

# ÖVERSIKTER OCH GRANSKNINGAR

## Regionala matböcker – en etnologisk genre i tiden?

Av Ingrid Nordström

*Kurt Genrup m.fl.: Mat och måltidsseder på Gotland.* Guteböcker AB/Press Grafica. Visby 1992.

*Margit Lejning: Som bonnapia och kokefru.* Del 1–2. Vardagsmad och gillesmad. Österlensk matbok. Föreningen för fornminnes- och hembygdsvård i sydöstra Skåne. Skrift nr 25 och 26. Simrishamn 1982/1983.

**Mat i Västerbotten.** Text av *Katarina Ek-Nilsson* och *Katarina Ågren*, receptval av *Britta Sixtensson*. Utgiven av Västerbottens museum och Två Förläggares Bokförlag. Umeå 1985.

**Skafferiet.** Mat från Jämtland och Härjedalen. Text och recepturval av *Karin Nilsson*. Utgiven av Jämtlands läns museum. Östersund 1991.

*Arne Stubelius: Mors mat och andras.* Mattraditioner från bohuskusten. Skrifter utgivna av Bohusläns museum och Bohusläns hembygdsförbund. Nr 4. Uddevalla 1985.

**Västgötamat – en kulinarisk resa från jord till bord.** Text av *Agneta Boqvist*, *Elisabet Stålarm* och *Birgitta Ullerlås*. Hushållningsällskapet Skaraborg. Skara 1992.

I *Svensk allmogekost* 1919 redovisar Nils Keyland den vegetabiliska kosten landskapsvis. Det var naturligt och nödvändigt att beskriva den regionala kostprofilen utifrån självhushållningens ekologiska villkor och nedärvda kunskaper. I inledningen knyter han samman nutiden med "folk-hushållningens historia" genom att påpeka att den moderna förkonstlingen föder en önskan att återgå till ett naturligt enkelt levnadssätt. Tre

kvarts sekel senare kan vi känna igen fakta och synpunkter ur hans översikt i moderna maningar att ta vara på regionala mattraditioner. Men varför anses då sambandet med landskapet så viktigt att det gett upphov till en genre i matlitteraturen? Och vad kan egentligen definieras som "regional mat"? Dessa frågor vill jag diskutera med några regionala beskrivningar som exempel.

### *Mat och måltidsseder på Gotland*

Denna bok har tillkommit med anknytning till ett större forskningsprojekt kring kostmönster i ett föränderligt samhälle. Som bildningskonsulent på Gotland har huvudförfattaren Kurt Genrup tagit fasta på behovet av kunskaper om det äldre kosthållet. Ungefär hälften av boken är en bred beskrivning av traditionella kostmönster och måltidsseder. Etnografiska skildringar, upppteckningsmaterial och föremålsbestånd utgör basmaterialet. Genrup betonar den lokala särprägel i bondekulturen men gör samtidigt motsatsförhållanden inom den gotländska matkulturen till en central fråga i analysen. Han understryker att äldre kostföreteelser övergått från den ursprungliga funktionen till identitetsskapande symboler, men han glider undan frågan *vad detta betyder* och konstaterar istället att den gotländska vardagsmaten *inte* blivit turistmat och landskapssymboler i samma utsträckning som den skånska maten. Jämförelsen är svårtolkad om man inte diskuterar för vem och i vilka sammanhang. Genrups framställning är begränsad till äldre förhållanden och räcker därför inte till att förklara moderna företeelser.

Hur en regional tradition anpassas till moderna

villkor visar däremot Anders Salomonsson i ett koncentrat av sin forskning kring gotlandsdricka. Trots det knappa utrymmet hinner han med att beröra kommunikativa uttryck och identitetssymboler på olika kulturella nivåer.

Den andra hälften av boken är en fyllig, väl illustrerad receptsamling insamlad av Lena Olofsson, gotländsk husmor med stort intresse för regional matkultur, och Anne-Marie Larsson, hemkonsulent. Personliga minnen, intervjuvar och andra kommentarer anknyter recepten till äldre hushållning och tillagningssätt samt till rätternas plats i vardags- och festmåltider under årsrytmen. Många recept är anpassade till moderna ingredienser och matlagningstekniker, vilket tydligt markerats.

Det är mat som har lagats och lagas på Gotland som visas fram i brett register. Specifikt "gotländska" blir de rätter som människor själva anser som regionala därför att de lagas av ingredienser som varit viktiga i självhushållningen i Gotlands kustland och inland eller därför att de har speciell tradition, ofta svår att förklara, eller helt enkelt därför att de har lokala benämningar.

#### *Mat i Västerbotten*

I detta verk är syftet klart uttalat: Att presentera kustlandets och inlandets kosthåll inom den norrländska näringsprofilen – men inte bara som en bild av "hur det var förr" utan som mattraditioner av intresse i nutiden, kulturellt och näringsfysiologiskt. Framställningen bygger på material ur folk-livsarkiven och på intervjuer. Äldre recept har anpassats till moderna ingredienser och tillagningssätt. Bokens innehåll har tidigare varit publicerat i hembygdsförbundets tidskrift *Västerbotten* 4/71.

Det traditionella kosthållet beskrivs utifrån för-rådshushållningens ekologiska villkor, nedärvda kunskaper och materiella utrustning. "Kostprofil" är ett systematiskt begrepp, men här möter vi bakningsteknikerna i kornets område, redskapen som kvinnorna använt, arbetsorganisationen och tydorna samt de olika brödsorter som ingick i kosthållet, likaså de ständigt återkommande gröträtterna. Hur mjölk förvandlas till olika sorters livsmedel genom olika sysslor och tekniker är nästa ingång i den norrländska hushållningen. Konserveringsmetoder för fisk och kött samt bär blir också konkret beskrivna med muntligt berättande och uppteckningar som källor.

Äldre matkultur i regionen interfolieras hela

tiden med recept anpassade till nutida möjligheter.

I ett avsnitt om nödföda ger Katarina Ågren en närupplevelse av hårda försörjningsvillkor och människors förmåga att bemästra dessa. En nyttig lektion i kulturekologi.

Katarina Ek-Nilsson knyter samman det som är specifikt för regionen med generella etnologiska metoder vid studier av matvanor.

#### *Mat från Jämtland och Härjedalen*

*Shaffriet*, en skrift från Jämtlands läns museum, har ett långt tidsperspektiv – 8 000 år sammanfattade på åtta sidor – som hållpunkter för de unga läsare häftet vänder sig till. Sedan följer mattraditioner inom den regionala koststrukturen, pedagogiskt förklarade i text och teckningar, samt beskrivning av folkligt bordsskick, exempel på måltidsordningar och ett särskilt avsnitt om julmat.

De sista tolv sidorna innehåller recept på traditionella rätter, anpassade till moderna råvaror och kök. Häftet följer alltså genremässigt övriga publikationer men är anpassat till de lägre skolstadierna. Ett exempel på hur matkultur kan göras till praktisk kunskap och hur barn kan lära sig att relatera hembygdshistoria till nuets vardagsverklighet.

#### *Västgötamat*

*En kulinarisk resa från jord till bord* kallas resultatet av ett samarbetsprojekt där hushållningssällskapet, läns museet och länsbiblioteket i Skaraborg ingått, tillsammans med Skara kommun och Västergötlands turistråd.

Källmaterial är äldre etnografisk litteratur, uppteckningar, bl.a. beskrivningar av husligt arbete, äldre receptböcker och en samling recept, insända efter upprop bland hushållningssällskapets medlemmar, ibland kompletterade med spontana matminnen. Uppläggningsen är densamma som i andra matböcker: Inblick i landskapets matkultur genom näringsmässiga villkor och nedärvd matkunskap samt genom regionala rätter i nutida matlagning.

Spännvidden i landskapet betonas: slättbygd, skogsbygd och långa kustlinjer längs Väner och Vättern. Liksom i andra landskap ger slättens produktion ett enformigare kosthåll än de flexibla näringskombinationerna.

Den ensidiga havreodlingen har bestämt brödtraditionerna, men författaren, Agneta Boqvist, ger med hjälp av uppteckningsmaterial exempel

på variationer: den specifika hålkakan, lokalt festbröd, "undantagsbröd" bakat i öppen spis o.s.v. När det gäller ystning framhåller hon istället de impulser genom invandrare som vid mitten av 1800-talet ledde till att Västergötland fick ostsorter, som sedan blivit specialiteter för landskapet. Övriga produkter med mjölk som råvara presenteras som typiska för regionen, t.ex. brynost, äggost och varianter på temat ölsupa. Grynkorv lyfts fram som landskapsrätt. Hjosik och vänerlake är berömda specialiteter och bland de vegetariska rätterna nämns morotspannkaka som typisk för en viss trakt.

#### *Mattraditioner från Bohuskusten*

Med boktiteln *Mors mat och andras* antyder Arne Stubelius sitt källmaterial. Han skildrar den praktiska matlagningen i hemmet, använder sig av handskrivna kokböcker som funnits i familjen och hos matkunniga i släkten och han har samlat material genom intervjuer om matvanor, en verksamhet som hans bror påbörjat på uppdrag av Nordiska museet. Han har också utnyttjat uppteckningsmaterial i Göteborgs historiska museum.

De matminnen Stubelius återger omfattar hela kosthålllet. Moderns matkunskap utgör kärnan, men insamling av mattraditioner i kustbygden visar också fram lokala varianter i arbetssätt och vanor under en lång tidsperiod från 1880-talet till 1920–30-talen. Den personliga synvinkeln medför att minneskunskapen startar i det egna fisket, i inköp av kött från bönders handkärnor, i sjöfågelsjakt, i slakt av hushållsgris, i grönsaksodling, bärplockning, fruktskörd o.s.v.

Därpå följer tillagning av olika maträtter och deras plats i måltiderna samt konserveringsmetoder och arbetet med råvaror och livsmedel under årsrytmen. Men det är inte en redogörelse för kostmönster från produktion till konsumtion utan det är samarbete kring mathållningen som Stubelius berättar om. Den lokala anknytningen blir tydlig i den gemensamma, varierade kostkunskapen men också i att specialister i bygden nämns vid namn och att lokala specialtermer används.

Årsrytmen framträder både i arbetets gång och i kosten, där julen blir särskilt uppmärksam. Allt detta överensstämmer med innehållet i övriga regionala matböcker. Det som är speciellt med Stubelius' bok är att vi här får inblick i kosthåll-

i ett hem präglad av en husmors speciella kunnskap och intresse samt "andras" mattraditioner grupperade däromkring.

Stubelius kan börja med ett enstaka recept, som hans mor ofta utgick ifrån eller som han fått t.ex. av en källarmästare, "en entusiastisk fiskålskare och styv kock". Därefter redovisar han varianter ur hela det rika material han har att tillgå i de handskrivna kokböckerna och i de egna intervjuerna. Han beskriver också lokala skillnader i sättet att servera rätterna. Den närhet som matskildringarna ger förstärker han genom egna teckningar och andra miljöbilder. Hans syfte har varit att rädda den bohuslänska matkulturen i vidare sammanhang, inte minst i den sociala dimensionen. Dessa värderingar präglar framställningen. Moderna impulser under den långa tidsperiod som skildras har inte noterats. Det har tydligen inte heller känts angeläget för informanterna att beskriva hur regionala matvanor anpassats till moderna villkor under den omvandlingsprocess som skett i regionens näringsliv.

#### *Österlensk matbok*

Boktitlarna *Murrestill och snurresoppa, Gåsasylla och flåskasteg* och *Som bonnapia och kokefru*, del 1 och 2, talar sin genuina dialekt. I de två senaste böckerna anger Margit Lejing tydligt sina källor. Hon har samlat recept på "vardagsmad och gillesmad" från matkunniga kvinnor i Österlen. Hon har låtit dessa berätta hur de lärt sig och hur de utövat sin matlagningskonst. Ur deras biografier framgår hur de fått sin praktiska utbildning under anställningar hos storbönder, i prästgårdar, hos borgare i Simrishamn eller hos gästgivare och hur yrket att vara kalaskokerska gått i arv från mor till dotter. Den lokala anknytningen blir tydlig i namn på platser och personer men framförallt i kokfruaras egna namn, välkända i bygden. Den professionella kokkonst som gjorde dem till en yrkesgrupp kom från många håll och deras ställning byggde på specifik skicklighet och personliga egenskaper. Det är detta samlade kunskapskapital som Margit Lejing låter dessa duktiga matlager-skor presentera som sina egna matrecept. De förmedlar sina recept, kommenterade med personliga minnen och ibland belysta med anekdoter.

Böckerna har en omisskännlig lokalfärg, förstärkt med tecknade illustrationer. Österlen är en trakt där den regionala identiteten fått tydliga ut-

tryck. Att bevara den specifikt östskånska matkulturen har här kombinerats både med överföringen av kunskapsarv genom generationer och med matvanornas förändring. Metoden att presentera de olika informanternas matkunskap som sammanhållna enheter är av intresse i den bygd där de varit välkända, men för dem som istället söker den österlenska matprofilen är framställningen osorterad, med många upprepningar. Registret kan visa frekvensen av olika recept, vilket inte behövs betyda att rätterna varit typiska för regionen, med rötter i gammalt österlenskt bonde- och fiskarliv. Sådan kunskap hämtar vi bättre från annat håll. Margit Lejings presentation av regional matkultur är annorlunda än i de andra landskapsböckerna.

### *Regional identitet?*

Dessa exempel på regionala kostbeskrivningar kan tillsammans visa att vår tids matvanor har rötter i självhushållningens villkor. Livsmedelsindustrin måste producera lokala varianter då det gäller t.ex. bröd-, ost- och korvsorter. Å andra sidan finns det i moderna konsumtionsmönster en lust att söka omväxling och att pröva nyheter. Matvaror som tidigare varit regionala har tack vare modern distribution blivit självklara över hela landet. Tunnbröd, kavring och isterband har regionalt ursprung enligt varumärken på förpackningar men känns hemvana i vår konsumtion på olika håll i landet.

Varför har då intresset för regional matkunskap ökat markant under senare år?

Det enklaste svaret är att hänvisa till behovet att ha en hembygd som ger identitet och att det därför är angeläget att i närmiljön plocka samman sådant som varit gemensamt i arbete och materiella tillgångar, i vanor och erfarenheter. Hembygdsföreningarna och museerna medverkar i detta intresse för vardagsnära ämnen, inte minst för regional matkultur. Hemkunskap i skolan och hushållskurser verkar i samma anda för att hålla den praktiska matkunskapen vid liv och att inpränta förnuftiga kostvanor. Det behöver inte i och för sig innebära regionala matmönster, men det ligger nära till hands att anknyta till matrader och till den lokala marknadens råvaror som motvikt till massproducerad anonym färdigmat.

Är det kanske så att rätter upplevs som "regionala" först på avstånd? Säkert "smakar" kroppka-

kor på ett annat sätt på kroppkakefest i Kalmar nation i Uppsala eller Lund än vad de gör som vardagsmat på Öland. Kanske längtar man efter pitepalt eller värmlandskorv först då man lämnat hembygden. Å andra sidan kan vi tänka oss att det är inflyttare som betraktar "äggakaka" med fläsk som en typiskt skånsk rätt, medan det för skåningar är "vanlig mat". Det får räcka med dessa tillfälligt valda exempel för att konstatera att rätter får värde som landskapsmat därför att de anknyter till matminnen och passar in i nutida måltidsmönster. Det finns många "gamla" rätter att välja mellan men de måste tilltala smaken för att bli uttryck för "regional identitet". De matböcker jag här granskat använder detta begrepp på olika nivåer. Det blir lätt trivialiserat om det får stå för allt från ytliga schabloner till meningsfulla symboler.

I de flesta böckerna visar matspecialister hur traditionella rätter kan anpassas till moderna kostmönster och tillagningssätt. Med denna kunskap är det svårt att förstå varför vissa rätter då upphöjts till "landskapsmat", ofta presenterade tillsammans med sköna naturvyer som får karakterisera landskapet. Den naturmässiga och kulturella mångfald som finns inom landskapet blir därmed övertäckt av en stereotyp enhetsbild och landskapsrätten blir en tidlös vinjett, missvisande som uttryck för ett helt landskaps matkultur. Rätterna rycks ur sitt sammanhang och attribueras till ett visst landskap även om de ingått i vardagseller festmat i olika trakter.

Intresset för regionala matrader måste ses som ett led i en omfattande strävan att skapa regional samhörighet. De böcker jag här presenterat är exempel på hur läns museer och hembygdsförbund svarat på och uppmuntrat detta engagemang genom att förmedla kunskaper. Det är viktigt att koststrukturen analyseras i vida etnologiska sammanhang. Det är viktigt med ett historiskt perspektiv för att motverka mytologisering av "gamla" matmönster till ett slags folklorism. Men det är ännu viktigare att betona hur kunskapsarv och vanor ständigt förändras och hur traditioner hålls levande genom att omformas. Det räcker därför inte att förklara intresset för regional mat enbart som bekräftelse på regional identitet. Matvanor och matkunskap är repertoarer där smakupplevelser formas i ett komplicerat växelspel mellan det välkända och nyhetens behag.