar häri om kulturella ställningstaganden. Men naturligtvis finns maten med – åtminstone viss mat, eller det vi kallar ”mat” i en viss kultur. För, som författaren återkommande poängterar, mat är något som vi kulturellt klassificerar som ätbart. Således kan ett djur, till exempel en insekt, betraktas som mat i en kultur, men inte i en annan. Här presenterar Tellström oss för ytterligare ett spännande begrepp, nämligen ”matens limbo” – ett matens ingenmansland, det som är någonstans mittemellan det ätbara och icke-ätbara. Exemplet med insekterna passar väl in här. Limbo är det mellanrum som skapas mellan det ätbara icke-ätbara, vilket också visar på det föränderliga i matkulturer och

hur fältet mellan ätligt och icke-ätligt är i ständig rörelse, både individuellt och kollektivt. Begreppet är lockande, men samtidigt svårt att helt greppa. Tellström tar upp insekter som ett exempel på något som kan sägas befinna sig i limbo idag, åtminstone för en del människor, medan andra har en tydlig definition av insekter som ”icke-mat”. Men, beroende på om insekten serveras nermald till mjöl eller ska slurpas hel, så kanske vi också placerar den på olika ställen längs ”mat-icke-mat-skalan”. Som begreppet framställs kan det tolkas både utifrån ett individuellt och ett kollektivt perspektiv, och det är också här som begreppets egentliga innebörd stundtals slirar. När Tellström skriver att rätter som är möjliga att äta, men kanske inte just idag, kan sägas befinna sig i limbo, blir det otydligt om det är så att preferenserna för dagen kan sätta något i limbo eller om det som hamnar i limbo gör så för att det finns en syn på att detta inte anses vara något ätligt. Det är ju skillnad på att inte tycka om något, men att ändå betrakta det som mat, och att se något som icke-mat.

Att förledas att tro att det bara finns en matkultur är fel. Tellström tydliggör att det finns flera, och att det alltid kommer att vara så. I kapitlet om manlig biff och kvinnlig sallad tar författaren upp att det är möjligt att identifiera olika matkulturer baserat på könstillhörighet. Den könsbundna matkulturen visar på skillnader i uppfattningar om manlig och kvinnlig mat vid en viss tid och plats, men inte nödvändigtvis på reella skillnader mellan hur män och kvinnor de facto äter. Att män och kvinnor alltid förhåller sig olika till mat, matlagning och måltider är således en sanning med modifikation, likaså att män och kvinnor tycker om olika slags mat eller vill äta olika mycket.

Tellström skildrar i boken måltidens utveckling från att vara något av ett nödvändigt ont till att ätandet är något som visas upp på olika reella och virtuella arenor. Här redogör han för hur vi gått från att se maten som nytta och bränsle och en *funktionalistisk* matkultur, till mat som njutning och mat som identitet. På detta sätt har maten blivit en samtalsyta, skriver han, och något att uppleva genom våra olika sinnen. I denna postmoderna matkultur agerar också den post-

moderna människan. Tellström skriver: ”Det är både normalt och nästintill förväntat att människor ska kunna tala om livsmedel, maträtter och tryck, vad som är den egna smaken och vad man känner när man äter”. Men här är också ett av de ställen där Tellström tenderar att falla i generaliseringens dilemma. Att ge uttryck för något utan att riskera att anklagas för bristande nyansering är som att balansera på en skör tråd. För vem är det egentligen vi avser i citatet ovan? Det är lätt att anta den urbana medelklassens perspektiv när samtiden ska beskrivas. Genom att prata om samtidsmänniskan i singularis riskerar mångfalden att gå förlorad. På liknande sätt beskriver författaren det positiva i att servera nya smakkombinationer och nya rätter snarare än det förväntade och det som skulle kunna representera mer traditionella synsätt på mat, vilket även detta skulle kunna ses som ett uttryck för en snävare syn på den samtida människan än vad verkligheten uppvisar. Författaren skriver att postmodernismens sökande efter äkthet och autenticitet utvecklas i urbana miljöer, inte som en landsbygdsidé – vilket också stärker bilden av att vi skulle kunna finna olika typer av postmoderna människor, eller att alla människor inte passar in på detta epitet.

Författaren återkommer flera gånger till en central aspekt – vi människor äter inte för att överleva utan för att leva. Uttrycket är slagkraftigt och argumenten för dessa väl formulerade. Hans exempel med foderpellets synliggör variationens nödvändighet och matens sociala och kulturella betydelser på ett utmärkt sätt. Här får läsaren fundera över hur det egentligen skulle vara att äta samma färglösa, smaklösa, men väl så näringsriktiga, bitar dag ut och dag in. För visst är det så, matens olika roller och betydelser överstiger vida det faktum att vi äter för att få i oss näring och energi. Men, det till trots, även i ett land som Sverige, så finns det de som snarare äter för att överleva än för att leva, där maten tappat sin mening och innebörd som något annat än just överlevnad. Diskussionerna om mat inom äldreomsorgen skulle kunna vara ett sådant exempel.

Richard Tellström bjuder på sig själv genom hela boken och uppmuntrar till dialog och re-

flektion hos läsaren. Han skriver med en genomgående närhet till läsaren som kontinuerligt konfronteras med viktiga frågor. Läsaren får också ta del av hans egna matminnen och erfarenheter kring mat och måltider granskade genom den matkulturella linsen. Med stort kunnande och ett genuint intresse för matkulturens innersta molekyler så för Tellström läsaren genom en snitslad bana av nydanande begrepp och spännande tankeexperiment. Måltidskulturhistorien löper som en röd tråd, och det är troligen just denna, och de historiska skildringarna, som är bokens starkaste bidrag.

Maria Nyberg, Kristianstad

Sensitive Objects. Affect and Material Culture. Jonas Frykman & Maja Povrzanović Frykman (red.). Nordic Academic Press, Lund 2016. 285 s., ill. ISBN 978-91-87675-66-9.

Jag har fått äran att recensera en intressant och tankeväckande bok om ett ämne som mitt forskarhjärta klappar lite extra för. Ett hedersuppdrag alltså, och jag har verkligen ansträngt mig, dels för att göra boken rättvisa, dels för att läsa kritiskt. Boken, vars redaktörer är Jonas Frykman och Maja Povrzanović Frykman, innehåller bearbetade papers från konferensen *Sensitive Objects* som hölls i Dubrovnik våren 2014. Bidragen kommer från forskare verksamma i Norge, Sverige, Kroatien, USA och England. Affekt är det begrepp man samlats kring och tänkt med, vilket är ett begrepp jag också arbetat med, om än på lite annat sätt och med lite andra utgångspunkter än forskarna vars bidrag boken består av. Återkommer till det efter att innehållet presenterats.

Kapitel 1 (*Affect and Material Culture. Perspectives and Strategies*, av Jonas Frykman och Maja Povrzanović Frykman) börjar med att försätta läsaren i rätt stämning genom att illustrera kroppens, sinnesorganens och känslornas betydelse för kunskapen om världen. Författarna uppmärksammar och väcker läsarens affekter för att illustrera hur viktiga känslorna och sub-