

NYA AVHANDLINGAR

Ingegerd Sigfridsson: *Självklara drycker? Kaffe och alkohol i social samvaro*. Bokförlaget Arkipelag, Göteborg 2005. 286 s., ill. English summary. ISBN 91-85838-68-3.

Hur inställningen till och användningen av kaffe och alkoholdrycker skiftar under livets gång för individen är huvudfrågeställningen i denna avhandling, där såväl ålder som geografiska och sociala förflyttningar anförs som betydelsefulla förklaringsgrunder. Den andra huvudtesen i avhandlingen är att kaffe och alkoholdrycker (KA i den fortsatta framställningen) är sociala drycker eftersom de dricks i en social kontext, dvs. tillsammans med andra personer, och att KA därvid är dominerande, betydelsefulla, självklara och normerande umgängesdrycker.

Frågan *Självklara drycker?*, som ställs i avhandlingens titel, besvarar författaren redan i inledningen genom att konstatera KAs roll som integrationsmedel i det sociala umgänget samt att KA är meningsfulla, självklara och förgivettagna drycker, vilka dominerar den sociala samvaron, där de är så naturliga att de aldrig ifrågasätts. Avhandlingens syfte är att belysa människors attityder och användning av KA i sociala umgängessituationer samt att undersöka dryckernas roll i umgängeslivet. Utifrån detta utkristalliserar sig tre huvudsakliga problemställningar: a) hur inlärs dryckesvanorna samt hur utformas och förändras de under livets lopp? b) vilka är relationerna mellan individ och grupp som dricker resp. inte dricker, dvs. vad är norm och vad är avvikelse? c) hur gestaltar sig KA i klass- och genusperspektiv?

Efter presentation av empiri, metod och en forskningsöversikt samt KAs kulturhistoria i Sverige (varvid påpekas deras samtidiga introduktion i Sverige på 1600-talet, rollen som drycker för fritid resp. arbete samt deras berusande resp. uppiggande funktion) diskuteras normer och konventioner knutna till dryckerna och deras uppgift att underlätta interaktionen människor emellan. Diskussionen om normer aktualiserar den ofrånkomliga avvikelserna. I de fall avvikelserna innebär stigmatisering kan den verka handikappande, varför strategier för osynliggörande måste utvecklas. Här diskuteras också

begreppet moral i förhållande till norm och att de inte nödvändigtvis sammanfaller. Vidare behandlas etnocentrism som kulturell blindhet och hur normer formas för att underlätta interaktion. Kapitlet kan sägas utgöra en fond där förutsättningarna målas upp för den följande avhandlingen, varvid författaren preciserar sitt forskningsobjekt till att gälla individens förhållningssätt till norm, individer och kollektiv. För att undersöka detta samspel får kaffe och alkohol fungera som sond.

Dricker man för att bli social eller blir man social för att man dricker, det är en fråga som utreds och som inte gäller bara alkohol utan även kaffe. Att dricka tillsammans är en social handling, slår författaren fast.

Smaken (den fysiologiska) är ingalunda avgörande för praxis kring KA utan här spelar klassrelaterade samband in. Här diskuteras dikotomier som arbetarklass–medelklass resp. män–kvinnor, varvid normer och föreställningar ingalunda visar sig överensstämma med praxis. Orsakerna till denna diskrepans anges vara dels tidsfaktorn, dvs. kulturell eftersläpning i uppfattningen av normer och en upplösning av klassbegreppet, dels genusblindhet (den manliga hegemonin med mannen som norm), dels kvinnors möjligheter att överskrida könsbarriären.

Avgörande betydelse för stereotypernas överlevnad är den mänskliga (o)vanan och behovet av att tänka i polariserande kategorier. Rummets och miljöns betydelse, dvs. privat kontra offentlig, är likaså avgörande för om man vågar bryta mot normer. I avhandlingen diskuteras hur avvikaren hanterar sin problematiska situation liksom normdrickarens attityd till och hantering av uppkomna ambivalenta situationer.

I kapitlet om hur man lär sig tycka om kaffe och alkohol framhålls tre huvudsakliga motiv eller drivkrafter, preciserade som naturlighet, nyfikenhet och övertalning. Den fortsatta karriären i gemenskapsdrickandet karaktäriseras som en ständig förändring från det ungdomliga berusningsdrickandet till det vuxna kvalitetsdrickandet. Denna ”civilisationsprocess” gäller vare sig man tillhör arbetarklassen eller borgerligheten. Det konstateras att kaffe är en dryck som inte alls visar samma grad av

komplexitet och variationer som alkoholdrycker, men att båda fungerar som vuxenmarkörer.

I kapitlet Gemenskapens förväntningar och markörer diskuteras, med hänvisning till Johan Asplund, begreppen Gemenskap och Gemensamhet, som både sammanhållande kraft och utstötningsmekanism. Till sammans konstituerar de Samhörighet. KA är den sociala samvarons pelare, säger författaren, genom att de aktiverar solidaritet och samtal. Att dricka KA är en socialisationsfaktor på arbetet, på fest, på möten etc. Att inte dricka kan tolkas som avståndstagande. Avvikelse måste förklaras eller ursäktas. Tre typer av drickare definieras a) normdrickaren, b) avvikaren (som inte dricker det bjudna), c) strategen (som dricker, men på ett undvikande sätt som döljer avvikelsen).

Avhandlingen utgör framför allt ett empiriskt bidrag till den etnologiska forskningen om måltidens sociala funktion. 37 personer (22 kvinnor, 15 män) i åldern 19–97 år har intervjuats under åren 1992–97. Den äldsta intervjun har sålunda 13 år på nacken och den yngsta 8 år. Som empiriskt material kan det sägas ha passerat sitt bäst-före-datum, då mycket hänt på både alkohol- och kaffefronten under det sista decenniet, något som författaren också påpekar i sin epilog. Fokuseringen på kaffe kontra alkohol kan synas som två ojämförbara storheter. Det borde ha varit mera relevant att t.ex. studera koffeinhaltiga drycker (kaffe, te, choklad) som ett komplex att jämföra med det breda spektrat av alkoholdrycker. Detta resulterar också i en volymmässig snedfördelning med en stark övervikt för behandlingen av alkoholdrycker.

I de teoretiska resonemangen skyntar forskning från sociologi och socialantropologi med referenser till Johan Asplund, Mary Douglas och Margaret Mead, men teorin arbetas sällan in i resonemangen. Kultursociologen Pierre Bourdieu nämns, men borde i en avhandling som handlar om smak, livsstil, statusmarkeringar och klass beretts större plats.

Författaren driver tesen att den gemenskapsframkallande faktorn är föreställningen och den symboliska meningen som dryckerna laddas med. Den fysiologiska smaken och alkoholens berusningspotential berörs däremot inte i det empiriska materialet, även om författaren hänvisar till etnologen Morten Bing, som skriver om ”det goda ruset” som symbol för gemenskap och därför något eftersträvanvärt. ”Det goda rusets” företrädare lyser med sin frånvaro i avhandlingen. Det förefaller osannolikt att ingen av de 37 intervjuade har erfarenheter av alkoholens rusande, gemenskapsfrämjande egenska-

per. Antingen har ämnet undvikits av intervjuaren eller av informanterna på grund av dess känsliga karaktär. Av samma skäl, förmodar jag, berörs inte heller ensamdrickandet, dvs. alkoholens kompensatoriska roll i situationer där den sociala gemenskapen saknas.

En annan aspekt som vore värdefull att belysa i frågan om KAs gemenskapspotential är reklamens och massmedias roll för attitydskapandet. Vilken inverkan på attityder och praxis har t.ex. Gevalias klassiska reklamkampanj ”Vad gör du när du får oväntat besök” eller den internationella marknadsföringen av Absolut vodka? Vilka nya relationer och attityder uppstår genom de populära vin- och ölprovningsskurserna? Det kunde ha varit givande att djupborra i vilka behov sådana arrangemang fyller i tiden.

En viktig iakttagelse utifrån intervjumaterial görs om inläringen i drickandet (gäller framför allt alkohol), där Margaret Meads begrepp postfigurativ och cofigurativ inläring presenteras. Författaren konstaterar att kvinnor introduceras främst genom föräldrarna, men analyserar inte vidare detta intressanta förhållande och presenterar ingen förklaring till fenomenet. I den avgörande frågan om köns- och klassmak förefaller författaren framför allt att fokusera på skillnaderna i stil och konsumtion mellan de olika kategorierna men intresserar sig inte så mycket för gemenskapen som uppstår inom resp. kön eller klass. Jag föreställer mig att deltagarobservationer hade varit en framkomlig metod för studera det sistnämnda eller att forskningsdagboken hade kunnat vara en god hjälp för att skapa täta beskrivningar av skiftande dryckessituationer.

Till de intressantare avsnitten hör diskussionen om dryck efter kön. Alkohol framstår som en manlig företeelse, där mannens konsumtion står för ett normalt dryckesmönster, både vad det gäller sättet att dricka, vad som dricks och mängden. Öl, konjak och whisky är manliga drycker, medan vin och likör är kvinnliga. Manlighet och sprit hör samman, medan kaffe står för kvinnlighet. Dock visar författaren hur detta är stereotyper och diskuterar hur och varför dessa stereotyper och makthierarkier skapas. Här konfronteras dikotomier som manligt och kvinnligt, starkt och svagt, sött och beskt, ja även vad som är god och dålig smak, vilket sammanfaller med att manliga drycker har högre status än kvinnliga. Män dricker inte kvinnliga drycker, medan kvinnor kan dricka manliga. Det är lågstatus för män att dricka sött medan kvinnor kan överskrida könsbarriärerna utan att förlora status, tvärtom förefaller hon i vissa sammanhang vinna i status.

Rummets och miljöns betydelse för val av dryck diskuteras likaledes och får förklara paradoxen att kaffe, som betraktas som en kvinnlig dryck, i själva verket är manlig om man utgår ifrån att män dricker 5,3 koppar/dag mot kvinnors 4,4! Det förklaras med att platsen för dryckens tillredning är köket, en traditionell kvinnlig domän. Miljöns könsprägling spiller sålunda över på dryckens könsbestämning.

I kapitlet En klassrelaterad smak diskuteras dels relationerna mellan mat, umgänge och alkohol, dels drycken i sig och smaken som klassmarkör. Drycken som behandlas är alkohol, inte kaffe, vilket åter styrker intrycket av obalans mellan valet av forskningsobjekt. En bestickande iakttagelse är hur själva måltidsformen anses vara en nödvändig ram eller förutsättning för alkoholintag inom medelklass, medan vanan i arbetarklass är att först äta och sedan dricka. Vidare kan medelklassen förlägga drickandet till vilken dag som helst i veckan, medan man i arbetarklass tenderar att förlägga det till helgen. För att förstå dessa stereotyper hänvisar författaren till den allmänna uppfattningen (normen) hur något bör vara. De olika klassernas schablonbilder om varandras val är grundmurade, som t.ex. stereotypen att vin, konjak och whisky är medelklassdrycker medan öl och snaps är arbetarklassens. Det uppmärksammas också att det är mannens vanor som får representera klassen som helhet. Att t.ex. arbetarkvinnor hellre väljer vin än öl uppmärksammas inte när arbetarklassen ska positioneras.

Detta är en avhandling där författaren utifrån sitt empiriska material väcker och ställer många spännande frågor till ett vardagligt, men aktuellt och ofta problematiskt, samhällsfenomen. Diskussionen leder också i många fall till intressanta rön och påståenden som författaren argumenterar för med hjälp av litterära och teoretiska hänvisningar. Avhandlingen har en tilltalande form och fotoillustrationerna är valda med omtanke, även om jag ibland skulle önskat utförligare bildtexter.

Eva Londos, Jönköping

Elin Bommenel: *Socketförsöket. Kariesexperimenten 1943–1960 på Vipeholms sjukhus för sinnesslöa*. Arkiv, Lund 2006. 377 s., ill. English summary. ISBN 91-7924-199-9.

En man stiger av tåget på Lunds järnvägsstation. Det är Medicinalstyrelsens generaldirektör Johan Axel Höjer

som har kommit på besök. Året är 1943. Han ska omedelbart fortsätta ut till Vipeholms sjukhus, en anstalt för 800 s.k. svårskötta sinnesslöa och epileptiker. Där ska han träffa sjukhuschefen Hugo Fröderberg och inleda ett samtal om möjligheterna att genomföra en stor undersökning om karies. Så börjar historikern Elin Bommenels avhandling *Socketförsöket. Kariesexperimenten 1943–1960 på Vipeholms sjukhus för sinnesslöa*.

Inrättandet av Folktandvården 1938 hade bl.a. fått till följd insikten om svenskarnas dåliga tandstatus. Vad var det som orsakade karies? Hur skulle den kunna förebyggas? Mellan 1945 och 1955 genomfördes på Vipeholm det hittills största medicinska experimentet i Sverige. Verksamheten startade med profylaktiska vitaminförsök. 1947 inleddes kariesprovocerande experiment med kola, toffee, choklad och söta drycker. 1951 avslutades försöken, vars resultat publicerades 1953.

Bommenels syfte, eller mål som hon väljer att kalla det, är att "berätta" om forskningsprocessen inom Vipeholmsexperimenten. På ett ställe säger hon att studien "handlar om hur trovärdighet för resultaten skapades i spänningsfältet mellan vetenskaplig framgång och offentlig kritik" (s. 55). Författaren ansluter sig till s.k. Science & Technology Studies (S&TS) och framförallt till Bruno Latours och Steve Woolgars *Laboratory Life* (1979), som handlar om vägen från ofärdig kunskap till publicerade fakta.

Två huvudfrågor etableras i avhandlingen: Hur gick det dagliga forskningsarbetet till på laboratoriet i Vipeholm? Hur skapades trovärdighet för resultaten (s. 66)? Metoderna att registrera karies diskuterades ingående före experimenten. Man övervägde fotografering, ett slags typologiserad registrering av all synlig karies, gipsavgjutning samt en registrering av all karies på en tand på varje undersökt person. Objektivitet ansågs nåbar genom att reducera den mänskliga insatsen i mätandet till ett minimum och genom att utesluta alla vårdande insatser.

Bommenel menar att den vetenskapliga praktik som skulle stabilisera kunskaperna om orsakerna till karies och göra dem till en latoursk svart låda av självklarheter inte fanns när Vipeholmsundersökningen sjösattes. Forskningsprocessen var därför en öppen förhandling. En orsak till detta var att det inte hade ansetts existera vare sig en godtagbar registreringsmetod eller ett användbart undersökningsmaterial.

Försöken inleddes alltså med ett profylaktiskt vitaminförsök 1946 som avslutades 1 ½ år senare. Detta försök gav inget vetenskapligt resultat. Patienterna mätte