

två porträtt av en man och en kvinna, varav mannen har ett tvedelat skägg, vilket tolkas som en syftning på Bengt Jönsson, vars kännetecken detta kan ha varit. Mannen säger också (i nusvensk översättning): ”kom hit husfru min”. Myrdal ser anspelningarna på kvinnans dominans i äktenskapet och utomäktenskaplig sexualitet som ett utslag av den burleska humor som förekom vid bröllop under denna tid, och som även speglas i bevarade tillfällighetsverser från sådana tillställningar. Det höga representeras i detta sammanhang av bildernas kontext, såsom illustrationer i en laghandskrift som användes av en domare i tjänstens tecken.

*Den predikande räven* avslutas med två kortare kapitel av Pia Melin, om kläder och attribut i B 172 jämfört med dem i B 68, resp. Olle Ferm, om Bengt Jönsson och hans liv. Melin visar att konstnären i B 172 har varit föga intresserad av att markera statuskillnader via klädedräkten, utan snarare har haft för avsikt att skapa typfigurer. Vissa detaljer har dock varit viktiga för att förstärka bildens budskap, exempelvis de gifta kvinnornas stärkta hätta eller dok som signalerade deras civilstånd och position som anständiga kvinnor. I B 68, som finns vid Uppsala Universitetsbibliotek och innehåller landslagen med tillägg ur Östgötalagens Kyrkobalk, har däremot större vikt lagts vid skillnader i dräktskicket som markörer av social rang. Dessa kan sedan utnyttjas på olika sätt. Illustrationen till Dråpamålsbalken om dråp med vilje visar t.ex. en välklädd yngling som har knivhuggit en äldre, betydligt enklare klädd man, och han håller nu på att ge sitt offer nådastöten. Bilden var sannolikt avsedd att väcka moralisk indignation över detta den starkes övergrepp på en svagare och mana till reflektion kring rätt och fel.

Slutligen behandlar Ferm i sitt bidrag Bengt Jönssons uppväxt och äktenskap, hans roll som godsägare, lagman, riksförståndare och eventuellt presumtiv kung samt hans kontaktnät. Hans gärningar kulturen till fromma är naturligtvis av vikt i detta sammanhang: förutom B 172 och avskriften av den Heliga Birgittas Uppenbarelser beställde han även ett eget exemplar av Kristoffers landslag, den reviderade version av Magnus Erikssons landslag som han själv var med om att arbeta fram. Därtill finansierade han omfattande väggmålningar i sin sockenkyrka, Tensta, vars donatorsbild, med en man i kluvet hakskägg, har utgjort grunden för identifieringen av Bengt Jönsson i handskriftens bildmaterial.

*Den predikande räven* är en praktfull bok, såsom anstår ett verk utgivet av Signum, och texten är lättläst. Den utgör ett betydelsefullt bidrag till förståelsen

av handskriftens helfigursbilder, och belyser genom dem viktiga aspekter av det medeltida livet, vilket jag gärna hade sett mer ingående kommentarer om, men det hade nog förstört den välavvägda layouten. Som ett inlägg i proveniensdebatten, som den genom sina ställningstaganden ofrånkomligen inlemmas i, är boken genomtänkt, och det märks att den har föregångare i skribenternas tidigare forskningsverksamhet, där mer detaljerad information står att finna. Tolkningarna har dock ibland reviderats sedan dess.

*Camilla Aspund Ingemark, Lund/Åbo*

*Festmåltid och vardagsmat.* Mats Hellspong (red.). Acta Academiae Regiae Gustavi Adolphi 93, Uppsala 2006, 148 s., ill. ISBN 91-85352-64-0.

*Festmåltid och vardagsmat* är ett resultat av ett symposium, som hölls i Lund juni 2005 till minne av professor Anders Salomonsson (1946–2004), en ledande företrädare för etnologisk matforskning under flera decennier. Nils-Arvid Bringéus inleder boken med några minnesord. De två följande uppsatserna behandlar olika aspekter av Salomonssons etnologiska forskning om mat och dryck. Mats Hellspong tar utgångspunkt i doktorsavhandlingen från 1979, *Gotlandsdricka. Traditionell kultur som regional identitetssymbol* samt Salomonssons bidrag till samlingsvolymen *Mera än mat* från 1987. Sven-Olle R. Olsson sammanfattar Salomonssons insatser inom den *Skåneländska Gastronomiska Akademien*, som instiftades 1993. Resten av boken består av tretton etnologiska uppsatser om måltidsseder.

Måltiderna uppvisar ett kulturellt ordningssystem, präglad av regionala variationer. Nils-Arvid Bringéus diskuterar detta i uppsatsen *Den skånska måltidsordningen*. Här kan man läsa om måltidernas dygnsrytm och årsrytm, om hur måltiderna benämndes i olika delar av Skåne. Bringéus påvisar också betydande förändringar i kosthållet och måltidsordningen, t.ex. införandet av kaffedrickningen som en särskild måltid. I nutida antropologisk litteratur använder man uttrycket *grazing* för ett ständigt ätande, liksom boskap på bete. Detta fenomen motsvarades i äldre tid av barns och gårdstjänarens vana att alltid ha ett stycke bröd i fickan för ett mellanmål. Bringéus drar också paralleller med *fast food*, som snabbt kan tillberedas och serveras, och dess motsats, *slow food*.

Ingrid Nordström analyserar olika måltidssituationer

i uppsatsen *Vad händer i måltiden? Situationsbilder i skönlitteraturen*. Hon tar utgångspunkt i måltidsskildringar hämtade från samtidsromaner av tre kvinnliga författare: Fredrika Bremers *Familjen H\*\*\**, *Teckningar ur vardagslivet* (1829), Irja Browallius *Elida från gårdar* (1938) samt Ulla Isakssons *Paradistorg* (1983). Även om situationsbilderna i romanerna inte är projektioner av den faktiska verkligheten, kan de enligt Nordström betraktas som tidsdokument, som kan öppna vår förståelse för händelseförlopp och livsvärldar. Måltiden handlar om mycket mera än mat. Nordström finner idyll, känslokonflikter och motsättningar, som hon undersöker en etnologisk analys.

Katarina Ek-Nilsson tar också utgångspunkt i litterära måltidsskildringar i sin uppsats *I kväll har jag Gudamat! Om måltidsskildringar hos August Strindberg*. Bakom de skildrade måltiderna finns ett mönster, som ofta handlar om maktförhållanden. Ek-Nilsson framhåller att Strindberg var en väl insatt och skicklig kulturanalytiker, även om han naturligtvis utnyttjade sin frihet som skönlitterär författare. Till sist avslöjas, att "Gudamat" var arter och fläsk, som Strindberg en gång under sin lundatid blev serverad av vännen Waldemar Bülow's hushållerska.

Ann Helene Bolstad Skjelbreds bidrag *Måltidens estetik* grundar sig huvudsakligen på två frågelistor, *Bordskikk til kvar dags* och *Borddekking*, som Norsk etnologisk gransking (NEG) skickade ut 1950 och 1999. Bolstad Skjelbred visar hur måltiden i hemmet är föremål för en vardagsestetik. Kunskapen om hur ett dukat bord ska se ut delas av kvinnor oberoende av sociala gränser. Skillnaderna ligger mest i den utrustning och de bordstillbehör, som kommer till användning. Veckotidningar och tv har bidragit till ett växande intresse för mat, måltider och bordstillbehör i dagens konsumtionssamhälle.

Birgitta Skarin Frykman reflekterar över etnologisk metodik i uppsatsen *"Det var potatis jämt." Mat och måltid i ett västsvenskt brukssamhälle*. Källmaterialet är en undersökning av mat- och måltidsvanor bland arbetare och tjänstemän i Jonsered utanför Göteborg. Informanterna svarade på frågor om hur de åt på 1970-talet, under mellankrigstiden och i början av 1900-talet. Under den sistnämnda tiden var hustruns uppgift inte bara att fördela maten bland familjemedlemmarna utan också att laga mat så billigt som möjligt. Potatis och bröd var därför stommen i mathållningen. Skarin Frykman varnar för att berättelser från förr lätt blir idylliserande, därför att de grundar sig på en stolthet över att ha klarat sig under svåra förhållanden.

I Danmark har man ett särskilt sätt att kombinera bröd, pålägg och pynt till ett s.k. *smørrebrød*. På så sätt har det uppstått en kulinarisk kultur med traditioner som kan följas långt tillbaka i tiden. Grith Lerche behandlar detta intressanta ämne i sin uppsats *Dansk frokostkultur og smørrebrødet*. *Frokost* är för dagens danskar ett smörgåsmål som intas mitt på dagen, i regel tillsammans med arbets- eller skolkamrater. En dansk *frokost* är således inte som en svensk frukost en morgonmåltid, men den har alltid varit en måltid före middagen. När den sistnämnda kom att intas på kvällen, förlades *frokosten* till en tidpunkt mitt på dagen. För medhavda smörgåsar har det utvecklats en särskild *madpakke*-kultur, men *smørrebrød* kan också köpas i specialbutiker. *Smørrebrødet* har en framträdande ställning i dansk gastronomi med många legendariska inslag, t.ex. *Dyrlægens natmad*, kreerad av *smørrebrød*-dynastin Davidsen. I en historisk tillbakablick visar Lerche, att *smørrebrødet* och *frokost*-kulturen ingår i en stark tradition med bred förankring i den danska befolkningen både på landsbygden och i städerna.

I uppsatsen *Carin Boalt och 27000 måltider* lyfter Marianne Pipping Ekström fram en av pionjärerna i svensk måltidsforskning, Carin Boalt, som 1939 publicerade en omfattande analys av kostvanor bland svenska hushåll. Analysen är baserad på en stort upplagd undersökning, initierad av Kooperativa förbundet (KF). Pipping Ekström visar att Boalts analys fortfarande är aktuell, även om där är stora skillnader mellan 1939 och 2005, när det gäller kostvanor. I dag talar vi inte längre om "skyddsfödoämnen" (där bl.a. mjölk och grönsaker hade en framträdande plats) utan om nyckelhäls- och KRAV-märkta livsmedel. I övrigt är problemen desamma då som nu: matpengarna disponeras olämpligt, matordningen är förvirrad, och koststandarden måste höjas genom upplysning och propaganda.

Inger Johanne Lyngø beskriver *den norske matpakkekultur* i uppsatsen *Til bords med velferdsstaten – om skolemåltidet. Et eksempel fra Norge*. Här handlar det inte om en folklig tradition utan om ett försök till standardisering, kontroll och övervakning i Foucaults anda. (I förbigående kan nämnas, att Lyngø felaktigt tillskriver historikern James Vernon det kända uttrycket "there is no such thing as a free lunch". Det är emellertid ett gammalt amerikanskt talesätt, som fick ny aktualitet på 1970-talet, när det åter lanserades av ekonomen och nobelpristagaren Milton Friedman.) Första akten av Lyngø's drama utspelas i Oslo, där man 1932 införde en ny typ av skolmåltid, den s.k. *Oslofrokosten*, som var baserad på bröd, mjölk och frukt, och som ersatte ett

tidigare varmt middagsmål. Enligt Lyngø var det inte bara en måltidsreform utan även en kulturell nyordning. Den andra akten utspelas i landsbygdssamhället Sigdal, där man också engagerade barnens föräldrar genom att skicka ut frågelistor och information om måltidsvanor. Medan *Oslofrokosten* enbart syftade till kontroll över skolmåltiden, fick man med Sigdal-systemet också kontroll över kostvanorna i hemmen.

Under titeln *Femaspektsmodellen. En metod att undersöka den lokala måltidskulturens revitalisering* diskuterar Richard Tellström hur den regionala måltidskulturen kommersialiseras och politiseras i dagens EU-inriktade Sverige. Tellströms analysverktyg bygger på fem olika sätt att betrakta måltiden: *rummet*, där måltiden utspelas; *mötet* mellan måltidsdeltagarna och andra agerande; *produkten*, dvs. maträtten eller måltiden; *stämningen*, som råder under måltiden; samt *styrssystemet*, dvs. de strukturer och lagar som reglerar måltidens produktion, presentation och intagande. Med hjälp av femaspektsmodellen blottlägger Tellström den regionala måltidskulturen och dess revitalisering som ”kommersiell folklöre”.

Singelhushållen ökar i antal och idoliseras av massmedia i vår individualiserade tid. Man skulle därför tro att ensamätande blivit en normal aktivitet, men Helene Brembeck visar i uppsatsen *Den ensamma måltiden*, att ensamätaren fortfarande bemöts som en udda person, som avviker från det normala. Ensamätaren upplever själv måltiden som olustig och tvingas till nya strategier för att bemästra sin situation.

Under rubriken *Unikaboxens död* behandlar Håkan Jönsson arbetsplatsmåltidens förändring på en flexibel arbetsmarknad. Trots titeln omnämns unikaboken inte med ett ord i artikeln. Den lilla lådan av hårt material är kanske mer än något annat en symbol för den svenska ”matpaketskulturen”. I stället visar Jönsson, att medhavd mat sällan förekommer på de arbetsplatser han har undersökt. Flexibel arbetstid och en pressad arbets-situation framtvingar nya måltidsordningar. Jönsson framhåller att ätandet på arbetsplatsen i övergången till det postindustriella samhället är ett undervärderat forskningsområde.

I uppsatsen *Måltid med klass* ger Angela Rundquist en exposé över måltidsvanor i aristokratin och överklassen. Det djuriska i att inta föda är här undertryckt av måltidens yttre former: borddukingen, serveringen, klädelsen, bordsskicket och disciplinen. Samtidigt är måltiden ett uttryck för klasstillhörighet och avstånd till socialt lägre stående samhällsgrupper. Rundquist

refererar till Norbert Elias teori för civilisationsprocessen och Pierre Bourdieus studie om smak som social distinktionsmedel. Till sist framhäver Rundquist de klassiska måltidsscenerna i Ingmar Bergmans filmer, t.ex. *Sommarnattens leende* och *Fanny och Alexander*, där överklassens beteende vid middagsbordet skildras med etnografisk noggrannhet.

Jan-Öjvind Swahn avrundar boken med uppsatsen *Societetsmiddagar i Lund*. I lätt kåserande stil beskriver han menyerna vid promotionsmiddagar och andra ceremoniella måltider i det akademiska Lund. Swahn konstaterar, att det råder en generande brist på skånska matsedlar och föreslår en insamlingsaktion för att ge ett bättre underlag för denna hittills ganska förbisedda form av kulturhistorisk matforskning.

Sammanfattningsvis kan man säga att boken *Festmåltid och vardagsmat* består av ett antal fristående och ganska olikartade uppsatser. Man saknar en presentation av författarna och en inledning som knyter de olika bidragen samman till en helhet. Uppsatserna har dock en gemensam nämnare – mat. Författarna har var för sig intressanta och spännande perspektiv på mat- och måltidsvanor, och de visar med all tydlighet, att måltider handlar om mycket mera än mat. Boken kan rekommenderas alla som intresserar sig för matforskning i ett kulturhistoriskt sammanhang.

Gullan Gerward, Ödåkra

*Nytänkande och eftertankar. Kön, kulturella föreställningar och livsvillkor.* Maria Zachariasson & Birgitta Meurling (red.) Etnolore 29, Skrifter från Etnologiska avdelningen, Uppsala universitet 2006. 137 s., ill. ISBN 91-506-1855-5.

Antologin *Nytänkande och eftertankar* är en produkt av STRAS, en strategisk satsning på nydisputerade kvinnliga forskare inom Historisk-filosofiska fakulteten vid Uppsala universitet. Satsningen genomfördes under läsåret 2002–2003 med syfte att stödja de medverkande i utarbetandet av forskningsansökningar. I föreliggande antologi, redigerad av Birgitta Meurling och Maria Zachariasson, presenteras exempel på forskningsområden som intresserat satsningens deltagare. Det övergripande temat är generellt formulerat, men de sex artiklarna har det gemensamt att de alla i någon mån behandlar föreställningar om kön. Utifrån olika kontexter och materialtyper visas hur manlighet och