

men mött ett starkt motstånd. Under en period kunde man studera finska i fortsättningssskolorna i Tornedalen, men när dessa lades ner blev följden att man inte kunde få någon som helst undervisning i finska språket i skolorna där, inte ens på gymnasienivå. De som förespråkade att finskan skulle införlivas i den svenska undervisningen, åtminstone som ett tillval, förlöjligades och misstänkliggjordes. Ännu på 1950-talet särskilde man i Haparanda de barn som kunde tala finska med ett stort "F" efter namnet i skolkatalogen. Detta gällde även de barn som hade svenska till modersmål, men som dessutom kunde tala finska. Idag skulle man väl beteckna detta som stigmatisering. Först 1955 kunde man studera finska i de två högsta ringarna vid allmänt läroverk. Många blev intresserade, men eftersom man inte fått grunderna tidigare blev det svårt att följa undervisningen som gavs på riksfinska, som skiljer sig markant från den finska som talades i Tornedalen (Meänkieli). Under krigsåren 1939–1944 gjordes från svenskt håll stora insatser för att hjälpa grannlandet. Många äktenskap mellan språkgrupperna ingicks efter kriget och med detta förändrades också inställningen till finskan. De två språkgrupperna fann varandra och språkstriden försvann. Detta bekräftades 1958 och 1959, då man ordnade gemensamma kulturkonferenser i Övertorneå. Isacsson slår fast att med ett historiskt perspektiv kan man säga att språkstriden mellan finskt och svenskt "sargat relationerna mellan två små länder i övermått och alltför länge" (s. 59).

Bokens andra del tar upp samarbetet på arbetsmarknads-, migrations- och utbildningsområdet mellan Finland och Sverige fram till 1980-talet.

När passviseringstvänet mellan Sverige och Finland avskaffades 1949 ökade migrationen snabbt och därmed finskspråkigheten i Sverige. Denna ökning fortsatte in på 1970-talet. Bara under åren 1969 och 1970 flyttade cirka 80 000 finländare till Sverige. Isacsson beskriver de båda ländernas dilemma – Finlands förlust av arbetskraft och Sveriges ökade sociala åtaganden. De båda ländernas regeringar var medvetna om problemen och vidtog också en del åtgärder, som ekonomiskt samarbete, för att dämpa obalansen. I de riktlinjer som utarbetades för migrationssamarbetet mellan Sverige och Finland finns bl.a. även utbildningsfrågan. Man talar om att sverigefinnarna bör få "en god grund och goda förutsättningar för att utveckla aktiv tvåspråkighet, d.v.s. kunna behärska både finska och svenska" (s. 127). Man talar också om ett socialpolitiskt samarbete i behovet av t.ex. tvåspråkig samhällsservice. Isacsson avslutar:

"Migrationen har försvunnit som problemområde, men kvar står frågan om den sverigefinska befolkningens förhållanden i stort och vad som kan och bör göras i perspektivet av att finska språket numera har status även som det största av de officiellt erkända minoritetsspråken" (s. 118). En fråga som nu kanske snart kan räknas ha fått ett "hyfsat slut" (s. 7).

Isacsson har bl.a. genom sina studier i finska vid Helsingfors universitet på 50-talet, senare 1965–1968 som Sveriges kulturattaché i Helsingfors och ordförande för den svenska Helsingforskommittén för mänskliga rättigheter i början av 1990-talet, kommit i nära kontakt med de språkfrågor som han mötte redan under sin uppväxt i Tornedalen. Han vet vad han talar om. Detta ger en djup och personlig dimension till boken.

Den som är intresserad av ett minoritetsspråks förhållande till ett majoritetsspråk, här exemplifierat i det finska språkets ställning och utveckling i Sverige förr och nu, kommer att få en intressant, stimulerande läsning med källhänvisningar för den som vill fortsätta att forska i ämnet.

*Rauni Janser; Ystad*

*Östersjömat. Traditioner, recept och matkultur.* Mats Hellström (red.). Carlsson Bokförlag, Stockholm 2005. 182 s., ill. ISBN 91-7203-697-4.

Idag talas det ofta om Medelhavsmat. Olivolja, som tidigare betraktades som osund och vulgär, har gjort en klass- och hälsorea och avnjuts idag tillsammans med couscous, pasta och soltorkade tomater av den matintresserade medel- och överklassen i de nordeuropeiska länderna. I kokböcker och bantningspamfletter talas om den sunda Medelhavsmaten, och allt sedan Fernand Braudels tid har det hävdats att Medelhavet, inte minst med hjälp av mat, har skapat en speciell kulturell samhörighet mellan länderna runt Medelhavet.

Men varför skall vi i norr hylla Medelhavet, när vi har ett alldeles eget hav, Östersjön, som har knutit samman de många rikena och regionerna som samlas kring det? Efter Sovjetunionens fall har det på den politiska arenan blivit populärt att tala om Östersjösamarbete. Ett av argumenten för samarbetet är att Östersjön historiskt spelat en liknande roll som Medelhavet och att invånarna därför har mycket kultur och historia gemensamt. Inte minst den finske historikern Matti Klinge har drivit denna tes i sina böcker om Östersjövärlden.

Mats Hellström, den tidigare ministern och numera landshövdingen i Stockholm, har i sina olika befattningar rest mycket i Östersjöstaterna och då slagits av de likheter han funnit mellan kulinariska specialiteter på olika platser. Han bjöd därför in de olika ländernas ambassader till Tessinska palatset i september 2004, där det anordnades en gemensam Östersjöbuffé med de olika ländernas specialiteter. Som en utlöpare av det arrangemanget skapades boken *Östersjömat*, där företrädesvis historiska artiklar om mat i Östersjöregionen samsas med recept och bilder från Östersjöbuffén.

Boken inleds av Mats Hellström, som visar sig inte alls oäven som skribent. Han målar upp en bild av Östersjön som handelsled, där olika maträtter och vanor färdats genom historien och skapat gemensamma drag i kosthållningen. Däribland kan nämnas rågens, kornets, fiskens och viltets framträdande ställning, liksom de säregna konserveringsmetoderna, inte minst syrningen, som också fungerat som smaksättare. Andra exempel är vanan att blanda fisk och kött (som i sillbullar), och den öländska kroppkakan, som liksom de kråpor som lagats i Åbolands skärgård påstås kunna härledas från de ryska pirogerna.

Även om tanken på gemensamma drag i Östersjöländernas matkultur inte är orimlig blir man som läsare knappast övertygad om att den svenska maten skulle ha mera gemensamt med den ryska än t.ex. den brittiska matkulturen. Dels har de många skiftande klimattyperna sedan länge gett olika förutsättningar för råvarutillgången, dels har krig och politiska låsningar under de senare århundradenas nationalstatsepok inneburit att andra handelsvägar än de över Östersjön varit mera frekventa. Det är ett intryck som förstärks av recepten i boken. Den litauiska morotsalladen med hårdost, majonnäs och vitlök är ett av flera exempel på rätter som får en svensk läsare att snarare fundera över olikheterna i mattraditionerna. Det som idag återfinns på matborden i hemmen har dessutom i stor utsträckning uppstått som maträtter under det senaste århundradets industrialiseringsprocess, och har föga gemensamt med äldre mattraditioner. De likheter som faktiskt blir synliga på buffébordet verkar minst lika mycket ha att göra med influenserna från det klassiska franska kökets bufféer som med Östersjön.

Trots dessa invändningar är det alls inte ointressant att fundera över matinfluenserna över Östersjön, och flera av bokens bidrag gör detta på ett både lättsmält och tankeväckande sätt. Jan-Öjvind Swahn visar på sitt karaktäristiskt kåserande sätt hur råvaror och rätter

som bovete, spettekaka och möjligen kroppkakan, liksom dryckerna te och vodka, troligen vandrat in till Skandinavien från Ryssland. Kurt Genrup bidrar med en essä om det tyska köket. Han reder ut de tyska regionernas olika kök och deras historia och visar hur såväl traditionell högtidsmat som konditori- och cafékulturen starkt influerats av Tysklands motsvarigheter till de svenska. Magdalena Ribbing ger en översikt över bordsskick och etikett i de olika länderna, där vi bl.a. får lära oss att vi i Polen (liksom i många andra länder) absolut bör undvika att hålla ett tack för maten-tal.

Att ätliga saker inte bara kan ge lekamlig utan också andlig spis, är temat för Martin Hellströms artikel. Han tar oss med på en resa i poesins tecken, där äpplets förmåga att framkalla poetiska vedermödor visar sig överskrida språkbarriärerna runt Östersjön. Både Erik Axel Karlfeldt, Wisława Szymborska, Edith Södergran och Zacharias Topelius har diktat om äpplen, som fått fungera som metaforer för allt från frihet till trygghet. Att äpplet, med sin hållbarhet och förmåga att verka friskt och fräscht också i februariattens nordiska mörker, är något som förenar polacken med tornedaligen, är kanske det som mest övertygat mig under läsningen om alla de råvaror och tillagningssätt som beskrivs genom boken.

En stor del av antologin upptas av recept och bilder från den buffé som dukades upp på Tessinska palatset, försedda med kommentarer från matskribenten och kocken Jens Linder. Det framgår ganska snabbt att de olika ländernas kockar tolkat uppdraget att presentera sitt lands matkultur på olika sätt. Medan Norge ville visa sig utblickande och bl.a. serverade asiatisk lax med wasabiaiol och snabbkimchi, tog Ryssland fasta på traditionerna och erbjöd både Biff Stroganoff och kvass (en dryck tillredd på rågbröd, jäst, socker, honung, pepparrot och vatten). Likheter var således inte direkt slående. Detsamma kan sägas om uppläggningsarna, som varierade från Sveriges och Norges sparsmakade moderna estetik över Finlands och Litauens enkla men robusta uppläggnings, till Polens groteskt övergarnerade och geléindränkta kreationer, som ger en ovälkommen påminnelse om den buffétradition som det nya franska köket med all rätt gjorde uppror mot på 1960-talet.

Mot denna fond av olikheter, vad är det egentligen som gör att begreppet Östersjömat ändå kan verka så inspirerande att det ges ut en bok? En viktig pusselbit ger Bengt Erik Eriksson, som i bokens mest tankeväckande bidrag sätter in det nyvaknade intresset för Östersjöregionen i ett historiskt sammanhang och pekar på att

det med ojämna mellanrum funnits perioder då likheterna mellan länderna över havet kommit att betonas. Idag är det främst nedgången för nationalstaterna som lett till ett ökat intresse för både regionala särarter och gemenskaper som går över nationsgränserna. Intresset för Östersjömat är med andra ord politiskt betingat, och det understöds inte minst av EU. Det är en händelse som ser ut som en tanke att bokens sista artikel utgörs av en redogörelse för det EU-finansierade projektet Skärgårdssmak, där krogar, hantverkare och butiker och livsmedelsproducenter i Sverige, Åland och Finland gått samman för att gemensamt presentera ”smaken av Skärgården” för turister. Eriksson gör också det välgörande påpekandet att lika lite som idén om nationella kök

kunde spegla den mångfald som finns inom matkulturer, kan ett begrepp som Österjömat bli heltäckande. Intresset för Östersjöns mat bör därför inte leda till att det ställs samman en kanon av rätter som anses särskilt representativa för Östersjön. Istället bör man låta brytningarna av smaker från olika sidor av havet leda till en dynamik och ömsesidig inspiration i utvecklandet av maträtter och ätande. Med en sådan inställning är inte heller den variation av rätter som boken visar någon svaghet, utan något som kan användas i ett framtida matskapande. Och det känns som en betydligt viktigare lärdom av boken än det ursprungliga syftet att visa på likheter mellan de olika matkulturerna runt Östersjön.

*Håkan Jönsson, Lund*