

över fiskare som omkommit efter större förlisningar till havs. Här visar det sig emellertid att också i dessa fall finns råd. På minnesstenen markeras namn och ålder på samtliga omkomna och när det gäller minneslundarna kan Gustavsson konstatera en ny bohuslänsk trend, nämligen att kyrkogårdsnämnden i något fall börjat låta ingravera namn och dödsår i kronologisk ordning på dem som vilar i lunden. Detta senare är uppenbarligen en helt ny företeelse från senare delen av 1990-talet, som dock väl överensstämmer med den individualisering, som karakteriserar det svenska området.

Skillnaderna mellan det norska och svenska området är således på flera sätt påtagliga, men på en mera generell nivå finns också likheter. I båda undersökningsområdena visar det sig att när en nyhet väl slagit igenom, tenderar den efter någon tid att bli mode. Även stenhuggerfirmorna har konstaterat att gravstensmotiven ofta väljs utifrån vad man sett på den egna kyrkogården. Gustavsson menar att det inom kustsamhällen är en välkänd tendens att människor gärna kopierar en ny förebild. I en del fall som när det t.ex. gällde det första fiskebåtsmotivet i Kungshamn, så hade detta först använts på gravstenen till en inflyttad, varefter flera infödda familjer snart tog efter. Liknande tendenser finner författaren i det norska materialet.

Studier av tro, rit och sed kring döden har egentligen alltid varit ett omhuldat intresseområde för etnologer och folklorister i Norden. Ofta har dessa behandlat förhållanden och företeelser i äldre tid och det är därför välkommet med nya undersökningar, som gäller dagens samhälle. Gustavssons bok bygger på en gedigen dokumentation, vars resultat presenteras på ett lättillgängligt och mycket trovärdigt sätt. Som sig bör är den rikt illustrerad med inte mindre än 127 bilder, flera av dem i färg, vilket gör motiförståelsen extra tydlig, i synnerhet som hänvisningarna mellan text och bild är föredömligt genomarbetade. En förhoppning skulle vara att denna studie följs upp av fler inom andra geografiska områden i de båda länderna. Skillnader och likheter mellan kustbygd och inland skulle då kunna illustrera andra kulturhistoriska sammanhang.

*Per Peterson, Uppsala*

Dick Harrison och Eva Helen Ulvros: *Historiebok för kakälskare*. Historiska Media, Lund 2003. 216 s., ill. ISBN 91-89442-74-1.

Mat- och måltidsböcker som både är historiska och

försedda med recept eller matlagingsbeskrivningar är en etablerad genre sedan flera decennier. Enstaka sammankopplingar av historiskt kosthåll och matlagingsanvisningar kan dock följas långt tillbaka i tiden, inte minst till 1800-talets nationalromantiska rörelser men också till C.E. Hagdahls *Kokkonsten* från 1879. Genren har stimulerat både forskaren och läsaren till att inte bara teoretiskt förstå historiska måltidsförhållanden utan även understrukt smakupplevelsen som väg till historisk förståelse. Läsaren har givits möjligheten att reflektera över smaken från sedan länge bortglömda, i minnesmässig mening, maträtter och livsmedel. Ofta skrivs den här typen av litteratur av två personer, den ena författaren står för den historiska eller kulturhistoriska texten, och den andra utprovar recepten och står vid spisen. Metoden för därför inte sällan med sig att de två områdena inte gifter ihop sig, utan istället befinner sig på armlängds avstånd från varandra genom hela boken. *Historiebok för kakälskare* gör precis tvärtom; ett team av historiekunniga och bakningskickliga forskare under ledning av professor Dick Harrison och docent Eva Helen Ulvros, Historiska institutionen i Lund, tar sig an ämnet kakornas historia och historiska kakor. De skapar en mycket frestande och nydanande bok, både i den historiska delen och i den som analyserar kabbakningens metoder och kakornas funktion för människor i olika tider.

*Historiebok för kakälskare* granskar kronologiskt den västerländska kabbakningstraditionen från antiken fram till 1900-talets mitt. Författarnas ambition är att lyfta fram den äldre sötsakstraditionen och inte minst att få dela med sig av sitt kakintresse (s. 7–8). De flesta äldre historiska kapitlen är signerade Dick Harrison och hans tidigare välkända noggrannhet öppnar för en ny förståelse av bakverkens myter och fakta. Eva Helen Ulvros har bl.a. inriktat sig på situationer där kakorna äts samt de drycker som serveras till. Boken balanserar elegant mellan belagda historiska uppgifter med sentida spekulationer, och för att hantera svårigheterna med att veta vad som är exakt och ungefärligt i de äldre recepten så uppmanas läsaren att "betrakta recept med ett visst mått av vanvördighet" (s. 16).

Bildmaterialet är generöst. Såväl äldre måleri med kaksituationer som fotografier av historiska föremål som kan kopplas till bakning och kakor återfinns i boken. Flera av recepten har lagats upp för fotografering. Kakorna presenteras på äldre fat av porslin och keramik från Kulturens samlingar och har sedan fotograferats i Kulturens museimiljöer. De nya bilderna har

tagits av Viveca Ohlsson. De är smakfullt komponerade och lockar till återbesök på Kulturen!

Läsaren leds med varlig hand genom historien och möter då och då kakor och recept samt ges möjlighet att reflektera över smakens förändring över tiden. Författarna berättar levande om modets betydelse för bakverkens utformning och om deras statusfunktion. Tilltalet är personligt utan att bli privat och texten blir aldrig kåserande pladdrig. Kakornas ätmiljö och hur människor delat bakverksmåltider med varandra får sin belysning genom besök på konditorier och caféer som anrika Gerbaud i Budapest men också på det lantliga Flickorna Lundgren på Skäret, ett sommarutflyktsmål för Gustaf VI Adolf när han var på Sofiero.

Recepturen är tydlig och språket nästan helt konsekvent med inledande imperativ om hur tillagningen ska genomföras. Recepten är föredömligt indelade i tre avdelningar: Först ingredienslistan, därefter handgreppen och tillagningsmetoden och så avslutningsvis en kommentardel. Recepten innehåller anteckningar om kakornas namn på originalspråk, utbytbara råvaror, men även upplysningar om råvaror som vi idag ofta inte har en aning om vad de är. I kommentaren får läsaren ta del av de iakttagelser som provbakningsteamet stött på under sin tillagning och som lyfter den ovane kakkbakaren över förstagångsvårigheter eller andra problem som en deg, en smet eller en tillagningsprocess kan föra med sig. Läsaren får reda på vilka kakor som smular och kladdar, vilken deras idealiska serveringstemperatur är, men också vilken textur den färdiga kakan har. Detta är ovärderligt när man bakar efter ”insomnade” historiska recept och inte med säkerhet kan säga om den färdiga kakan är en lysande framgång eller ett fullständigt haveri. Detta borde bakbokslitteraturen i stort ta efter!

Teamet bakom *Historiebok för kakälskare* besitter en bred kunskap om de senaste århundradenas kokbokslitteratur och dess innehåll, något som bl.a. flera intressanta och relevanta korsreferenser vittnar om. Ett särskilt positivt omdöme måste lämnas om de fyra olika registren i slutet av boken. En bra käll- och litteraturlista har ställts samman, men också ett person- och sakregister samt ett receptregister. Kulturhistoriska böcker har sällan förteckningar över de bilder som använts, lika sällan anges fotograf eller konstnär, tavlors namn och deras ålder, och inte heller från vilka arkiv eller museer de är hämtade. Även här utmärker sig *Historiebok för kakälskare* genom en föredömlig bildförteckning!

För att göra *Historiebok för kakälskare* rättvisa så provbakade recensenten ett recept. Urvalet av provkaka

gjordes för att undersöka det syfte som iscensatt måltidskultur ofta har idag för den urbant orienterade människan; att återskapa känslan av flydda tider eller att sätta storstadsmänniskan i förbindelse med förlorade traditioner. Så valet av kaka föll därför inte helt oväntat på Madeleinekakan (s. 180), kakan som väcker Marcel Prousts barndomsminnen i *På spaning efter den tid som flytt*. Provbakningen genomfördes efter receptet till punkt och pricka. Handgreppen i receptet var genomtänkta och logiskt beskrivna. Receptet angav ej vilket slags smör som var att föredra (extrasaltat, normalsaltat eller osaltat), så för att vara på den säkra sidan valde recensenten osaltat smör då den angivna mängden smör i receptet var ganska stor (250 gram till ca 40 kakor). Efter en dryg halvtimme kunde den första plåten kakor överpudras med florsocker och provsmakas: Vilka kakor! Mjälla! Aromatiska! Ljuvliga! Kakorna förelades därefter en ovetenskapligt utvald sensorisk panel (goda grannar). Ett intressant och tankeväckande samtal om Proust och vår barndoms smakminnen utspann sig.

Men vad kan en bok om ett så mjukt och angenämt ämne som kakor ge den kulturhistoriska vetenskapen? Är boken inte bara småtrevlig? Ja kanske är det precis det som är pudelns kärna; *Historiebok för kakälskare* pekar på betydelsen av trevligheten som drivkraft för samhällsutvecklingen och att människor i alla tider varit beredda att avsätta betydande resurser och arbetsinsatser för att kunna njuta av söta och aromatiska livsmedel, och sedan ha trevligt. Framtagningen av boken har också genomförts med en metod och akribi som manar till efterföljd i forskningen om mat- och måltidskultur. Att studera texter och historiska omständigheter och sedan arbeta med måltidshantverket i köket, och ge sig tillfälle att reflektera över former, färger, smaker och andra sinnesintryck, gör att det uppstår en helt annan och bredare kunskap än vad som är vanligt. Med den metod som forskningsteamet bakom *Historiebok för kakälskare* arbetat med kan säkert många myter om den historiska mat- och måltidskulturen avskrivas och riktigare och rimligare omständigheter beläggas. Konstnärligt iscensatta måltider och nyupplagningar av historiska recept tillsammans med vetenskapliga materialstudier kan bidra till att utveckla en forskningsmetod som skapar en större förståelse av matens betydelse för måltiden, och inte minst måltidens betydelse för människan.

Richard Tellström, Grythyttan