

RECENSIONER

Hans Medelius: *Mat och måltid på Öland*. Carlsson Bokförlag, Stockholm 2017. 364 s., ill. ISBN 978- 91-7331-861-7.

Ett livslångt samlande av kunskap om Ölands matkultur har nu postumt publicerats under titeln *Mat och måltid på Öland*. Forskargärningen är genomförd av framlidne Hans Medelius (1933–2014), som var Nordiska museets trogen under hela sitt yrkesliv. Han kom att hamna där efter att under sin militärtjänst i 1950-talets början mött och inspirerats av den legendariska etnologen Mats Rehnberg. 1959 började Medelius vid museet och var sedan verksam på framförallt undervisningsavdelningen. De sista åren fram till sin pensionering 1998 var han också förlagschef. Under hela sitt liv samlade han uppgifter om sin födelseö Öland och särskilt om dess mattraditioner, livsmedels- och jordbruksproduktion. Dessvärre hann han inte slutföra sitt arbete innan han gick bort. Nu har några av hans före detta kollegor gett ut det efterlämnade materialet i en innehållsmässigt rik och vacker bok.

Bokens sammanställare, jag väljer att kalla dem så, är Rolf Kjellström, Anita Larsson och Matyas Szabo, de arbetade tillsammans med Medelius och var vänner med honom. I förordet skriver de att de vill hedra hans minne och göra hans text tillgänglig för andra. Det är en fin gest och en viktig sak att ge ut manusfragment, och de flesta av oss kulturforskare kommer väl att ha ett antal ofullbordade opus i skrivbordslådan den dag vi själva inte är med längre. Medverkande i arbetet att göra manuset tryckbart har också sonen Hannes Medelius

varit, och för arbetets sammanhållande har Kjellström fungerat som redaktör. Bokens illustrativa och vackra bilder har plockats fram av Szabo samt Medelius son Stellan, som också tagit nya bilder. De tillför alla en viktig känsla till boken och har placerats på ett mycket fint och rytmiskt sätt.

Sammanställarna beskriver att Medelius ”vid sin bortgång 2014 efterlämnade [han] ett omfattande och textmässigt fullgånget material, som dock krävt uppföljningar, rättelser och framförallt kompletterande källanvisningar” (s. 11). Men mer än så får vi läsare inte reda på, som hur materialet såg ut när det uppdagades och det känns onekligen lite tunt från ett vetenskapsperspektiv. Vad betyder ett fullgånget material? Är det ett i princip tryckklart manus eller är det obearbetat råstoff på lösa lappar? Hur stort var det, och hur mycket har redaktionen tagit bort eller är det kanske hela Medelius samlade material vi får ta del av? Det går därför inte i denna bokanmälan att tydligt redogöra för vad som var ursprungligt manus i förhållande till det arbete som sammanställarna lagt ned för att få det i tryckbart skick. Materialet till boken består av uppteckningar från Nordiska museets arkiv, Institutet för språk och folkminnen och Folkminnesarkivet i Lund, och särskilt de frågelistor som man skickat ut genom tiderna. Den första från Nordiska museet gick ut redan 1928, och kunde därmed täcka in folkminnen tillbaka till 1800-talets mitt. Utöver arkiven så har olika musei- och hembygdsböcker använts för framställningen samt artiklar från lokalpress och arkeologiska tidskrifter. Allt käll- och referensmaterial är bra förtecknat i bokens slut.

Det är en tät och faktarik väv i *Mat och måltid på Öland*. En association i framställningssättet går till sådana klassiska verk som Nils Keylands *Svensk allmogekost* (1919) och Gustav Ränks *Från mjölk till ost* (1966). Det är ett myller av fakta och en enormt detaljrik text med mängder av uppgifter, där det deskriptiva skrivsättet dominerar över det analytiska och syntetiska. Boken är uppdelad i två avdelningar: Mat och måltid (219 sidor) samt Livets högtider (95 sidor). Avdelningarna i sin tur är indelade i totalt 26 kapitel som i sin tur är uppdelade i fler än 100 rubriksatta avsnitt av mycket varierande längd. Ibland är de upp till 8–10 sidor långa, men ibland så korta som bara en kvarts boksida eller mindre. Det ger en känsla av uppräkningsstruktur. Strukturen i boken är sådan att den går igenom livsmedel för livsmedel, varför ölänningarnas idémässiga utveckling om sin matkultur över tid inte går att följa, då läsaren om och om igen kastas tillbaka i historien vid varje ny livsmedelspresentation. I den meningen kan man säga att det här är en bok om råvaror och livsmedel men inte om maträtter eller måltider.

Det tidsmässiga omfånget är från forntid med start vid tiden för inlandsisens smältande och återgivande av resultat från arkeologiska utgrävningar i Övre Wannborga, Köpingsvik och Eketorp, men sedan görs ett mycket raskt tidshopp och vi är inne på 1800-talets öländska matvaror. Det äldre materialet kopplas inte samman med det senare så det skulle med fördel kunnat strykas till förmån för en mer sammanhållen redovisning av Ölands matkultur, låt säga under de senaste 200 åren. Bokens konstanta historiehoppande, som i det 20 rader korta avsnittet om grönsaker, där läsaren hinner vara med om en tidsresa från Linnés 1700-tal till första världskrigets 1900-tal, skapar en rörig förståelse. Uppställningssättet gör att vi inte får någon kunskap om matkulturella relationer mellan människor vid varje given tid. Det är förvånande att matkulturhistorisk översiktslitteratur för en region alltjämt inte skrivs utifrån en kronologisk struktur utan att den blandar uppgifter från olika tider. Kanske ska just detta tillskrivas det faktum att författaren inte själv fick slutföra sina tankar, och att de som tagit på sig det heroiska

arbetet att försöka skapa en helhet, för det vill jag verkligen understryka att det är ett storartat sammanställningsarbete, inte är fokuserade på matkulturhistoria, food studies eller de samtida matteoretiska begreppen. Det är till exempel från ett kulturellt perspektiv en mycket stor skillnad mellan råvaror, livsmedel, maträtter och måltider, och eftersom vi människor äter inom ramen för de kulturella måltidssammanhangen är det viktigt att en mat- och måltidsbok inte blandar dessa begrepp. Det är annars lite som att i en analys av kompositören Ludvig van Beethoven ha stort fokus på notpapperets kvalitet och var bläcket köptes, men bortse från den kulturella kompositionen, den tid verket skrevs i eller verkets betydelse för både skapare och publik vid sin tid. Texten känns som ett naturaliekabinett med olika saker av varierande betydelse. Det hade därför varit av stort värde att få känna hur Medelius egen penna beskrev ämnet. Kanske hade man i bokens slut kunnat återpublicera någon eller några mattexter som författaren publicerade under sitt liv, eftersom han också var en flitig hembygdsförfattare.

Bokens återgivande av citat om mat- och måltidssituationer från litteratur, uppteckningar och frågelistor tillför mycket stort matetnologiskt värde till läsningen. Särskilt avsnitten med matordningar och hur olika man ätit i bland annat skomakarfamiljer i relation till bondefamiljer ger kunskap om det klasstratifierade Öland. Boken har också några intressanta och relevanta avsnitt om husgeråd, porslin och folkliga föreställningar om mattillverkning. Kanske hade det som kan kallas för matfolklore kunnat slås ihop till ett eget avsnitt och där diskuterats mer ingående? Men möjligen var materialet inte så sammansatt när det återfanns att det hade gått att göra. Till bokens breda tillgänglighet kan man också nämna de fina och detaljerade kartorna över Öland på bokpärmarnas insidor som gör det lätt att orientera sig i landskapet. Summerat har matkulturforskningen med denna fina bok fått en detaljerad genomgång av ömatkultur men också kännedom om en stor forskarinsats.

Richard Tellström, Uppsala