

hans informanter ofta att de hörde äldre släktingar berätta om förfäderna eller att de inspirerades av fynd av gamla fotografier eller brevsamlingar, fotografier och brev som pockade på undersökning. De flesta är också överens om att släktoforskningen är ett slags detektivarbete som är intressant i sig, samtidigt som det leder till större känsla av samhörighet med den egna historien, med den förflutna tiden och med olika platser. Människor känner trygghet och tillfredsställelse i att knyta ihop sig med historien och förfäderna, att känna sin plats i en lång kedja levnadsöden.

Genom att mer teoretiskt diskutera hur bl.a. tid och plats används av människor i det levda livet försöker Börnfors problematisera och "lyfta" sin undersökning, så att den inte bara blir rent deskriptiv. Han för dock inte denna problematisering särskilt långt utan stannar mest vid goda ansatser. Skälen till detta kan vara många, men jag misstänker att han främst velat anpassa sin bok till släktoforskarnas behov och inte till det stora vetenskapliga samfundets. Därför är analysen kanske lite ytlig, men det förtar inte intrycket av boken som såväl sakligt intressant som angenäm att läsa. Som etnolog tycker jag dessutom att det är mycket värdefullt att författaren så ofta låter sina informanter komma till tals i längre och kortare citat.

Agneta Lilja, *Flemingsberg*

Christina Fjellström & Håkan Liby: *Det svenska julbordet. Rätter, riter och rätter från år 1000 till 2000*. Carlssons, Stockholm 2000. 144 s., ill. ISBN 91-7203-996-5.

I inledningen till boken *Det svenska julbordet. Rätter, riter och rätter från 1000 till 2000* säger Christina Fjellström och Håkan Liby: "Som kulturhistoriker och matforskare fann vi det naturligt att skriva en bok om svensk helgmat. Att ge sig in på julmaten, som så många andra redan har gjort, kändes emellertid lite vanskligt till att börja med. Men vi tog det som en utmaning." De här inledande raderna fick mig att fundera över studiens tillkomst och särprägel. Varför skriva en bok på ett tema som redan är väldokumenterat? För att ta reda på mer om bakgrunden till bokens tillkomst samt dess syfte ringde jag upp en av författarna, Christina Fjellström. Hon inleder vårt samtal med att berätta om hur idén till boken föddes genom ett önskemål ifrån Trygve Carlsson på Carlssons bokförlag. Han ville att någon skulle skriva om det svenska julbordet som sådant. Hans

intentioner var att boken skulle handla om det speciella och traditionsenliga med det svenska julbordet. Det ville inte författarna. Efter långa diskussioner valde de istället en annan infallsvinkel som handlade om att söka den mångfald av betydelser och värden som julbordet har fått över tid och i olika sociala rum. För att göra studien hanterlig lades fokus på julmaten, inte på de seder och bruk som förknippas med denna högtid. Utifrån ett antal olika aspekter har författarna därefter skärskådat det svenska julbordet. Kronologin löper från vikingatid fram till idag i sökandet efter svar om julbordets rätter, riter och rötter. Och Fjellström menar att bokens tillkomst bör ses som en forskningsresa, en process där många upptäckter på vägen ledde till nya frågor. "I genomgången av materialet väcktes frågor som vi bara måste få svar på. Bland annat talade många informanter om vikten av att gå ut och äta julbord. Det fick oss att fundera över restaurangernas betydelse och vi insåg hur konsumtionssamhällets snabba modeväxlingar även har påverkat det svenska julbordet", förklarar Fjellström. En annan ambition som växte fram under arbetets gång var insikten om att utöka kunskaperna om julbordets regionala skillnader utifrån aspekter som ekonomi och näring. Ett exempel på denna ansats kan skönjas när författarna säger att: "Julsovlet, i den rika omfattning som beskrivits från södra Sverige, och i synnerhet Skåne, var ingalunda en självklarhet i landets övriga delar. I de områden där boskapsskötsel och mjölkberedning var dominerande näringar, övertog smör och ost den roll sovlet spelade i de sydsvenska landskapen."

Fjellström berättar vidare om hur julbordstraditionerna speglar en idealbild om hur det ska vara. Men vad författarna såg var att samtidigt som julbordet i stor utsträckning handlar om djupt rotade traditioner skvallrar det också om förändring på olika plan. Att vi lever i ett sekulariserat samhälle har en stor betydelse. Det gör att vi trots allt kan förhålla oss till julbordet på olika sätt, menar Fjellström. Hon tar förändrade familjemönster som ett exempel på samhällets, men givetvis också julbordets, föränderlighet.

Fjellström nämner det vegetariska julbordets intåg på 1970-talet. Vid den här tidpunkten fick det vegetariska alternativet ofta en egen bilaga i många mattidningar. Men utan att gestaltas i bilder. Något som Fjellström anser vara symptomatiskt om man ser till vikten av att förmedla julmatens traditionsstabilitet som ideal.

Det vegetariska julbordet var ett resultat av 70-talets hälsotrender. Då var syftet med införandet av vegetabi-

lier ett sätt att lätta upp den feta julmaten med hjälp av sallader, vitkål, syltlök, ättiksgurka och paprikasallad på burk. Man skulle äta med klokhet för att motverka julövervikten. Även det s.k. ”moderna” julbordet gjorde sig gällande. Det bestod i hög utsträckning av både hellell eller halvfabrikat. Författarna anlägger i detta fall ett könsperspektiv och kopplar förändringen till att de flesta kvinnor, till skillnad ifrån tidigare generationer kvinnor, yrkesarbetade under 1970-talet. De började se en ära i att *inte* lägga ned tid på mat och matlagning, och framförallt inte i samband med den kommersialiserade julen. ”Till och med skinkan var på burk på 70-talets julbord.”

Under 1980- och 90-talen sker en utökad individualisering av det svenska julbordet och inspiration till nya vegetariska rätter hämtades ifrån olika delar av världen. Fruktsallad med kiwi, ost- och valnötssallad eller grönkålssallad på arabiskt vis nämns i boken som exempel på denna utveckling.

På grund av det omfattande tidsperspektivet tillåts ingen analytisk fördjupning av julbordets traditionsstabilitet och förändringspotential. Författarnas uppgift blev snarare att skissera en övergripande betraktelse av julbordets föränderlighet med hjälp av vissa nedslag i olika historiska epoker och sociala miljöer. Tidsliga och rumsliga aspekter som satt sin prägel på maträtter, bordsdekorationer och rituella företeelser. Detta görs med hjälp av stämmningsfulla bilder, uppteckningar och arkivmaterial ifrån Språk- och folkminnesinstitutet, Nordiska museets etnologiska undersökningar, hushållsböcker, rådgivare och kokböcker från 1800- och 1900-talen, enkätsvar och ämnesspecifika intervjuer med personal och krögare inom restaurangnäringen. Allt för att locka fram igenkännandets glädje, men också en insikt om olikheterna i julmåltidens utformning. Men varför ska man då läsa den här boken, undrar jag avslutningsvis. – ”Vår bok kan ses som en inspirationskälla. Den kanske kan få människor att fundera över sin egen relation till julbordet och undra: Varför har de det så? Så gör ju inte vi.”

Veronica Abnersson, Umeå

Ingvar Svanberg: *Siskeburar och guldfisk-skålar. Ur sällskapsdjurens kulturhistoria*. Bokförlaget Arena, Stockholm 2001. 161 s., ill. ISBN 91-7843-159-X.

För dagens människa utgör husdjuren ofta en viktig del av vardagen. Under efterkrigstiden har det blivit allt

vanligare att föda upp och hålla djur enbart för nöjes skull, och snart sagt varje familj har väl någon gång varit ägare till en vandrare pinne, gulddamster eller hund. Trots detta är förekomsten av kulturhistorisk forskning kring sällskapsdjuren relativt liten, ett faktum som etnologen Ingvar Svanberg, som är knuten till Centrum för biologisk mångfald i Uppsala och skriver inom disciplinen etnobiologi, uppmärksammat och velat råda bot på.

I en liten välillustrerad bok har han skildrat delar av sällskapsdjurens kulturhistoria, med tonvikt på burfåglar och akvariefiskar. Till grund för boken ligger insamlat material från såväl skönlitteratur som facklitteratur och frågelistor, och författaren påpekar själv att detta material är både spretigt och fragmentariskt (s. 8).

Inledningsvis tar Svanberg idéhistorikern Keith Thomas till hjälp för att definiera sitt studieområde. Kännetecknande för sällskapsdjuren finner han bl.a. tre olika egenskaper vara, nämligen att de tillåts komma in i hemmen, de ges personliga namn (gärna mänskliga sådana) och de äts inte upp av oss. Vidare hålles dessa djur för den personliga känslomässiga tillfredsställelsens skull. En typ av sällskapsdjur är prydnadsdjuren, som avser de djur som vanligen förvaras i burar eller behållare av olika slag. Det är dessa som ges utrymme i denna bok.

I en kort sammanfattning av prydnadsdjurens historia konstaterar Svanberg att det finns kopplingar ända tillbaka till antikens Grekland och Rom, även om det riktiga uppsvinget för att hålla djur i bur kom i samband med urbaniseringen. Han menar att det var först på 1900-talet, när den svenska befolkningen sökte sig in till städerna samtidigt som internationaliseringen ökade och transportererna blev enklare och billigare, som intresset vaknade i de breda folklagen för att ha djur i hemmen. Under folkhemstiden blev akvariet en vanlig företeelse som fick samsas i finrummet med massproducerade möbler och prydnadsaker. Några årtionden senare var det dags för nästa djurkategori att göra entré i våra hem – kräldjuren. Dessa tillhörde 68-generationen, som även på detta sätt bröt mot tidigare konventioner. Gnagarna å sin sida förknippas författaren med postmoderniteten. Han menar att det var först med ”dagsgenerationen” som dessa små djur kunde uppskattas, efter att tidigare mest ha avfärdats som plågor och smittbärare. Idag ingår våra sällskapsdjur i en mångmiljardindustri, där tusentals människor får sin utkomst via uppfödning, vård, foder- och tillbehörsproduktion.

De härpå följande drygt 70 sidorna ägnar Svanberg