

med ny entreprenörsanda å ena sidan och nyfattigdom på landet å den andra. Men i det stora hela är det en mycket tänkvärd avhandling. Israelsson har samlat ihop och analyserat ett intressant material som kommer att vara av stor betydelse för forskningen om kor och människor, både som empiri och för ytterligare teoretiska resonemang. Hennes analytiska behandling av den polarisering som äger rum under perioden mellan det hon benämner avsalusystemet och självförsörjningssystemet är oerhört betydelsefull. Här har hon utfört ett pionjärarbete och gjort en stor insats för att föra fram inte bara kons historia inom det svenska lantbruket utan, med kon som utgångspunkt, också småbrukarens och andra av landsbygdens småfolk som annars för det mesta glöms bort.

*Pernille Gooch, Lund*

Håkan Jönsson: *Mjök – en kulturanalys av mejeridiskens nya ekonomi*. Brutus Östlings Bokförlag Symposion, Stockholm/Stehag 2005. 231 s., ill. English summary. ISBN 91-7139-705-1.

Håkan Jönssons avhandling i etnologi är tillkommen inom projektet *Att frammana en transnationell region* som bedrivits vid Lunds universitet och där alla de drömmar och förhoppningar som knöts till Öresund som en möjligheternas och framtidens region i samband med brobygget har studerats i retorik och praktik. Genom att analysera produktion och konsumtion av mejerivaror har författaren velat följa hur en ny ekonomi formas och tar plats i vardagen och se vilka kulturella värderingar och föreställningar som skapas i denna process. På vilket sätt flätas kultur och ekonomi samman? Vilka nya vanor, värderingar och föreställningsvärldar uppstår? Vilka nya varor och tjänster skapas och vilka försvinner eller ändrar mening?

Teoretisk inspiration har Jönsson funnit i kulturanalysen på hemmaplan vid etnologiska institutionen i Lund, men också bl.a. hos Bruno Latour och hans Actor-Network Theory (ANT). Särskilt har han tagit fasta på Latours tes om att det är föremål och teknik, materialitet, som gör samhället hållbart och som också manifesterar och upprätthåller sociala relationer. Men avhandlingen är främst en kulturanalys; mat som en förtätning eller kondensering av olika samhällsfenomen. I boken samlas en mängd olika materialkategorier. En inledande studie av nätverksbyggandet inom *Öresund food net-*

*work*, övergick till den fallstudie av Öresundsfilen som inleder avhandlingen. Materialet innefattar också ett fältarbete i 20 livsmedelsbutiker i Sverige och Danmark, där Jönsson antecknade, fotograferade, provsmakade och samlade på förpackningar och slutligen bestämde sig för att koncentrera sig på produkter med mjök som huvudsaklig råvara. Han upptäckte att de ofta salufördes som endera gammaldags, hälsobefrämjande eller lätta och snabba och bestämde sig så för att göra fallstudier av produkter som han uppfattade som typiska representanter för de olika kategorierna. Till detta kommer svaren på en frågelista från 1950 om mjölkhushållningen i ett äldre bondesamhälle. Eftersom brukarperspektivet saknades i materialet skickade Jönsson också ut en egen frågelista, *Mjölken och jag*.

I första kapitlet *Modern mjök* utreds orsakerna till den starka ställning de stora mejeriföretagen som Skånemejerier och Arla har idag. En anledning finner Jönsson i inflyttandet från samorganisationen Svensk Mjök alltsedan 1930-talet, en annan i uppfattningen om mjök som nyttig och hälsobringande, som fanns redan inom folkmedicinen. I en intressant avslutande diskussion pekar han på mjök som det perfekta moderna livsmedlet. Den har en förmåga att ständigt förädlas och förbättras av modern teknologi och vetenskapliga landvinningar, samtidigt som den också förbättrar dem som konsumerar den. Den står också för ordning, uppdelning och rättvisa: grädde för sig, skummjök för sig och genom homogenisering blir inget glas mjök fetare än ett annat. Själva den vita färgen står för renhet, hygien, framsteg och ordning. Mjök är materialiserad modernitet. I kapitlet *Global mjök* redogörs för mejeridiskens expansion. Idag lanseras närmare 100 nya mejeriprodukter per år i Sverige. På 1990-talet inträdde den svenska livsmedelsbranschen på den europeiska marknaden och finsk och fransk yoghurt började ta plats i kyldiskarna. År 2000 gick Arla samman med danska Mejerisällskapet Danmark och bildade Arla Foods, som är ett av Europas största mejeriföretag. Och det är här som Öresundsfilen dyker upp. Den lanserades nämligen av Skånemejerier samma dag som fusionen ägde rum och Öresundsregionen framstod som en ny potentiell marknad.

I kapitlet *Gammal mjök* får läsaren bekanta sig med Åsens mejeri, ett litet mejeri med 15 anställda, som försökte ta marknadsandelar genom att sälja ”gammaldags mjök”, men lustigt nog i väldigt moderna förpackningar; tvåliters plastdunkar. Gammaldags mjök har en naturlig fetthalt, som kan variera mellan 3,8 och

4,5 procent, beroende på årstid och koras. Den är inte homogeniserad, vilket innebär att mjölken inte alltid smakar likadant. Att detta inte har så mycket med verklig gammaldags mjölk att göra spelar uppenbarligen mindre roll. Att vara standardiserad eller tillhöra en homogen massa ger inga positiva associationer. I kapitlet finns också en intressant analys av Bregottreklamen som ett försök att koppla mjölken direkt till primärproducenten, kon, och glömma bort de teknifierade och industrialiserade mellanleden i verklighetens mjölkfabrik.

Från gammal mjölk kastar sig författaren i nästa kapitel över *ny mjölk*, som i avhandlingen representeras av *functional foods*. Det finns ett stort förtroende för sådana produkter inom branschen och hälsoeffekterna är dokumenterade, ändå är konsumenternas efterfrågan svag och lönsamheten dålig. Främst framstår functional foods som ett sätt att uppgradera företag, ge dem en bättre image som hälsomedvetna, bidra till varumärkesbyggande och branding och anknyta till intresset för Corporate Social Responsibility. Inspirerad av Bruno Latour gör Jönsson en intressant analys av konceptets starka ställning inom livsmedelsindustrin. Han menar att det beror på dess användbarhet för många olika intressenter. För livsmedelsindustrin är det ett sätt att skapa mervärdesprodukter, för bioteknikföretagen ett sätt att få anslag till sin forskning och statsmakterna är intresserade av såväl nya arbetstillfällen, forskning som folkhälsoaspekterna (och framtida exportframgångar får man förmoda). Alla förenas i synen på functional foods som en symbol för en ljusare framtid.

Men där functional foods inriktar sig mot kroppens insida finns det en annan typ av produkter som riktar sig mot dess utsida, nämligen olika typer av light-produkter och detta är temat för det sista empirikapitlet *Lätt mjölk*. Light-produkter är ett sätt att fånga upp den stora och växande marknaden bland framför allt unga människor för produkter som kan ätas eller drickas som mellanmål på språng mellan olika aktiviteter och som svarar på de nya kostrekommendationerna om att dra ner på fetthalten. Ett intressant exempel är de danska miniprodukterna, där "mini" fått ersätta de mer trista och ordentliga epiteten "lätt" och "diet". Minimjölken, lättmjölk smaksatt med vanilj, jordgubb eller kakao i 32-centiliteras plastflaskor med skruvkork marknadsfördes med hjälp av *minipieme*; ett antal sportiga, lättklädda och slanka unga kvinnor "alltid i farten eller igång med träning". Det här är ett gott exempel på hur produkter anknyter till det samtidiga hyllandet av kroppskontroll och okontrollerad utlevelse idag. Det är också light-

produkterna som främst säljs med hjälp av livsstilsargument och använder sig av upplevelseretorik i sin marknadsföring.

I det avslutande kapitlet *Kondenserad mjölk* knyter Jönsson ihop resonemanget på ett bra sätt. I Modern mjölk beskriver han hur mjölken i stort sett hade en mening och ett innehåll: det var en modern vara med ett modernt budskap: nyttig, hygienisk, framåtblickande, vit. Sedan dess har antalet produkter i mejeridisken mångfaldigats. Samtliga de produkter som behandlas i avhandlingen kan sorteras in i kategorin mervärdesprodukter – produkter som säljs med hjälp av ett extra värde, en upplevelse. De är så sett typiska företrädare för den nya ekonomin. Författaren väljer att uppehålla sig kring två frågor: vilka perspektiv på utvecklingen av den nya ekonomin framkommer när den studeras utifrån en matvara? Och vilka följder kan denna matvaras omvandling få för oss som konsumerar den? Eftersom mat aktiverar alla sinnen: vi kan röra vid den, smaka den, dela den, så har den förmåga att skänka materialitet åt en upplevelse, hävdar han. Den kan inkorporeras i kroppen, så att våra kroppar blir en del av den upplevelse vi konsumerar. Mat förmår också förena rationalitet i produktionsprocesserna med magi i upplevelsen. Mejeridiskens nya ekonomi blir hållbar genom att sätta sig såväl i de dagliga rutinerna som i kroppen. De politiska ambitioner som en gång fanns förknippade med mjölken finns fortfarande kvar, fast nu handlar det inte enbart om en förbättrad folkhälsa utan om ett ekologiskt hållbart samhälle. Den nya individualismen och livsstilssegmenteringen kommer också att sätta sin egen politiska dagordning.

Håkan Jönssons avhandling är en intressant och väl-skriven och i bästa mening lättläst bok, som bjuder på många finurliga analyser. I ambitionen att inte tynga läsningen har inledningen skurits ner till 15 sidor. Fördelen är att boken kan stickas i handen på i stort sett vem som helst. Att den har såväl ett kulturhistoriskt som ett folkupplysande anslag höjer läsvärdet. Nackdelen är att den teoretiska förankringen av utgångspunkter och analys ibland ter sig grund eller oklar. Det sista gäller t.ex. begreppet kulturanalys som signaleras i bokens undertitel. Men vad är egentligen kulturanalys? Det finns en etnologisk, för att inte säga lundensisk införståddhet i texten som gör att begreppet aldrig förklaras, annat än via referens till de båda upplagorna av Billy Ehns och Orvar Löfgrens grundbok. En närmare diskussion av ett annat av avhandlingens mest centrala begrepp, den nya ekonomin, hade också varit på sin plats. Nu

använder författaren begreppet också om mejeriindustrins första omställningsfas för drygt hundra år sedan, utan att skillnader och likheter närmare preciseras. Inte heller begreppet vardag i syftesformuleringen att följa hur en ny ekonomi tar plats i vardagen får någon närmare förklaring. Avhandlingen handlar om produkter och företag; några nedslag hemma i folks kök har författaren inte gjort. Även om mjölk otvivelaktigt är en vardagsvara hade ändå en diskussion om hur vardagen hänger samman med produkter, reklam och företag varit lämplig.

Med ett sådant syfte är det också underligt att Jönsson inte passat på att dokumentera konsumenternas beteende ute i butikerna, när han ändå tillbringat så många timmar där. Det hade ju varit lätt att be dem som lade ner minimjölk eller Pro Viva i varukorgen om en intervju. Här hade också George Marcus uppmaning att följa föremåls cirkulation i olika empiriska rum, som författaren hänvisar till, kunnat realiseras. Det är också synd att Jönsson inte heller använder sig av sin egen erfarenhet som kock i sitt botaniserande bland butikshyllor och matvaror. Som läsare tycker man sig se kännarminnen och kännargommen när han går omkring vid mejeridisken och provsmakar alla nya produkter. Läsaren får inte heller veta hur kockerfarenheten kan ha påverkat materialinsamling och analys på gott och ont.

Inte heller teorimixen kulturanalys/ANT kommenteras. Att använda teorier från olika håll är en vedertagen etnologisk teknik, samtidigt som detta kräver en dokumenterad medvetenhet om att olika teorier bygger på olika, ibland kanske inkompatibla grundantaganden och en diskussion om de effekter kombinationen kan få. Kulturanalys handlar främst om meningar, värden och symboler och ANT är en kritik mot att ge tanken ett alltför stort utrymme och ett försök att ge materialiteten en röst i sin egen rätt. Som det nu är inkorporerar Jönsson ANT i kulturanalysen lite väl snabbt och tanklöst. Som läsare ställs man inför den lite trista frågan om inte analysresultatet blivit det samma även utan ANT. Som bäst fungerar ANT i analysen av functional foods, där författaren gör en rolig nätverksanalys. Många olika aktörer verkar runt samma intresse och den som har förmågan att knyta till sig störst antal sammanlänkade element, "svarta lådor", vinner. Men vem som är aktören och vad det är i "den svarta lådan", utreds aldrig.

Den intressanta ambitionen att följa varukedjor, där "varje del av kedjan försöker föra in sin världsbild", realiseras bara bitvis. Som bäst fungerar detta i kapitlet Gammal mjölk, som är avhandlingens starkaste. Kan-

ske för att det är längst och författaren tagit sig tid att utveckla sina resonemang. Kanske för att han där har möjlighet att följa ett produktförlopp, ett *case*, Åsens Mejeri, mer ingående. Detta är också ett skeende som hade kunnat lämpa sig bra för en latouriansk nätverksanalys liknande den om functional foods. Det hade också varit intressant med en analys av alla de förpackningar författaren samlat på som aktanter. Det gäller t.ex. skillnad i förpackning, färger och produktinformation mellan dansk och svensk mjölk, och alla de missförstånd över landsgränserna detta genererar. Som det nu är används Latour främst i diskussioner om hållfasthet.

Avslutningsvis vill jag framhålla Håkan Jönssons avhandling som välskriven och engagerande och full med intressanta exempel och analyser, en god bok i ordets bästa bemärkelse. Det jag saknar är lite mer av fördjupning, att författaren hade drivit analysen lite längre och gjort lite mer av alla intressanta uppslag. Samtidigt lär man sig mycket. Texten vindlar på ett fascinerande vis fram och tillbaka mellan olika empiriska rum och mellan historia och nutid, utan att författaren någonsin tappar tråden. Avhandlingen ter sig som en guldgruva för uppsatsstudenter; här vimlar av uppsatsämnen, från mjölkbarernas historia till Bregottreklamen, Mjölkpierne eller varför inte betaglukanernas. Framställningen förfaller aldrig till att bli en ren materialredovisning, utan Jönsson förmår att hålla en analytisk nivå rätt igenom. Och i avslutningen förmår han något så ovanligt som att vrida till sin framställning ett extra varv. Ofta brukar avslutningar utgöras av ganska trötta sammanfattningar eller halvhjärtade kommentarer för att orken tryter, men Håkan Jönsson förmår både knyta ihop säcken och lägga på ett extra analytiskt kol i slutspurten. Trots vissa invändningar är detta en avhandling som jag varmt kan rekommendera för läsning, en bok för var mans och kvinnas nattduksbord. Och det är inget dåligt betyg på en avhandling.

*Helene Brembeck, Göteborg*

Sverker Hyltén-Cavallius: *Minnets spelrum: Om musik och pensionärskap*. Gidlunds förlag, Hedemora 2005. 313 s., ill. English summary. ISBN 91-7844-701-1.

Personligen tycker jag att undersökningar av hur musik samverkar med andra fenomen är ett viktigt område för att förstå musik i dagens samhälle. Därför började jag läsa Sverker Hyltén-Cavallius avhandling med stort