

Olle Wästberg och Inger Claesson Wästberg: *En smak av Sverige*. Maten på bilderna är tillagad av David Johansson och fotograferad av Catarina Lundgren Åström. Millhouse Förlag, Stockholm 2004, 128 s., ill. ISBN 91-89614-19-4.

*En smak av Sverige* är en ovanlig bok bland kok- och matböckerna i vår tid. *En smak av Sverige* vill visa hur mat kan marknadsföra Sverige som turistmål, understödja saluförandet av svenska produkter eller något så prosaiskt som att öka det svenska inflytandet i världen. Boken har också ovanliga författare; förra generalkonsulparet i New York, Olle Wästberg och Inger Claesson Wästberg. Och det är en intressant bok, inte minst för att den hävdar att kulturella landsstereotyper är användbara i det globala umgänget. Bokens målgrupp är enligt förlagets pressmeddelande "alla som vill skapa utländska relationer med svensk mat".

Förutsättningen för att kunna visa upp det svenska är att en sådan svenskhet existerar. Svensk mat finns nog endast om man gör definitionen mycket vid, men för den uppvisningsbara svenska maten gäller tvärtom en ganska snäv definition. Då söks efter mat som symbol och som representerar värden. Det är också en skillnad mellan den mat som vi svenskar sammankopplar som svensk, och sådan mat som utlänningar uppfattar som svensk. När mat som Sverigebild ska visas upp är det onekligen på sin plats att fundera över vems svenska mat det är som ska ätas – gästens eller värdens?

Boken är strukturerad med ett inledande reflekterande kapitel om vad en måltid i det diplomatiska sammanhanget innebär, och därefter fem kapitel efter måltidstyp: mingel, brunch, soppa, lunch och middag. Den innehåller 90 recept och recepten passar för 20 gäster eller fler. Fotografierna, ofta närgånget tagna som vår samtids matfotomode påbjuder, beskriver maträtter som ska stimulera till samtal och reflektion kring politik och samtidsfrågor. Mat som gör det, enligt författarna, är modern i tillagningen dvs. stekt så att köttet är rött och fisken har "kärna", det är fettsnålt och olika smaksatta oljor "ripplas" (dvs. ringlas och droppas) över tallrikarna. Recepten kräver för ett lyckat resultat mycket god köksvana och kunskap om hur olika råvaror beter sig när de tillagas. Det är varierande handgrepp, många tillagningsmoment och flera matlagningstekniker som kombineras i en och samma rätt. Ingredienserna är många och representerar det franska kökets smaker och ideal, som fonder, smör, vin och gräddde. Noterbart är att

bordets dukning och rummets atmosfär kopplas samman med måltidens upplevelse, något som genom historien varit sällsynt i kok- och matböckernas värld.

En sådan här bok måste förhålla sig till åtminstone tre villkor. Det första och grundläggande är: hur utformas och laddas maträtter så att de representerar en nationell föreställning och blir till bärare av kulturella värden? Det är en känslig balansgång mellan smörgåsbordsromantik och analyserad marknadsföringspotential. Det andra är att förhålla sig till tidigare publicerade böcker inom genren "svensk representativ mat", vilket är en ganska stor genre (men inte av så stort intresse för resten av världen). Och det tredje som är alla förlags uppgift, att trycka en bok så att den kan säljas med ett perspektiv som ingen annan tidigare tänkt på.

Det första villkoret: Sammankopplingen mellan en nation och ett livsmedel kan spåras ända till antiken. Det är ett sätt att ge produkter både ett kvalitetsmärke och förtydligande om vad det rör sig om för sorts produkt. Från svensk horisont finns tidiga associationer mellan dryck och land, som när den franske legationssekreteraren Charles Ogiers år 1635 besökte "borgmästaren i Hedemora" och under ett supgille utbringades det ett flertal patriotiska skålar för att ringakta spanjorerna och österrikarna, som Sverige för tillfället låg i krig med. Och skålarna utbringades i just spanskt och österrikiskt vin, vilket då ansågs särskilt förolämpande. Under 1800-talets nationalromantiska rörelser tog känslorelationen mellan mat och nation förnyad kraft och diskuterades av gastronomiska filosofer som fransmannen Anthelme Brillat-Savarin (1826), som hävdade att "en nations öde beror på dess sätt att livnära sig", och tysken Joseph König (1836), som kallade sin samtids kokböcker för "planlösa sammelsurier av allehanda högst orimliga föreskrifter, [som] ha samtliga till syfte att undantränga nationala och provinsiella rätter vilka likväl ha sin grund i folkets och landets natur". Författarna till *En smak av Sverige* bygger vidare på denna idétradition och skriver att "vi tror att den här boken visar hur vi kan använda mat och svenska smaker i marknadsföring" (s. 11). Med andra ord: Mat som funktion och en definierad nationell sensorisk upplevelse omvandlat till ett verktyg för att föra något till en marknad. Det är ett nytt perspektiv vid sidan av matens symboliska laddning som varit ett dominerande perspektiv i beskrivandet av matkulturen.

Det andra villkoret: *En smak av Sverige* tar vid i en genre där man visar upp sitt land med matens hjälp. Det är en stilart som uppstod i Sverige efter andra världskriget i spåren av världsutställningen i New York 1939,

där det svenska smörgåsbordet presenterades under succéartade former med namnet "smorgasbord". Sedan 1940-talet har det återkommande publicerats flera mindre böcker på både svenska och engelska om svensk mat (det är noterbart att i Londons boklädor kan man än idag finna nytryck av svenska kokböcker från 1940-talet!). Genren lever vidare genom IKEA, som tagit fram en svensk kokbok (*IKEA's Real Swedish Food Book* 2000) för sina utomnordiska varuhus, men också i flera böcker där det Svenska kocklandslagets kockar berättar om sin kärlek till det svenska köket (t.ex. *Vårt svenska matarv* 2002). Måltidskulturen i text och bild är ett sätt att berätta historien om oss själva, och oftast också inför oss själva. Men vilka smaker och maträtter är det då som sammankopplats med Sverige sedan New York-utställningen för snart 70 år sedan? Ja, som bokens författare träffsäkert noterar: "Det vilar en köttbullarnas förbannelse över bilden av svensk mat utomlands. Inte för att det är fel på köttbullar, utan därför att de idag i så liten utsträckning representerar vad som är svensk mat" (s. 11). Tradition bygger på upprepning, men i *En smak av Sverige* vill författarna modernisera Sverige-bilden med vår samtids minimalistiska maträtter, ofta inspirerade av det asiatiska köket och inte minst små sushiskapelser, men med gravlax, oxbringa och pocherade vaktelägg.

Det tredje villkoret: Boken tillför ett nytt perspektiv i synen på vad mat är som kulturuttryck, även om boken förstås inte är någon vetenskaplig utredning av frågan. Författarna diskuterar perspektivfullt hur människor möts över måltiden och hur man skapar känslolägen som kan användas för att föra fram budskap. Förhållnings-sättet till måltiden som ett planerat möte för politiska och affärsmässiga kontakter, dvs. som "klangbotten också för annan verksamhet med svensk anknytning" (s. 11) övertygar. Även om bokens utformning är lätt-tillgänglig med en förförande yta så berör den genom-tänkt en viktig fråga som omnämns ganska slumpartat i samhällsdebatten men också inom forskningen: Vilken funktion har politiska måltider i vår kultur och hur är det politiska utbytet organiserat vid måltiden? Och vad innebär begreppet måltidskultur när man använder den på ett planlagt sätt, och när den inte längre är resultatet av jordbrukets överskott och regionala klimatomständigheter? *En smak av Sverige* reser dessa frågor för en vidare diskussion.

*En smak av Sverige* är ett välskrivet exempel på hur kultur visas upp i det globala samfundet på ett genom-tänkt sätt och där stereotypa kulturella uttryck är en

given del av den internationella dialogen. De kulturella stereotypierna är ett sätt att skapa uppmärksamhet och förstärka budskap, såväl kommersiella som politiska. En intressant styrka i boken är att författarna så noggrant reflekterar över att en måltid inte bara handlar om att äta utan om att stimulera människor till att ta kontakt med varandra, och att människor i vår samtid möter varandra med kulturuttryck som förevändning. *En smak av Sverige* är också något så ovanligt som en etnografisk beskrivning av hur måltiden fungerar i den samtida diplomatiska kontexten, och inte minst vad som händer när svenska måltidsseder möter amerikanska dito.

Men, en fråga om utelämnande dröjer sig ändå kvar: Vad är det för mat som vi låter representera vårt land, och vilken mat medges inte denna favör? För att sticka ut och vara intressant krävs det mat som ger status i det internationella samfundets ögon. Mat som inte ger status väljs bort. Summerat är svensk mat i *En smak av Sverige* de råvaror som är årstidsbundna, maträttens estetiska uttryck, nytolkningar av husmanskosten och blandningen av kryddpeppar, socker och ättika. Men vad gör vi då med den mat här hemma som inte håller måttet för att bli representativ för Sverige, eller de människor som lagar och äter den mat som vi indirekt säger "inte håller måttet"? I måltidskulturkonstruktionen på 2000-talet finns alltså ett "vi" och rätt så mycket "de andra".

Epilog: År 2005 arrangeras det åter en världsutställning, denna gång i Nagoya i Japan. De nordiska länderna har av ekonomiska skäl gått samman om en gemensam utställningspaviljong. I paviljongens restaurang serveras mat som ska uttrycka den nordiska matkulturen av idag. Utrikesdepartementet har beslutat att Sveriges bidrag är ... köttbullar!

Richard Tellström, Grythyttan

*Jordbrukets barn. Barns och ungdomars fostran i agrara miljöer.* Mats Sjöberg (red.). Skrifter om skogs- och lantbrukshistoria 18. Nordiska museets förlag, Stockholm 2004. 235 s. ill. ISBN 91-7108-496-7.

Begreppet barnarbete dyker upp i svenska språket först 1895, enligt Svenska Akademiens ordboksredaktion. Under 1800-talets slut pågår en intensiv debatt, bl.a. utreddes på 1870-talet barns arbetsförhållande av en kommitté, vars arbete 1881 ledde till en förordning om begränsning av barns arbete. Och år 1900 infördes en "minderårighetslag" som ytterligare sökte begränsa detta. Åtgärderna gällde barns arbete inom industrin