

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

och tandborstens historia. Englund ägnar döden, begäret, ledan och tystnaden var sin essä, liksom kroppens, massagestavens, skyltfönstrets och finansbubblornas historia.

Tillsammans skapas en essäsamling som både förutsätter och väcker nyfikenhet. Och häri ligger såväl dess styrka som dess svaghet. I den mån jag finner föremålen för Englunds intresse bekanta förloras något av poängen med essäerna. Däremot, i de fall där essäerna öppnar sig mot en för läsaren okänd värld fungerar de som goda introduktioner och dörröppnare.

Ta till exempel skruvmejseln. Den kan, skriver Englund, härledas till 1400-talets slut och kan därmed sägas vara en nykomling i vår verktygslåda. Till en början var den huvudsakligen använd av vapensmeder. Men skruvmejseln är framförallt ett verktyg i maskinåldern. Utan mejseln och dess skruvar, menar Englund, är det osäkert om industrialismens krav på mekanisk precision hade varit möjliga att tillfredsställa.

Eller massagestaven. Englund tillerkänner den visserligen inte samma praktiska betydelse som skruvmejseln, men den ger honom anledning att diskutera synen på sexualitet i industrisamhället, såväl det tidiga som det sena. Han skriver om hur massagestaven uppstod ur mötet mellan industrialismens energisystem och viktorianismens syn på kön och sexualitet.

Bortsett från sådana massageapparater som avsågs bota hysteri och som drevs av stora maskiner, var massagestaven en av de första apparaterna avsedd för hushållsel. Vid sidan av symaskinen, fläkten, tekitteln och brödrosten var denna lilla elektriska maskin den första som konstruerades för att gå på hushållsel. Härmed var också, tycks det, grunden lagd för ett bruk bortom de medicinska experternas kontroll, ett bruk präglat av intimitet och avsett för den egna njutningen.

Det är underhållande att läsa Peter Englund. Det är inte bara så att han har näsa för intressanta företeelser. Hans skrivglädje sipprar också fram till läsaren. Men om man ska vara kinkig, vill jag nog mena att Englund lider av en ojämn språkbehandling. Stundtals lyser orden. Men att sträckläsa *Tystnadens historia* talar inte fullt ut till författarens fördel. Han är, liksom de flesta av oss, fången i en uppsättning syntaxer och meningskonstruktioner som kunde ha varierats och utvecklats med en noggrannare redigering.

Jag hade dessutom föredragit om Englund inte endast förlitade sig på läsningen av andras forskning utan också i högre grad själv konfronterade det omskrivna. Artiklarna följs av en kommenterad bibliografi. Föredömligt anvisar denna inte endast riktningar att läsa vidare i.

Englund ger också beröm åt de forskare han bygger sina essäer på. Men jag saknar ändå något utöver den lärda läsningen av andras forskning. Jag saknar forskarens närvaro hos och närkontakt med det omskrivna.

Bortsett från detta ligger essäsamlingens styrka i kontemplationen över aktuella alternativt eviga företeelser med hjälp av det förflutna. Om vi spelar upp den historiska filmen baklänges framträder en mängd möjliga alternativ till nutidens självklarheter. Spelar vi filmen framlänges, mot vår egen tid, blir det tydligt hur påverkade vi är av historiska företeelser, av vanor, föremål och idéer. Vi lever i nuet. Men tillvaron är impregnerad av det förflutna. Vi kan, för att tala med Englund, strunta i det förflutna. Men det förflutna struntar inte i oss.

Lars-Eric Jönsson, Lund

Dick Harrison: *Tankar om historia*. Prisma, Stockholm 2003. 319 s. ISBN 91-518-4055-3.

I Prismas serie "Tankar om" har turen nu kommit till historia eller historien och uppdraget har inte oväntat gått till den märkvärdigt produktive lundaprofessorn Dick Harrison. Det har som sig bör blivit en underhållande skrift. Harrison har lagt skilda perspektiv på historisk forskning i 28 kapitel. Kapitlen är lika många som alfabetets bokstäver och varje kapitelrubrik börjar på en ny bokstav, från a till ö, från "Arbetare och adelsmän" till "Övertramp". Greppet garanterar omväxling men försvårar samtidigt onekligen en mer logisk och tematisk uppdelning av ämnet.

Vi möter en historiker som är medeltidsexpert och som gärna replierar på denna medeltid men som samtidigt visar stor bredd och stor nyfikenhet på alla slags ämnen och epoker. Det känns stimulerande med denna bredd, som även inkluderar internationella utflykter till okända världar, som judarnas i Yemen och zapotekernas i Mellanamerika. Historia i Sverige uppfattas alltför ofta som historien om det nyss förflutna. Här är spännvidden vida större.

Naturligtvis uppehåller sig Harrison ofta och gärna vid sina egna forskningsområden, t.ex. langobarderna, pesten och 1400-talskungen Karl Knutsson Bonde. Han gör med förkärlek kopplingar mellan sin egen bakgrund och sin egen bildningsgång och de ämnen som han skriver om. Om langobarderna skrev han sin doktorsavhandling och yrkesvalet som historiker skyller han på att han råkade komma över en svensk översättning av Paulus Diaconus krönika över langobardernas historia på kom-