

Vid sidan av dessa empiriska bidrag reflekterar Perlinge kring teoretiska ramar, i form av rituella situationer i mellanmännsliga kedjor, produktionen av tillit, makt och motmakt. Han visar att en analys av mellanmännsliga relationer inte bara är möjlig med en kvantifierande ansats, utan även att den kan leda till slutsatser som skiljer sig mycket från de som en gängse diskursanalys, baserad på språkliga utsagor, skulle ha resulterat i. Detta är tankeväckande och angelägna diskussioner, men de kan preciseras ytterligare, och det kommer säkert att vara möjligt att framöver vidareutveckla dessa resonemang. Med sin kombination av kulturhistoria och ekonomisk historia ger avhandlingen uttryck för en självständig, och enligt min mening fruktbar, vetenskaplig hållning.

Sammanfattningsvis är detta en empiriskt välgrundad och omsorgsfullt – t.o.m. kärleksfullt – genomförd undersökning med givande teoretiska utblickar. Den kommer att vara en självklar referenspunkt för fortsatta forskning kring ekonomiska relationer i övergången från en förindustriell till en modern kapitalistisk ekonomi. Anders Perlinge ska dessutom ha en eloge för avhandlingens grafiska form: det har blivit en rikt illustrerad och vacker bok som pryder sin plats i bokhyllan.

*Johan Söderberg, Stockholm*

Jonathan Metzger: *I köttbullslandet. Konstruktionen av svenskt och utländskt på det kulinariska fältet*. Stockholm studies in economic history 42. Stockholms universitet. 2005. 423 s. English summary. ISBN 91-85445-04-5.

”Blott Sverige svenska köttbullar ha”, har utlands-svenskar och turister suttit och suckat på sina balkonger i decennier och längtat efter doften av de djupa skogarnas land i norr. Men varför är då svenska köttbullar så annorlunda jämfört med de runda bullar av malet kött som finns också i länder som Grekland och Spanien, där många av de suckande svenskarna befunnit sig? Hur blir egentligen en maträtt knuten till ett särskilt land? Och vad är det som bestämmer vilka rätter som skall få finnas med i ett lands nationella kök?

I Jonathan Metzgers avhandling i ekonomisk historia, *I köttbullslandet*, får vi följa med på en fascinerande resa, där ursprunget till begrepp som ”svensk husmanskost”, ”svenskt smörgåsbord” och ”det franska köket” spåras. Dessutom diskuteras vilka konsekvenser dessa benäm-

ningar har kommit att få. I inledningen påpekar Metzger att det inte är någon traditionell ekonomisk-historisk avhandling, och pekar då främst på att han skriver om konsumtion och inte produktion. Men det är knappast den största avvikelser från traditionell ekonomisk historia. Snarare då att han mera verkar intresserad av de språkliga benämningarnas diskursiva makt och roll i ett identitetsskapande än av ekonomi. Avhandlingen handlar inte så mycket om renodlat ekonomiska frågor, även om ett sådant perspektiv inte alls hade varit ointressant. Idag gör olivoljefabrikerna grova pengar på vurmen för det italienska köket, en trend som de själva varit i högsta grad verksamma med att understödja. Men vem tjänade mest på den tidigare uppskattningen av det franska köket? Metzger är emellertid mer intresserad av hur ett kulturellt kapital kan skapas i matkonsumtionen än av hur ett ekonomiskt kapital kan skapas. Det är således en avhandling som lika gärna kunnat läggas fram vid en institution för idéhistoria eller etnologi. Och inget ont i det. I gränsöverskridandet uppstår intressanta infallsvinklar. Men det kan också innebära krockar; något jag återkommer till.

Syftet med avhandlingen är ”att studera den historiska konstruktionen av svenskt och utländskt på det svenska (diskursiva) kulinariska fältet under perioden 1900–1970, samt att relatera förändringarna i hur dessa konstruktioner artikulerats till mer genomgripande ideologiska skiften under denna period”. Materialet utgörs av samtliga de svenska kokböcker som getts ut åren 1600–1970 och i titeln på något sätt anspelar på svenskhet eller utländskhet. För den som upplevt vilka mängder kokböcker som finns i en bokhandelskatalog idag, kan det tyckas som en helt omänsklig uppgift. Men så är det lyckligtvis inte, eftersom Metzger stannar vid år 1970, innan kokboksboomen hunnit komma igång. Materialet inskränker sig därför till 101 kokböcker (av de 806 som utgör det totala antalet publicerade kokböckerna under samma period). Tidsperioden inskränktes efterhand även bakåt i tiden, så att avhandlingen börjar först år 1900. Den teoretiska inspirationen hämtas från konstruktivism och diskursanalys, med forskare som Benedict Anderson, Michel Foucault och Edward Said. Hur uppstår föreställningar om nationalitet, i det här fallet av nationella kök, vilka maktförhållanden döljer sig i benämningarna och hur förändras diskurserna, det är frågor som löper genom avhandlingen. Det är alltså en analys av språket i första hand, trots att Metzger inte är omedveten om att mat aldrig kan reduceras till att vara *enbart* ett språk. Det sker ju faktiskt en rent fysisk

inkorporering av värderingar i själva ätandet. Men eftersom det är kokböcker som är Metzgers material, är det inte alls orimligt att begränsa sig till diskurserna och låta frågor om vad som händer när maträtterna lämnar böckerna och omvandlas till mat som glider in i våra kroppar anstå till andra undersökningar.

När Jacques Chirac i samband med kampen om OS-värdsskapet för år 2012 års olympiska spel deklarerade att engelsmännens enda bidrag till matkulturen är galna kosjukan, anknöt han till en lång tradition av att utifrån mattraditioner upprätta ett hierarkiskt förhållande mellan olika nationer. London fick trots Chiracs dräpande omdöme OS, vilket kan få illustrera hur det franska köket inte längre per automatik är den norm för god smak som alla andra kök skall mätas mot. Denna pågående förändring av kökens hierarkier fångar Metzger genom att jämföra kokböcker. I de inledande två empiriska kapitlen görs en genomgång av vilka kök som ansetts vara av tillräckligt stort intresse för att tas upp i kokböcker. De vanligast förekommande köken kallas för "Centrala kulinariska andra". Främst bland dessa är Frankrike, den goda smakens högborg, tätt följt av Italien. Även det kinesiska köket får något överraskande vara med i denna gemenskap, liksom wienerköket. Just wienerköket är intressant, eftersom det visar hur begrepp snabbt kan mista sin mening. Grekiskt, thailändskt, libanesiskt och vietnamesiskt går bra att bjuda på, men vem bjuder hem vännerna på wienermat i dag? Även USA är en central kulinarisk annan, men det har länge funnits en ambivalens för det amerikanska, som uppfattats som traditionslöst och ofta alltför modernt även för modernitetsvurmande svenskar. Dessa kök, liksom några andra mer perifera, delas sedan in i en kulinarisk karta efter hur "exotiska", "erkända", "överexotiska" eller "tråkiga" de kan klassificeras som. Metzger ritar en prydlig figur, där han också med pilar försöker visa hur kök som det grekiska rör sig från det överexotiska mot det erkända under slutet av undersökningsperioden. Denna del av avhandlingen känns inte speciellt upphetsande. Dels är slutsatserna om vilken status olika kök har och vilka egenskaper de förknippas med, inte särskilt överraskande, dels bygger slutsatserna på en i grunden kvantitativ ansats, som det inte känns att materialet riktigt håller för. Det var helt enkelt inte tillräckligt många kokböcker som gavs ut för att inte rena tillfälligheter skulle kunna ha fällt utslag i en sådan analys. Det känns som om Metzger gör ett försök att tillämpa mer traditionella ekonomisk-historiska kvantitativa beräkningar utan att vare sig ha tillräckligt material eller veta vart

han egentligen vill komma med avsnitten. Som en inledande bakgrundsteckning hade det fungerat, men de närapå hundra sidor som dessa två kapitel utgör, gör att man som läsare tror att det skall komma mera än vad som levereras.

Därför är det glädjande att konstatera att det blir väldigt mycket bättre så fort Metzger ger sig in på efterkrigstiden, och framför allt när han diskuterar vilka följder som benämningarna och fastställandet av olika nationella kök kan få. Han börjar med att analysera hur teknikerna för att sälja in det främmande förändras genom åren. I de tidigare kokböckerna är det ofta hälsoargument och ekonomiska vinster som framhävs som viktiga för att sälja in de främmande köken, att avexotisera dem och få dem att framstå som rationella val. Med tiden blir det allt större fokus på att de är en del av en upplevelse. Definitionen av matlagning förändras till att bli mera av en lek, ett sätt att få utlopp för kreativitet och fantasi, och allt mindre av en plikt och ett ansvar för hemmet.

I ett av de intressantaste avsnitten pekar Metzger på hur användandet av svenskhet på 1960-talet går från att ha använts främst om en svensk *smak* till att användas om ett svenskt *kök*. Även kosmopolitiskt lagda svenska kokboks författare utgick länge från att det fanns en svensk smak, som utländska rätter på ett eller annat sätt måste anpassas till. Vitlök eller andra starka kryddor var inte tilltalande för svenska smaklökar, inte heller olivolja eller andra oljor. Denna uppfattning kom att ersättas av en idé om att svenskheten bestod i att det fanns ett svenskt kök, bestående av en uppsättning maträtter. Inte minst Tore Wretman var i både radioprogram och kokboken *Svensk husmanskost* från 1967 framgångsrik i att upprätta en kanon, en uppsättning rätter som definierades som svenska. Det var först då som kåldolmar, köttbullar och sillbullar med korintsås upphöjdes till något annat och mera än vardagsmat. Värt att fundera över är alla de rätter som inte fick lov att vara med, och därmed inte kunde genomgå någon statushöjning. En annan tänkvärd poäng är hur det genuina och gammaldags börjar bli värden i sig under 1960-talet. Wretman blandar friskt gamla recept med nya i sin husmanskostbok och verkar egentligen mera välja rätter utifrån vad han tycker är välsmakande än utifrån någon mera djuplodande analys av rätternas förankring i traditionen. Men argumentationen för rätterna görs inte i första hand för att de smakar bra, utifrån att de är svenska och genuina. Vi kan här se hur en diskurs om svenskhet och traditioner uppstår, en diskurs som visar sig kunna utnyttjas av den som förstär

sig på att använda begreppet svensk husmanskost som verktyg för att propagera för egna favoriter.

I 1960-talets ökande intresse för det svenska låg en uppfattning om att svenskar, som varande alltför moderna, saknade traditioner att falla tillbaka på. För att råda bot på detta användes två olika strategier. Dels vurmen för det gammaldags och genuint svenska, dels ett vidgande av blicken mot andra kulturer, som ansågs vara oförstörda av moderniteten. Det autentiska blev viktigt, och jakten på äktheten skedde alltså både i tid och rum, både till äldre svenska traditioner och till andra länder. Intresset för de lantligt rustika italienska och grekiska köken, ”där tiden stått still sedan antikens dagar”, och det växande intresset för asiatiska länder tolkar Metzger med hjälp av teorier om det senmoderna. Han är mycket väl hemmastadd i hur teoretiker som David Harvey, Jean Baudrillard och Zygmunt Bauman har behandlat övergången till ett konsumtionssamhälle, där konsumerandet av ”den andre” blivit en del av ett identitetsskapande, som upptar allt mera tid för individerna. I detta samhälle kommer längtan efter det autentiska ständigt att stegras, men den kan aldrig uppfyllas, eftersom det inte finns något stabilt och genuint längre, bara fritt flytande tecken. Det är i detta skapande av ”den andre”, som vikten av att definiera nationella kök måste ses, inte som något slags neutral uppteckning av maträtter som ett ökat resande folk kommit i kontakt med i turismens tidevarv. ”Maten kommer således att beteckna en hel kultur och föreställs ge tillgång till denna kultur och dess traditioner. Detta, kombinerat med en inkorporeringsfantasi och en retorik av absolut skillnad skapar en magisk kulturfetischistisk föreställning om att man genom att konsumera ’autentisk’ matlagning från en kultur som föreställs som oförstörd av moderniteten kan tillgodogöra sig kraften av dess traditioner för att på så sätt kompensera för den föreställda bristen på egna traditioner.”

Att de tidiga kokböckernas tydliga definitioner av vad som är ett fint respektive ett dåligt kök, kan ses som ett befästande av hierarkiska och, åtminstone delvis, rasistiska traditioner, torde inte vara särskilt omtvistat. Så skönt att det blivit så mycket bättre nu när vi utan fördomar kan konsumera mat som upfunnits av allt från afrikaner till indoneser. Eller? Metzger pekar mycket riktigt på att det i allt diskursivt skapande finns en maktdimension. Den sentida vurmen för det exotiska innebär inte nödvändigtvis större jämlikhet. Den innehåller också en orientaliseringstendens, där det exotiska visserligen får lov att beteckna positiva

egenskaper, men bara i den mån det håller sig till en typ av annorlundahet som västerlänningen kan uppskatta. De svenska kokboks författarna blir allt mindre benägna att tala om vilka kök som är bra och dåliga. Men rätten som smakdomare överlämnar de inte. De övergår istället till att bedöma vilka nationella kök som skall få lov att kallas för kök, och vilka rätter som skall finnas med i dem. Dessutom kan det ifrågasättas i vilken mån det finns ett genuint intresse för att förstå andra kulturer via maten, eller om det bara handlar om en egen identitetsskapande process för den välmående vita medelklassen, ett sätt att för denna skapa sig ett kulturellt kapital genom att kunna visa att man vet allt om främmande kulturer och dessutom är kompetent att avgöra vad som är äkta exotisk mat och vad som är patetiskt försvenskade pizzerior och kinakrogar.

Under 1950- och framförallt 1960-talet bevitnar vi enligt Metzger en rad post- eller senmoderna tendenser i kokböckerna, som skapandet av den exotiske andre, ett ökat intresse för äkthet, och en ökad reflexiv förmåga att fundera över den egna positionen i förhållande till andra kulturer. Det är en eller ett par decennier tidigare än vad som brukar vara vanligt att tidfästa postmodernitetens intåg. Kan man därmed dra slutsatsen att matområdet var en föregångare, ett förebud om vad som sedan skulle komma också på andra samhällsområden? Att vi åt oss till att bli postmoderna, och sedan levde ut konsekvenserna i arbets- och familjelivet? Det är en hypotes som inte utan vidare kan avfärdas. Mat betraktas ofta som en konservativ bastion, där förändringar kommer sent och nödtvunget, inte minst inom livsmedelsproduktionen. Men som Sidney Mintz påpekade i sin klassiska studie av sockret, fanns det en industrialiserad produktion på den nya världens sockerplantager hundra år innan den engelska textilproduktionen industrialiserades. Så varför skulle inte maten än en gång kunna vara en pionjärbransch i ett nytt ekonomiskt paradigm? Att dra en sådan slutsats enbart utifrån Metzgers avhandling skulle dock vara lite förhastat. Det är svårt att frigöra sig från misstanken att Metzgers uppenbarligen stora nutidsintresse och teoretiska intressen, fått honom att läsa in lite väl mycket i det material som han av någon anledning valt att avsluta 1970. Men en ovanligt uppslagsrik och intressant avhandling är det hur som helst, trots den trevande starten, och den kommer att vara en god utgångspunkt för den fortsatta forskningen om hur mat och geografiskt ursprung flätas samman och de maktförhållanden som uppkommer under processen.

*Håkan Jönsson, Lund*