

NOTISER

Jan-Öjvind Swahn: *Fil, fläsk och falukorv. Svenska mattraditioner genom tiderna*. Historiska Media i samarbete med Kulturen, Lund 2000. 124 s., ill. ISBN 91-88930-84-X.

Jan-Öjvind Swahn, folklorist, etnolog, kulturhistoriker och ledamot av Gastronomiska Akademien m.m. har gjort en etno-gastronomisk översikt av svensk matkultur från hedenhös till nutid. Boken visar i flera sammanhang på ett kosthåll som folkets breda lager bibehållit relativt oförändrat från vikingatid/medeltid fram till förra seklet. Annat var det inom samhällets övre skikt, där särskilt festmaten präglades av internationella moden och exotism.

De olika matkulturerna och kostelementen på svensk botten får en faktsäckad och roande genomgång på ett behändigt sidomfång. Sensoriken får också sitt genom mustiga beskrivningar och folkloristiska citat. Temat ”mat som konst” visualiseras genom 57 väl valda illustrationer från medeltida träsnitt till dagens öletiketter.

Efter en översikt av folkliga och ståndsmässiga kostvanor är boken tematiskt uppställd efter kostelement: bröd med föregångaren gröt, sovel, mjölkprodukter, potatis och annat ätbart från växtriket samt dryckeskultur från vatten till choklad.

Swahn redogör för ett stort antal omdiskuterade vetenskapliga frågor, t.ex. pastans ursprung. När man läser SAOB framstår denna nutidens populära produkt som en 1700-talsinnovation i Sverige. Swahn pekar vidare på att den tyska kokkonsten redan under 1500-talet fick konkurrens av den franska inom Vasakungarnas hovhållning, och under drottning Kristinas tid hade den senare helt blivit tongivande i vår huvudstad. Det franska kökets senare utveckling kan vi bl.a. följa genom kokbokslitteraturen.

Utifrån egen forskning summerar författaren gröt-rimmens intressanta socialhistoria. Och vi får sovels historiska definition: inte bara kött, utan även bl.a. fisk, ägg, smör och ost. Sillen som ”klassresenär” klarläggs liksom korvens antika och tyska ursprung och senare låga sociala rang. En tysk påverkan på vår matkultur

gäller även rätter som svartsoppa, gås och spettekaka för att inte tala om våra öltraditioner, medan osthanteringen hade sina förebilder i Schweiz. Ytterligare ett axplock av de mycket subjektiva radnoteringar jag gjort under en genomläsning av boken visar tättörtens betydelse för den nordliga långmjölken ges en mycket plausibel förklaring: ”Bakom tättörtens rykte kan helt enkelt ligga ett slags ’likhetsmagi’: den slemmiga örten skulle ha gett ’slemmig’ mjölk. Mjölpropagandan i Sverige har äldre rötter än 1920-talets nyetablerade riksförbund: år 1902 invigde riksmarskalken en varmjölksautomat i huvudstaden! Varför sur grädde är vanligare än söt i våra äldre kokböckers recept före separatorns tid utreds liksom varför vi lägger vispgräddade överst i chokladkoppen. Plommon har en äldre historia som medicin och äpplet i vårt land en folklig som gäller avståndstagande. Att brännvin med sin finkeldoft var en folklig parfym i äldre tider visar att civilisationsprocessen gjort vissa framsteg.

Boken kan tjäna som en behändig översiktlig lärobok för alla med intresse för matens kulturhistoria och som uppslagsbok för olika gastronomiska utbildningar. Den är också väl ämnad för studiecirkelarbeta och en enkel studiehandledning borde utarbetas.

Kurt Genrup, Umeå

Pappas lydige Son. Clas Tamms dagböcker och brev 1827–1865. Inl., urval och kommentarer av Claës Tamm. Probus. Stockholm 2000. 408 s. ISBN 91-87184-62-1.

Clas Tamm (1807–1866) var en av tre söner till den mycket förmögne bruksägaren Pehr Adolf Tamm, i svensk historia känd som oppositionsman inom adelsståndet vid riksdagen 1800, då han tillsammans med några ståndsbröder ostentativt avsåde sig sitt adelskap. Namnet Tham byttes mot Tamm. Sonen Clas växte upp på Österby bruk i norra Uppland men levde större delen av sitt vuxna liv som godsägare på Tvetaberg utanför Södertälje. I denna stad var han kommunalt engagerad, men hans största intressen var livet igenom konst och