

rensen? Man kan också undra över att de religiösa motiven är så få och mest handlar om Jesu liv. Gullbransson var ju ändå teolog och pedagog. Vilken var anledningen till att han inte såg möjligheten att utnyttja de religiösa motiven mer? Kundkretsen fanns. En annan undran gäller utrymmet för kvinnliga perspektiv. Det finns inte bara ett blad med ung kärlek och några med lyckönskan vid vigsel utan också ett blad som kallas "Spåkvinnan", ett med "Byxekriget", ett som kallas "Fru von Sump född Kaffetörst" samt ytterligare ett, daterat 1851, som Bringéus kallar "Kvinnokamp". Detta sista som illustrerar agitationsmötet som en väg för kvinnor att ta tag i sin underordnade situation inom äktenskapet är särskilt intressant. Stod han på kvinnornas sida, eller försökte han värva en ny och stor kundkrets? Varför gick han inte vidare? Detta är onekligen en bok som väcker läsarens nyfikenhet.

*Elisabeth Berglin, Lund*

*Matrike Norrland – Norrländska mattraditioner.* Kurt Genrup, Ulla Tham och Tage Levin (red.). Cewe-förlaget, Bjästa. Första upplagan 2001, nytryck 2002. 165 s., ill. ISBN 91-7542-249-2.

De senaste decenniernas allmänna intresse för det som kan knytas till det lokala och regionala fortsätter. Även inom mat- och måltidskulturområdet märks intresset och det har tagit sig uttryck i en stor mängd lokala och regionala kok- och matböcker. De har publicerats av såväl etablerade förlag som hembygdsföreningar och läns museer. Nu har Norrlands Gastronomiska Sällskap tillsammans med Norrlandsförbundet, Cewe-förlaget och läns museerna i Norrland, givit ut vad man kallar för den första norrländska kulturhistoriska kokboken: *Matrike Norrland – Norrländska mattraditioner*.

Genreplaceringen av *Matrike Norrland* är lite osäker. Med sina vackra bilder, recept, kulturhistoria och storformat så ligger den någonstans mellan kokbok, matbok och kulturhistorisk måltidsöversikt. Bokens fördelning mellan kulturhistoria och matrecept ger en viss övervikt för den kulturhistoriska delen. I bibliotekens hyllor runt om i landet är den oftare sorterad på Qca (matlagning och särskilda länder) än på Mxk (etnologi och kosthåll). *Matrike Norrland* är ett samarbete mellan professorn i etnologi i Umeå, Kurt Genrup som står bakom bokens kulturhistoriska delar, och matskribenten Ulla Tham som tagit fram de nutida

recepten som omfattar de kulturhistoriska avsnitten. Det är inte helt tydligt uttryckt vem av Genrup och Tham som skrivit de avsnitt som boken är uppbyggd kring. Därför används ordet "författaren" nedan i stället för författarnas namn, när det inte entydigt framgår vem som hållit i pennan. Norrlandsförbundets ordförande Tage Levin har varit redaktör och boken är också utgiven för Norrlandsförbundets räkning, ett förbund som på sin hemsida ([www.norrlandsf.se](http://www.norrlandsf.se)) anger att man är "en intresseorganisation för de fem nordligaste länen" och att man arbetar för "ett livskraftigt Norrland". Och visst känns det att boken har ett tydligt främjarperspektiv. Den kan fungera både för norrlänningar som vill lära känna hembygdens historiska matkultur och för turister och andra intresserade som vill ha en bred och lättillgänglig översikt över det norrländska kosthålllets historia.

Att ta sig an ett så stort och diversifierat område där så många olika slags levnadsbetingelser existerat jämsides, är ett vågspel men också en utmaning. En alternativ titel till boken, med tanke på Norrlands storlek, skulle ha kunnat vara "Halva Sveriges mattraditioner" och då blir det tydligt vilka svårigheter som författarna haft. Redan titeln berättar att den här boken är en beskrivning av något som man i allmänhet inte förknippar Norrland med och att det finns ett historiskt traditionsarv som någon vill berätta om. Levin skriver i förordet att "i vårt nordliga tempererade klimat med sommarljusa nätter och hög andel ekologisk jordbruksproduktion blir smak och qualité högre än på andra håll i världen" (s. 12). Det är alltså en bok som jämför sig med andra matproducenter och redaktören understryker att "det finns all anledning att sprida den norrländska matkulturens historia" men också presentera "förföriska receptförslag på traditionell grund med norrländska råvaror som inspirerande bas" (s. 12).

*Matrike Norrland* inleds med en bred kulturhistorisk översikt om det norrländska kosthålllets utveckling under tusen år, även om mycket handlar om den sydsvenska mat- och måltidskulturen. Denna beskrivning görs, påpekar författaren, på grund av att kunskapsläget om mat- och måltidskulturen i Norrlandsområdet är bristfälligt. Detta återkommer vid flera tillfällen genom boken, men det hindrar dock inte *Matrike Norrland* att ställa norrländskt mot svenskt eller upprepande använda begreppet "norrländsk matkultur" (s. 17ff). Man känner också igen den etnologiska forskningens diffusionistiska strukturer där letande av provinsiella särdrag och gamla traditioner är ett centralt tema.

I *Matrike Norrland* blandas på ett lättillgängligt sätt tjugotalet kulturhistoriska avsnitt med moderna recept. De kulturhistoriska kapitlen bearbetar födoämne efter födoämne (kött, fisk, mjölk osv.) för att mot slutet behandla festseder, gillestraditioner och gåsätande i Norrland. Recepten är på samma sätt sorterade efter råvarorna. Mot slutet ges förslag till tre festmenyer för påsk, pingst och midsommar.

*Matrike Norrland* beskriver Norrland utifrån det gängse vilda perspektivet. I de olika recepten dominerar de råvaror som den vilda naturen och vattnen ger ifrån sig medan kulturlandskapets och fåbodarnas produkter har en mer undanskymd position. Men det finns recept på såväl kalv, fläsk, tunnbröd, kams, ostkaka som chokladkakor. De äldre tillagningssätten som torkning och syrning är sparsamt representerade, vilket kanske också vittnar om deras tillbakaskjutna plats i det moderna kosthålllet.

Läsaren får ta del av historiska belägg från litteratur och uppteckningar, t.ex. om att kosthålllet i de olika Norrlandsområdena ibland även har bestått av ekorre, lo och järv. Texterna har fokus på de obearbetade livsmedlen, hur djuren jagas och växterna odlas men också på de tillagade rätterna och hur de ätits. Matlagningen eller dess kulturella och sociala betydelse berörs inte närmare. Tidsmässigt är den kulturhistoriska framställningen lagd på perioden 1800–1900-tal, men exposén tar av oklar anledning slut vid tiden kring andra världskriget och innan de stora avfolkningsdecennierna inleddes. Den kulturhistoriska översikten innehåller många citat från uppteckningsmaterial, vilket ger en stark lokalfärg åt de matkulturella iakttagelserna. Hänvisningarna i uppteckningsmaterialet är till uppteckningsplatsen/-området och mer sällan till när den gjordes eller vilken tid den avser. Läsaren får därför inte så ofta någon uppfattning om hur gammal en uppgift är. Detta är i och för sig ett problem med allt uppteckningsmaterial då de intervjuade informanterna gärna talar i vida termer av ”förr” och ”fordom”.

Kurt Genrup skriver i sitt förord att de norrländska mattraditionerna framförallt har ”överförts främst i praktiskt och manuellt arbete genom generationer av kvinnor” (s. 14). Här lyfts flera mycket viktiga frågor fram som en framtida forskning kan ta tag i, t.ex. genom att analysera utifrån aktuella genusperspektiv med frågor som: Hur har kvinnors skapande påverkat matkulturens utseende; hur har kvinnans roll som matlagare sett ut i såväl bondesamhälle, nybyggarsamhälle, stadsamhälle som bland undanträngda befolkningsgrupper

och de olika samiska grupperna, resandefolk, och i jämförelse med varandra? Vad har kvinnan haft för roll i brytningen mellan naturahushållning och modernt konsumtionssamhälle? Även den andra frågan känns mycket angelägen: Vad betyder kunskapsöverföring genom arbete och handgrepp (tyst kunskap) för utvecklingen av matkultur och måltidstraditioner men också för kvinnors status i samhället och sinsemellan? *Matrike Norrland* tar fasta på det som utförs på åkrar, i skogen och på havet men mindre på arbetet i kök och visthusbod. Livsmedlen odlas och jagas och sedan är de färdiga att äta. Detta väcker frågor om den etnologiska mat- och måltidsforskningen genom tiderna; fokus har ofta varit på råvarorna, på den färdiglagade maträtten och på (fest)sederna kring bordet medan maträttens tillagning och dess bakomliggande strukturer har varit ett mer undanskymt område.

Det finns några olika sätt att definiera en lokal mat- och måltidskultur. I *Matrike Norrland* görs definitionen efter vem som producerar livsmedlen och författaren slår fast att grunden för ”den traditionella nordsvenska matkulturen” (s. 20) är ”den bofasta bonden och nomadiserande rennärningen” (s. 20). Det är ett intressant sätt att låta ägande bilda grund för en mat- och måltidskulturell definition då den får som konsekvens att den exkluderar de obesuttna och de som lever i utanförskap men också handelns och tjänstemännens inflytande på mat- och måltidskulturen. Men definitionen är konsekvent hanterad genom hela boken varför det är enkelt att följa med. Bland gemene man märks idag också andra definitioner av vad som är mat- och måltidskultur. Det sker efter både utifrån vad som äts på en plats (oavsett härkomst) men också utifrån en värdering om produkten känns typisk för landet eller området. Som läsare kan man efter ett tag sakna ett bredare avsnitt med fler matexempel på den matkultur som uppstått genom det historiska utbytet mellan europeiska tillresta handelsmän och jägar- och fiskebefolkningen i norr men också olika gruppers strävanden efter bättre livsvillkor som nybyggarna och industrialismens arbetarklass. Deras strävanden har betytt mycket för den matkultur som man lämnade bakom sig och förklarar mycket av varför man äter den mat man gör idag i Norrland. Författaren nämner visserligen dessa omständigheter men det hade varit spännande att ta del av hur det konkret kom att se ut i både matlagning och när maten hamnade på bordet och blev en måltid. Det vore också intressant i kommande forskning att få belyst vilka borgerliga ideal som följde med de inflyttade

militärerna med familjer som ofta kom söderifrån under regementsepoken men också med de statliga verken, med grupper som arbetsvandrande finnar samt vilken roll massmedia och litteraturen har spelat för matkulturens utseende i Norrlandsområdet. Boken har ambitionen ”att ge läsarna mönster, system och sammanhang i den norrländska matkulturens historia” (s. 13). Men frågan är om inte den onödigt snäva mat- och måltidskulturella definitionen gör att beskrivningen av en stor regions mat- och måltidskulturella innehåll inte når riktigt ända fram till de vällovliga ambitionerna.

Ordvalet i *Matrike Norrland* ställer vid några tillfällen till bekymmer och leder läsaren i riktning mot att ”Norrland” existerat som område och begrepp under ett årtusende. Det sker bl.a. under rubriken Norrländsk matkultur, när författaren hävdar att ”redan under vikingatid var delar av vårt kosthåll internationellt” (s. 17). Det är både en språklig och definitionsmässig anakronism som inte fungerar så bra. Sådana här tidsblandande förklaringar förekommer då och då när man vill modernisera svårförståeliga fakta men det är inte sällan som de får fäste i populistiska rörelser retorik och mytskapande om historiska guldåldrar. Ett annat problem är att tilltalet i boken ibland kan kännas lite moraliserande, t.ex. när författaren skriver att ”i dagens Sverige kan vi se en upplösning av matvanorna” (s. 19) eller att ”idag är det tyvärr alltför vanligt att vi köper vårt dagliga bröd” (s. 72). Det känns även främmande att i en kulturhistorisk bok få uppmaningen att fira julen, våren och midsommaren med tradition, omsorg och glädje (s. 130).

Viktiga kunskapskällor i *Matrike Norrland* är förutom forskningsreferenserna också landshövdingeberättelser, memoarer, reserapporter m.m. De används på ett mycket kreativt sätt och skapar en vitalitet i texten. Boken har en utmärkt referenslista över den svenska matetnologiska forskningen om svenska och särskilt norrländska förhållanden de senaste 60 åren (vissa referenser är äldre). Men referenslistan ger också besked om att den matetnologiska forskningen i Sverige i mångt och mycket är gammal och att ”nyforskningen” är liten. Av de dryga hundratalet referenser är endast ett dussin från 1990-talet och senare. Detta förhållande väcker onekligen frågor av ämnesfundamental karaktär – vad intresserar den matetnologiska forskningen idag och vad avstår den från?

*Matrike Norrland* intar positionen som återuppväckare av glömda maträtter och författaren skriver att potatisen, kaffet och bakverken undanträngt många

regionala rätter men att olika varianter ”lyckligtvis senare delvis återkommit i vår egen tid” (s. 14). I många olika identitetsarbeten i Norrland spelar just återuppväckandet (revitalisering) av halvt bortglömda maträtter stor roll. Författaren lyfter fram flera exempel, bl.a. revitaliseringens betydelse för den samiska matkulturen (s. 113). Här fyller *Matrike Norrland* en viktig funktion som ett standardverk genom att den samlar ihop ett utspritt kunskapsmaterial om det äldre kosthåll i Norrlandsområdet, och den gör ett ofta svårgripbart etnologiskt material tillgängligt för en bredare publik genom att äldre råvaror sätts in i nya (recept)sammanhang.

Matlagningstekniken i recepten är till övervägande del fransk enligt den äldre borgerliga matlagningstraditionen med färsk grädd och smör, fonder, smördegar och smaksättningar som sherry, madeira och portvin. Recepten domineras av sovel som serveras med en smaksatt sås och vanligtvis potatis därtill. Några recept andas 1990-tal som getostterrine eller när man föreslår mousserande drinkar. Vår egen tid märks också genom tillbehör som honungsglaserad rödbeta, valnötsdressing eller när laxen kryddas med gourmetsalt. Upplägningarna är moderna och mycket aptitliga med basilikablad, sparrisknoppor och det sena 90-talets timjan kvistar som garnering. Maträtterna presenteras horisontellt och utspritt på tallriken och man har inte byggt några torn av maten, något som annars präglade de senaste årens kokböcker. Recepten har tydliga beskrivningar och ger intrycket av att inte kräva allt för avancerade kökskunskaper för att kunna tillagas till en njutbar anrättning.

*Matrike Norrland* har ett mycket spännande och varierat bildmaterial – de läckra och nytagna färgbilderna av tallrikar och den mat som recepten ger stimulerar, men framförallt berör de fantastiska svartvita bilderna från 1890–1940-talen där människor avfotograferats i måltids-, jordbruks- och jakt/fiskesituationer. Dessa gamla bilder är en verklig behållning då de beskriver mänskliga relationer, aktiviteter, klädedräkter, handgrepp i matlagningen och ätandet men också en social rangordning i de olika arbetsuppgifterna i de norrländska jord- och skogsbruksmiljöerna. Finns här månne en större skatt av bilder runt om i landet som skulle kunna ge den måltidsetnologiska forskningen ny kunskap?

*Richard Tellström, Grythyttan*