

också lyftas fram som såväl arbets- som begåvningsreserv och blev dessutom allt fler vid universiteten. I och med detta hade, menar Carls, genusdiskursen förändrats på ett samhälleligt plan, medan de seglivade uppfattningarna om studentskan som antingen manhaftig eller som ett våp levde kvar inom universiteten. Den misogyn bild som debatten där hyllades motsades dock allt starkare av debatten utanför universiteten.

Under hela undersökningsperioden var det framför allt kvinnliga debattörer som stod för motståndet mot den dominerande genusdiskursen, medan de manliga försvarade och reproducerade den. Männerna, såväl politiker som professorer, bjöd inte bara motstånd mot kvinnors argument som sådana utan också mot kvinnornas personer, genom att framställa dem som misslyckade eller genom att helt enkelt tuga ihjäl dem. Påfallande är också att kvinnor hela tiden, i motsats till män, relaterades till kön. Män kunde, enligt den rådande genusdiskursen, till skillnad från kvinnor, kombinera mansroll och studentroll, något som ansågs uteslutet för kvinnor.

Varför var då genusdiskursen så trögrörlig? Carls menar att det finns flera svar på frågan. Ett är att frågan om akademiska kvinnors situation fick stå tillbaka för andra kvinnofrågor som fokuserade på nativitet, sambeskattnings, rätt till arbete och lika lön osv. Ett annat är att klassfrågan kom att överskugga könsfrågan, särskilt när begåvningsreserven diskuterades under 1950-talet. Ett tredje svar finner hon i det ständiga reproducerandet av kvinnliga studenter som nuckor eller våp, något som bidrog till att upprätthålla en skillnad mellan manliga och kvinnliga studenter. Som ett fjärde svar anför hon "den manliga universitetskulturens genuskodade normer och värderingar" parade med samhällets. Kvinnor träffade på dubbelt motstånd i sina strävanden att erövra universiteten.

Universiteten präglades sedan århundraden av en manlighetskultur, där kvinnligt kön blev en belastning. Men universiteten levde också i mångt och mycket sitt eget liv, delvis utanför samhället i övrigt, och kunde därför komma i "otakt" med detsamma. Efter kortare eller längre studier lämnade nämligen studenterna utbildningsanstalterna åt sitt öde och gav sig ut i arbetslivet. Kanske, menar Carls, är det därför som traditionalismen varit så stark vid universiteten och därför så många konservativa drag kunnat frodas där? Kanske är det så att först när samhället får allt större intresse av insyn i och styrning av den högre utbildningen kan strukturerna, och därmed genusdiskursen, förändras?

Carls avhandling är ett gediget arbete som onekligen

tar upp ett angeläget ämne, och dessutom gör det grundligt. Men avhandlingen hade nog, trots alla dess förtjänster, vunnit på att kortas med kanske 150 sidor. Som det nu är innehåller den nämligen alltför många upprepningar av resultat, ofta upprepningar i exakt samma ordalydelse i såväl kapiteltext som i sammanfattningar. Detta gör att den blir övertydlig i sin ambition att övertyga läsaren om det korrekta i hennes resonemang. Redan efter inledningskapitlet står det klart vilka resultat författaren kommit fram till, och därefter följer egentligen ingenting nytt utan dessa resultat prövas mest bara på nya materialkategorier och upprepas därmed. Det gör läsningen provande och förtar dessutom lite av kraften i argumentationen. Men detta till trots är det ändå viktigt att frågorna om kvinnors särställning inom akademien lyfts fram och diskuteras, ty de är aktuella ännu i dag när kvinnor dominerar de flesta utbildningar vid universitet och högskolor men ännu sällan når de riktigt höga och prestigefyllda positionerna inom akademien.

Agneta Lilja, Huddinge

Susanna Heldt Cassel: *Att tillaga en region. Den regionala maten i representationer och praktik. Exemplet Skärgårdssmak*. Geografiska regionstudier, nr 56. Kulturgeografiska institutionen, Uppsala universitet 2003. 194 s., ill. English summary. ISBN 91-506-1728-1.

Uppstår en regional måltidskultur av den omgivande miljöns förutsättningar eller av människans hand? Eller iscensätts och skapas den för ett syfte? Och är den då autentisk och spelar det egentligen någon roll? Dessa, och många andra postmoderna frågor, är föremål för kulturgeografen Susanna Heldt Cassels avhandling *Att tillaga en region. Den regionala maten i representationer och praktik. Exemplet Skärgårdssmak*. Heldt Cassel analyserar hur regioner "sätts på kartan" och skapas med hjälp av regionala matprojekt och gör en fallstudie av EU-projektet Skärgårdssmak. Detta utvecklingsprojekt har som mål att profilera den vidsträckt skärgårdsregionen, från Finska vikens finska skärgårdar via Åbo, över Skärgårdshavet till Åland och vidare över till Stockholms skärgård och östgötaskärgården. Projektet är skapat med hjälp av EU:s Interreg IIIA-mediel, och de medverkande staternas och deltagande skärgårdsföretagens resurser. Under perioden 2000–2006 är de totalt anslagna medlen för projektet mer än 150 Mkr (s. 17).

Syftet med avhandlingen är "att undersöka hur regio-

ner skapas i regionala matprojekt” och ”hur representationer av regioner tolkas, ges mening och materialiseras i praktisk handling” (s. 12). För att skapa förståelse om hur regional mat fungerar som utvecklingsstrategi i projektet Skärgårdssmak använder sig Heldt Cassel av begrepp om rum och plats men också region och regionalitet. Insikterna infogas i en teoretisk modell där hon ser rummet som socialt skapat i en dialektisk process. ”Regional mat” är det återkommande samlingsbegreppet för Heldt Cassels beskrivning av ”mat som är lokalproducerad och/eller marknadsförs med regional profil” (s. 9). Den valda begreppsliga definitionen begränsar dock analysens möjligheter. En begreppstrio som hade kunnat föra studien djupare är triangeln livsmedel–mat–måltid. Regionala råvaror, regionala maträtter och regionala måltider är olika uttryck i en identitetsbyggande process. De bereds och konsumeras på olika sätt och på olika platser, och har därmed olika värdeladdningar. När de uppträder i måltidsformen understöds de av många intressanta rumsliga omständigheter men också av kontextuella föreställningar, berättelser och sociala sammanhang. Men det bärande är, som Heldt Cassel påpekar, att mat och matkulturer används för att understryka ”relationen mellan mat och platser i ett politiskt sammanhang” (s. 9) och att ”platser [idag] konkurrerar om uppmärksamhet på en global marknad, där det gäller att attrahera såväl turister som kapital /.../” (s.10). Statliga Nutek, som är en av de ledande i projektet, slår också fast att ”visionen är att Skärgårdsregionen ska bli lika känd som Alperna och näringslivet anpassas efter de regionala styrkor som finns” (s. 19).

Undersökningens huvudsakliga empiriska material är intervjuanteckningar och anteckningar från bandinspelningar med 21 personer som alla har eller har haft en relation till projektet Skärgårdssmak. Intervjupersonerna är ledare av projektet, livsmedelsproducenter, kockar eller restaurangföretagare från hela skärgårdsområdet Sverige, Åland och Finland. De verkar alla i små företag eller renodlade familjeverksamheter. Intervjuerna är inte ”narrativa berättelser” utan fungerar som utsagor som belyser olika aspekter på företagande i relation till platsen där företaget verkar (s. 43). Heldt Cassel konstaterar att intervjusituationerna i hemmen med livsmedelsproducenterna blev personligare och mer kopplade till den intervjuades familjeliv, än de intervjuer som gjordes med restaurangföretagare och kockar på restaurangarbetsplatsen och projektledningen. Den mer intima intervjun i hemmen kan ha bidragit till att livsmedelsproducenterna var mer öppna

kritiska till projektet Skärgårdssmak (s. 45). Vid sidan av det muntliga källmaterialet återfinns företags- och offentliga projektdokument, marknadsföringsmaterial men också kokböcker, samt sex tv-program av TV4s mat- och reseskildringsprogram ”Skärgårdstugg” som producerats i samarbete med projektet Skärgårdssmak (s. 48). Empirin granskas och analyseras med en diskursanalys där tecken knyts till betydelse i en semiotisk innehållsanalys (s. 50).

Angreppssättet att förstå skärgårdsregionen som socialt konstruerad har Heldt Cassel hämtat från det kulturgeografiska och postmodernistiskt inspirerade perspektivet ”kulturens geografi” (*New Cultural Geography*) som återfinns i bl.a. Mike Crangs arbeten. I detta synsätt understryks representationens betydelse och hur den sociorumsliga verkligheten representeras, i betydelsen hur dess tolkade uttryck ser ut och inte att den är en omedelbar avspeglning (s. 20). De symboliska aspekterna av rumsliga relationer betonas och vikt läggs vid hur rummet uppfattas och kopplas till identitet och sociala konstruktioner som förändras och omförhandlas i handling. Heldt Cassel beskriver hur tankarna om det absoluta och abstrakta rummet påverkar de intervjuade aktörernas handlingar, och att handlingarna i sin tur ligger till grund för nya tankar. ”En plats är därmed inte först och främst, eller endast en fysisk lokalitet, utan har med människors föreställningar och erfarenheter att göra”, skriver hon (s. 26) och kopplar samman sitt resonemang med Anssi Paasis tankar om att platser är föränderliga konstellationer. Viktigt för platsens upplevelse är inte bara individuella upplevelser utan lika mycket hur de beskrivs av andra, hur de definieras och i vilka sammanhang de tecknas. Hon låter representationerna skapa en diskurs om skärgårdsregionens identitet, och i fallstudien om Skärgårdssmak lyfts rummet fram som en helhet med materiella, sociala och symboliska aspekter. I sitt studium av de policy- och reklamtexter som projektet har publicerat, och de utsagor som de intervjuade personer ger uttryck för, konstaterar Heldt Cassel att alla involverade inte föreställer sig skärgården som projektet beskriver den. Tvärtom. En anledning till detta är att projektet bara är ett i mängden av alla aktörer som i andra sammanhang kommunicerar bilder av ”skärgården”.

Heldt Cassel bygger sin analys i tio kapitel där ju särskilt går in på projektet Skärgårdssmak, som också är, som nämnts, analysens fallstudie. Fallstudien som metod är vald för att möjliggöra en djup analys av ”ett fåtal kvalitativa dimensioner av regional och regional profilering” (s. 13). Efter de inledande teori- och

metodkapiteln går hon in i beskrivningen av den samhällskontext som projekt Skärgårdssmak finns i, för att sedan foga in projektet i relation till regionalpolitiken och regional utveckling. I de tre efterföljande kapitlen analyseras det empiriska materialet och sedan avslutas avhandlingen med en diskuterande summering.

Själva poängen med regionala matprojekt är att mat kan knytas till ett specifikt ursprung eller ges en symbolisk laddning och koppling till en plats. Heldt Cassel lyfter särskilt fram identitetsskapande aspekter som viktiga drivkrafter för projektet Skärgårdssmak och den regionala matens förmåga att skapa en känsla för konsumenten att vara nära och samtidigt på avstånd. För att lyckas med detta betonas matens ”spårbarhet”, naturlighet och djuretiska omsorg, samt andra uttryck som tar avstånd från storskalighet och globala förhållanden. EU:s ursprungsmärkningar av råvaror och maträtter understryker vikten av en kontrollerad äkthet och autenticitet. Dessa märkningar, men också andra varumärken, hjälper till när regioner försöker att hävda sig mot varandra, och när de, som också Heldt Cassel påtalar, uppmanas av EU att konkurrera med varandra då regionen utsetts till basen för den ekonomiska tillväxten i det nya Europa.

Avhandlingen tecknar endast en vag kontextuell bild av den befintliga skärgårdsmyten/skärgårdsromantiken. Det är därför inte entydigt vilka uppfattningar eller föreställningar de intervjuade företagen har om vad som tillhör identitetsarbetet, eller vilka skärgårdsaspekter som projektledningen för Skärgårdssmak vill föra vidare och vilka man avstår från. Det hade skapat en helhetsförståelse om Heldt Cassel undersökt vilka skärgårdsbilder som de intervjuade aktörerna har som ett historiskt minne och vad de lyfter fram som viktiga för dem idag. Kanske något om ångbåtsbiff, punschverandor, litterära skärgårdsbilder som Hemsöborna och Saltkråkan, spelar en roll i dagens skapande av platsdiskursen om Skärgården med stort S. Eller om nationella mytbilder måste väljas bort för att passa den vidsträckt skärgårdsregionen på både svensk och finsk sida.

De intervjuade restaurang- och livsmedelsföretagen vittnar om tvister dem emellan och en levande jantelag. Deras inbördes definition av vad som är skärgårdens smak spretar. De definierar olika hur mycket av en maträtts innehåll som ska vara från skärgården för att kunna vara ett uttryck för Skärgårdssmak och de har olika syn på hur mycket skärgården ska utvecklas ekonomiskt. Här antyder Heldt Cassel en djupare konflikt mellan de inblandade projektföretagens aktörer och projektled-

ningen om definitioner och tillhörighet. En intressant analys är genomgången av bildmaterialet som projektet Skärgårdssmak genererat i form av kokböcker och broschyrmaterial, och de ”skärgårdsattribut” som bilderna innehåller. De fyra största attributgrupperna i bilderna (totalt 439 iaktagna attribut) utgörs av färdiglagad mat (157), båtar (48), hav och vikar (27) samt trossar och bruksföremål (24). Dessa representationer lyfter fram skärgården som en traditionell landsbygdsidyll och i dessa bilder förekommer också manliga kokkar mest frekvent. Som Heldt Cassel tankeväckande resonerar i ett intressant genusavsnitt: mannen har gått från att vara ”skärkarl till skärgårdskock” och det är mannen som är frontfigur bland skärgårdens entreprenörer. Projektet Skärgårdssmak handlar om att besökande gäster ska ”smaka på Skärgården”. Smakandet är inte en sensorisk beskrivning utan handlar om att få en upplevelse av de värden som gästen förväntar sig att finna i skärgården, men också delvis oväntade avsteg från förväntan inom ramen för helheten. ”Smaken” är ett samlingsbegrepp för skärgården och den förknippas med upplevelser, kvalitet och miljö. De verksamma företagen är medvetna om att de agerar i en iscensatt bild och talar ibland med ironisk självdistans om att man ”säljer skärgårdsidyllen”.

Heldt Cassel har skrivit en tankeväckande och väl genomförd avhandling med överskådlighet och god akribi. Teori och empiri har en välavvägd viktning, och de använda begreppen utreds och diskuteras noggrant. Analysen känns relevant även om det hade varit intressant att i sammanhanget få intervjuutsagorna och skärgårdsbilderna sönderplockade av de analysverktyg som historiska mytbilder och litterära förlagor om skärgården erbjuder. Skärgårdsstereotyper och mytbilder skapas i dag i ett reklam- och marknadsföringssammanhang varför intervjuer med aktörer inom dessa områden säkert hade kunnat föra fram viktiga aspekter på drivfaktorer i en identitetsprocess. Avhandlingen belyser på ett bra sätt hur regioners konstruktion idag genomförs och att denna konstruktion också är ett påtagligt kommersiellt arbete, inte sällan med politiska mål och projekt pengar som drivkraft. I denna konstruktion av regioner med regionala matprojekt sker både ett utslutande av det avvikande och en etnisk homogenisering av den mat och den måltid som anses kunna representera de värden som eftersträvas. Avhandlingen är därför ett väsentligt bidrag till ökad kunskap och förståelse om matens och måltidens mångfacetterade roll och användning i samhället och av staten i vår tid.

*Richard Tellström, Grythyttan*