

RIG

TIDSKRIFT UTGIVEN AV FÖRENINGEN FÖR SVENSK KULTURHISTORIA
I SAMARBETE MED NORDISKA MUSEET OCH FOLKLIVSARKIVET I LUND

INNEHÅLL

UPPSATS

- Docent *Sören Jansson*, Uppsala: I staden och på landet. Mat, miljöer och kulturgränser i 1930-talets Uppland 1
- Town and Country: Food, Milieu, and Cultural Boundaries in Twentieth Century Uppland 18

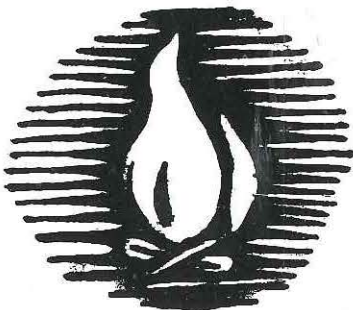
ÖVERSIKTER OCH GRANSKNINGAR

- Docent *Gösta Arvastson*, Göteborg: Sydsvenska original 19
- Karla Werner: Staden som livsrum. Anmäld av docent *Mats Hellspong*, Stockholm 25
- Kersti Holmquist: Silversmeden Wiwen Nilsson. Anmäld av docent *Elisabet Stavenow-Hidemark*, Stockholm 27

- Holger Rasmussen: Hattens rette brug. Anmäld av professor *Nils-Arvid Bringéus*, Lund 28
- Bo Bjelfvenstam: Ernst Jacobsson – arkitekt, oscarian, jude. Anmäld av *Elisabet Stavenow-Hidemark* 30

KORTA BOKNOTISER

- Anne-Marie Ericsson: Svensk smyckekonst från jugend till postmodernism 31
- Kung Erik XIV:s kröning 1561. Red. av Ulrica Thoresen och Astrid Tydén-Jordan ... 32
- Folkloristisk brevlåda. Lyssnarbrev valda och kommenterade av Bengt af Klintberg 32



RIG · ÅRGÅNG 75 · HÄFTE 1
1992

Föreningen för svensk kulturhistoria

Ordförande: Docent *Elisabet Hidemark*

Sekreterare: Intendenten fil. kand. *Hans Medelius*

REDAKTION:

Professor *Nils-Arvid Bringéus*

Docent *Mats Hellspång*, Rigs redaktör

Docent *Elisabet Hidemark*

Intendent *Hans Medelius*

Ansvarig utgivare: Docent *Elisabet Hidemark*

Redaktionens adress: Docent Mats Hellspång, Institutet för folklivsforskning, Lusthusporten 10, 115 21 Stockholm.

Föreningens och tidskriftens expedition:

Nordiska museet, Box 27820, 115 93 Stockholm

Års- och prenumerationsavgift 100:—

Postgiro 193958-6

Utges med bidrag från Humanistisk-samhällsvetenskapliga forskningsrådet

Tidskriften utkommer med 4 häften årligen

ISSN 0035-5267

Norstedts Tryckeri, Stockholm 1992

RIG är ett annat namn på guden Heimdall, som enligt den fornisländska "Sången om Rig" gav upphov till de olika samhällsklasserna. Denna dikt innehåller den äldsta kulturhistoriska skildring vi äger från Norden. Föreningen för svensk kulturhistoria valde detta namn som symbol för sin verksamhet, när den stiftades år 1918

I staden och på landet

Mat, miljöer och kulturgränser i 1930-talets Uppland

Av Sören Jansson

Läkarord

Omkring sekelskiftet 1900 började svenska läkare på allvar intressera sig för matvanornas betydelse för folkhälsan. En viktig orsak var upptäckten av vitaminerna och deras centrala funktioner för människokroppen; därigenom skapades bland annat nya möjligheter att bota ett flertal allvarliga sjukdomar. Först riktades blickarna mot yrkesgrupper som ansågs särskilt utsatta för en bristfällig kosthållning, t. ex. skogsarbetare och flottare (Tigerstedt 1900, SOS 1916), men det dröjde inte länge förrän man insåg att stora grupper av befolkningen levde otillfredsställande på denna punkt. En av de mer uppmärksammade studierna från epoken är Odins (1934) kartläggning av förhållandena i övre Norrland på 1920-talet.

Det var med andra ord ett tecken i tiden att Akademiska sjukhuset i Uppsala vid mitten av 1930-talet tillsatte en utredning om mathållningen vid institutionen. Direktiven var omfattande; de berörde inte bara näringsaspekter utan även råvaruanskaffning, tillredning, distribution och måltidsordning. Föga förvånande kunde också den ansvarige utredaren Gil-

lis Herlitz, tillika läkare vid sjukhuset, peka på en hel del brister när det gällde möjligheten att tillgodose patienternas basala näringsbehov.

Men Herlitz var också medveten om att mat inte kan ordinerats och distribueras på samma sätt som ordinära läkemedel utan att man här beträder "minerad" mark, där folklig praxis lätt kommer i konflikt med professionella idéer. I praktiken var problemen sannolikt små jämfört med de latenta konflikterna i dagens etniska och kulturella mångfald, men det fanns vissa frågor som pockade på uppmärksamhet. Bland annat nämns den "pågående" förändringen av måltidsordningen: "Vid en del sjukhus i Sverige har på senare åren för patienter och personal införts frukost, lunch och middag i stället för det vanliga systemet med frukost, middag och kvällsmål" (Herlitz 1939: 2).

För att undvika missförstånd även bland samtida läsare förklarar Herlitz att det handlar om *när* man ska äta det stadi-ga målet med varmrätt och efterrätt – senare på kvällen eller mitt på dagen. Han fortsätter: "Tendensen under senare år i de stora städernas privathushåll

har säkerligen gått mot ett fördelande av måltiderna enligt första alternativet, troligen på grund av affärlivet framvingade omständigheter, medan man i småstäder och på landsbygden ännu i stort sett torde äta enligt det andra alternativet. Det är klart att man måste veta i vad mån man kommer att rubba patienternas måltidsvanor om man inför nyare seder på detta område och de följer detta kan få. För den allra största delen av Akademiska sjukhusets klientel, som mestadels rekryteras från landsbygden, torde en omläggning till lunch och sen middag betyda ändrade måltidsvanor" (Herlitz 1939: 2 f).

Slutsatsen av resonemanget blev att den pågående förändringen i huvudsak var till nackdel för patienterna, inte enbart därför att den medförde ett brott mot deras gamla vanor utan främst för att den gamla måltidsordningen enligt Herlitz var överlägsen ur näringsynpunkt.

Kulturgränser

Det finns ingen anledning att ifrågasätta andemeningen i Herlitz påstående, nämligen att svenska hushåll vid denna tid höll på att förändra sin måltidsordning så att den stabila middagen med efterrätt placerades till kvällstid i stället för mitt på dagen – och att det var stadsbefolkningen som gick i bräsch för nyordningen.

Iakttagelsen faller också mycket väl in i den allmänna bild av mellankrigstidens Sverige, som presenteras inte minst i etnologiska studier. Ser vi till de förhållanden som folkflertalet levde under på 1930-talet framstår onekligen "stad" och "land" som två motpoler. Jag har själv bidragit till detta genom att uppmärksamma böndernas och bondeledarnas närmast desperata ansträngningar för att

få landsbygdens unga män och kvinnor att se bort från stadens alla lockelser i form av nöjen, kontanter och moderna bostäder och i stället bli jordbruket och fädernegårdarna trogna (Jansson 1987).

Visst varnade Börje Hanssen på sin tid för överdrifter när det gällde att tilldela stadsgränsen en mer djupgående betydelse såsom kulturell rågång. Med exempel från tidigare århundraden visade han att idealtyperna "urbanus" och "paganus" knappast kändes vid någon distinkt regional avgränsning, utan fanns *både* på landet och i staden (Hanssen 1952). Men i det fallet fick han inte något större genomslag i efterföljande forskning, i varje fall inte när det gäller det moderna industrisamhällets framväxt. Där hamnade i stället industrin och jordbruket i en rad motsatsförhållanden; det ena modernt, rationellt och väl avlönat, det andra ålderstiget, orationellt och dåligt avlönat.

Dåtidens samhällsdebattörer tvekade heller inte med att utpeka de två "kulturtyper" som bar upp dessa produktionsystem. Ludvig Nordström, som i slutet av 1930-talet väckte stor uppmärksamhet med boken "Lort-Sverige", hade mycket klara föreställningar om vilken grupp som representerade framtidshoppet. Otto Fagerstedt och Sverker Sörlin har sammanfattat hans idé på följande sätt: "Lubbes lort var lika med fattigdom, efterblivenhet, landsbygd, bondeprimitivism. Fabriksskorstenarna var däremot inget problem, rökgaserna innehöll tvärtom nyrikedom, bildning och kultur" (1987: 115).

Samma tanke finner vi hos akademiker och bildningsivraren Carl Cederblad som 1932 startade Institutet för folkbildningsforskning i Uppsala. Han genom-

förde bland annat en brett upplagd enkätundersökning betitlad "Ljus och skuggor över svenska bygder" med målsättningen att penetrera levnadsförhållanden och bildningsnivåer i olika delar av landet (Dahllöf 1981). Projektet var enligt Gunnar Alsmark ett tidstypiskt ställningstagande för staden och mot landsbygden: "När Cederblad frågar efter ljus och skuggor över svensk landsbygd finns underförstått idén om att ljuset, kunskapen, kommer från staden — och möjligen, som ett svagt återsken, från 1800-talets gamla bondebildning. Mörkret, liksom enformigheten och vantrivseln hör däremot den svenska landsbygden efter 1900 till" (Alsmark 1985: 340).

Detta sagt som en allmän bakgrund till artikeln. För att sammanfatta fortsättningen måste jag understryka att jag på senare tid fått anledning att fundera lite närmare på den kulturgränsproblematik som omfattar staden och landet i 1930-talets Sverige — och jag har som en följd av detta allt mer påverkats av den hansenska övertygelsen om att "gräns" är ett ytterst vanskligt ord att använda i så kallade kulturella sammanhang.

Upprinnelsen till det hela är en intervjuundersökning som jag genomförde 1989 tillsammans med studenter vid etnologiska institutionen i Uppsala. Projektet — som finansierades av forskningsrådsnämnden — hade till syfte att testa och utvärdera intervjumetodikens möjligheter att prestera detaljerade och trovärdiga data om matvanor på 1930-talet, i första hand som ett komplement till historiskt orienterad cancerepidemiologisk forskning.

Resultat och utvärdering presenteras huvudsakligen på annat håll (Jansson m. fl. 1991). På grund av valet av empi-

risk objekt — jordbrukarhushåll vid medelstora gårdar i sydvästra Uppland samt industriarbetarhushåll knutna till Uppsala-Ekebys keramiska fabrik i Uppsala — har intervjuerna dock skapat underlag för en diskussion som delvis faller utanför den primära forskningsplanen men som är ytterst aktuell ur allmän etnologisk synpunkt, nämligen den om kulturmiljöer och förändringsprocesser i det svenska industrisamhällets etableringsfas (jfr Frykman och Löfgren 1985).

Materialet är litet — det ska villigt erkännas. Det omfattar endast tio hushåll från vardera gruppen och kan inte betraktas som en fullskalig dokumentation. Men det innehåller ändå en del värdefulla data om relationerna mellan stad och land, och jag vill med en gång erkänna att min tvehågsenhet inför själva kulturgränsbegreppet slog ut i full blomning när jag i samband med materialbearbetningen råkade få syn på Herlitz utredning om spisordningen på Akademiska sjukhuset. För även om han hade rätt i princip kan man också säga att han hade fel i sak.

En enkel fråga om måltidsordningar

Vi startar därför betraktelsen över matvanor och kulturmönster med att se närmare på huvudprinciperna för den dagliga mathållningen i våra två områden, och på den punkten är det måhända enklast att börja bland bönderna där man omgav sig med enhetliga och synnerligen stabila rutiner.

Arbetsdagen inleddes vid femtiden när någon av husets kvinnor tände första elden i järnspisen; kaffe och veteskivor var den sedvanliga utspisningen för dem som skulle ut till lagården och utfodra djuren, mjölka kor och rykta hästar. Men spisvär-

men behövdes också för att koka upp en rejäl laddning vatten för diskning av mjölkkrämlen.

Efter lagårdsbestyren var det dags för frukost ca sju – halv åtta. Som regel stod två rätter på bordet, dels gröt, mjölk och smörgås, dels någon sorts sovelmat. Stekt potatis och stekt fläsk var vanligast, men närmast efter vår-, höst- och julslakten ersattes detta ofta med paltbröd, sås och hackkorv, en hemgjord variant som närmast kan jämföras med våra dagars isterband. Vid den tidpunkten brukade också skolbarnen fylla energidepåerna inför dagens vedermödor.

Kaffe och vetebröd – i form av långder – serverades ytterligare två gånger, på för- och eftermiddagen, och däremellan middag punktligt klockan tolv. Middagsmålet dominerades helt av köttmat (salt stekt fläsk, korv eller andra köttträtter), sås och potatis samt efterrätt i form av fruktkräm, välling eller annan soppa. Inlagd sill och potatis äts ofta som förrett, och fisk var huvudrätt som regel en gång per vecka, t. ex. stekt strömming eller ugnstekta torsk.

Bönderna åt ofta – mycket ofta – pannkaka till kvällsmat. Som regel kompletterades den med ytterligare en rätt, t. ex. stekt fläsk och stekt potatis – om man inte ätit det tidigare under dagen – eller stekt strömming. Puddingar av olika slag förekom ibland på kvällen men ytterst sällan gröt.

Som sagt – denna ordning var stabilt förankrad på bondgårdarna. Och med viss förvåning – i varje fall för den som helt anammar Herlitz uppgifter – finner man att hälften av industriarbetarhushållen i allt väsentligt tillämpade samma principer. Männerna i den gruppen åt sitt första mål – smörgås och kaffe – innan

det var dags att gå iväg till arbetet halv sju. De återvände klockan nio för en ”frukost” med gröt och smörgås och tog sedan med sig förmiddagskaffet som dracks vid elvatiden. Klockan ett var de åter hemma för en timmes middagsrast, och då stod hustrun beredd med ett stadigt mål med huvud- och efterrätt. Efter arbetets slut – klockan fem – drack de kaffe med vetebröd, och senare mot kvällningen – vid sjutiden – avslutades dagen med litet lättare ”kvällsmat”, ibland pannkaka som hos bönderna, men lika ofta t. ex. blodpudding, korv, strömming och ibland gröt.

Skillnaden gentemot bönderna är knappt märkbar; mest av allt tycks det vara fråga om en tidsmässig förskjutning om ca en timme. Men den andra halvdel av arbetarhushållen avviker å andra sidan desto tydligare. Återigen med utgångspunkt från männens situation ersattes frukostgröten med mjölk och smörgås, och till middagsrasten åt de någon enklare stekt rätt ur matlåda, i allmänna ordalag just den typ av ”kvällsmat” som nämns i exemplet ovan. Vid hemkomsten efter arbetet var det för deras del inte heller tal om kaffe med dopp, utan lagad mat med efterrätt. Fikat tog man i stället senare på kvällen.

Förmodligen krävs det ingen detaljerad penetrering för att visa att vi med det sista exemplet står inför en fullt utvecklad ”modern” måltidsordning, den typ som Herlitz ovan karaktäriserar såsom stadsmässig. Det finns tyvärr ingen möjlighet att bedöma intervjumaterialets statistiska representativitet, men visst är det något av ett bestickande faktum att hälften av våra hushåll tillämpar en annan sorts matordning, uppenbarligen en ”lantlig” modell?

Hur kommer det sig? Var somliga arbetarhushåll i största allmänhet litet mer moderna av sig? Hade de bättre känsla för vad som låg rätt i tiden? Eller var det så att övriga via sin uppväxt satt hårdare kvar i en lantlig tradition – att de både mentalt och i praktiken fortfarande stod kvar med ena foten i bondesamhället?

Sannolikt ingetdera. Granskar man arbetarhushållens förhållanden litet närmare visar det sig att den springande punkten – eller skiljelinjen om man så vill – går vid avståndet mellan bostad och arbetsplats. Enkelt uttryckt: De som bodde nära arbetet gick hem för att äta både frukost och middag och de valde också att lägga huvudmålet mitt på dagen, men de som hade längre att färdas fick lov att ta med sig mat av något enklare slag och valde i stället att äta huvudmålet hemma direkt efter arbetsdagens slut.

Låt oss för den skull inte trivialisera in absurdum; självklart kan man inte helt och hållet hänvisa en fråga med central betydelse för familje- och hushållsaktiviteter till en sorts måttbandsexercis. Avståndet som sådant har med andra ord mindre principiell betydelse; vad det handlar om är i stället grundläggande förändringar i boendets integrering med arbetet.

I modern tid framställs bondgården ofta som en renodlad representant för den ena ytterligheten; här är integrationen nästan fullständig och det är ofta svårt att dra gränser mellan "familjeliv" och "arbete", "bostad" och "arbetsplats" (Jansson 1989). Ett signum för industrisamhället är däremot en tilltagande separation av "boende" och "arbete", "fritid" och "arbete". Tendensen är att privatlivet av en rad olika orsaker skiljs från arbetet och det blir med tiden lika

otänkbart att gå hem och äta under arbetsdagen som att gå till arbetet på fritiden.

Fenomenet är internationellt och har bland annat beskrivits i en studie av måltidsvanornas förändring i 1900-talets Wien. Under perioden försvann mycket av det småskaliga familjebaserade näringslivet och ersattes av modern industriell produktion, och det är tydligt att mathållningen förändrades av de nya villkoren i arbetslivet; det gäller t. ex. ökade krav på punktlig närvaro, arbetsplatsernas utlokalisering från bostadsområden samt ökning av förvärvsarbete bland kvinnor (Rotenberg 1981).

Uppenbarligen var industriarbetarhushållen i Uppsala inte "industrialiserade" eller "moderniserade" fullt ut – de befann sig snarare mitt i denna process, och för dem var faktiskt meterantalet viktigt. Det var milt uttryckt en basal förutsättning för agerandet. Men det fanns också andra, icke minst närvaron av en hemmafru. Bland unga barnlösa par var det enligt uppgift inte ovanligt att båda makarna förvärvsarbetade och för deras del var det inte tal om några stadiga middagsmål i hemmen på dagtid.

Principer och tendenser till trots är det å andra sidan möjligt att vända på resonemanget här och påstå att *när* industriarbetarna (som bönderna) bodde nära arbetsplatsen och *när* de (som bönderna) hade en hemmavarande hustru, *då* rådde det uppenbarligen stor enighet inom de två grupperna om hur måltidsordningen skulle gestalta sig och när på dagen man borde äta huvudmålet. Det finns med andra ord en samstämmighet på värdeplanet som skorrar aningen falskt mot de ovannämnda schablonbilderna av motsättningen mellan lantligt och stadsmäs-

sigt. Det var också den iakttagelsen som lockade mig att se närmare på mathållningen i dessa två miljöer just ur ett jämförande perspektiv. Hur stora var skillnaderna i matvanorna egentligen? Finns det grundläggande skillnader i värderingen av mat och hushållningsprinciper? Kan vi tala om en kulturgräns i djupare mening?

Matvanor

För att diskutera de här frågorna är det nödvändigt med en mer detaljerad beskrivning av livsmedelskonsumtionen. Med det underlag som finns till hands är det visserligen omöjligt att beräkna exakta mått på förbrukningen av enskilda varor, men vi kan trots allt göra en uppskattning av de viktigare livsmedelsgruppernas inbördes relation i respektive hushållstyp.

För böndernas del är det t. ex. tydligt att potatis och spannmål hade en dominerande position. I samtliga våra hushåll äts potatis regelmässigt två gånger per dag – ibland även tre. På vår och försommar var tillgången av naturliga skäl begränsad och man kompenserade framför allt med makaroner, spenat och mangold samt – efter vårslakten – blodpudding och paltbröd.

Spannmål användes rikligt vid nästan varje mål. Gröt var i praktiken obligatorisk till frukost, vanligen av havregryn men även rågmjöl. Och bröd serverades vid alla måltider; till frukost både hårt rågbröd och mjukt ”halvtjockt”, som bakades på det grövre ”eftersmjölet” som blev över sedan man siktat ur det fina vetemjölet. Pannkakor svarade för en annan betydande spannmålspost och dessutom var en del köträtter, t. ex. pölsa och olika sorters korb, kraftigt utdrygade med korngryn. Den vanligaste efter-

rätten, åtminstone vintertid, var (vetemjöls-) välling med torkad frukt.

Den andra stora livsmedelsgruppen i bondehushållet var kött-, blod- och inälvsmat. Basfödan var salt stekt fläsk som nyttjades näst intill dagligen. Efter slaktperioderna, ca två à tre månader sammanlagt per år, dominerade dock inälvsmaten – särskilt blodmat och korvar – som sällan tålde längre förvaring. Annan köttmat som äts regelbundet var köttbullar, som konserverades efter slakten, dillkött (nedsaltat kokkött) och de ständigt återkommande söndagsstekarna.

Fisk sågs förhållandevis ofta på slåttböndernas bord, som regel minst en gång per vecka, men ofta även två. Stekt strömming och annan färsk fisk tycks ha varit vanligast, men stekt salt sill förekom ofta i en del hushåll. Det var också som nämnts mycket vanligt att man åt inlagd sill som förrätt till middagen.

Mjolk och mjolkprodukter hade – föga förvånande – en stark ställning bland våra bönder, som samtliga höll sig med mjölkkor. Handskummad mjolk från den egna lagården var dels den vanligaste måltidsdrycken (utom möjligen under sommarmånaderna, då man även drack en hel del svagdricka), dels nyttjades den dagligen till gröt, välling och pannkakor. Ost fanns som regel på bordet till både frukost och kvällsmat – och användes också på barnens skolsmörgåsar. Gräddor förbrukades i riklig mängd, dels till matlagning och efterrätter – om än mer blygsamt – dels till kaffet tre gånger dagligen.

Jämfört med potatis, mjöl, kött och mjolk hade grönsaker och rotfrukter en marginell position, men det fanns trots allt vissa stående inslag som kräver ett omnämnande. Den viktigaste enskilda

posten var sannolikt ärtor, dels torkade gula som åts i form av ärtsoppa ca varannan vecka, dels färska eller konserverade gröna som åts antingen i stuvningar eller vällingar eller som komplement till söndagsmiddagens kötträtt. Morötter och kålrötter förekom också regelbundet — om än inte i större mängder — t. ex. i köttsoopor. Färska grönsaker användes sparsamt; det betydelsefulla undantaget är mangold (eller spenat) som under sommarmånaderna åts i stuvad form särskilt till rökt fläsk.

Bland frukt och bär spelade äpplena en viktig roll. Frukten användes dels färsk på höstarna, i t. ex. äppelpannkakor och äppelkräm eller i naturell form, dels konserverades åtskilliga mängder, som mos eller torkad frukt. Den andra viktiga posten var lingonsylt, som serverades till vissa kötträtter, bland annat köttbullar, men först och främst hörde samman med det myckna pannkaksätandet. Övrig frukt- och bärkonsumtion var främst koncentrerad till sommarmånaderna då man näst intill dagligen åt fruktkrämer eller saftsoopor. Ansenliga mängder sylt konserverades dock för vinterns behov.

Bland stadens industriarbetare var potatisen också mycket viktig — men inte lika viktig som hos bönderna. Vi kan t. ex. notera att potatis inte förekommer vid frukosten, och dessutom är det ett rimligt antagande att bönderna "spädde ut" sina mål med en något större mängd potatis, eftersom de åt mer hårdsaltad mat.

Även beträffande spannmålsprodukterna kan vi över lag räkna med en något lägre konsumtion bland industriarbetarna. Dels förekom gryner inte lika ofta i den köttmat som serverades, dels åt arbetarna inte på långa vägar lika mycket pannkaka. Å andra sidan måste man ta

med i beräkningen att arbetarna åt sin gröt varje dag och att brödet faktiskt tycks ha en starkare position här. Liksom bönderna åt de hårt bröd till alla måltider, men det är också tydligt att vissa lagade mål ibland ersattes med bröd och pålägg.

Salt stekt fläsk åts visserligen ofta i arbetarhemmen men inte näst intill dagligen som hos bönderna. Blodpudding tycks ha varit lika vanlig — däremot inte paltbröd. Detta gäller också den typ av inälv- och fläskkorvar som bönderna periodvis åt stora mängder av. Hos industriarbetarna kan vi i stället notera en förstärkning av annan köttmat. Falukorv, t. ex., åts som regel ett par gånger i veckan men praktiskt taget inte alls hos bönderna, och arbetarna åt också något mer färskt kött, förnämligast i form av färsrätter och kokkött. Fiskkonsumtionen däremot ter sig påfallande lika; skillnaden är att färsk fisk var viktigare i staden, t. ex. gädda och annan insjöfisk, medan man åt mindre salt och inlagd sill.

Industriarbetarnas mjölkförbrukning liknar också böndernas, både kvantitets- och kvalitetsmässigt. Nästan samtliga intervjuade köpte vid denna tid sin mjölk från bondgårdarna som låg nära fabriksområdet i utkanten av staden — och liksom bönderna handskummade de för att få grädde till kaffe och efterrätter.

Beträffande rotfrukter, grönsaker och frukt kan följande noteras: Ärtsoppa åts lika ofta bland industriarbetarna som bland bönderna. Kålrötter och morötter följer samma mönster, med andra ord en jämn — om än blygsam — återkonsumtion, framför allt i soppor och rotmos. Gröna ärtor och bondbönor åts ofta på höstarna, men i mindre mängder än på bondgårdarna. Tillgången på bär och

frukt var givetvis sämre i staden. Ändå är det viktigt att notera att husmödrarna i samtliga hushåll brukade lägga upp ett vinterförråd av saft, sylt, äppelmos och inlagd frukt; fruktbaserade efterrätter var, som sagt, legio även här. De stora kvantitativa skillnaderna tycks framför allt ha gällt konsumtionen av mer eller mindre färsk frukt på sommar och höst samt lingonsylt, som bönderna åt betydligt oftare.

Självhushållning

Man måste hålla i minnet, att redogörelsen gäller böndernas och industriarbetarnas vardagsmat, de återkommande och tunga inslagen i kosthållet. Sannolikt skulle jämförelsen ha fallit ut annorlunda om tyngdpunkten lagts vid julaftnar, bröllop och 50-årskalas vilket tveklöst är vanligare i etnologiska studier — men med den inriktning som valts här är tydligen likheten mellan grupperna mer framträdande än skiljaktigheterna.

Det är t. ex. ytterst få maträtter, som enbart förekommer i endera miljön. Stekt falukorv och rågsiktskaka är industriarbetarnas enda särmärke och för böndernas del kan nämnas det "halvtjocka" brödet. För övrigt finner vi pannkaka, fläsk, ärtsoppa, blodpudding, pölsa, fläskkorv, köttbullar, stekt strömming m. m. på båda håll.

Därmed inte sagt att kosten är identisk. Det finns tydliga särkiljande tendenser; potatisen var mindre viktig hos arbetarna, likaså spannmål över lag samt (säsongsvis) grönsaker och frukt, men de åt å andra sidan en större andel köttmat, framför allt mer färskt kött. Den fråga vi nu måste ställa är vad dessa skillnader säger om de mer grundläggande förhållandena i bonde- respektive arbetar-

miljön. Vad beror skillnaderna på?

Först av allt är det viktigt att inse att svenskt jordbruk vid denna tid präglades av en långt utvecklad självhushållning. Vi syftar då inte på ordets klassiska innebörd, att produktionen styrs av hushållets egna konsumtionsbehov, utan snarare att de egna behoven (för produktion och reproduktion) tillgodoses via egenproduktion. Målsättningen för bönderna var med andra ord att köpa så litet som möjligt utifrån och att därefter sälja så mycket som möjligt av överskottet.

Utän tvekan är det en princip med gamla anor i bondesamhället, men den var också i allra högsta grad anpassad till de lågkonjunkturer som drabbade befolkningen över lag under 1920- och 1930-talen. Priserna på jordbruksprodukter sjönk generellt under perioden och det var därför mycket svårt att via varuförsäljningen upprätthålla en redan dålig lönsamhet. Den effektivaste metoden för bönderna var i stället att så långt som möjligt minimera utflödet av kontanter, och att med eget arbete sörja för att produktionen och reproduktionen hölls igång. Intervjumaterialet ger också vissa inblickar i det pekuniära armod som kunde drabba bönder:

Jag minns julen det första året — det var 1932 — då var jag upp till affären i Frösthult och julhandlade stort ... tyckte jag ... för fjorton kronor. Men då var jag tvungen att vara skyldig hälften, sju kronor, till den 15 januari. Och då väntade vi ungefär 30 kronor i mjölklikvid ... Det har hänt i våran tid.

På den gården var förutsättningarna speciella eftersom brukarna var nygifta och ännu inte hunnit skapa någon form av ekonomisk grund. Övriga gårdar drevs av etablerade brukare och i deras fall saknades sällan kapital för inköp som ansågs

nödvändiga. Icke desto mindre märker vi även bland dem en både konsekvent och systematisk strävan att utnyttja så mycket som möjligt av egna resurser. Allt — bokstavligt talat — som kunde brukas för gårdsofolkets konsumtion skulle tas till vara.

Grisen illustrerar detta faktum mycket väl. Den gav inte bara salt fläsk, stekbitar och kokkött utan även hackkorv, fläskkorv och pölsa, som kunde innehålla hjärta, lungor, njure och allehanda inälvor. Tarmarna rensades och användes till korvskinn, blodet togs till vara i form av blodpudding och paltbröd och istret användes som stek- eller matlagningsfett.

Spannmål kom också till användning via en rad olika maträtter. Vetet, som var det dominerande brödsädet i dessa trakter, utgjorde t.ex. ett minst sagt basalt inslag i kosten. Först och främst möter vi det i samtliga former av mjukt mat- och kaffebröd men även i standardrätter som t.ex. pannkaka och välling. Restprodukten från malningen — det grova kliet — togs också till vara som foder till grisarna. Råg, som odlades i betydligt blygsammare omfattning, användes i paltbröd och blodpudding men också i det så kallade hästbrödet som bakades på flera av gårdarna ännu i början av 1930-talet. Hårt matbröd av råg köptes vid den tiden i ett bageri i trakten.

Ser vi på en annan sektor av odlingsverksamheten, nämligen baljväxter, grönsaker och rotfrukter blir självförsörjningsaspekten än tydligare. Visst odlades somligt av detta för avsalu men i många fall var det hushållets eget behov som stod i förgrunden. Det är viktigt att ha detta i åtanke när man bedömer de ofta mycket stora arbetsinsatserna med t.ex. konservering av gröna ärter och bondbö-

nor och tröskning av gula ärter. Givetvis var regeln även här att allt som inte kunde avyttras måste tas till vara för eget bruk, en princip som kunde leda till problem när man experimenterade med nya grödor:

Min far fick för sig en gång att han skulle ha ny gräsmatta i trädgården, så han plöjde upp alltihop. Och då ville han prova odla bruna bönor där det året. Det var ingen här som odlade såna, men det gick bra. Dom blev fina ... men vilket jobb. Vi fick ta upp alltihop för hand och blasta av och hänga upp på hässjor i trädgården för torkningen. Men sen skulle dom ju tröskas ... och det gick mindre bra ... skalen blev skadade, och då var det förstås vi fruntimmer som fick ta rätt på dom och se efter så dom inte möglade. Mamma höll på att bli gråhårig på dom där bönorna ... vi hade kökstaket fullt, med en sorts torklådor som dom låg i ... och vi fick ju slänga en hel del efter hand eftersom dom var skadade i skalet. Men det var ju inte klokt att vräka till med så mycket ... vi hade väl bruna bönor i åtminstone tio år därefter.

Frukt och bär representerar naturligt nog ytterligheten av egenproduktion; här fanns över huvud taget inga avsalumotiv. Vid närmare anblick ser vi dock att arbetsinsatsen här hade en naturlig och självskriven position jämlikt många andra sysslor. Att plocka bär var definitivt ett fullgott dagsverke, till och med ett "karlgöra":

Då åkte karlarna lång väg för att plocka lingon, ända bort till allmanningen. Dom cyklade iväg på morgonen och kom hem på kvällen med massor av lingon. Det var karlgöra, faktiskt ... vi andra gick hemikring.

Det var heller inte bara lingon som plockades i skogen utan även stora mängder hallon, blåbär och nypon. Och hemma på gårdarna fanns förstås rabarber, krusbär och vinbär att ta vara på, för att inte tala om plommon, päron och äpplen. De sistnämnda var tveklöst den stora posten och de ger också en veritabel provkarta på uppfinningsrikedomen i "tillvaratagan-

dets ädla konst". Visst åts en del frukt naturell på hösten, men framför allt nyttjades äpplena som ingrediens i olika maträtter. Vanliga varianter var t. ex. äppelpannkakor gräddade i ugnen, välling med torkade äpplen samt äppelkräm rätt och slätt. Därutöver kokades ansevärliga mängder mos, som serverades bland annat till gröt men även kunde kokas om till kräm. Det förekom också att man gjorde äppeldricka med tillsats av humle och jäst.

Värderingar i det gryende konsumtionssamhället

Böndernas syn på vad som var lämpligt att äta präglades i mångt och mycket av denna strävan att undvika kontanta utlägg och att så effektivt som möjligt ta till vara gårdens egna resurser. Och den enda tillgängliga metoden för att förverkliga målsättningen var en långt driven förrådshushållning. Potatis och spannmål är idealiska livsmedel ur den synpunkten eftersom de utan egentlig beredning tål att förvaras länge och de hörde också utan tvekan till basen i bondekosten.

Men lagerhållningen omfattade som synes många olika produkter t. ex. nedsaltat kött, konserverade ärtor och torkade äpplen. Och i den mån lagren var fulla – eller man med känd teknik helt enkelt inte kunde förvara livsmedlen någon längre tid – konsumerades omedelbart så mycket som möjligt av färskvarorna medan konserverna sparades för kommande behov. Tiden närmast efter slakt åts stora mängder inälvsmat och på sensommaren var fruktkrämer och saftoppor stående efterrätt.

Utgångsläget för industriarbetarhushållen var av naturliga skäl annorlunda eftersom deras försörjning var underställd penningekonomin. Arbetet utför-

des på fabriken och utbytet blev reda kontanter som snabbt omsattes i – framför allt – mat. Lagringsutrymmena var små, men det fanns å andra sidan många olika inköpsvägar. Saluhallen och de två torgen i centrum av Uppsala besöktes regelbundet, även en butik närmare fabriksområdet. Mjölk, potatis och ägg köptes i många fall direkt av bönder i omgivningen, fisken ofta av kringresande försäljare.

Vi står med andra ord inför två vitt skilda hushållningsprinciper som kort och gott kan formuleras i nyckelbegreppen "att göra" och "att köpa". Det första anspelar på egenproduktion och förrådshushållning, det senare på en marknadskonsumtion i modern mening – dels köper man varor utifrån, dels sker inköpen kontinuerligt utan lagerhållning i hemmen. Och som vi ska se i det följande är det uppenbarligen dessa principer, snarare än preferenser och värderingar om enskilda livsmedel, som ligger bakom skillnaderna i mathållning som kan observeras i materialet.

Som pedagogiskt exempel tänker jag först och främst knyta an till en fråga som under det senaste århundradet ständigt befunnit sig i den så kallade hetluften – nämligen balansen mellan animaliska födoämnen och cerealier/vegetabilier. Med en lätt överdrift kan vi säga att det feta och energirika köttet länge var den eftersträvarvärdade födan, den påtagliga symbolen för framgång och välmåga och samtidigt en oomtvistad motsats till potatis och torftig gröt.

Hirdman (1983) och Fjellström (1990) har i sina respektive studier av arbetarmiljöer i det tidiga 1900-talets Sverige visat att "köttfrågan" var känslomässigt laddad: Det var viktigt att öka köttkon-

sumtionen, inte bara av fysiologiska mättnadsskäl utan även av sociala. Folk ville helt enkelt bort från fattigmansmaten och komma i åtnjutande av det livets goda som så sakteliga spred sig till allt fler grupper i det uppvaknande välfärdslandet. Åren närmast efter andra världskriget fick vågskålen med fet energirik mat slutligen övervikt i den genomsnittliga konsumtionen — och brödet, gröten och potatisen fick maka åt sig av utrymmet vid svenskarnas köksbord. (Föga anade man då det uppbåd av resurser som med tiden skulle satsas på att återge fattigmansmaten dess forna position och att trola bort fettets från gamla statusprodukter som helmjölk och smör.)

Vi har redan konstaterat att den enda tydliga skillnaden i matvanor mellan arbetarna och bönderna var just balansen mellan köttmat å ena sidan och cerealier och vegetabilier å den andra; bondekosten präglades i högre grad av det sistnämnda. Och en fråga som osökt inställer sig, är i vilken grad detta återspeglar skilda värderingar om vad som är rätt och riktigt att äta. Var industriarbetarna i högre grad delaktiga i den "moderna" trend som prisade köttmatens överlägsenhet?

Frågan är givetvis vansklig att besvara, och med hänvisning till materialets allmänna begränsningar är det klokast att se det följande som antydningar snarare än distinkta svar. Med den brasklappen i bakfickan kan man dock konstatera att det finns vissa nyansskillnader i materialet som är värda att uppmärksamma. Framst tänker jag på att intervjuerna från arbetarmiljön stundtals rymmer spontana anmärkningar, som kan tolkas som uttryck för att t. ex den mjöldryga maten förknippades med otillräcklighet. Ibland

— men mer sällan — kan man säga "mindre lämplig föda" — men andemeningen är oftast "inte tillräcklig i sig". Se på följande sekvenser:

Ofta var det så att man skulle ha nånting till efterrätt — om man bara hade. Men det kunde bli välling ibland.

Det kunde bli pannkaka flera gånger i veckan ... när det inte fanns nånting annat att ta till. Huvudsaken var ju att man fick nåt.

Denna typ av kommentarer saknas i bondeintervjuerna; aldrig några negativa anspelningar på den cerealiebaserade födan. Men vilken slutsats kan man dra av detta? Hade bönderna för den skull en annan syn på de ideala proportionerna mellan kött och cerealier/vegetabilier? Det är i högsta grad tveksamt. Betraktar vi i stället deras beteenden — konkret beskrivet i avsnittet om måltidsordningen — kan slutsatsen inte bli annat än att "enbart" pannkaka faktiskt beträder gränsen till det otillräckliga. Ja, både morgon och kväll kompletterades gröten och pannkakorna med någon sorts sovel — och en middag utan kött existerade förmodligen inte ens i deras vildaste fantasier.

Förmodligen satte bönderna lika stort värde på köttmaten. Men vari ligger då orsaken till att arbetarna tycks vara snabbare med att acceptera den moderna trenden? Som jag redan antytt tycks det omöjligt att besvara den frågan utan att se närmare på de skiftande förutsättningar som gavs i de olika hushållningssystemen — egenproduktionen kontra den marknadsorienterade penninghushållningen.

Dessa principer kan lätt uppfattas som enbart två sätt att få fram maten på bordet — två anskaffningsvägar om man så vill, som framför allt har betydelse för

arbetet med att få kokköttet till grytan eller köttbullarna ner i stekpannan. Men de betyder något mer; de påverkar nämligen också i högsta grad möjligheten att välja mellan olika livsmedelsgrupper. Det hela handlar alltså inte bara om vilket arbete man måste utföra, det handlar också om vilken sorts mat man kan välja.

För böndernas del måste man ha klart för sig att odlingsbetingelser, lagringsutrymme och konserveringsmetoder var viktiga prioriteringsramar. Ett skolexempel är konserveringsapparaten, som under loppet av 1920-talet medförde en fullständig revolution i möjligheten att välja maträtter. Enligt uppgift var det i slutet av 1910-talet som bondhustrurna började få kunskap om den nya tekniken via kurser som anordnades runt om i bygden. På 1920-talet köptes allt fler apparater och i början av 1930-talet tycks samtliga större och medelstora gårdar ha skaffat ett exemplar.

Följden blev bland annat en kraftig minskning av enahanda hårdsaltad mat samt en ökad och mer regelbunden konsumtion av konserverad "färsigmat" som t. ex. köttbullar, sylta, fläskkorv och pölsa. Häri ligger också en väsentlig förklaring till att våra två undersökningslokaler visar upp ett så förhållandevis likartat kosthåll. En jämförelse tio år bakåt i tiden skulle sannolikt ha givit andra resultat.

Ändå var förutsättningarna för kostvalet långt ifrån identiska, vilket raskt för oss in på frågan om balansen mellan animalier och cerealier/vegetabilier. Bönderna hade — oavsett sina preferenser — vissa ramar att laborera inom när det gällde köttkonsumtionen, nämligen mängden som det var praktiskt möjligt att hantera och förvara vid varje slakttillfälle. Konserveringskapacitet, lagringsutrym-

me och arbetsinsats kunde sällan regleras annat än marginellt och det var också svårt att slakta med tätare intervall; den existerande periodiciteten med slakt i oktober före tröskningen, före jul och i mars — före vårvärmen och vårbruket — var intimt sammanflätad med övriga arbetsmoment under året. Köttkonsumtionen var "låst" till en viss nivå — och det var en tämligen komplicerad procedur att ändra förutsättningarna.

Den sortens hänsyn berörde inte stadens befolkning. För deras del gällde snarare ett kontinuerligt tillflöde, en frändag-till-dag-försörjning, där prioriteringen inte i första hand begränsades av varutbudet utan av preferenser och kontanta resurser, ungefär som för de flesta svenskar av i dag. Valmöjligheterna var med andra ord större — förutsatt att vi rör oss inom någorlunda jämbördiga ekonomiska skikt och inte jämför välbärgade storbönder med lågavlönade industriarbetare med månghövdade barnaskaror. Så snart ekonomin tillät kunde stadsbefolkningen utan några som helst problem äta mer av det åtråvärda köttet. Och det gjorde de uppenbarligen.

Men hushållningsprinciperna skapade inte bara skilda prioriteringsmöjligheter. Man kan också hävda att de i vissa fall påverkade attityden till enskilda livsmedel. Som exempel vill jag nämna den äktsvenska falukorven, som för industriarbetarna var vardagsmat som åts varje vecka medan bönderna såg den som en symbol för helg och högtid: "Man köpte sällan mat i affären ... det enda var väl falukorv. Då tyckte man det var rena högtiden." — "Ja, det var ju högtid när vi fick en falukorvsbit, förstås."

Tro för den skull inte att falukorv skattades högt bland bönderna därför att den

upplevdes som "stadsmässig". Nej, en långt rimligare förklaring är att den helt enkelt tilldelades samma rang som övriga köpta charkvaror, fina nöstekar och rökt medvurst. Allt detta var definitionsmässigt lyx – inte i första hand på grund av det penningvärde de representerade utan för att de köptes *trots* att man hade tillgång till andra köttvaror av någorlunda jämbördig kvalitet. Det faktum att korven köptes för kontanter hade ingen större betydelse för industriarbetarnas del. De såg den i stället som den förhållandevis billiga vardagsmat den faktiskt var för dem.

Det är med andra ord anskaffningsmetoden, snarare än varans kvalitet som avgör dess status i detta fall. Köpt mat kunde lätt bli betraktad som "fin" bland bönderna, men för arbetarna var den variabeln mindre väsentlig; att köpa var naturligt för dem. Uppenbarligen levde de mer i enlighet med det framväxande konsumtionssamhällets grundläggande principer. Men det är inte bara förhållningssättet till "att köpa" som är intressant i det sammanhanget utan i lika hög grad synen på den andra principen – "att göra". Var det lika självklart för industriarbetarna att *inte* göra?

Låt oss till att börja med se på ett par intressanta uttalanden från deras sida:

Äpplen torkade man ibland. Man skalar och kärnar ur och skivar – det blir som ringar – och hänger upp dom för torkning. Men så ofta blev det inte för min del, för det fanns faktiskt torkad frukt att köpa ... Katrinplommon till exempel.

Jag vet att mamma och pappa plockade mycket lingon när dom var unga, men på 30-talet hade dom börjat köpa hela lådor. Jag vet inte hur mycket det gick i en sån ... 40 liter var det nog för det gick mycket lingon.

Detta är tveklöst en typ av resonemang som inte återfinns i bondeintervjuerna –

att köpa *trots* att man kan göra själv! Men – och därmed kommer vi in på det som är än mer intressant – det är ytterst tunnått med data som tyder på att den konsumtionsvänliga attityden skulle vara särskilt utbredd bland industriarbetarna. Den genomgående tendensen var snarare "att göra" så mycket som möjligt; att inom ramen för penninghushållningen bedriva största möjliga egenproduktion och största möjliga förädling och bearbetning av råvaror!

I praktiken var handlingsalternativen av flera skäl kraftigt begränsade vad gäller både produktion, beredning och förvaring, men det fanns trots allt vissa områden där arbetsinsatsen från kvinnornas sida var tämligen intensiv. Ett sådant omfattar frukten. Efterrätt var en lika självklar middagskomponent hos arbetarna som hos bönderna och sylt-, mos- och saftkokning återkom som ständig höstsyssla även i stan. Så här berättade en av de intervjuade:

Frukt och bär hade vi så mycket det gick ... lingon och äppelmos som stod i stora stenkrukor i källaren ... och saft kokade man. Ibland fick man av nån som hade över, men annars kunde man köpa billig fallfrukt och ta reda på. Det var en vana hemifrån, mamma tog reda på allt i bärväg, hon gick i skogen så mycket som möjligt och då fick man ju följa med. Så fort man kunde komma över nånting ... billiga äpplen eller päron, då köpte man och kokade in för att ha i förvar.

Som synes fick stadsborna gå till väga på annat sätt för att skaffa råvarorna – även om somliga hade tillgång till fruktträd och bärbuskar, antingen via egen trädgård eller kolonilott. Vanligtvis tog man vara på överskott hos bekanta eller också köptes fallfrukt "på rot", eventuellt större mängder direkt av bönder på torgmarknaden. Heldagsutflykter i bärskogen hörde också till de återkommande höst-

sysslorna.

En annan betydande arbetsinsats gjordes vid degbunkar och bakbord. Samtliga intervjuade uppgav att nästan allt kaffebröd och mjukt matbröd bakades på egen hand; i undantagsfall kunde man köpa en limpa i bageriet eller mjölkbutiken. Och man ska då komma ihåg, att förbrukningen var betydligt större än vad vi i dag är vana vid – och att frysboxen ännu var ett okänt fenomen. För att återknyta till böndernas ”fina” falukorv kan nämnas att arbetarkvinnorna *inte* såg det som naturligt att köpa bröd och att köpesbröd tveklöst var ”finbröd”. Liksom hos bönderna var det inte kontantutläggets storlek som bestämde ”finheten” utan det faktum att varan köptes trots att den kunde framställas på egen hand.

Vad gäller matberedningen fanns som regel inga alternativ till att köpa råvaror. Enda undantaget på den punkten tycks vara fisk – och i några av våra hushåll fiskade också männen regelbundet. Men det fanns ändå stora möjligheter att påverka den egna arbetsinsatsen vid matberedningen, nämligen genom att välja mer eller mindre förädlade produkter. Och även på den punkten är det tydligt att fruarna i staden i görligaste mån valde att sköta förädlingen på egen hand. Trots att man vid denna tid kunde köpa t. ex. pölsa, blodpudding, paltbröd och fläskkorv visar det sig att man som regel köpte inälvor och tarmar hos slaktaren och blod i mjölkbutiken och sedan tillverkade rätterna själva.

Det fanns med andra ord i grunden en påtaglig samstämmighet mellan bonde- och industriarbetarhushållet, i varje fall om vi tillåter oss att tänja ut begreppet ”att göra” till ”att göra *så mycket som möjligt*”. Även om arbetarna hade lättare för

”att köpa” tycks detta intimt sammankopplat med förbehållet ”inte mer än nödvändigt”. Tillvaratagandets princip var av allt att döma lika aktuell här; det gällde rätt och slätt att via matberedning, bakning, frukt- och bärplockning ta till vara arbetspotentialen hos framför allt den hemmavarande hustrun.

Kulturmiljöer och kulturgränser

”Kulturmiljö” är knappast en distinkt vetenskaplig term, men vi kan säkert enas om vad den syftar på, nämligen grupper eller kategorier av människor med jämförelsevis (i förhållande till andra grupper) enhetliga levnadsvillkor, beteenden, kunskaper, attityder och värderingar. Den här artikeln har visserligen uppehållit sig vid en avgränsad del av vardagslivet – matvanor och hushållning – men det är ändå befogat att påstå att bönderna och industriarbetarna representerar två specifika kulturmiljöer med såväl inbördes homogenitet som yttre särskiljande drag. I det ena fallet en spannmålsdominerad förrådshushållning och i det andra en mer kött-orienterad kost och ett modernare konsumtionsmönster.

Talet om stad och land som kontrasterande miljöer – för att återknyta till inledningen – verkar mot den bakgrunden logiskt och riktigt. Men uppenbarligen tillstöter problem i den stund vi försöker identifiera gränsen mellan dem. Demarkationslinjen visar sig ytterst nyckfull; den skiftar snabbt beroende av vilket kulturellt fenomen vi studerar.

Beträffande måltidsordningen gick skiljelinjen rakt igenom arbetarkollektivet, där hälften av dem tillämpade ytterst ”lantliga” traditioner. Ett fåtal livsmedel var distinkt förankrade i endera miljön, t. ex. rågsiktskakorna i stan och

det "halvtjocka" brödet på landet, men i det stora hela fanns det alls ingen skillnad i kostvalet. Vi fann skiljaktigheter i synen på köpesvaror, men å andra sidan en frapperande enighet om de grundläggande idealen för hushållningen; det var ett gemensamt mål att göra så mycket som möjligt med egna arbetsinsatser och att ta till vara tillgängliga resurser.

Slutsatsen blir med andra ord att skillnaden i kulturella uttrycksformer (t. ex. matvanor) inte automatiskt kan tas som intäkt för skillnader i värderingar och attityder; skilda levnadssätt *kan* bygga på likartade värderingar. Men varför finner vi så många likheter i beteenden och förhållningssätt trots att gruppernas yttre villkor skiljer sig så markant? Svaren på frågan är förmodligen långt fler än dem som skymtar fram i intervjumaterialet, men jag vill ändå peka på några viktiga omständigheter. Gemensamt för dem är att de antyder att avståndet mellan grupperna "i princip" inte var så stort som "i praktiken".

En allmän synpunkt som inte får glömmas är att mat och hushållning i allt väsentligt rymdes i en exklusivt kvinnlig sektor av vardagslivet. Vid jämförelser mellan "bönder" och "industriarbetare" är det oftast andra — manliga — sektorer som uppmärksammas, t. ex. förvärvsarbete, fritidsaktiviteter och politiskt engagemang, områden där skillnaderna sannolikt är större både vad gäller beteenden och värderingar.

Lissie Åström har i sina studier understrukit det stråk av kvinnlig värdegemenskap som löper mellan vitt skilda samhällsgrupper och hennes karaktäristik av arbetarhustrun passar som synes lika bra på bondkvinnorna: "En duktig husmor var svuren fiende till all lättja, slarv och

oordning. Hon visste att utnyttja sin arbetskapacitet till sista unset, antingen det gällde att arbeta borta, syssla med lönearbete i hemmet, hålla barn och hem i snygghet och ordning, spara, ta till vara och låta intet förfaras eller förfärdiga ting med sina händer" (Åström 1985: 210).

Men vi måste också se till de specifika lokala omständigheter som rådde i den region som studerats här. Först kan nämnas att Uppsala — i likhet med många andra 1930-talsstäder — hade en lantlig prägel. Inte bara i våra ögon, kan man påstå, för en av intervjupersonerna som kom inflyttande från Stockholm på 1920-talet påstod att upplevelsen var chockartad: "Det var ju som en bondby!". Uttalandet ger knappast rättvisa åt de centrala delarna av staden med slottet, domkyrkan och universitetet som trygga replipunkter. Men utkantsområdena, t. ex. där Uppsala-Ekebys fabrik var belägen, hade omisskännliga drag av lantlighet. Det berodde inte minst på odlingsmarken och bondgårdarna, men ur vår synpunkt är det kanske viktigare att notera bebyggelsens karaktär med en hel del småstugor, villor och fåfamiljshus. Det fanns helt enkelt mer av trädgårdar, jordkällare och dylikt än vad man normalt förknippar med stadsmiljön.

Uppenbarligen hade också lantligheten ett visst fotfäste i själva befolkningen. Uppsala saknade — till skillnad från genuina industristäder som t. ex. Göteborg och Gävle — en äldre homogen arbetarmiljö, vilket bland annat innebär att de grupper vi intresserar oss för huvudsakligen rekryterades från landsbygden. Nästan samtliga intervjupersoner hade via sina föräldrar eller sin egen uppväxt indirekt kontakt med det tidiga 1900-talets

småbruk. Vad detta konkret betydde är givetvis svårt att veta, men rimligen fanns hos dessa människor ett kunskapskapital med direkt anknytning till egenproduktionens verksamhetsformer; man kände till olika metoder att ta till vara frukt och man visste vilka råvaror som behövdes för en god pölsa. I intervjuerna med stadskvinnorna förekommer också mängder med anspelningar på "vanor" som man tillägnat sig via sina respektive mödrar, icke minst att de tidigt lärde sig att hushålla med resurserna.

Å andra sidan ska man akta sig för att överbetona "vanans" och "traditionens" makt över beteendet. Människor agerar sällan i hävdvunna former *därför* att de är hävdvunna utan snarare *därför* att de är meningsfulla och rationella i det aktuella skeendet. Böndernas ekonomiska rationalitet är iögonfallande; hela hushållningssystemet är en provkarta på rationellt resursutnyttjande. Hos industriarbetarna är det kanske svårare att se detta eftersom egenproduktionen var mindre vanlig. Men i det trängda läge som rådde på 1930-talet, med djupa lågkonjunkturer och ständiga hot om arbetslöshet, krävs inga sofistikerade analyser för att man ska inse att kvinnornas myckna hushållsarbete hade avgörande betydelse för familjernas materiella standard.

Detta innebär samtidigt, att den relation mellan bönder och industriarbetare som presenterats här alls inte återspeglar någon allmängiltig sanning. Den är snarare ytterst relativ i både tid och rum. En motsvarande studie av genuina industristäder skulle sannolikt ha utmynnat i andra relationer och det samma torde gälla senare tidens Uppsala-region.

Vi står inför en frusen sekvens — eller en stillbild — av ett förlopp som är intimt

förknippat med industrisamhällets framväxt och utveckling. Och förändringen av produktions- och levnadsvillkoren påverkade alla samhällstyper i ett parallellt förlopp — om än med vissa fasförskjutningar. Det är inte så, som t. ex. Lubbe Nordström och många av hans samtida ansåg, att bondementaliteten var särskilt ålderdomlig och bakåtsträvande medan industrins arbetare hyllade framåtanda och modernitet. Båda grupperna vandrade precis samma väg i riktning mot det framtida konsumtionssamhället, de hade bara hunnit olika långt vid tidpunkten för vårt oanmälda besök.

Även om självhushållningen var långt driven hos 1930-talets bönder, så finns det faktiskt tecken där på en begynnande rationalisering och effektivisering av "modern" snitt. De hade onekligen slutat baka sitt hårda rågröd utan köpte det i stället hos bagaren. Och den egna tillverkningen av smör och ost var också ett minne blott eftersom mejerirörelsen skapat förutsättning för en smidig bytshandel; mjölk mot ost och smör. Detta var visserligen inte något egentligt steg ut i penningekonomin men väl en effektivisering — och en modern specialisering — av produktionen eftersom tunga arbetsmoment som inte genererade kontanter flyttades ut från gårdarna.

Men givetvis låg de långt efter stadens industriarbetare. Dessa hade bildligt talat tagit ett rejält kliv in i konsumtionssamhället, ett steg som i många avseenden fullbordades med den expanderande efterkrigsekonomin och ett allt generösare utrymme för konsumtion. Den generation som följde våra industriarbetare vid Uppsala-Ekeby hade kanske inte kunskaper men definitivt inte intresse för att göra egen pölsa och blodpudding. Det

skulle löna sig tiofallt att nyttja tiden för några timmars förvärvsarbete, och dessa maträtter var nu så förhållandevis billiga att det vore ett veritabelt resursslöseri att tillverka dem på egen hand. Det är med andra ord här vi börjar närma oss en fullständig bodelning mellan produktion/arbetsliv å ena sidan och konsumtion/hemliv å den andra.

Förmodligen är det också just då som vi skulle möta de största värdemässiga skillnaderna mellan stadens arbetare och landsbygdens bönder, eftersom bönderna alltjämt i väsentlig grad levde kvar i föreställningen om egenproduktionens självklara giltighet. Men denna "kulturklyfta" blev inte annat än temporär, för under loppet av 1950- och 1960-talen genomfördes den radikalaste omläggningen någonsin av jordbruksföretagen; det gällde såväl avsaluproduktionen som formerna för det egna hushållets livsmedelsförsörjning. Hemslakten upphörde i praktiken, likaså ärt- och bönodlingen. Brödbakningen minskade avsevärt och den årliga skattningen av bärskogar och fruktträdgårdar avtynade till en blek kopia av forna dagar. Ja, tanken skulle ha tett sig fullständigt sanslös för 1930-talsbonden, men det blev faktiskt lika naturligt för bondhustrun som för industriarbetarhustrun att åka till affären och köpa mjölk.

Man behöver för den skull inte nödvändigtvis tänka sig detta som en linjär process som oundvikligen leder till en definitiv och slutgiltig bodelning mellan produktion och konsumtion. Den process vi nu kan överblicka är intimt förknippad med industrisamhällets specifika ekonomiska och sociala förutsättningar och vi har ännu inte sett frukterna av den postindustriella eran. Det finns faktiskt

samfällsforskare (t. ex. Gershuny 1978 och Ingelstam 1987) som hävdar att det pågår en omvärdering av egenproduktionen, att nya ekonomiska och värdemässiga incitament är på väg att återföra delar av livsmedelsproduktionen till hemmen. Men det är en helt annan historia.

Referenser

- Alsmark G., 1985. Ljus över bygden. I: Frykman J., Löfgren O. (red). *Modärna tider. Vision och vardag i folkhemmet*. Malmö. Sid. 294–352.
- Dahllöf T., 1981. *Folkbildning och livsmiljö på 1920-talet. En presentation av ett bildningsprojekt och dess upphovsman Carl Cederblad*. Stockholm.
- Fagerstedt O., Sörlin S., 1987. *Framtidsvitnet. Ludvig Nordström och drömmen om Sverige*. Stockholm.
- Fjellström C., 1990. *Drömmen om det goda livet. Livskvalitet och matvanor i ett uppväxande industrisamhälle. Acta Ethnologica Umenesia, Vol 1*.
- Frykman J., Löfgren O., 1985. På väg – Bilder av kultur och klass. I: Frykman J., Löfgren O., (red). *Modärna tider. Vision och vardag i folkhemmet*. Malmö. Sid. 20–139.
- Gershuny J., 1978. *After industrial society? The emerging selfservice society*. London.
- Hanssen B., 1952. *Österlen. En studie över socialantropologiska sammanhang under 1600- och 1700-talen i sydöstra Skåne*. Stockholm.
- Herlitz G., 1939. *Utredning rörande ny spisordning vid Kungliga Akademiska sjukhuset i Uppsala*. Manus. Akademiska sjukhuset. Uppsala.
- Hirdman Y., 1983. *Magfrågan. Mat som mål och medel, Stockholm 1870–1920*. Stockholm.
- Ingelstam L., 1987. *Industrisamhällets framtid och det dagliga livet. I: Ingelstam L (red). Tid, boende, teknik. En forskarantologi från projektet Teknik som lokal verklighet*. Stockholm. Sid 9–38.
- Jansson S., 1987. *Den moderne bonden. Familj jordbruket i industrisamhället*. Stockholm.
- Jansson S., 1989. *Bland hemmasöner och hemvändare. En etnologisk exkursion till den norrbottniske mjölkbondens gård*. K. Skogs-

- och Lantbruksakademins Tidskrift, 128. Sid. 417–433.
- Jansson S., Abrahamsson L, Nyrén O, 1991. Etnologiska intervjuer om mellankrigstidens kostmiljöer – ett bidrag till cancérepidemiologin. Manus.
- Nordström L., 1938. Lort-Sverige. Stockholm.
- Odin M., 1934. Sjukdomar och sjukdomsfrekvens i övre Norrland särskilt med hänsyn till födans sammansättning. I: En socialhygienisk undersökning i Västerbottens och Norrbottens län. Kungl. medicinalstyrelsen. Stockholm.
- Rotenberg R., 1981. The impact of industrialization on meal patterns in Vienna, Austria. *Ecology of food and nutrition*, 11. Sid. 25–35.
- SOS 1916. Skogsarbetarnas levnads- och arbetsförhållanden i Värmland, Dalarna och Norrland. SOS. Socialstatistik. Stockholm.
- Tigerstedt R., 1900. Skogsarbetarnas föda i nordvästra delen af Ångermanland. *Hygiea. Medicinsk och farmaceutisk månadsskrift* 1900: 1. Sid. 121–160.
- Åström L., 1985. Husmodern möter folkhemmet. I: Frykman J., Löfgren O. (red). *Modärna tider. Vision och vardag i folkhemmet*. Malmö. Sid. 196–255.

Summary

Town and Country: Food, Milieu, and Cultural Boundaries in Twentieth Century Uppland

The Nordic countries were industrialized late in comparison with the remainder of Western Europe. Even in the 1920's and 1930's the size of the agricultural population was as large as that of industrial laborers. At that time the city and the countryside were also regarded as cultural antipodes; the archetypes were the modern, progressive worker and the conservative, traditional cultivator of the soil who stubbornly clung to old ideals and out-dated economic principles.

The article criticizes this theory of polarization. It is shown here, for example, that differences in cultural forms of expression—customs, practices, etc.—may very well be traced to similar values and that in such cases it is erroneous to speak of cultural boundaries. The discussion takes its point of departure in an interview study of the food customs and household strategies of the 1930's among industrial workers in Uppsala and farmers in an agricultural area 40 km. from the city.

First, the line of differentiation between urban and rural cultural milieus was found to be most erratic. One example is the planning of mealtimes, where it is customary to differentiate between a rural practice, with the solid main meal in the middle of the day and something lighter in the evening, and an urban practice with

the opposite—simple food during the day and the major meal in the evening. These main types appear clearly in the material, but not at all in the way one might anticipate. Half of the households in the city applied the “rural” principle.

Why did the mealtime planning of the industrial workers differ? It depended primarily on the various degrees of integration between residence and work. Those who lived far from their places of employment took simpler food with them to the factory, sometimes only sandwiches and a drink, and ate their main meal at home in the evening; those who lived in the vicinity went home for their meal breaks and followed the same pattern as the farmers—a stable meal during the day and a lighter one in the evening. In other words, the concept of mealtime planning was the same in the country and the city, but practical circumstances forced certain industrial workers to turn to other alternatives.

The two milieus have several common characteristics, especially as far as the choice of food was concerned. With few clear exceptions the same kind of food was served on the table of the industrial laborer and the farmer. Pork, ground meat dishes, sausages, pancakes, pea soup, meat soup, porridge, *pölsa* (a mix-

ture of chopped sweetbreads, especially lungs), and blood pudding were some of the most common dishes.

What is noticeable is the difference in the proportions of animal products (primarily fresh meat) and cereals/vegetable products (primarily grain and potatoes); the farmer's food was more often dominated by the latter. In the beginning of the twentieth century the staples of the Swedish people in general consisted of bread, porridge and potatoes, but there was also a growing demand for fat and energy-rich meat. Because the economic well-being was hardly greater among the interviewed industrial workers, there is reason to question whether or not they valued animal products differently than did the farmers. Did the urban workers adopt the modern consumption ideal earlier?

A closer analysis shows that this was not the case; both groups ranked meat as the foremost food. The difference in consumption depended instead on the fact that they lived under two different principles of household economy: one's own production/storage economy as opposed to a consumption oriented monetary economy. For the farmer meat consumption was regulated by the overall conditions of production. The labor-intensive and time-consuming slaughter, which occurred three times per year, had its given place in relation to other tasks and it was therefore difficult to increase the periodicity. It was hardly possible to slaughter more on each occasion because the capacity to prepare and store meat was limited.

The industrial workers were not affected by this type of restriction. They purchased their food daily in shops with well-filled stores, and for them consumption was limited by their cash. In hard times it became very difficult to maintain the desired consumption, but when the economy was stable there was good access to these wares. Here the cultural form of expression – the

choice of food – says nothing about the value placed on various types of foodstuffs, only the economic principles under which people lived.

Finally a few words about a fundamental pair of concepts in the growing consumption society: "to make" and "to buy". Generally they belong in two separate economic spheres – the self-sufficiency of an earlier age and modern consumerism. In the interview material we can also discern clear differences in the attitudes of the respective groups to the phenomenon "to buy". The city dwellers did not assign any particular content to this concept. It was a natural way to obtain foodstuffs, and for them no qualitative differences existed between "the homemade" and "the bought". For the farmers, on the other hand, purchased goods were often associated with high status, especially the type of products which one in principle has access to, for example, bread and meat products.

The view of "the homemade", however, does not follow the same expected dichotomy. In the farm households one's own work was certainly predominant, but in their kitchens city women showed the same basic striving to make as much as possible on their own. They prepared the ingredients themselves rather than purchase ready-made dishes, and they baked, made juices, made jellies and jams, and prepared their own mashed vegetables. At that time women also commonly regarded their own production as of central significance for household economy.

Although the study concerned two separate cultural milieus, it is not possible to speak of any deep cultural differences – or cultural boundaries – in regard to food customs and principles of household economy. It is rather a question of two forms of adaptation to the growing industrial and consumption society.

(Translation: Marie Clark Nelson)

ÖVERSIKTER OCH GRANSKNINGAR

Sydsvenska original

Av Gösta Arvastson

Lynn Åkesson: **De ovanligas betydelse.** English summary. Diss. Skrifter utgivna av Etnologiska sällskapet i Lund 26. Carlssons bokförlag. Stockholm 1991. 191s., ill.

Lunda-etnologen Lynn Åkesson har skrivit en ambitiös avhandling om landsbygdens original.¹ Intresset för de udda personligheterna började redan i projektet *Kultur- och klassgränser i 1900-talets Sverige*. Småbönder och statare på skånska

¹ Gösta Arvastson var fakultetsopponent vid disputationen i Lund den 24.5 1991.

slätten liksom pingstvännen i Sturup berättade om landsbygdssamhällets komplexitet.

Undersökningen bygger till stora delar på Lynn Åkessons egna intervjuer med Ivar Andersson i Kyrkhult, som i omgivningens ögon var mycket originell, och tillvägagångssättet är ganska ovanligt. Därför har också metodiken sitt speciella intresse. Avhandlingen syftar till att belysa det invecklade sambandet mellan avvikelse och normalitet, säger författaren och markerar sina ambitioner att föra principiella resonemang.

Primärmaterialet består av egna intervjuer och svaren på en frågelista, LUF 177. I Folklivsarkivets manuskriptarkiv fann Lynn Åkesson ett 90-tal uppteckningar från perioden 1920–1945 rörande original, trollkunniga, tiggare och tjuvar och hennes fältarbeten i Blekinge resulterade i elva djupintervjuer. En särskild frågelista om bygdeoriginal, som skickades ut från Folklivsarkivet, resulterade i 74 svar från arkivets samlingsområde med berättelser om 240 bygdeoriginal. Så blev den geografiska avgränsningen landsbygden i Sydsverige, särskilt Blekinge. Undersökningen koncentrerades efterhand till två områden, Kyrkhult och Torhamn. Tidsmässigt behandlas perioden ca 1850-1988.

Avhandlingen är indelad i fem kapitel. Empiriska studier varvas med teoretiska djupdykningar, som ger oss en bild av det internationella forskningsläget. Före några kritiska reflexioner vill jag i korthet redogöra för innehållet.

Under rubriken *Kärt barn har många namn* diskuteras begreppet "original". Det finns i språket sedan 1500-talet men kombinationen "bygdeoriginal" förekommer inte förrän 1914. Internationellt finner vi andra ord, såsom *local characters* och *sagaman*. Begreppsdiskussionen leder fram till den föga överraskande slutsatsen att meddelarna fick bestämma vad de menade med original. En vag och vid definition visade sig vara lämplig. "Jag utgick från vad människorna i bygden menade vara original", säger författaren (s.12). Genom boken vindlar därför hennes funderingar om vad original kan tänkas vara, likt en kringgående rörelse runt den definition hon vill undvika. Hon befinner sig visserligen i gott sällskap med andra stämplingsteoretiker som H S Becker, därmed inte sagt att den flytande definitionen är särskilt lämplig (jfr Melvin Pollner, *Constitutive and Mundane Versions of Labeling Theory, Human Studies* 1978). En tanke som kunde ha varit värd att pröva är om inte begreppet

"original" är ovanligt rikt på svenska betydelser. Kolingen, Enslingen på skäret och Åsa-Nisse fungerade som antisymboler i folkhemmet och ställdes upp som avlägsna släktingar till den moderna människan. I stora drag var det masskulturen som hade skapat dem.

Sammanställningen av svaren på frågelistan LUF 177 i det andra kapitlet *Sydsvenska särdrag* är genomgående skickligt utförd. Majoriteten var ensamstående män och representerade de fattigaste befolkningsskikten. Många var torpare, backstusittare och småhantverkare. Bara 1/5 av svaren berättade om originella kvinnor. Det verkar som om kvinnornas tjänande funktioner i de sydsvenska landskapen motverkade deras möjligheter att bli original, förklarar Lynn Åkesson. Männen hade tid att utveckla egensinnet.

Originalen var inte sällan skickliga skådespelare. Slagfärdighet med dräpande repliker var en uppmärksammas konst när omgivningen var gudfruktig och lågmäld. Här fanns tekniska snillen som konstruerade luftskepp och författare till svengelska språkläror i internationalismens tjänst. En del var trollkunniga. Många av dem gjorde sig till exponenter för den försvinnande landsbygdskulturen. Det verkade som om tidens ström resulterade i kortslutning mellan dem och deras omgivning. Så får vi också en bild av den svenska fattigdomens 1900-tal. Det var lätt att stämpla dem som inte hängde med i utvecklingen.

Författaren pekar på ett återkommande drag i berättelserna om bygdeoriginalen. De hade ett sätt att tänka som skiljde sig från omgivningen och de var smutsiga. Det var självfallet etiketter som majoritetsbefolkningen hade skapat men författaren finner några förmildrande omständigheter. Originalen var outnyttjade resurser, kulturella reserver.

Lynn Åkesson botaniserar bland stämplingsteoretikerna men det finns en osäkerhet i hennes resonemang. Vilken slags kritik kommer att formuleras? Med vilka modifieringar tänker författaren slutföra sin undersökning? När Lynn Åkesson fastnar för Victor Turner så är det mest för att förankra en tanke om de svagas makt, "att de bär på en möjlighet till förnyelse" (s.66). I kapitlet om *Originalitet som kategori och strategi* presenteras dessa funderingar. Marxistiska forskare finner naturligtvis bestämda maktrelationer bakom den kulturella förvisningen medan andra frilägger mekanismerna bakom en kalkylerad, per-

sonlig avvikelse. Flera forskare har dessutom på senare tid fördjupat sig i kulturskapad schizofreni, ett forskningsfält som Lynn Åkesson lämnar utanför sin undersökning.

Kapitlet med titeln *Berättelsen om berättelsen om ett liv* är avhandlingens tyngdpunkt. Det är genomgående inspirerande att läsa, vilket beror på materialet. Lynn Åkesson är en av de skickligaste intervjuarna jag träffat på. Det handlar om Ivar Andersson. Omgivningen klassificerade honom som originell och ju mer tiden gick desto originellare blev han. Lynn Åkesson intervjuade honom vid flera tillfällen och de blev goda vänner. Han föddes i Ulvaboda, Kyrkhult 1899 och fadern var småbrukare. Såsom den siste i syskonskaran emigrerade han till USA 1923 och stannade där i 15 år. I norra Minnesota arbetade han som rallare, senare som isutbärare i Chicago och chaufför på företaget Kennedy Oils. Hemkommen till Kyrkhult drabbades han av reseförbud på grund av världskriget och tvingades stanna. Det var svårt att finna sig tillrätta i hembygden. Hans bok *Is i Chicago* (Karlshamn 1967) ger besked om den saken.

De flesta av oss känner igen originalen från barndomens persongallerier och håller med: Vart tog dom vägen? När Lynn Åkesson säger att de var vanligare förr så nickar vi instämmande. Ivar Andersson är en sådan människa som var vanligare förr. Vi tycker om honom instinktivt. "Han blev traditionsbäraren och historieberättaren och han använde ofta sitt eget liv som byggnadsställning för berättarkonsten" (s.81). Hans liv var ett slags filosofi. Slumpen regerade. Det var slumpen som skapade krig, arbetslöshet och ny teknik. Slumpen låg bakom honom själv som bortbytingen i vaggan och de märkliga mötena med gangstervärlden. Lojalitet med outsiders i hembygden och en bygderepertoar av ord och musik gjorde honom känd i TV som *Mannen i skogen*. Onekligen försökte han hålla sig vän med allt som vanligt folk var rädda för. Dit hörde traktens spöken, sådana som Ebbamåla riddare. Men berömmelsen gjorde honom utsatt för avund och illasinnade blickar.

De udda figurer som Ivar Andersson ville mäta sig med var främst Ryssa-Pelle och Snus-Henrik. Ryssa-Pelle bemötte präster och överhet med verbala råsopar som saknade motsvarigheter i socknen. Snus-Henrik var filosof och trashank och omtvistad författare till några dikthäften. Ivar Andersson klädde honom vid ett tillfälle och

tog med honom till kyrkan. Prästerskapet och församlingen skulle utmanas. Gammalläseri kännetecknade den speciella fromhetstradition som den legendariske prästen Per Rönbeck varit ledare för i Kyrkhultsbygden och den religiösa seden var ålderdomlig. Följaktligen lätt att plocka poäng på för dem som ville provocera.

Vid kusten var det annorlunda, människorna, husen och själva landskapet i Torhamn längst ut i sydost. Det verkade som om skärgårdsbor i gemen var originella, säger Lynn Åkesson och det är inte så svårt att förstå. Överheten fanns inte i granngården, som i Kyrkhult, utan representerades av myndigheter och stadsbor. Så utgör kapitlet om skärgårdens original mer en kuliss än en fullvärdig jämförelse till Kyrkhult (s. 127). Några snabba bilder av namnkunniga personer som Grosse och Tilda på Flatskär presenteras.

Den kulturgräns som förr delade Blekinge i en östlig och en västlig del har många etnologer behandlat. I slutdiskussionerna, *Originella förutsättningar*, prövar författaren om den gränsen hade någon betydelse. Originalen i västra och östra Blekinge var visserligen olika, men det kan inte förklaras med "kulturområden". Rörlighet bland fiskarbefolkningen i Torhamn ställs mot traditionsfasta bondestrategier i Kyrkhult. Kollektivism i Torhamn mot skiktning och social stratifiering i Kyrkhult. Industrialiseringen omnämns, men bara i förbigående (s.155). De religiösa strömmarna drog genom landskapet under 1800-talet och följde olika vägar. Väckelsen och den personliga bekännelsen i Torhamnsmrådet avvek från statskyrkligheten i Kyrkhult. I fromhetstraditionen i Kyrkhult fanns en tro på den rätta vägen, sanningen. Översatt i Ivar Anderssons provokationer var sanningen en kamp mot lögnen som paradoxalt nog påminde om den kristna hållningen bland grannarna och deras sökande efter sanningen i Bibeln. Det fanns en språklighet som lades till sanningen, en sirlighet som firade triumfer vid högtidstal och begravingar i Kyrkhult. Ivar nådde sina massmediala framgångar just som berättare. I Torhamnsskärgården var man inte lika värtalig och framträdde hellre i handling under smuggling och tjuvjakt. Sökte frihet, liksom originalen i Kyrkhult, men från myndigheter och storsamhälle.

Att originalen hänger nära samman med sin tid och sin kulturella miljö är uppenbart, avslutar Lynn Åkesson. Vårt moderna samhälle påminner mest om Torhamn, säger hon. Med iögo-

nenfallande subkulturer, religiös pluralism och nya kulturmönster bland invandrare och flyktingar, som gör det lättare att odla särarten men svårare att få den erkänd som originalitet (s. 166).

Språket

Lynn Åkessons doktorsavhandling är ovanligt välskriven. Språket är enkelt och väl avvägt. Vad sägs om "Det var svidande vackert när jag kuskade runt med skärgårdsbåten i juli 1986. Sommar med gnistrande blått hav och blå himmel" (s. 125). Här saknas de torra språkliga konventioner som annars brukar känneteckna lärdomsproven.

Enkelt språk är svårt att skriva. Säkert har Lynn Åkesson granskat sina texter många gånger och lagt till och dragit ifrån. Enkelheten utesluter inte en etnografisk detaljskärpa, tvärtom. Det gör hennes språk till ett av de mest intressanta i etnologiska avhandlingar under senare år.

Dock en reservation. I valet mellan en rolig/lättsam formulering och en saklig väljer Lynn Åkesson den lättsamma, på sakinnehållets bekostnad. Metaforer som *Kultur som verktygslåda* uppfunnet av Philip Carl Salzman, är inte särskilt klargörande (s. 69). Lynn Åkesson fortsätter med verktygslådan: "jag skulle bara vilja lägga till att det inte är säkert att människor använder samma verktyg. En del kanske spikar med tången, vilket verkar irrationellt och dumt sett utifrån hammarens perspektiv." Diskussionen fortsätter med lapptäcken. Kultur är verktyg, klipp och klistra och lite hokus-pokus.

Så blir man lätt fånge i sina språkliga bilder och precisionen avtar. Slarviga källhänvisningar misspyrder avhandlingen. En skildring rörande potatisodlingen används för att citera prosten Öllers berömda beskrivning av Jämshögs socken 1800 (s. 153). Lättillgänglig statistik i kyrkoarkiven och de offentliga arkiven ersätts med andrahandsuppgifter (s. 176).

Ett radioreportage om knivar

Radiomannen Lars Madsén rapporterade 1939: "Vi lyckades fara i Blekinge i hela tio dagar utan att bli knivskurna." Lynn Åkesson nämner det som ett exempel på kulturella stereotyper och påstår att hon samtidigt blivit "förfärad över vad förenklingar och stereotyper kan ställa till med" (s. 160). En vädjan till läsarens känslor.

Det finns folkliga berättelser i Blekinge som handlar om att invånarna är snabba att draga

kniv. Min egen uppfattning är att bygdeförfattarna själva bidrog till föreställningen om det vilda livet, inte minst i skogsbygden. En snabb kontroll i brottsstatistiken tidigare under seklet (*Sveriges officiella statistik. Rättsväsen*) visar att kriminaliteten i Blekinge var låg och knivöverfallen sällsynta. Men antalet kriminella personer var fler i östra Blekinge än i jordbruks- och skogsbygderna i väster och nästan undantagslöst män.

Så lätt kan det vara att ställa frågor utifrån en "förfärlig" kulturell stereotyp.

Stadens original

"Fiolmannen" i Göteborg dog nyligen och orsakade stora tidningsrubriker. "Japesen" i Karlstad var en blandning av kines och japan. "Professorn" i Kiruna satt på Arran och rökte Prince under mina fältarbeten däruppe. I det blekingska Sölvesborg hörde jag talas om ett original som hette Oscar Hult. Han arbetade i hamnen. Han intervjuades av en tysk journalist under kriget om sitt liv och ett år senare mötte han en tysk skeppare på kajen, som sa: "År det inte herr Hult?" "Jovisst!" Sedan blev det grogg i kajutan. Där låg den tyska tidningen uppslagen på bordet med en stor bild på Oscar Hult. Bakom ett skynke på skottet i kajutan hade tidens storheter skrivit sina namn. Skepparen bad Oscar Hult att skriva sin egenhändiga autograf på det lilla utrymmet mellan Churchill och de Gaulle.

Förmodligen lades skröna till skröna i den lilla staden, sjömanshistorier sökte sig in i gränderna och ventilerades på caféer och frisørsalonger. Gatans ungar bidrog säkert till att mejsla ut bilden av de "snälla tosingarna".

Lynn Åkesson behandlar inte stadsoriginalen, vilket är synd. De är anonyma, obekanta eller ointressanta (s. 14). Det medför en begränsning, och slutkommentaren i hennes avhandling kunde fått en annan tyngd med sådana jämförelser: "När samhället förändras ändrar sig också originalen. Därför tror jag att original i den kyrkhultska meningen blivit ovanligare" (s. 166).

Kulturell turbulens eller statisk bondekultur

Vid sekelskiftet var Kyrkhult i Listers h:d den skogigaste socknen i hela Blekinge, Torhamn i Östra h:d en flack skärgård som mötte havet vid Senoren, Utlängan och Utklippan. Dessa bygder representerade grundläggande skillnader. Social

hierarki i Kyrkhult, egalitet och kollektivism i Torhamn.

Landsbygdens omvandling med hemmansklyvningar, befolkningstillväxt och proletarisering beskriver Lynn Åkesson ganska utförligt med stöd av tidigare undersökningar. De fattiga grupperna utgjorde en välkommen arbetskraftsreserv hos bönderna, vilket bl.a. bidrog till potatisodlingens expansion. Svårigheten att finna billigt arbetsfolk var ändå ett problem för de stora jordägarna i Blekinge, skriver författaren (s. 153). I själva verket hade de den billigaste kvinnliga arbetskraften i hela Sverige till sitt förfogande, enligt en källa som inte nyttjats (*Arbetartillgång, arbetstid och arbetslön inom Sveriges jordbruk år 1913*, utg. av Kungl. Socialstyrelsen). Den fattiga kvinnans ställning var svag. Den var kanske svagast i Sverige, något som kunde ha givit Lynn Åkesson anledning att diskutera varför de sällan blev upphöjda till original – eller ur vilka tankefigurer Ivar Andersson hämtade sina kvinnofördomar.

Avhandlingens nyckelperson Ivar Andersson uppträdde som original i Kyrkhult. Man kan diskutera vilka grupper som var mest intresserade av att lyssna till honom, vilka som var publiken. Det begränsade utrymmet gör det inte möjligt för mig att presentera mina egna källstudier. Dock har jag en annan uppfattning om landsbygdens omvandling under 1900-talet än Lynn Åkesson.

Istället för att genomkorsa bygderna med nya frågor söker sig Lynn Åkesson till "en förenklad bygdeframställning", trots att inledningen och syftet innehöll många tankar om komplexitet. Utifrån denna förenkling diskuteras originalitetens villkor (s. 161). Den stereotypa bilden av Kyrkhult framträder som en lokalundersökning, som om den representerade sociala fakta. Följaktligen finner Lynn Åkesson en statisk bild av bondekulturen i Kyrkhult och påstår att "människor levde som sina förfäder av jorden och höll fast vid gamla bruk och gammaldags kyrklighet" (s. 161). Jag saknar nyfikenhet hos författaren med tanke på allt källmaterial som inte kommit till användning.

Det finns åtskilliga källor som ger upplysningar om de kulturella förändringarna på landsbygden i Blekinge under Ivar Anderssons livstid. Som opponent är man naturligtvis tacksam över att det finns dagstidningar från seklets barndom och offentlig statistik i arkiven, och snabba inter-

nationella databaser.

Kyrkhult tillhörde fram till 1863 Jämshögs socken och därmed också industriorten Olofström. En kontroll i arbetslöshetsstatistiken 1927 visar att Kyrkhult med sina 4 640 invånare räknades som en industrikommun.

Kyrkhult var ingen bondebygd, inte i den mening som Lynn Åkesson tror. Jag har studerat domstolsärenden rörande myndighets- resp. omyndighetsförklaringar på landsbygden i Blekinge, dödsorsaker, självmord, alkoholism och kriminalitet under 1900-talet. En mera finstilt granskning av dödsorsakerna, i synnerhet de sjukdomar som hade att göra med urban livsstil, berättar om den speciella och finfördelade modernitet som spreds över landsbygden. Emigrationsstatistiken kan dessutom visa att när Ivar Andersson utvandrade till Amerika 1923 delade han sitt beslut med 883 personer från landsbygden i Blekinge. Emigrationen ökade markant det året.

Det fanns anledning att utvandra. Statistik rörande arbetsinställelser ger oss en uppfattning om oron på arbetsmarknaden som drabbade de fattiga på landsbygden. Långvariga strejker var vanliga och anledningen var nästan uteslutande lönesänkningar.

I Olofström någon mil från Kyrkhult låg en industri, som representerade alla de sociala missförhållanden som var så vanliga vid seklets början. Ekonomhistorikern Alf Johansson har behandlat en av de större konflikterna 1915–16 i en avhandling, som Lynn Åkesson inte uppmärksammat (*Arbetarrörelsen och taylorismen: Olofström 1895–1925. En studie av verkstadsindustrin och arbetets organisering. Det svenska arbetets historia VI* 1990). Problemet gällde taylorismen och den rationella arbetsdelningens genomförande. I lokalerna fanns det särskilda kvinnoavdelningar och barnavdelningar. Nedslitande och omänskliga arbetsformer rådde vid svarv och stålpress. En anledning till arbetarnas missnöje var överingenjören vid moderbolaget Separator, Erik August Forsberg, som styrde och ställde med järnhand. Han bekämpade på ett tämligen tidstypiskt sätt fördomar och slentrian bland de anställda. Bråken i Olofström kan inte gärna ha varit obekanta för Ivar Andersson.

När Ivar Andersson föddes 1899 och blivit bortbyting genom trollens försorg, hade arbetarna nyligen vräkts från bolagets bostäder. Konflikterna fortsatte under hans barndom när de

hindrades från att bilda fackförening. Motsättningarna var betydande och företagsledningen tilltalade fackföreningens funktionärer med "ärans fähundar" (Ernst J. Lundqvist, *Med hammare, plåtsax och tång. En yrkeshistoria*. 1945 s. 440). Inget av detta nämns i Lynn Åkessons avhandling.

Nog är det märkligt att trollen och fackföreningen var i farten samtidigt.

Redan i folkskolan matades han med en standardiserad bild av bondekulturen. Bortbytingar omtalas i en läsebok 1907. Då var Ivar Andersson åtta år gammal (Anna Sandström, *Natur och arbetsliv i Svenska bygder I. Götaland*). Även om han inte hade läst just detta, så är det en fingervisning om hur gammal folketro förmedlades i Sverige vid denna tid. Ivar Andersson hade en möjlighet att komponera sin egen version av bondekulturen, inklusive rollen som bortbyting, med hjälp av många disparata källor.

Han måste ha läst tidningar. Nyheterna liknade varandra i landsbygdspressen. På måfå studerade jag ett augustinumner av Smålands Folkblad, den 28.8 1912. Höstrealisationerna hade startat. Nordisk Film presenterade *Eva eller blått blod* på Scala-biografen i Jönköping. Strejkande skolbarn, självmord och lägenhetsbråk och barnförlamningens spridning genom flugor och saliv.

Den skånska pressen omkring 1910 hade noter om galizier på arbetsvandring i Europa, processer mot englamakerskor i Malmö, strejker och lustiga historier. Masskulturen bar upp drömmar om ny tid, teknik och manlighet berättade om det nya samhället och varken Ivar Andersson eller de övriga invånarna i Kyrkhult kunde ha varit oberörda. Han konstruerade sin bild av det gamla samhället, och enligt min uppfattning hämtade han sin folkliga och genuina framtoning på många håll; den var både dikt och verklighet, fiktion och tradition. För att förstå det måste vi se 1900-talet som en turbulent tid, men Lynn Åkesson utgår från den gamla bondekulturen som en oföränderlig och stelnad struktur. Förändringen är Ivar Anderssons förändring, intervjun blir den yttre ramen för nostalgiska sinestillstånd. En tilltagande misstänksamhet från grannarnas sida. Avundsjukan som gjorde honom ensam.

Tiden efter sekelskiftet var inte det gamla bondesamhällets tid. Människor levde inte som sina förfäder. De höll inte fast vid gamla bruk och

gammaldags kyrklighet, särskilt inte de fattiga. Det fanns ett annat liv, på andra sidan skogen, som talade om ny tid och förändring. Det visste Ivar Andersson.

Originalitet som metakommentar

En av de viktigaste tankefigurerna i denna avhandling härrör från Victor Turner. Man kan se samhället som en ständig korrelation mellan *structure*, dvs lagar och ordnande principer, och *communitas*, som representerar samvaro och organiserad gemenskap, anser Lynn Åkesson (s. 65). Men Victor Turner säger, att ju fastare *structure* desto större anledning till en tillfällig och gränslös gemenskap, samförstånd och *communitas*, en tanke som spelar in i Lynn Åkessons arbete (s. 161). Den bild hon tecknat av gammal bondekultur i Kyrkhult med en sträng hierarkisk organisation passar väl in i modellen. En sådan *structure* utgör en stabilare och mera rituell verklighet än i skärgården och ger upphov till tydligare original. Men även inom ett samhälle som Kyrkhult rymmer det flera verkligheter och *structures*. I vissa sammanhang förhindras avvikelsen med överdriven etikett beroende på situationen, i andra förekommer en betydande frihet och vill man fortsätta diskussionen så är det enligt min uppfattning strukturen i den sociala situationen som utgör den ideologiska ramen kring avvikelsen.

Personligen har jag den uppfattningen att Ivar Anderssons originalitet handlar om något annat, som inte omedelbart syns i berättelserna, men som ändå kan förklaras utifrån samhällsförändringarna. Han uppträdde som skådespelare på modernitetens villkor. Berättelserna hade mer att säga om den nya tiden och världen än om den gamla bondekulturen i Kyrkhult, de var metakommentarer som inte kan bestämmas till tid och rum. Den lokala socialitet han förmedlade handlade till synes om Kyrkhult, men samtidigt fungerade bygden bara som en upphängningsanordning för någonting som var mycket större, nämligen tidsandan och de nya levnadsvillkor som 1900-talet medförde. Det fanns ett moraliskt förflutet i Kyrkhult och vare sig man vill kalla det för läseri eller gammal bondekultur hade originalen något att förvalta, som "underground centrality" med ackumulerade kollektiva erfarenheter (jfr Rachid Amirou, *Sociability/Sociality*, *Current-Sociology* 1989). Men vem

vågar säga att hans originalitet var bestämd i lokalsamhället, istället för i världen?

Slutord

Kulturforskning påminner om ett samtal om människan. Mina synpunkter gäller inte vad som är rätt eller fel, utan bör uppfattas som förslag i ett tankeutbyte. Lynn Åkessons doktorsavhandling visar att kulturen representerar både närhet och främlingsskap, att avvikarna hade en viktig plats som förkunnare även när strukturen verkade mot dem. De slog tillbaka som motståndsmän, provokatörer, gycklare och clowner och den främste fienden var normaliteten. De var också förkunnare och förvaltare av kultur. Trots mina kritiska synpunkter på förhållandet mellan struktur och sociala fakta är jag övertygad om att Lynn Åkessons doktorsavhandling kommer att få efterföljare.

Avhandlingen väckte mitt intresse för att den var djärv och experimentell. Omslaget och teckningarna var ovanliga men fungerade bra tillsammans med texten. För varje sida förstärktes intrycket av Lynn Åkessons skicklighet i fältarbetet. Även efter denna granskning är jag imponerad av de kulturella analyserna, inte minst de som gäller Ivar Andersson. Skrivsättet, det enkla språket och hennes engagemang imponerar. I framtiden kommer sannolikt fler frågor att ställas om avvikare och Lynn Åkessons studie har ett bestående värde. Den anonyma offentligheten och det mångkulturella samhället representerar också ideologi, struktur, reserver och frigörelse. Lynn Åkesson har med sin undersökning visat vägen till kommande uppgifter.

Karla Werner: Staden som livsrum. Stockholmare om staden. Byggforskningsrådet. Stockholm 1991. 179 s., ill.

Den etnologiska utforskningen av svenska städer och svensk stadskultur, som på allvar initierades på 1960-talet och föreföll att ha vinden i ryggen ännu i början 1970-talet, har under 1980-talet lämnat rätt sporadiska resultat. Men under senaste åren kan man spåra en tydlig vitalisering av stadsetnologin. Inte minst är detta sant om den etnologiska institutionen vid Göteborgs universitet, där särskilt arbetarstaden och arbetarstadsdelen ställts i centrum för flera undersökningar, även på avhandlingsnivå.

Nyligen har den stadsetnologiska forskningen berikats med ett mycket originellt arbete, Karla Werners *Staden som livsrum*, som i hermeneutisk anda behandlar människors upplevelse av staden, av själva den fysiska miljön. Den bygger på intervjuer med 20 välartikulerade stadsbor, den yngste 29 år, den äldste 74. Karla Werner söker efter den mening som de intervjuade vill tillskriva staden som helhet eller vissa bestämda stadsmiljöer. Uttalandena tolkas med hjälp av intervjupersonernas bakgrundshistoria och aktuella livssituation. Tanken är naturligtvis att vi alla reagerar på stadsmiljöer på skiftande sätt i enlighet med olika livserfarenheter och grundvärderingar. Var och en har sin högst personliga stad. Stadens "mening" är minst av allt något entydigt och delat, men man kan samtidigt se att människor med likartade livserfarenheter tenderar att reagera likartat. Karla Werner, född i Tyskland, numera docent vid Institutet för folklivsforskning i Stockholm, har väl utnyttjat sin kontinentaleuropeiska bakgrund för att förankra sin studie i existensfilosofisk och psykologisk teori, bl. a. hos Karl Jaspers, Thomas Ziehe och Rollo May.

Intervjupersonerna framträder rätt utförligt i långa uttalanden som författarinnan sedan kommenterar. Alla har synpunkter och verbaliseringsförmågan är imponerande. Kanske drar den kritiske läsaren litet åt sig örönen på grund av detta. Vad är stadens "mening" för den mindre verbale stockholmaren, den alldaglige pensionären, jobbaren eller flickan i snabbköpskassan? Karla Werners metod kräver resonerande och sig själv utlämnande informanter. Psykologen, läkaren, arkitekten och konstnären är företrädare i intervjugruppen och det är symptomatiskt att de representanter för mer all dagliga yrken som också finns med har en bakgrund i aktivt föreningsliv, bildningsverksamhet och filmklubbar.

De som intervjuats har dessutom i regel inte yrken med någon mer direkt kontakt med storstadens liv och gatubild. Taxichauffören, tidningsbudets, polisens och gatflickans Stockholm får säkert andra dimensioner än t. ex. tandläkarens och kontoristens. Det är en dimension man kunde ha önskat att få utvecklade i studien, som ett korrektiv mot den verbaliserade akademikerens stockholmsbild. Hos Karla Werner möter vi fritidslivets Stockholm, inte yrkeslivets. I vissa citat snuddar man dock vid den stora betydelse som yrkeserfarenheterna måste ha för den per-

sonliga stadsbilden. Så här säger t. ex. Per, 40-åring på Söder:

Sen var det ju också så, att det låg en tyngd över vistelsen i det där huset på Söder där jag bodde med min styvfar och mor. De båda hade ett väldigt dåligt förhållande. Så det var tungt, och det gjorde att stan . . . Man fick en speciell upplevelse. Men jag tror att det kommer att ändra sig i och med att den produkt som jag nu säljer kommer att sättas ut, hoppas jag, i många butiker. På det sättet får jag, tror jag, en annan bild av Stockholm, småföretagens Stockholm (s. 29).

Inställningen till Stockholm skiftar naturligtvis bland de intervjuade, där finns både bejakare och föraktare. Såväl funktionalismen som postmodernismen får sina beska slängar. Flera av informanterna är utlänningar och de är betydelsefulla med sina möjligheter att jämföra staden Stockholm med utländska storstäder, ett tema som spelar en viktig roll i studien. Den som inte är född utomlands har i varje fall vistats länge där och det är påfallande vilket internationellt jämförande perspektiv de flesta är mäktiga att anlägga. Det blir ett perspektiv som sällan är till Stockholms fördel: brist på kommunikation mellan människor, brist på naturliga mötesplatser, brist på spelrum för individualismen och brist på mångfald och omväxling. På plussidan kommer som väntat naturen, parkerna och vattnet, symboliserat av möjligheterna att bada mitt i staden. Ekologiska fördelar alltså men kännbara sociala och kulturella handikapp. Läsaren torde kunna frammana bilden av Sverige som ett gammalt bondeland, styrt av en välmående men fantasilös byråkrati. I en stad som Stockholm gör man allt man kan för att motarbeta just den kontrastriktedom som gör städer som t. ex. New York så bedövande vitala och omväxlande. Till och med det fula Berlin, delvis nyuppfört ur ruinhögar, uppvisar i intervjupersonernas ögon en vitalitet som är långt överlägsen Stockholms. Precis som stressade stockholmare behöver en avkopplande landsbygd att repliera på med jämna mellanrum, finns det informanter som pendlar mellan Berlin och Stockholm i samma syfte. Skillnaden är att i det senare fallet är det Stockholm som representerar utandningen och vilopunkten.

Ett mycket intressant parti av Karla Werners studie handlar om stadens "magiska platser". Det är miljöer som intervjupersonerna upplever som kraftcentra, laddade med mening, där man kan söka stimulans till lunken i vardagen. Sådana

platser är t. ex. kajen framför Grand Hôtel, Östermalmstorg och Mariatorget men också Tysta Gatan, Odenplan i snöväder och Café Opera. Olika personer har olika favoritställen. Vad det är som fascinerar en viss sagesman söker Karla Werner härleda till dennes personhistoriska bakgrund. Det är egentligen inte platserna som sådana som författarinnan analyserar utan hur de korresponderar med individernas personligheter. Man kan säga att ett huvudproblem i den moderna stadens utveckling är att magiska platser går förlorade och att staden därigenom successivt förlorar sin magi. Moderna arkitekter tycks sakna intresse eller förmåga att skapa nya magiska platser. Dessutom skapas sådana knappast vid ett arkitektbord utan genom ett historiskt collage av bitar från skilda epoker och stilar, alltså genom en organisk stadstillväxt, vilket numera verkar höra till det förgångna.

Karla Werner har också bett sina intervjupersoner att välja motsatsen till "magiska" platser, d. v. s. miljöer som fyller dem med obehag och motvilja, "hemska" platser. Man skall då minnas att monstruösa förorter faller utanför hennes undersökning, som enbart handlar om Stockholms innerstad. Men även denna rymmer obehagliga miljöer. En "hemska" plats som många väljer är kvarteren kring Hornsgatan/Drakenbergsgatan nära Hornstull, ett område från 1960-talet med ohjälplig prägel av tristess, som tycks ge passerande rysningar av obehag och nästan rädsla. Även Sergels torg har en negativ laddning hos många av informanterna, om än inte lika entydig. Därtill kommer platser som har starkt negativ laddning för somliga, starkt positiv för andra, t. ex. den nya Sturegallerian på Östermalm.

Karla Werners bok är ett utomordentligt värdefullt bidrag både till svensk stadsetnologi och till arkitekters, planerare och politikernas bild av stadens miljö, så oerhört viktig för stadsbornas välbefinnande men samtidigt så lätt att förstöra med välmenade men klumpiga ingrepp. Hon visar skickligt vilken existentiell betydelse som kvarterstadens varierade utbud av butiker och handel liksom historiskt förankrade miljöer har för moderna människor. Liksom sin kollega Sören Jansson har Karla Werner under 1980-talet varit verksam som självständig uppdragsforskare. Hennes bok, utgiven av Byggnadsnämnden, är en påminnelse om hur nyttigt det är med fristående etnologisk forskning utanför de ibland litet

slutna universitetsmiljöerna. Härigenom öppnas stundom nya, oväntade, tvärvetenskapligt förankrade perspektiv.

Mats Hellspong

Kersti Holmquist: Silversmeden Wiwen Nilsson. Kulturen. Lund 1990. 248 s., ill.

Sommaren 1990 visade Kulturen i Lund en stor minnesutställning över lundasilversmeden Wiwen Nilsson. Utställningen hade föregåtts av en grundlig inventering som utmynnat i ett stort vetenskapligt arbete av Kersti Holmquist. Författaren var under många år Nordiska museets oomstridda silverexpert innan hon övergick till att bli överintendent på Livrustkammaren-Hallwylska museet-Skoklosters slott.

Det är en magnifik bok både som grafisk produkt – till detta återkommer jag – och till sitt innehåll, magnifik på grund av helhetsgreppet, fullständigheten och klarheten. Det är en monografi där personen Wiwen Nilsson tecknas i helfigur med hela sin produktion, sina tankar och inte minst i kontakterna med sin samtids konstnärliga strävanden.

Wiwen Nilsson var konstnär, filosof och teoretiker. Han var utbildad till silversmed i faderns verkstad i Lund och i Tyskland, till konstnär studerade han i Paris. Till hans närmaste vänner hörde GAN – Gösta Adrian-Nilsson – och Gregor Paulsson. Av samtida silversmeder var det bara Jacob Ängman och Erik Fleming som räknades som hans medtävlare. Ängmans och Flemings arbeten är ofta mjukare i formen, lättare att ta till sig, men ingen av dem arbetade så konsekvent och i så modernistisk anda som Wiwen Nilsson. Ty det är med benhård konsekvens som han utvecklar sitt formspråk. Mest känd har han blivit för sina kantigt raka former, men boken visar att variationerna är många och formrikedomen mycket stor.

Kersti Holmquist låter oss följa Wiwens liv och verk – vi blir Wiwen med honom redan i förordet, men det är faktiskt den enda intimiteten hon tillåter sig. Boken delas upp i fyra avsnitt: förhistorien, d.v.s. faderns verkstad och miljö, därpå följer Wiwen före 1930, året för hans stora ge-

nombrott. Nästa avsnitt behandlar Wiwens produktion, det är det största och viktigaste som med all rätt upptar halva boken, och till slut följer en karakteristik, ett porträtt i ord av konstnären. Avsnittet om hans produktion är tematiskt upplagt, vilket gör det klart och lättöverskådligt. Bokens disposition utnyttjar därmed fördelarna både av det kronologiska och det tematiska synsättet.

Det handlar om experimentell formgivning, antingen det gällde corpus-arbeten, matsilver, kyrksilver eller smycken. Varje detalj var handgjord i den egna verkstaden. Rent hantverksmässigt är Wiwen Nilssons produktion av högsta klass även om hans belackare trodde att han gjorde det enkelt för sig med att böja silverplåten i fasetter, vilket givetvis inte var fallet. "... dessa släta ytor, dessa fasetter, de är väldigt svårt att få distinkta i sin form ... de måste vara exakta, annars faller hela saken" förklarade Wiwen Nilsson i en citerad radiointervju från 1943. Som konstnär i silver var han nyskapande. Sitt internationella genombrott fick han med sina smycken.

Medan Wiwen Nilssons corpus-arbeten och kyrksilver varit relativt kända är kedjorna med värdighetstecken en nyhet för mig. Jag saknar helt förståelse för företeelsen som sådan, men konstnärligt sett är de överdådiga. De flesta är gjorda för Knutsgillen, en uppenbarligen helisksånsk typ av sammanslutning. Emblemet med Sankt Knuts bild är uppbyggt av förgyllda lameller i planrelief, omgiven av text. Undertill hänger en liten papegoja av sammansatt lameller och med graverad fjäderskrud. Dessa emblem är gjorda med humor och uppfinningsförmåga och har samtidigt en högtidlig tyngd. Det framgår också av textens puls att författaren är fylld av beundran.

Kersti Holmquists överlägsna kunskaper serveras i lättsmält form. Läsaren kan känna sig säker på att alla dessa svåra hantverkstermer är de absolut rätta, att varje form, varje ornament fått sin absolut rätta benämning. Analyserna är formbeskrivande, föremålen beskrivs som t.ex. sexkantingar, åttkantingar, halvkupoler, lamellreliefer eller plangeometrisk figur. Genom sin klarhet är dessa beskrivningar lättfattliga och visuella men ibland lite torra. Det händer att jag saknar en estetisk analys: hur silvrets yta ibland har mjukhet och värme, hur den ibland är hård och kall som aluminium, hur speglingar uppstår

mellan de olika formerna eller hur olika färger av guld spelas ut mot varandra. I språkets flyt anar man att författaren sätter vissa föremål framför andra, men hon är så objektiv att hon inte pekar ut de viktigaste arbetena eller påpekar när något inte blivit så bra. Detta senare är inte riktigt sant. När Gastronomiska Akademien beställer undertallrikar får varje medlem sin namnteckning graverad på den vidunderliga silverytan i tallrikens brätte invid en bild av Sankt Martins huvud; då konstaterar författaren att det är tveksamt om dessa namnteckningar och bildframställningar alltid förhöjer den estetiska kvaliteten. Det kan man kalla ett understatement. Men dessa invändningar väger lätt med tanke på den noggrannhet som präglar boken i varje detalj. Och helhetsgreppet och den kloka avvägningen finns hela tiden närvarande.

Texten åtföljs av utomordentliga fotografier. Sällan ser man silver så vackert fotograferat i färg, mestadels med raffinerat skiftande ljusgrå bakgrund. De flesta av de nytagna fotografierna är tagna av Lennart Hansson, Lund, och Lars Westrup, Kulturens fotograf. Under varje bild av ett föremål uppges dess höjd, vilket ger en föreställning om den omsorg med vilken boken gjorts.

Layouten är överdådigt vacker, den känns ny och fräsch och är på alla punkter samstämmig med innehållet. En trespaltig text ger stora möjligheter till olika bildstorlekar och gör varje uppslag till en egen komposition. Varje avsnitt inleds med en helbild och en titelsida med ett band av fem bilder, de mest raffinerade rubriker och en ypperligt formulerad sammanfattning eller ingress. I löptexten utmärks alla citat av Wiwen Nilsson själv med förstörade röda citationstecken, vilket påkallar läsarens uppmärksamhet. Hela boken har en silverkänsla, den är i varje detalj en kvalitetsprodukt, inte ett endaste korrekturfel har jag kommit på. Med denna bok har Wiwen Nilsson fått ett monument som definitivt visar att han hör till de verkligt stora och nyskapande konsthantverkarna. Kulturen i Lund bör framhållas som inte sparat något när det gäller bokens utformning.

Elisabet Stavenow-Hidemark

Holger Rasmussen: Hattens rette brug. Hue, hat og hætte i kulturhistorien. Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck. København 1990. 176 s., ill.

I Fataburen 1963 publicerade Gunnel Hazelius Berg en mycket läsvärd essay om "Hattens rätta bruk". Titeln antyder att dräktforskarna vid denna tid börjat intressera sig för dräktplaggens funktion, inte bara som tidigare för deras form och tidsprägel.

I Skalk 1979 lånade Holger Rasmussen samma rubrik för en artikel, som nu vuxit till en vacker och välillustrerad populärvetenskaplig bok med utgångspunkt från danska förhållanden. Men idag är funktionalismen överspelad och det är snarare huvudbonadernas symboliska roll som aktualiserats, något som även kommer till uttryck i ett par av kapitelrubrikerna: "Symbolet for ære og magt" och "Hatten som politisk symbol". Utan tvekan är hatten det mest symbolladdade av alla dräktplagg. Det är nyttigt att bli påmind om detta sedan hatten och mössan blivit ett plagg som endast brukas av den äldsta generationen.

Holger Rasmussens bok är ingen monografi. För en sådan saknas flera viktiga avsnitt. Den innehåller i stället en rad fristående bidrag till huvudbonadens kulturhistoria, delvis baserade på hans egna tidigare publicerade uppsatser. Källmaterialet är brokigt och omfattar allt från mynt och porträtt till lokalhistoriska arbeten och författarens egna fältanteckningar. De olika kapitlen kan läsas i vilken ordning som helst eftersom boken saknar egentlig struktur.

Rasmussen skildrar huvudbonadens användning som skydd mot både kyla och hetta, men också dess påverkan av tidsmoden och anpassning till människans olika åldrar och skiftande sociala status, från skamtecken till maktsymbol. Huvudbonadens roll som distinktionstecken exemplifieras av doktorshatten, men hade kunnat belysas även med skolmössan. Med min första skolmössa tog jag bokstavligen det första steget in i klass- och klättersamhället. Jag glömmar aldrig med vilken stolthet man efter varje godkänt läsår gick till mösshandlaren för att få en ny mössnodd som tecken på avancemanget som så småningom gav rätt att bära den grå realskolemössan och den vita studentmössan. Mössbytet fungerade alltså som en rite de passage för att tala med van Gennep (som var fransman och inte schweizare, s. 55). Fasonen på studentmössan

liksom fodrets färg vittnade i sin tur om man var lundensare eller uppsaliensare.

Med eller utan mössa kunde göra stor skillnad. I en nytkommen lokalskildring berättas om en skomakare som tillika var fjärdingsman. Som barhuvud skoppligare i sin verkstad hade han inte mycket att säga till om, men när han gav sig ut i byn med fjärdingsmannamössan på huvudet var han en respekterad, ja rentav fruktad person.

Hatten är ett modeplagg och modena kan skifta snabbt. Den romantiska kalabrisk bandithatten har längesedan gått till historien som konstnärshatt, medan den franska baskern, neddragen över ena örat, inte sällan burits även av konstnärer – och en och annan akademiker – i Skandinavien. Som rituellt plagg kunde hatten dock vara mera seglivad. Doktorshatten i Danmark hade baretts form ända till dess den försvann som doktorsinsignium vid 1800-talets mitt. Den svarta doktorshatten i Sverige, överklädd med siden, har däremot sitt ursprung i den spanska hatten.

Som distinktionstecken mellan ogifta och gifta har kluten av ålder fungerat i Danmark och Sydsvrige. En intressant notis som Rasmussen framdragit ur en jylländsk krönika 1730 omvittnar att "Denne moder er forlængst aflagt her, så man neppelig nu kan kende en pige fra en kone, men i Skåne er denne mode endnu gængs".

Som skamtecken har "horkluten" brukats i Sverige och Norge för kvinnor som "legat bort sig". I Danmark avslöjade i stället mössbandens färg den ogifta kvinnans skam. För mannens del var det inte potensen utan impotensen som gav anledning till skamtecken. Han försågs med horn och blev hanrej, dock mera bildligt än reellt, låt vara att impotens även kunde vara en tillräcklig orsak till äktenskapets upplösning (jfr H. Pleijel i Festskrift tillägnad K. Rob. V. Wikman, 1966). Ole Höjrup har (i Budstikken 1959) givit exempel på hur hanrejsmotivet broderats på en kudde i ett aldeles speciellt fall. Holger Rasmussen återger ett par handmålade bilder med samma motiv, som kanske fungerat som anonyma nidbilder. Texten på en av dem återgår på ett kistebrev av boktryckaren Höpffner i Köpenhamn och det har med svensk text tryckts också av flera sydsvenska boktryckare (N.-A. Bringéus i Etnologiska studier tillägnade Phebe Fjellström, 1984, s. 22 ff.).

Huvudbonaden brukades även som etnisk

markering, nämligen för judarna. Traditionen har medeltida rötter, men synes i olika tider ha haft olika motivering. Judemössan har burits både av fri vilja och som ett påtvingat rastecken. På medeltida kalkmålningar uppträder ofta Josef, Marias trolovade, med judemössa. Men den illustration Rasmussen använder som exempel från Krogsteds kyrka omkring 1440 visar inte judemössan utan den romerska soldathjälmen!

Ett intressant kapitel, där Rasmussen kan bygga på egna tidigare studier, behandlar stråhatten och solhatten, som har gamla traditioner i Danmark. Ofta har tillverkningen varit lokalt bygdehantverk, något som det även finns exempel på i Riseberga i Skåne.

En skyddshatt för små barn var fallhatten, som var särskilt ståtligt utstyrd på Amager. Trots att Rasmussen är välorienterad i den svenska litteraturen hänvisar han dock inte till Ulla Lindströms undersökningar av detta plagg, som förekom hos både hög och låg och motsvarade våra dagars plasthjälm.

Skillnaden mellan huvudbonader för pojkar och flickor belyser Rasmussen utifrån snittet på olika barnmössor. Samma distinktion förekom på de sydsvenska dopmössorna.

I slutkapitlet "Hatten som transportmedel" ger Rasmussen exempel på hur ömtåliga varor eller småting burits på huvudet under hatten. Ännu idag bär sotaren sitt "kontor" på detta sätt i Danmark. Har manne denna tradition sitt ursprung i bruket att bära olika varor med bäring på huvudet? Denna "sydländska" transportmetod har ju, som Gösta Berg visat (*Studia ethnographica et folkloristica in honorem Bela Gunda*, 1971), en gång förekommit ända upp i Stockholmstrakten. I min egen barndom brukade man till en oartig pojke som inte hade vett att lyfta på huvudbonaden säga: "Har du ägg i mössan?"

Även talesätten har en del att säga om bruket av huvudbonader i gången tid, t. ex. "en fjäder i hatten" – varmed en framgångsrik jägare utmärktes – eller "att prata i nattmössan". I kyliga sovrum fyllde nattmössan nog sin funktion, det visar t. ex. de sydsvenska bonadsmålningarna. Men var det även av denna anledning den bars av lärda stofiler ännu på 1940-talet i Det Kongelige Bibliotek?

Nils-Arvid Bringéus

Bo Bjelfvenstam: Ernst Jacobsson — arkitekt, oscarian, jude. Carlssons. Stockholm 1991. 301 s., ill.

Bo Bjelfvenstams bok med denna märkliga men alldeles adekvata undertitel handlar om hans morfars far, arkitekten Ernst Abraham Jacobsson (1839—1909). I författarens familj har bevarats brev och fotografier som ger denna bok ett nyhetens behag. Den kommer nämligen med ett alldeles nytt material, som belyser judiska förhållanden i Stockholm vid 1800-talets slut, och ger också nya bidrag om kamratkretsen av unga arkitekter, som var elever till Scholander.

Jacobsson var ingen nyskapande arkitekt men han var en duglig yrkesman med ett mycket stort verksamhetsfält. Han var berest som få. Redan 1864 är han i England tillsammans med G.A. Dahl. Jacobsson studerar kyrkobyggande i nygotik som var mycket intensivt vid denna tid. Under år av resor i Europa kan vi följa honom i breven till modern. Han fick många betydande uppdrag både i Stockholm och många landsortsstäder. Det är en viktig arkitektgärning som dras fram ur glömskan, ty även om Jacobssons namn och vissa av hans byggnader är bekanta har ingen tidigare gjort någon sammanställning över hans liv och verk.

Jacobsson var elev till Scholander och kamrat med Zettervall, Gellerstedt och G. A. Dahl. Därmed hörde han till tidens tongivande arkitekter.

Som den förste erhöll Jacobsson Jenny Linds stora resestipendium. Han sökte upp henne i Hamburg på sin resa till Italien för att tacka. En vänskap uppstod och hon kallade honom sin "stipendieson". Rent rörande är berättelsen om hur hon helt privat sjunger folkvisor till hans ackompanjemang eller hur hon dansar med sina små barn när han spelar.

Jacobsson, eller Ernst som författaren familjärt kallar honom boken igenom, växte upp i ett fattigt judiskt hem med en bråkstake till far, som ådrog sig all slags judeförföljelse och som slutligen hängde sig i sin skosmörjefabrik då Ernst var 13 år gammal. Modern var mycket kultiverad och uppmuntrade sonen ständigt; med stolthet konstaterade hon att han var Sveriges förste judiske arkitekt. Hon var släkt med en rad framstående judiska familjer, som kom att hjälpa Ernst på många sätt, bl. a. med att ge honom stora uppdrag. Han gifte sig med Selma

Lamm och kom därmed in i den förmögna och inflytelserika lammska släktkretsen.

1870-talet var Jacobssons mest produktiva tid. Banker, sjukhus, kaserner, privatvillor och kyrkor lämnade hans ritbord i snabb takt. Senare ritade han också teatrar. Som anställd vid Överintendentsämbetet ritade han en mängd kyrkor. Det kan synas märkligt att en ortodox jude ritade lutheranska kyrkor, men det var kanske inte konstigare än att Scholander, som inte var jude, ritat synagogan i Stockholm. Bjelfvenstam menar dock att Jacobssons mosaiska trosbekännelse hindrade honom från att få topp tjänster inom Överintendentsämbetet. Mot detta talar att han blev slottsarkitekt hos Oskar II, vars konservatism vid tillsättningar är känd.

Det är samhörigheten med den judiska kretsen och karriären i det oscariska samhället som Bjelfvenstam skildrar med kärlek, kunskap och förståelse och han gör det på ett språk som är en ren njutning att läsa. Detta är kulturhistoria av hög klass.

Författaren har valt att i rutor ge torra fakta om de byggnader som tas upp, vilket är bra eftersom flödet i framställningen på så sätt inte bryts. Ty denna skildring är mer kulturhistoria än arkitekturhistoria med sina rika associationer och utblickar mot världsutställningar, sjukhusbyggande, kaserner, kyrkors disposition eller olika typer av teatrar.

De flesta av Ernst Jacobssons byggnader är borta. Av det som finns kvar i någorlunda oförvanskat skick är kasernerna vid Valhallavägen, kyrkorna i Nykyrka, Jokkmokk och Hököpinge, Villa Solhem på Djurgården och Gävle teater. Han arbetade i nyrenässans, nygotik och fornnordisk stil och hade en förmåga att fritt använda de gamla formerna. Som barn av sin tid säger han sig älska enkelheten och övergjutit sina fasader med ornament.

Tyvärn har Nykyrka kyrkas vackra träinteriör inte kommit med i boken (bilden som säges vara den visar ett annat kyrkorum). En verksförteckning ingår; där kunde man också ståta med ombyggnaden av Sofiero. Korrekturfelen är fler än som är acceptabelt och personregister saknas. Inte kan jag heller hitta Jacobssons födelseår; det står att han var 13 år 1852, men saken kunde ha uttryckts klarare. Dessa invändningar väger dock lätt mot att vi har fått en biografi över en på sin tid betydande arkitekt och en översikt över

hans verk. Inblicken i hans judiska miljö hade inte kunnat ges av en utanförstående.

Fredric Bedoire har skrivit ett utmärkt förord

om den judiska affärsvärlden och kulturkretsen i det sena 1800-talets Stockholm. Boken är rikt illustrerad.

Elisabet Stavenow-Hidemark

KORTA BOKNOTISER

Anne-Marie Ericsson: Svensk smyckekonst från jugend till postmodernism. ICA bokförlag. Västerås 1990. 163 s., ill.

Anne-Marie Ericsson har på ett föredömligt sätt gripit tag i ett svårt ämne. Inom smyckekonsten är den svenska jugendperioden rätt slätstruken och tiden efteråt har inte ägnats så mycken uppmärksamhet. Det är egentligen först med Kersti Holmquists utomordentliga bok "Silversmeden Wiwen Nilsson" vi får detta sekels nyskapande inom smyckekonsten belyst. Det finns visserligen en rad vackra utställningskataloger och enstaka illustrerade böcker, men A.-M. E. har i stort sett fått gräva fram mycket av sitt material från grunden. Tursamt nog lever många av smyckekonstnärerna, så personliga kontakter och brevväxling ligger till grund för de senaste decenniernas avsnitt, perioden efter andra världskriget.

Under 1940-talet fortsatte Wiwen Nilsson att befästa sin ställning som nyskapare av smycken, Erik Fleming, Sigurd Persson m. fl. profilerade sig också. Estrid Ericson var en av de få kvinnor som kunde ta upp konkurrensen med de manliga ädelsmederna och hon gjorde det i ett material och till ett pris, som var åtkomligt för många, nämligen i tenn.

Under 1950-talet debuterade Torun Bülow-Hübe med ett mycket personligt skapande, också hon bredvid statusbegreppet guld, silver och ädla stenar. Det blev djärt slingrande halsringar av silver, men även mäsingstråd och glasstenar kom till heders. Flera profilerade sig med vackra vardagssmycken som t. ex. Sigurd Persson med "Skåla och Ruta" som strax döptes till "modulsmycken" av tidskriften FORM. Svenska Slöjdföreningens utställning med mottot "Svenska smycken under 500 kronor" och Helsingborgsutställningen H 55:s smycken väckte stor uppmärksamhet. "Upplevelsen av att smyckekonsten kändes särskilt avantgardistisk kan möjligen förklaras med att den gjorde den fria konstens formvärld mer begriplig. Modernismen blev nu användbar, kroppslig och personlig."

A.-M. E. belyser "Göteborgsskolan" under 1950-talets senare del, men utställningen "Nutidssmycken" på Nationalmuseum 1959 banade definitivt vägen för en ny smyckekultur. Chefen för museets konsthantverksavdelning Carl Hernmark skrev i katalogens förord: "Individuellt, konstnärligt skapande är inte identiskt med dyrbarhet." Men att det kan vara det, visar under 1960-talet både Sigurd Persson, Rey Urban, Barbro Littmarck och Birger Haglund. Bokens illustrationer rörande 1960-, 1970- och 1980-talen ger en bild av de sprängda barriärerna och just ett "genombrott". I slutet på 1960-talet inträdde en kort period, då "finkulturen" fick sparken, men perioden varade inte länge och på 1970-talet kom Kristian Nilsson med sina fascinerande juvelbeströdda skapelser och ibland nästan skrämmande naturalistiska detaljer och Sigurd Persson med "Venus födelse". Lyxen var som pånyttfödd och härlig.

Bokens sista kapitel kallar författarinnan "Postmodernistisk frihet" och berör 1980-talets många vågade och ibland rätt opraktiska smycken av de mest otroliga material. Plasten bekantade vi oss med redan på 1960-talets slut, nu var det dags för järn, titan, niob, tantal, horn, skinn och fjäder. Den svenska smyckekonsten blommar ut hand i hand med den internationella och A.-M. E. belyser en mångfald av fascinerande smycken och presenterar i korthet namnen bakom verken. Många av de unga skyttar fram och det är blott att önska att de fortsätter att skapa "smycken med sting" – ja, och att svenska kvinnor inser att ett unikt smycke i t. ex. silver och järn kan bli betydligt värdefullare än "metervaror" i guld som t. ex. bismarcklänk och ärtkedja.

Nu väntar smyckeeentusiasterna på ett antal monografier. Anne-Marie Ericsson skrev redan en 1983 om Olle Ohlsson och många andra skulle det vara intressant att läsa mera om. En liten volym med stämpelregister skulle också behövas!

Lis Granlund

Kung Erik XIV:s kröning 1561. Red. av *Ulrica Thoresen* och *Astrid Tydén-Jordan*. Kungl. Husgerådskammaren. Stockholm 1990. 48 s., ill. (bl. a. färglagda teckningar av Göte Göransson).

Med anledning av Skattkammarens på Stockholms slott 20 års jubileum utgavs den ovan nämnda publikationen 1990. Av samma anledning utställdes Erik XIV:s en gång purpurfärgade guldbroderade kröningsmantel, numera blekt till en brun nyans och för troligen hundraåriga sedan berövad besättning av hermelin.

Skriften är en reseberättelse fritt återgiven efter dagboksanteckningar av ambassadsekreteraren Simon Fischer, som följde med den pommerska ståthållaren Henrik Normans ambassad till kröningen.

På Kungliga Biblioteket finns ett koncept på tyska av den ursprungliga handskriften, varav ett utdrag trycktes i Stockholms Magazin 1781. Emil Hildebrand publicerade en del av konceptet på svenska i Historisk Tidsskrift 1885. Skildringen har sovit en törnrosasömn sedan dess, men i ny regi återuppstår år 1561:s största händelse: *Kröningen*. Göte Göranssons illustrationer återger såväl prakten i domkyrkan i Uppsala, processionerna och kröningsmåltiden som allmogens förtjusning över det rejäla skrovålet kungen bjöd på. Erik XIV lär ha utspisat sjutusen människor dagligen under kröningsperioden. Att åtskilliga stannade länge omtalar Fischer i sina anteckningar. Den pommerska ambassaden åkte hemifrån Kolberg den 10 maj 1561 och kom tillbaka till hemorten först den 15 augusti samma år. Vad som hände under den aktuella tiden är intressant och roande att läsa om. Och det vore önskvärt att historiektionerna i skolorna piffades upp med denna verklighetsskildring.

Själva kröningsakten är inte omtalad i Fischers koncept. Redaktörerna har låtit Sveriges förste protestantiske ärkebiskop Laurentius Petri berätta. Han utformade det ceremoniel som i huvudsak användes till och med Sveriges sista kungakröning — Oskar II:s — år 1873.

Som slutvinjett hade det varit intressant att få se flamländaren Steven van der Meulens porträtt av Erik XIV från just 1561, originalet som ligger till grund för Göte Göranssons teckningar av kungen.

Lis Granlund

Folkloristisk brevlåda. Lyssnarbrev valda och kommenterade av *Bengt af Klintberg*. Norstedts. Stockholm 1991. 203 s.

Folklivsforskarna vid universitet och museer har sedan decennier haft en påfallande god kontakt med den breda publiken. Många har haft talanger för populärvetenskaplig verksamhet och ämnet möter ett starkt gensvar hos allmänheten. Särskilt folklorister har varit efterfrågade som föreläsare och skribenter i populärvetenskapliga sammanhang, onekligen en rättvis kompensering för deras annars rätt begränsade arbetsmarknad. Radion är ett medium som visat sig särskilt lämpligt för föreläsningar och samtal om folkulturens muntliga traditioner. Ett exempel är programmet Folkloristisk brevlåda, som sändes 100 gånger mellan 1984 och 1989. Programmets folkloristiske expert, Bengt af Klintberg, har nu valt ut ett femtiotal ämnen som varit uppe till diskussion i detta forum. Varje avsnitt inleds med ett brev och en förfrågan från någon undrande lyssnare och sedan fylls detta på med kommentarer och liknande exempel från andra lyssnare som stimulerats av den ursprungliga frågeställaren. Därefter kommenterar Bengt af Klintberg breven, sätter in ämnet i sitt rätta kulturhistoriska sammanhang och försöker i vissa fall föreslå en förklaring eller ett ursprung till företeelsen i fråga.

Resultatet har blivit en ovanligt underhållande läsning. Här samsas klassiska seder som barfotaspringning, kryckeståt, sjunga maj i by och julens tomte med frågor om egenartade uttryck (som "Davids höns under isen" och "Gud i London"), svårförklarade fenomen i naturen (som förekomsten av järnringar i bergväggar), spridda men svårförklarade fördomar (mot t. ex. att haljunga inomhus eller att jämföra varandras händer) och olika intressanta exempel på yrkesskrock (t. ex. sömmerskors sätt att bruka nålar och nålstick som lyckomagi). Många som skrivit till brevlådan har uppenbarligen blivit förvånade över att vad de själva uppfattat som egna familjeseder visar sig vara kända från vitt skilda håll i landet. Ett lustigt exempel på detta är dryckesritualen "Per Matsson" (då ett dryckeskärl går runt middagbordet från far till mor och så vidare under en formelaktig dialog), som tydligen praktiserats vid julen i många olika familjer, inte minst i herrgårdsmiljöer. Man slås av effektiviteten i en insamling av nutida folklore som sker via radion. Med tanke på hur glest spridda många av dessa seder numera är så kan en insamling via t. ex. ortsmiddelare bara bli som att leta efter en nål i en höstack.

Mats Hellspong

Äldre årgångar av Rig säljes billigt!

F.n. pågår en flyttning och omorganisation av Rigs lager på Nordiska museet. I samband med detta säljer Föreningen för svensk kulturhistoria ut såväl enstaka nummer som hela årgångar. Ett mindre antal nummer finns kvar från tidskriftens första år 1918–1923. Från slutet av 1920-talet och från 1930-talet finns inga nummer bevarade. Från 1940-talet och framför allt från mitten av 1950-talet och framåt finns gott om restexemplar.

Försäljningen sker till realisationspriser. Ett enstaka nummer kostar 5 kronor, en hel årgång 20 kronor. Portokostnader tillkommer. Försäljningen pågår så länge lagret räcker. Möjligheten finns alltså att mycket billigt skaffa sig en obruten serie årgångar av Rig i varje fall från mitten av 1950-talet.

Den som önskar beställa Rig, enstaka nummer eller hela årgångar, ombes vänligen göra en skriftlig beställning till Föreningen för svensk kulturhistoria, Nordiska museet, 115 21 Stockholm. Det går också bra att ringa till tidskriften Rigs expedition, Nordiska museet, tel. 666 46 00.

Leka för livet

Fataburen

Nordiska museets och Skansens årsbok 1992.

Att leka är att kunna förvandla verkligheten till något annat, att sätta en guldkant på livet, som ger det en mening utöver det vanliga.

Så skriver en av författarna i Fataburen, som i år handlar om lekens betydelse och om generationers syn på lekar och leksaker. Astrid Lindgren skriver om sin barndoms lekar. Här berättas också om Gustav III:s leksaker, om vinterlekar, om hemmagjorda leksaker, om pappersdockor och datorspel. Om barnramsor, Bellmanhistorier och "alla barnen"-rim.

Leka för livet ges ut i anslutning till utställningen *Barnets århundrade* och ett par artiklar pekar på de kulturhistoriska museernas möjligheter att göra historien levande genom upplevelser, fantasi och upptäckarglädje.

Mycket rikt illustrerad, delvis i färg.

Pris 250:—

Köp den i bokhandeln, på Nordiska museet
eller beställ direkt från

NORDISKA MUSEETS FÖRLAG

Box 27820

115 93 STOCKHOLM

Tel. 08/666 46 00, fax 665 45 80