

ras [informaternas] resonemang gav mig intrycket att det som stod i centrum för deras hängivenhet var den rituella praktiken i sig – som förmodligen då, likt de lokala formerna för firande, lär kunna överleva oavsett vad som i övrigt sker med Norge och det norska” (s. 183). Förvisso är det viktigt att lyfta fram det faktum att firandet av nationaldagen har olika innebörd för olika deltagare. Visst är det en central insikt att vara medveten om att 17 maj-firande inte per automatik skapar associationer till det nationella. Naturligtvis är det en analytisk styrka att kunna hävda att firandet i sig är betydelsefullt som en lokalt och individuellt vidmakthållen tradition. Samtidigt är det knappast särskilt revolutionerande att påstå att traditioner ständigt uppfinns. Men slutdiskussionen kan läsas på ett mindre kritiskt sett. Om nationaldagen blir en tradition bland andra traditioner, så kanske det nationalistiska och diskriminerande draget tynar bort. Kanske är det denna utvecklingsmöjlighet författaren vill fästa uppmärksamheten på.

Fredrik Nilsson, Lund

*Våra drycker till vardags och fest.* Bengt W. Johansson och Anders Salomonsson (red.). Carlssons, Stockholm 2000. 263 s., ill. ISBN 91-7203-968-X.

Redan i de första raderna i förordet till boken *Våra drycker till vardags och fest* förtydligar Sven-Olle Olsson ett antal centrala aspekter när det gäller dryckernas beskaffenhet. Han påvisar att de är av yttersta betydelse för människans välbefinnande eftersom de svarar för vätske- och näringstillförsel, men att de även har en viktig funktion som njutningsmedel. Som en motivering till bokens relevans visar han också dryckernas centrala plats i det gastronomiska måltidssammanhanget och förtydligar deras tolkningsvärde med orden: ”Dryckerna intager en väsentlig plats inom matkulturen – gastronomin – genom att dessutom vara ett komplement – ja varför inte en kontrapunkt till matens sensoriska intryck.” Och det sistnämnda tål att upprepas. I den svenska gastronomiska litteraturen har det länge saknats en bok som enbart behandlar dryckernas roll som viktiga beståndsdelar i matkulturen. För en läsare med ett stort intresse för matkultur är därför ansatsen lockande och genom de drygt 260 sidorna uppdelade i femton kapitel guidas jag inom vitt skilda teman som i huvudsak kretsar kring dryckerna vatten, mjölk, öl, vin och saft. Men även kaffe, te, choklad och läskedrycker

behandlas. Blod omnämns mycket kort i Olssons artikel som en ”ganska sällsynt dryck”. Kommentaren visar dock på att den förekommit, och lockad av detta önskar jag att den hade fått större utrymme i texten.

Boken är ett resultat av de bidrag, diskussioner och sammanfattningar som ägde rum vid ett symposium om drycker som anordnades av Skåneländska Gastronomiska Akademien 1997. Syftet med symposiet var att bidra till det mångfasetterade ämnet dryckeskunskap, vilket de femton män som utgör bokens författare, tydligt visar på genom sina intressen i en mängd olika discipliner. De representerar alla ämnen som på olika sätt kan knytas till etnologi och folkloristik, näringslära, medicin, zoofysiologi, juridik, sensorik samt journalistik. Detta faktum ger bokens innehåll en bredd och visar samtidigt på fältets tvärvetenskapliga möjligheter. Som läsare innebär detta att vi genom tematiskt indelade artiklar får följa olika drycker – och dryckesgruppers tillverkning och beredning samt andra mer historiska, kulturella, juridiska, sociala, sensoriska, biologiska och medicinska synsätt på våra dryckers egenskaper. Författarna hoppas att ”bokens breda anslag” gör den lämplig som läromedel och undervisningsmaterial i utbildningen av restaurangpersonal av alla kategorier samt representanter i dryckesindustrin. En annan intention är att boken ska ligga till grund för en vidare debatt och utveckling av ämnet.

Boken gör inga uttalande anspråk på att sätta människans föreställningar, normer och värderingar i centrum. Det är ju dryckerna som ska behandlas. Ändå löper människans uppfattningar, bearbetningar, kamp och tolkningar om dryckernas olika användningsområden och beskaffenhet i historia och nutid som en röd tråd genom boken. Liksom mat är mer än mat så är dryckerna så mycket mer än bara drycker. Dryckerna blir i detta fall till tecken som kommunicerar identitet, tekniska framsteg och politiska ställningstaganden i olika tider, rum och sociala miljöer. Dryckerna finns så att säga inte avskilt ifrån människans livsvärld utan strukturerar, för att inte säga postulerar, individers ekonomiska, sociala, medicinska och kulturella villkor. Bokens titel *Våra drycker till vardags och fest* låter läsaren förstå detta liksom att det i huvudsak är svenska förhållanden som diskuteras även om andra länders dryckesvanor, liksom EU:s påverkan på svensk alkoholpolitik och alkoholhantering, får verka som en jämförande fond för att förtydliga politiska, medicinska och kulturella variationer.

Drycker erbjuder, liksom mat, tillfällen för samman-

träffanden och konfrontationer mellan skilda intressegrupper. Därför är de till sin karaktär förändringsbara och dynamiska samtidigt som de kan exemplifiera traditionsstabilitet och leda till kulturkrockar och kontroverser. Denna aspekt kommer tydligt fram i Lars Elgklous artikel om kaffe, te och choklad när han diskuterar hur de tre dryckerna ofta varit föremål för diverse moraliska synpunkter. Främst är det dryckernas uppiggande koffein som väckt starka känslor bland läkare och forskare medan allmänheten inte bekymrat sig nämnvärt, menar han. Denna diskrepans mellan vetenskapliga rön och vardagliga praktiker visar hur behovet av njutning stundom övergår risken för ohälsa. Men för att komplicera bilden ytterligare visar även författaren på hur choklad ibland använts som medicin.

"Under 1700-talet dracks s.k. sundhetschoklad mot diverse krämpor och sjukdomar. Linné hade höga tankar om choklad och påstod att den 'givit säkrare hjälp i sjukdomar, till vilkas lindrande läkekonsten knappt räcka till, om den ej funnits'. Dessutom ansågs choklad som ett afrodisiakum, något, som man får förmoda, lockade många att dricka en och annan kopp."

Men möjligheten att njuta av dessa drycker har inte varit alla förunnat. Idag konsumerar svensken 9–10 kg kaffe per invånare och år. På 1700-talet var kaffe, te och choklad dyra importvaror och innehav och bruk belagda med avgift. Dryckerna stämplades också som "snobb-drycker", där framförallt teet, som dracks ur elegant ostindiskt porslin, accentuerade den avoga inställningen.

Den gemenskap som dryckerna frambringar i mötet mellan olika sociala grupperingar frammanar deras sanktionerande egenskaper. Ytterligare ett exempel på detta omtalas av Nils-Arvid Bringéus när han refererar till lundahistorikern Marie Lindstedt Cronberg, som talar om att öldrickande även kan vara en bekräftelse på ärbarhet. "Att drick ur samma kanna", att skåla, bekräftar både den egna och andras ärbarhet. Därför fanns det i dessa sammanhang inte någon plats för de "ärolösa"; med dem kunde ingen tänka sig att "dricka i lag". Bödeln och rackaren tillhörde denna grupp.

Men dryckernas särskiljande egenskaper behöver inte alltid synliggöras i åtnjutandets praktiker. Även i människornas mentala föreställningsvärld frammanas tolkningar av vad som är god smak och ett gott manér. Urban Laurin beskriver detta i sin något kritiska artikel "En del börjar till och med fottrampa igen. Moderna trender inom vinhanteringen". Laurin visar att det finns en påtaglig diskrepans mellan forskningen, vetenskapen och teknologin samt den allmänna litteratur som behand-

lar vin och vinframställning. Engagerat visar han på den etnocentrism som framkommer då "den gamla vin-världens", dvs. européernas tolkningar av geografins betydelse för både smak och utseende möter den "Nya Världens", dvs. Australien och Kaliforniens högteknologiska effektivisering av vintillverkningen. Den traditionsstarka europeiska tolkningen att det är jorden, terroir, som ger vinerna sin särprägel och karaktär är förlegad.

Även ett antal "vinvänner", vilka de nu är, får sig en släng av Laurins kritiska blick. Han spinner vidare på temat gammalt möter nytt och lyfter fram "vinvännernas" förändringsovilja och reaktionära förhållningssätt till gamla tillverkningstraditioner. På grund av ekonomiska skäl avstår t.ex. australiensiska vingårdar från att lagra sina enklare chardonnayviner på ekfat, istället tillsätter de ekspån direkt i jästtanken. En procedur som ger konsumenten ett "billigt och gott" vin, påstår Laurin.

Någon vinkännare är jag inte, vilket gör mig oförmögen att kritiskt granska faktaförhållandena i Laurins text. Som kulturanalytiker finner jag den dock intressant eftersom den tydligt visar på hur kulturella värdesystem, nu som i historisk tid, accentueras i samband med de riskmoment som tillverkningen av mat och dryck innebär. Traditionsfastheten i fråga om tillverkningsmetoder har i stor utsträckning varit en fråga om ekonomi och (vin)gårdens ärbarhet. Men om de kulturella gränserna mellan det tillåtna och otillåtna blir alltför ogenomträngliga skapas inte heller några möjligheter för att upprätta möten mellan skilda kulturer samt deras representanter. Vad Laurin i sin artikel således tydliggör är att ny teknik, liksom globaliseringen av vinmarknaden, kan te sig hotfull samtidigt som den utmanar människors föreställningar om god smak.

Jag vill stanna upp vid temat kulturella föreställningar i fråga om dryckers framställning och avslutningsvis säga något om Jan-Öjvind Swahns artikel "Drag ur dryckernas folklore". Han har valt att lyfta fram den osäkerhet, övertro och sägenbildning som genererats bland allmogen i samband med dryckesproduktion. Vi får först stifta bekantskap med mjölkens roll i den svenska allmogekulturen för att vidare läsa om brännvin, öl, kaffe och vatten. Sötmjölken har inte i någon omfattande utsträckning använts som dryck utan var i huvudsak en viktig råvara i beredningen av smör och ost. Därför handlar inte heller allmogens folklore om mjölk som dryck utan mer om de magiska åtgärder och regler som ansågs säkerställa och öka kornas mjölkproduktion och därmed gårdens ekonomi. Swahn visar med många exempel hur detta kunde gå till. Bl.a. kunde

människorna läsa trollformler över en ko för att mjölken skulle öka, men en kost sammansatt av johannesbröd, dyvelsträck, långpeppar och holländskt boskapspulver kunde också vara till nytta. Uppfinningsrikedomen var visserligen stor, men när Swahn oproblematiskt talar om hur husmödrarna i Sydsverige kunde ställa sig nakna på toppen av en gödselstack på påskdagsmorgonen (eller 1 maj) och för full hals ropa till sig smörlyckan, eller när han på samma beskrivande sätt refererar till en upptecknare som visar hur "combustio spontanea", dvs. en medicinsk latinsk term för alkoholisters självförbränning endast kunde botas genom att "ett fruntimmer" måste "pissa i halsen" på dem uppdragas för mig en av bokens brister, avsaknaden av ett medvetet könsperspektiv.

Exemplet med kvinnan på gödselstacken lyfts också fram i boken på en av de små stiliserade bilder i svart och vitt formgivna av Lotta Heinegård som pryder boksidornas yttermarginaler. Å ena sidan är dessa bilder ett välkommet och pikant inslag för en nyfiken läsare. De väcker intresse och skapar läslust. Liksom bokens välkomnande omslagsbild för de mina tankar till kok- och etikettsböcker från 1960-talet som stundom hade skämtsamma inslag i form av teckningar ämnade att sätta knorr på textens innehåll. Å andra sidan skapar de i Swahns artikel en ambivalens inför hur texten ska läsas. Idag kan vi, något generat, skratta åt den folklore som var en del av allmogens vardag. Bilderna i Swahns artikel kan något olyckligt sägas förtydliga vår tids uppfattning om att allmogens förhållningssätt till sig själva och sina liv var orationellt. Kanske kan sådana här synpunkter öppna för debatt och en utveckling av ämnet, vilket, som nämnts inledningsvis, framförs som önskemål i förordet. Nåväl, den här antologins styrka är att den genom sin mångfald empiriska exempel förtydligar fältet dryckeskunskaps komplexitet utan att för den skull ringa in området. Det intressanta är också att den skapar en vilja att ta reda på mer om drycker som kulturella avtryck i såväl historia som samtid.

Veronica Abnersson, Umeå

*Den vackra nyttan. Om hemslöjd i Sverige.* Gunilla Lundahl (red.). Gidlunds förlag, Hedemora 1999. 315 s., ill. ISBN 91-7844-298-2.

I en innehållsrik och omfattande antologi om svensk hemslöjd i Sverige anar man ett genombrott för histo-

rieskrivning och forskning kring detta spännande ämne. I ett hundraårsperspektiv, där hemslöjden försiktigt börjat som ett radikalt projekt för det sena 1800-talets borgerskap för att sedan etableras och efter att de senaste decennierna dragits med stora ekonomiska svårigheter, är det dags för en självreflektion med inslag av tillbakablickar och historieskrivning. Boken *Den vackra nyttan. Om hemslöjd i Sverige*, har tillkommit efter initiativ från Nämnden för hemslöjdsfrågor, med Gunilla Lundahl som redaktör. Det uttalade syftet är att visa på bredden i ämnet, att locka till fördjupning och forskning samt att visa på möjligheter och ingångar till detta. Ett antal seminarier som genomfördes under åren 1996–98 utgör den reella grunden till utgåvan.

Vad kan man då säga om en antologi som sträcker sig över så mycket, med tretton artiklar som trängs på drygt trehundra sidor?

Min första reflektion gäller valet av omslagsbild. Den representation av begreppet hemslöjd som har vuxit fram under 1900-talet, fokuserar i hög grad på textil slöjd och då i första hand på vävning och broderi. Här har man istället valt att illustrera innehållet med stickade provlappar ur Britt-Marie Christofferssons omfattande samling (beskriven i Gunilla Lundahls kapitel *Form att forska i*). Det ger ett sobert och nordiskt blont intryck med stickade ytmönster i vitt ullgarn, lappar lagda i omlott. Det skulle vara intressant att ta del av diskussionerna kring omslagsbilden – varför väljer man att *inte* visa det förväntade och därmed bryta de koder som etablerats? Är det en vink om att en revidering och omorientering är på gång inom hemslöjdsrörelsen? Eller är det resultatet av en estetisk anpassning till ett nutida grafiskt mode?

I inledningen antyds de olika spår och aspekter som berörs i *Den vackra nyttan*. Såväl relationen till ekonomi och försörjning, nostalgien, kunskapen om material och tekniker, längtan efter autenticitet och skönhet som det globala och etniska perspektivet räknas upp. Detta ger en vink om de olika skribenternas inriktning. I det följande kommer jag att ta upp några av dessa inriktningar.

Trots att hemslöjdsrörelsens historia rymmer så mycket av ideologier och praktiker vad gäller formandet av nationen Sverige, dagens syn på det förmoderna samhället och förändringen av hemmet från produktionsplats till konsumtionsplats, är den sorgligt förbisedd av den vetenskapliga forskningen. Gunilla Lundahl menar, att om hembygdsrörelsen och museerna kom att utgöra människens revir, var hemslöjdsrörelsen kvinnornas. Detta skulle vara svaret på ignoransen i