

för Linnés många latinska textinscott. Kommentarbandet har också försetts med en kontext i form av Linnés egna skrivelser både före och efter resan, ja t.o.m. med prisjämförelser. Ingegerd Fries har skrivit ett avsnitt om Olof Rudbeck d.y.s resa till Lappland 1695 som i viss mån var Linnés förebild och Sigurd Fries redogör för tidigare utgåvor av Lapplandsresan.

Linné var främst botanist och f. professorn Bengt Jonsell och C.E. Jarvis (vid Linnean Society) har tagit sig an Linnés Lapplandsherbarium. De etnologiska fältanteckningarna – som främst torde intressera denna tidskrifts läsare – har under tidens lopp förvandlats till viktiga kulturhistoriska källor. I ett särskilt avsnitt har professor em. Phebe Fjellström skrivit en etnologisk kommentar som följer dagboken och bör läsas jämsides med denna. Det har varit en utomordentlig tillgång för redaktören att ha kunnat knyta Phebe Fjellström till projektet eftersom samekulturen stått i centrum för hennes livslånga forskning. I sina kommentarer har hon även kunnat utnyttja sitt pågående arbete om Neansén.

Phebe Fjellström skriver rakt och klart med stor kringssyn såväl om lapparnas kläder som om deras matvanor och allt annat därutöver. För verkets fortsatta utnyttjande kunde dock litteraturhänvisningarna ha varit något rikhaltigare. Här några exempel. Dihornen (61:27) har behandlats av John Granlund i *Västerbotten* 1967. Fördelen av vaggor med längsgående medar (66:15) konstaterade Linné personligen under resan till Holland (*Iter ad exteros* s. 231). Den lapska kisan (129:8) har John Granlund skrivit om i *Norrboten* 1967 och om fågelskinnsmössorna (152:25) i *Ethnos* 1953. Kanske kunde också Linnés *Dieta naturalis* utnyttjats eftersom Linné där ofta refererar till erfarenheterna från Lappland (t.ex. s. 56 f. om dihorn eller s. 144 om vaggning). Anteckningarna om ett naturligt levnads-sätt tillkom ju året efter den lappländska resan, ”då intrycken från denna var friska” som Arvid Hj. Uggle skriver i inledningen till sin edition (1958:8). I själva verket utvärderar Linné sin lappländska resa först här och i genomgående positiva ordalag: ”En rik bonde skulle jag önskat vara, om jag af barndomen want mig där wid, men ännu heldre om eij så kalt woro, att vara en förmögen fiellapp” (s.122).

Av Linnés resor är det endast Dalaresan som tidigare blivit föremål för kommentar, av Nordiska museet i samverkan med Svenska Linnésällskapet (1953). Tänk om Lapplandsutgåvan kunde generera motsvarigheter beträffande de sydsvenska resorna!

*Nils-Arvid Bringéus, Lund*

Fredrika Runeberg: *Receptbok*. Skrifter utgivna av Svenska litteratursällskapet i Finland, nr 652. Helsingfors 2003. 118 s., ill. ISBN 951-585-093-1.

Stundom påträffas dokument som öppnar vardagens liv för oss. Då det gäller en receptbok skriven av en enskild person uppstår naturligtvis en mängd frågor. Hur tillreddes maten förr? Vad åt man? Hur mätte maten smakade? Och då det nu rör sig om Johan Ludvig Runebergs hustru Fredrikas originalhäfte med notiser om mathushållningen, frågar man sig genast hur den kända Runebergstårtan egentligen bakats.

Fredrika Runeberg (1807–1879), maka till nationalskalden Johan Ludvig Runeberg (1804–1877), tillhör den finska matkulturens historia snarast genom detta enda bakverk. Årligen är det nämligen, vid tiden för Runebergs nationaldag i början av februari, sed att äta dessa cylinderformade tårtor, garnerade med en klick sylt. De bakas på skolornas lektioner i hushåll, i bagerier, konditorier, restauranger, på arbetsplatsernas matserveringar och i hemmen. Alltid då tårtorna avnjutes tvistar man om det ursprungliga receptet och storleken på bakelsen. När fru Runebergs länge försvunna recepthäfte nu återfunnits antar man att frågan definitivt kan avgöras.

Det har funnits en uppgift om recepthäftets existens och det återfanns bland böckerna i Runebergs hem. Texten har nu publicerats försedd med två artiklar som placerar in den i sitt sammanhang. Boken består dels av litteraturforskaren Agneta Rahikainens och museiintendenten Marketta Tamminens artiklar, dels av själva receptboken, som utges i renskrivet skick, ej facsimile. Nuförtiden publiceras kokböcker sällan i sin gamla form, som bekanta, mer eller mindre fullständiga handledningar i matlagning, utan synes de kräva en ram av berättelser, minnen, kontext av olika slag. Maten och kokningen har ”kommit ur skafferiet”, blivit synliga och diskursiva, i extrema fall rentav uttryck för hela livsstilen eller en viss ideologi. Det gäller också denna ”kokbok”: matlagningen i sig kräver orientering och sammanhang.

I den första artikeln, av Agneta Rahikainen, belyses Fredrika Runebergs livsskeden, sedan hon alltifrån femårsåldern läste kokböcker ända till livets slut. Texten ger henne rollen som nationalskaldens flitiga och gästfria fru, som jämte skötseln av hemmet, också hade egna intressen. Artikeln ger en bild av 1800-talets seder och mat i kulturkretsarna, vid familjens fester och kaffen, även alkoholbruk. Men även det vanliga och alldagliga livet framträder och speciellt glädjande är det att få läsa

om hur nära folkets matvanor man stått i synnerhet på sommaren då man for till villan Kroksnäs för att "leva friare" på fisk, potatis och havregröt.

Marketta Tamminens text för oss närmare själva matlagningen, där Fredrika Runeberg som ledande organisatör av hemmets praktiska saker behandlas. I välsituerade familjer fanns det vid denna tid tjänstefolk för alla sysslor. Att utfodra Runebergs familj om nio personer, oftast därtill gäster, att elda de många kakelugnarna, städning, sömnad m.m. krävde folk. Pigorna var ofta oskolade lantflickor och husmodern skulle både leda och samtidigt skola upp och rådslå med tjänstefolket. Givetvis tog hon också själv del i hemmets arbeten. Artikeln visar att Fredrika Runeberg hade fem kokböcker till hands. Därtill var den egna receptboken synbarligen outhärlig. Dess slitna utseende, fläckar och fingermärken visar på flitig användning. Anmärkningar i anslutning till matlagningen har införts, så som man nuförtiden skriver in direkt i kokboken: receptens mängder har förminskats, eller ökats eller varierats. Inskrivna finns också "goda råd" ur tidningar eller av vänner. Trots att vardagens matlagningsrutiner i allmänhet utgör en sådan kunskap som inte hela tiden förutsätter handbok, är uppskrifterna stundom nödvändiga, åtminstone i ovan skildrad form.

Det intressantaste är själva recepthäftet, som även innehåller två delar. Fredrika Runeberg har sett sig tvungen att uppteckna recept, men även allmänna råd för hushåll och sjukvård. Häftet följer därvid praxis i äldre kokböcker, då hela hushållningen beskrivs och till strukturen är fru Runebergs bok inget undantag. Kokböckerna samlade hela kunskapen kring mat och hem, där såväl t.ex. sjukvård som medel mot ohyra var obligatoriska.

Största delen av matrecepten gäller bakverk, vilket kan förklaras med att dessa ofta kräver exakta mått, medan vardagsmatens sammansättning kan varieras i det oändliga. Boken innehåller dock även egentliga recept, närmast på fiskrätter. Familjefadern var en ivrig fiskare, åtminstone på sommarnöjet, varför fisken var stående föda. För den dagliga maten behöver en driven kock inte kokbok eller anteckningar. Varför har då fiskrecepten antecknats? Svaret kan sökas däri, att mathushållningen för 150 år sedan var nära bunden till årets gång och begränsade konserveringsmöjligheter: då man t.ex. hade god tillgång på fisk måste den tillredas omedelbart för att inte förfaras. Det fanns alltså betydligt flera säsongbundna maträtter än dag, mat som äts bara en gång om året eller under en kort period. Vardagsrutinerna hjälper en inte att minnas alla detaljer. Fenomenet kan iaktas ännu i dag: vid jultiden blir vi genom tidningarna på-

minda om hur skinkan skall stekas och till första maj ges recept på mjöd och struvor.

Men Runebergstårtan? Hur bakade Fredrika Runeberg den? Är bokens recept det "äkta"? Agneta Rahikainen skriver att Runeberg hade för sed att i jaktväskan medföra konditor Astenius tårtor, som denne kallade Runebergs tårtor. Marketta Tamminen förmodar att fru Runeberg i hemmet försökt baka liknande. Receptet i häftet är mycket svårtolkat och svårt att bedöma utan provbakning. Tvenne saker förenar det med den nutida Runebergstårtan: den cylinderformade modellen och bittermandeloljan. Bakningen och gräddningen är komplicerad och svår och löser inte frågan om tårtans ursprung. Men formen finns att hålla sig till, innehållet må förbli en hemlighet.

En läsare intresserad av kokning och kulturhistoria har säkert många idéer att hämta ur receptboken, i synnerhet då man planerar kalas i 1800-talets anda. Även i hemmaköket kan det vara intressant att via sinnen försöka nå smakens värld i gången tid. Boken är därvid mycket användbar, det är inte något problem att ändra på mängderna eller byta ut någon ovanlig ingrediens, eftersom utgåvan i slutet försetts med en förvandlingstabell och en liten ordlista. Helt enkelt är det dock inte att följa Fredrika Runeberg i spåren, eftersom en skicklig kock inte antecknar sådant som genom erfarenhet och tyst kunskap är självklart.

*Maarit Knuuttila, Jyväskylä*

Peter Englund: *Tystnadens historia och andra essäer*. Atlantis, Stockholm 2003. 271 s., ill. ISBN 91-7486-766-0.

Småsaker och vardagligheter har alla ett förflutet men tillägnas sällan en historia. Det är som om vardagen lider av just sin vardaglighet och därför inte har betraktats som särskilt intressant att undersöka. Givetvis är det en konst att koppla det triviala till tendenser, strukturer och långa historiska skeenden. Men när någon gör detta framgångsrikt öppnar sig tidsliga djup som är svåra att motstå.

Historikern Peter Englund inleder sin nya essäsamling *Tystnadens historia* med en avsikt att söka den historia som präglas av långsamhet och just lågmäldhet. Boktiteln syftar alltså inte endast på en av essäerna, som behandlar ljud och tystnader, Englund har också för avsikt att berätta om föremål och fenomen som i sin vardaglighet omges av tystnad.

Vi kan läsa om glasögonens, skruvmejselns, gemets