

för en viktig del av den nordliga nationella identiteten, ett slags motsvarighet till den amerikanska "the frontier", gränsen mellan natur och kultur, vildmark och civilisation, kaos och ordning. På en sådan plats kan upplevelsen bli intensiv och förtätd på ett alldeles speciellt sätt.

Författarnas analytiska ingång är via vuxenleken eller djupleken, den lek vars insatser är så höga att det egentligen är irrationellt att delta, eftersom man kan förlora mer än man någonsin kan vinna. Liksom i leken träder äventyrsturisten in i en aktivitet som utförs för sin egen skull utan att ha något ytterligare syfte. I leken träder turisterna in i en annan verklighet med egna regler och förväntningar, där de tillsammans kan upprätta vad Victor Turner kallat *communitas*, dvs. jämlika och direkt sociala band mellan varandra. Det förenande är möjligheten till djupa extatiska tillstånd, genom att leken är så riskfylld, spännande och farlig.

De manliga deltagarna i äventyrsturismen identifierar sig, enligt författarnas intervjuresultat, med "ensamma och väderbitna hjältefigurer" som upptäcktsresande och/eller pionjärer. Deras resonemang speglar deras identifikation med ett machoideal à la John Wayne. I vildmarken utsätts de för ständiga utmaningar som tvingar dem att vara på sin vakt och som prövar deras förmåga att hantera och bemästra det svåraste och mest oförutsägbara. Eller som en av dem uttrycker det: "Jag känner det som att jag kan klara vilken brant som helst på skidor, det kvittar hur brant den är."

Artikeln för mina tankar till hur män gärna framställer det etnologiska fältarbetet. Av bevarade brev och reseberättelser kan vi se att de även där framhåller det hårdande och utmanande som speciellt. Männen tar sig fram genom oländig natur, i hållande regn och fullkomlig ensamhet, men de klagar inte. Snarare framställer de prövningarna som nödvändiga för ett gott resultat. Det hårda livet i fält skärper deras sinnen och tar bort tankarna på det vardagliga livets trivialiteter. I fältet blir de "fria" och genomför sådant som bara starka, hjältemodiga män kan klara. Liksom äventyrsturisterna deltar de i en djuplek med höga insatser och stora risker för förlust. Och de befinner sig även på gränsen mellan natur och kultur, när de möter De Andra i sin jakt på kunskap. Kanske vore därför det lekperspektiv Gyimóthy och Mykletun tillämpar även värt att pröva på fältarbetet?

*Upplevelsens materialitet* är en antologi tänkt att kunna användas som kurslitteratur för universitets- och högskoleutbildningar och som sådan bör den fungera

väl. Men jag menar att den också borde kunna läsas av en större publik med intresse av samtidsanalys. Vissa bidrag är då kanske mer lättillgängliga än andra, men med tanke på att det som skildras i boken faktiskt är något för oss alla så välbekant, bör var och en med läslust ändå kunna ta till sig bokens innehåll.

Agneta Lilja, *Flemingsberg*

Phebe Fjellström: *Kvinnoliv och måltidsglädje. Kosthåll och resurser inom det nordliga rummet*. Norrbottensakademiens skriftserie nr 2./ Kulturens frontlinjer 40. Norrlands Universitetsförlag i Umeå, 2002. 119 s., ill. ISBN 91-88466-45-0.

"Det nordliga rummet" sträcker sig från Atlanten till Vita havet och innefattar alltså områden i fyra länder, med nationella, regionala och lokala gränslinjer och olika resursområden. Phebe Fjellström utgår från det nordliga nätverkets villkor i skilda historiska skeenden och från likartade kulturella mönster, iakttagbara än idag. Hon anknyter också till Barentsregionens betydelse inom EU:s gränsregionala program.

I historiskt perspektiv klargör hon kulturella variabler och skilda normmönster men också rörlighet, kontakter och samverkan inom detta vidsträckta territorium med dess olika folkgrupper. Som analytiskt tema har hon valt "maten, matvanorna och kosthålllet" med dess förankring i resurser, miljöer och värderingar. Därmed förmedlar hon en mängd empirisk kunskap och använder matkulturen som katalysator för kognitiva system, handlingsmönster och kulturella processer i det nordliga rummet.

Fjellström knyter samman olika aspekter på matforskning. "Matens grammatik" blir nyckelbegrepp för det regelsystem som ordnar delarna inom denna helhet, dock inte mekaniskt utan snarare i en mängd möjliga kombinationer inom strukturen. Med begreppet "sambhandling" betonar hon delaktigheten i det praktiska arbetet och i den sociala situationen. Med utgångspunkt i kvinnors husliga göromål och hushållsmönstrens förändring diskuterar hon tradition, modernitet och könsroller inom kulturella miljöer med skiftande livsvillkor. Redovisning av resurser och kostvariabler förmedlar värdefull kunskap om näringsliv och levnadsförhållanden i den nordliga regionen.

Den nordnorska fiskeregionen vid Ishavskusten presenteras med djupa mathistoriska rötter och med refe-

renser till aktuell näringsforskning. Fisk som delad resurs och stående föda exemplifieras genom en typisk nordnorsk kostvana: Samkok med många fisksorter och gemensamt ätande omkring den stora fiskkitteln. Denna fest i vardagslivet markerar samhörighet kring fångsten och kvinnors samarbete i tillredningen. Skildringen av det omfattande Lofotsfisket bygger på kyrkoherde Nenséns handskriftssamling med intervjuer nedtecknade 1813–1891. Dokumentering av organisation, utrustning och gemenskapsanda visar traditionsförankring. Det gör också det långa förarbete som kvinnorna utför med klädustrustning och livsmedel i matkistan för det tre månader långa vinterfisket.

Bottenviksområdet får sitt historiska perspektiv genom laxfiskets organisation och fångstkonstruktioner samt genom konserveringsmetoder för egna förråd och handelsvaror. Den gravade laxen – vardagsmat i Tornedalen, delikatess i övriga Sverige – ger en uppfattning om olika kostvanor. Influenser från olika håll medför skillnader i koststrukturer i det västra och östra Bottenviksområdet. Exporten av lax i olika beredningsformer ger intressanta uppgifter om handelsförbindelser söderut under århundraden – och därmed också om urbana smakpreferenser. Handeln med strömming var betydelsefull för hela området fram till andra världskriget, med särskild anknytning till svenska, finska och baltiska hamnstäder.

Samiskt bosättningsområde finner vi inom kustbygd, fjällbygd, lågfjällsområden, tundra i Norge, Sverige, Finland, Ryssland. Det innebär att matstrukturer varierar men också att det finns många likartade grunddrag. Med stöd i prästrelationer och andra berättande källor klargör Fjellström traditionsfastheten i nomadlivets renskötsel och hushållning. Gemensam måltid för kåtalaget blir nyckelscenario i hennes beskrivning: Husfadern som skötte slakten och tillagningen av renköttet stod också för fördelningen i måltiden enligt välbekanta principer. Det största och bästa stycket var hans eget, sedan följde bitarna till männen enligt deras status, medan rygg- och bogstycken gavs till husmodern och barnen.

Det var istället i det dagliga arbetet som husmoderns domän blev tydlig. Hon stod för mjölkningen, förvaringen, tillredningen av mjölkmat, insamlingen av syraväxter till mjölkberedning samt givetvis för allt arbete med rengöring av förvaringskärl. Samekvinnorna fick också rensa och anrätta fisken, en säker matresurs. Bristen på mjöl i det samiska kosthålllet kommenteras. Kornmjöl kunde man byta sig till eller köpa vid en

marknadsresa, men mjöl var tungt att transportera och svårt att förvara. Det räckte till glödkakor med liten mjölmängd som bakades på stenhäll. Norska, finska och ryska samer hade bättre tillgång på mjöl, eftersom säd odlades vid norska fjällbottnar och rågmjöl från odlingsbygder i Ryssland exporterades till Ishavsområdet. Notiser av detta slag har mycket att säga om förbindelser inom det vidsträckta sameområdet och om nödvändiga varianter i den samiska koststrukturen.

Nybyggjarlivet i Lapplands inland präglades av sträng självhushållning. Livsuppehållet krävde utnyttjande av alla resurser i olika näringsfång under årscykeln. Historien har visat hur samer och nybyggare hävdade sina rättigheter gentemot varandra men också hur de samarbetat, haft varuutbyte och delat med sig av kunskaper. Med närhet till vardagsarbetet klargör Fjellström mjölkhushållningens dominans i kosthålllet. Hon noterar rättigheter, välkända i hela landet, med löpe och råmjölk som ingredienser, men här får vi följa tillagningen i nybyggarköket. Den vetenskapliga diskussionen av filtätekulturens uppkomst berörs i etnologiskt perspektiv. Smöröverskottet var en värdefull resurs i hushållningen. Genom byteshandel möjliggjorde den anskaffning av bristvaror och som handelsvara gav den pengar. Brödsäd från Norge måste användas med yttersta sparsamhet och därför blev potatisbröd en välkommen innovation i hushålllet. Den vilda naturen gav viktiga tillskott: Jakt och fångst stod för den mesta köttmaten. Nybyggarnas vardag och bekymmer för livsuppehållet träder tydligt fram i Nenséns handskrift, konstaterar Fjellström.

Måltidsordningen i norr relateras till Johan Asplunds resonemang kring allmogelivets ”rättidighet”. I de långa arbetsdagarna knöt måltiderna samman de olika verksamheterna och blev samlingspunkter för måttnad och vila. Fjellström anser att det var husmodern som gav dagen ett tidsindelad schema eftersom måltiderna ingick i den sfär hon bestämde över. Hon utnyttjar ett unikt källmaterial med beskrivningar av måltidsvanor vid sekelskiftet 1900. I enlighet med pedagogiska reformtankar fick elever vid Fackskolan för huslig ekonomi uppgiften att delta i arbetet i ett lanthushåll och att göra iakttagelser i miljön. Deras uppsatser finns i Lundellska handskriftssamlingen (ULMA, numera SOFI). En av dessa elever har redovisat arbetsfördelningen och måltiderna en dag i juli 1903 i ett småbruk i Norrbotten. Familjen bestod av hemmansägaren, hans mor, två systrar och en bror. Var och en hade sina bestämda arbetspass och det var modern som hade ansvaret för maten. De olika måltiderna beskrevs detaljerat, både i

fråga om rätter och tillagning. Fjellström kommenterar med matkulturella aspekter och reflektionen att unghusmor saknades och att gammalmoder "styr i andra generationen som hon gjort i första". En väsentlig synpunkt på husmoderns maktsfär. Andra hushållselever har i sina uppsatser fäst sig vid husmoderns arbetsbörda med krävande uppgifter under långa arbetsdagar – både i nybyggarhem och i välbärgade bondehem.

Kapitlet "Husmor – företagaren på det nordliga rummets kostarena" är en syntes av den arbetsfördelning som framgått i beskrivningar av kosthåll och resurser i kustområden och inland. Fokusering på kvinnors insatser inom den husliga sfären bygger på djup kunskap om ledarskap, praktiska färdigheter och planering. Husmorsrollen i det nordliga rummet har utformats genom komplementära uppgifter inom samekultur, nybyggarkultur och fiskarkultur. Vid mäns långfärder i olika näringsfång utsträcktes kvinnors ansvar in i sfären av regelmässigt manliga sysslor. Det är ett intressant helhetsperspektiv att presentera husmodern som företagare och därmed markera att hennes faktiska position var en annan än den som föreskrevs i hustavlans normsystem. Detta väcker frågor om hushållens sammansättning i de undersökta näringsområdena. I vilken utsträckning ingick tjänstefolk och äldre personer och vad betydde dessa i organisationen av husliga sysslor? Husmoderns ledarskap i den flexibla och mångsidiga hushållningen och ekonomin har många överensstämmelser i andra skandinaviska regioner, där roller kristalliserats ur ansvarssfärer och kunskapsvärldar. Det nordliga rummets hårda villkor och knappa tillgångar har bestämt husmoderns maktposition: Livsuppehållet hängde på hennes färdigheter. Men var skillnaderna så stora att de markerar en tydlig gräns gentemot sydligare områden?

Hur "den nya tiden brutit in" under 1900-talets första hälft bildar bakgrund till konkreta förändringar inom husmoderns vardag i det nordliga rummet. Fjellström utgår från användningen av nya föremål i de husliga rutinerna och från impulserna till att "vilja vara moderna": Kokspisen var praktisk och gjorde det möjligt att laga fina ugnsrätter och att baka kakor, en lyx i tillvaron. Den genomgripande förändringen i samlivet inträffade då nomadtillvaron ersattes av bofasthetens bekväma miljö och arbetsrytmer. Vid mitten av 1900-talet kunde kylskåp och frysbox modernisera de omständliga förvarings- och konserveringsmetoderna. Symaskin och tvättmaskin blev underbara medhjälpare som bidrog till att klädedräkten kunde förändras med moderna textili-

er i enlighet med tidens mode. Exempelen är hämtade ur intervjuer och andra personliga berättelser om hur människor i norr väljer moderniteten liksom i övriga regioner, men förändringen blir särskilt genomgripande i övergången från självhushållningens till konsumtionssamhällets mönster. Det finns tyvärr inga vardagsnära beskrivningar av människor som inte hade råd med de moderna hjälpmedlen och därför måste hålla fast vid mödosamma arbetssätt. Förmodligen var det många kvinnor som inte blev delaktiga i moderniteten.

Samer i modern stadsmiljö upprätthåller vissa mattraditioner från nomadsamhället och i sina frysboxar förvarar de kött, fisk och hjortron "hemifrån". Hur nedärvd matkultur förstärker identiteten och skapar gemenskap i en ny miljö har studerats i olika etnologiska sammanhang. *Kvinnoliv och måltidsglädje* kan ses som motto över självbilder som formats och omformats i kvinnliga verksamheter. Andra etnologiska aspekter blir tydliga i Fjellströms reflektioner kring samiska delikatesser som förvandlats till modern festmat – genom estetiska arrangemang, nya smakkombinationer och vegetabiliska tillbehör.

Den forskning som presenterats i denna bok har fått sin inriktning inom projektet Kulturgräns norr vid Umeå universitet och den bygger på gedigna undersökningar genom decennier. Ett intressant fotomaterial ger närhet och konkretion. Bildtexterna har viktiga förklarande funktioner inom helheten.

Ingrid Nordström, Lund

Lissie Åström: *Skärvor av kvinnoliv. Borgerligt kvinnoliv speglat genom en grupp kvinnors nedtecknade berättelser om sig själva för varandra under åren 1896–1937*. Etnolore 27. Skrifter från Etnologiska avdelningen, Uppsala universitet 2002. 105 s., ill. ISBN 91-506-1623-4.

I mitten av 1890-talet var en grupp unga kvinnor inackorderade som elever på Björnsnäs hushållsskola i Östergötland. När det efter vårterminens slut 1895 var dags för examen kom man överens om att i en skrivbok berätta vad som hänt dem sedan sist. I fyrtio år skickades boken mellan de forna klasskamraterna. De första inläggen, eller "epistlar" som kvinnorna själva kallade dem, är skrivna sommaren 1896, det sista i augusti 1937. Detta var upprinnelsen till den vandringsbok som ligger till grund för de berättelser som Lissie Åström analyse-