

uppmärksamma högtiden överhuvudtaget. Från finska förhållanden känner jag igen att halloween framförallt uppmärksammas i barnfamiljer, dels genom förskola och skola, dels genom utbudet i affärer, samt blir en angelägenhet för äldre tonåringar och unga vuxna.

Ibland är det kanske det populärvetenskapliga greppet som gör resonemanget lite tunt, och man önskar att det hade funnits utrymme för en mer genomarbetad analys med stöd i forskningen. Detta gäller till exempel i avsnittet som diskuterar kritiken som framställts mot olika kommersiella maskeraddräkter som spelar på könsstereotyper eller etniska dito. Att jämföra dessa dräkter med till exempel humorgruppen Monty Phytons parodier på fransmän håller inte riktigt, eftersom man då bortser helt från det maktperspektiv som finns mellan olika kulturella uttryck. När britterna driver med fransmän är vi ganska långt ifrån ett vitt västerländskt stereotypiserande av araber eller mexikaner (vilket det ges exempel på i texten). Även om analysen försöker sätta fingret på både problem och karnevalistiska möjligheter i dessa maskeraddräkter blir jämförelserna lite väl svepande och exempel på nationalitet och etnicitet analyseras utan åtskillnad.

Det som framförallt är värt att lyfta fram är hur författarna inte bara beskriver en tradition, utan också förtjänstfullt visar hur traditioner fungerar och hur halloween förhåller sig till både äldre och samtida firanden av olika högtider. Detta gör de genom talrika exempel, både från media och ur arkivmaterial, där inte bara halloween utan också andra festtraditioner förankras i en både historisk och samhällelig kontext. Helt klart är att halloween som Skott uttrycker det «fyllde ett tomrum» när festseden kom till Sverige – annars skulle den inte ha slagit rot och utvecklats till det den är idag. I halloween finns både möjligheter för barn

att på ett lekfullt sätt tänja på gränserna för vad som anses vara accepterat beteende i vuxenvärlden, och en återgång till ett karnevalistiskt utklädande för ungdomar och unga vuxna där man får överträda normgränser och kasta omkull makthierarkier.

Slutligen bör tilläggas att boken är rikligt illustrerad med fotografier, illustrationer och reklambilder, men här finns också barnteckningar och blogginlägg, vilket tydligt visar hur etablerad halloween-traditionen är i Sverige idag. Igenom hela boken finns också kortare faktatexter insprängda, som fokuserar på specifika aspekter som till exempel fladdermöss och spindlar i folktron och halloween, vampyrer och zombier, eller den svarta spetsiga häxhattens historia. Redan den som endast läser dessa texter får en god dos allmännyttig information till godo och en bild av vad halloween kan handla om.

Yrsa Lindqvist og Susanne Österlund-Pötzsch (red.) 2018. *Jordnära: Etnologiska reflektioner över ny nordisk mat*. Skrifter utgivna av svenska litteratursällskapet i Finland, nr. 822. 230 s. Illustrert.

Anmeldt av Håkan Jönsson

De internationella framgångarna för det så kallade nya nordiska köket väcker flera intressanta frågeställningar ur ett etnologiskt perspektiv. Hur kunde de tidigare så renodlat utåtblickande och modernitetsvurmande restaurangerna i de nordiska länderna plötsligt börja blicka tillbaka till de nordiska rötterna? Vad händer när traditioner medvetet används för att gestalta ett innovativt kök? Hur ser det nya nordiska köket ut i hemmen, långt bort från de Michelin-stjärneprydda restaurangerna? Och hur skall etnologer förhålla sig till intresset för och användandet av de kunskaper kring råvaror,

maträtter, konserveringsmetoder, nödmat och annat som tidigare var ett fåtal etnologers och arkivariers territorium, men nu används som rekvisita i bloggar, restauranger och glassiga matmagasin?

Boken *Jordnära* ger olika perspektiv på 2000-talets dynamiska skeden i nordisk/a matkultur/er. Artiklarna är skrivna av forskare med gemensamma etnologiska ansatser och forskningsfält, men från olika nordiska länder. De kompletterar varandra bra, framför allt empiriskt, men också genom en viss bredd i de analytiska ansatserna.

Det läggs en hel del tid och resurser på att äta och dricka, men det finns trots allt begränsningar för hur mycket vi kan stoppa i oss. Däremot verkar det inte finnas några som helst begränsningar för hur mycket det går att prata och skriva om mat. Att utvecklingen av den medierade maten och drycken står i fokus för flera av bokens bidrag verkar därför fullt rimligt.

Anna Burstedt skriver om restaurangkritikens språk. Det är nästan rörande att läsa de långa citaten från restaurangkritiker som försöker hålla upp tolkningsföreträdet för vad som är god smak i en tid där de blivit allt mer hotade av digitala tjänster som trip advisor, där vem som helst kan förmedla sina smakdommen till andra hugade besökare. Men i den professionella restaurangrankingen duger naturligtvis inte detta. Med ett eget språk förklaras distinktionernas betydelse, ju subtilare desto bättre. Här blir det tydligt hur det jordnära idealet i 2000-talets toppgastronomi inte alls handlar om att äta enkel mat, och framför allt inte mat som är enkel på det sätt som den äts av den faktiskt existerande landsbygdsbefolkningen. Med jämförelser mellan nya och äldre restaurangguider får vi ett välkommet historiskt perspektiv på det jordnära temat.

Henne Pico Larsen bygger vidare på berättelsetemat och hävdar med fog att en viktig del av serverandet av det nya nordiska

köket består av att servera just berättelser. Larsen fokuserar på det vildplockade som motiv och praktik i det nordiska köket. Hon går ut och plockar sniglar med Roland Rittman, en av de entreprenörer som fått ett uppsving i och med de nya restaurangernas vurm för naturens dolda skatter. De berättelser som sniglar, harsyra, bokollon och andra vilda läckerheter förmedlar är den om nordisk "terroir". Berättelserna är i hög grad estetiserade. Den tidigare så polerade chefskocken på restaurang Noma, Rene Redzepi, anlägger skägg, klär sig i stickade tröjor och gummistövlar och låter sig fotograferas när han går på samlarjakt i naturen. Berättelserna förmedlas således inte bara med ord, utan också med bild. Föreställningarna om den jordnära maten hade knappast haft samma framgång utan tillkomsten av Instagram och specialiserade gastronomiska tidskrifter med ett överflöd av ambitiösa fotografier på såväl maträtter, råvaror som kockar.

Detta tar Yrsa Lindqvist fasta på i sin artikel om mat på bild – att illustrera rena råvaror. Den handlar om tillkomsten av den av Marthaförbundet utgivna broschyren "Rena råvaror". Broschyren är en av många i en genre av publikationer som med tämligen avancerad estetisering försöker visualisera en idyll bestående av vild natur och genuint jordbruk och mathantverk, som i kombination med arktiskt klimat och ljus förmodas skapa alldeles särskilda kvaliteter på råvaror. Lindqvist gjorde själv intervjuer och skrev texter till broschyren, men det är inte texterna som är i fokus utan bilderna. Förutom en detaljerad och föredömlig bildanalys bidrar artikeln med ett historiskt perspektiv. Fotografier på mat naturligtvis inte är något nytt, och Lindqvist gör en jämförelse med kokböcker från tidigare epoker. En bild på "hare på spett" från Gustava Björklunds kokbok från 1849 ger en välgörande påminnelse om att den esteti-

serade ”råa” naturen i 2000-talets tappning trots sin ambition av att visa det rena och äkta döljer en stor del av alla de ingredienser och praktiker som faktiskt behövs för det nya nordiska köket.

Ester Bardone ger ett viktigt bidrag i en artikel om minnen av att plocka skogsbär. Förutom en intelligent och generell analys av nostalgins betydelse för upplevelsen av konsumtionen av bär, som också kan tillämpas på andra råvaror, breddar den bokens tema genom att ha Estland som empiriskt fält. Om *Estonian Gourmet cook book* från 2006 mycket väl skulle kunna vara publicerad i de andra nordiska länderna (med mindre ändringar), så gäller inte detta för de frågelistsvar från 1937 och 1947 som Bardone har som jämförande material. Det visar hur mat, även i den renaste naturform, påverkas av politik. Estlands politiska historia, med såväl den turbulenta mellankrigstiden som den sovjetiska efterkrigstiden, avviker markant från övriga nordiska länder. Från ett komplement i bondehushållets självhushållning, blev bär under sovjettiden ett välkommet komplement till mathållningen. På grund av sin säsongsbundenhet och oregelbundna tillgång var de vilda bären svåra att kontrollera, även i en kommande-ekonomi. Dessutom ledde den svåra matbristen under de första decennierna efter andra världskriget till att bär blev något mer än näringstillskott eller sensoriska upplevelser, de var en nödvändighet. Men var den sovjetiska erfarenheten enbart av ondo? Bardone konstaterar att medan västvärlden diskuterade fetma, övervikt och industrimat under 1960-talet, diskuterade den sovjetiska allmänheten det förträffliga med frukt och bär som en del av en rationellt anpassad kost, gärna med nya rationella metoder för hemkonservering. Den sovjetiska epokens kulturarv tillhör de viktigaste forskningsfälten för kommande år. Hågkomster och materiella erfarenheter finns tillgängliga,

samtidigt som de starkaste känslöyttringarna i samband med Sovjetunionens upplösning har dämpats. Det ger möjligheter för komparativa studier av nordiska erfarenheter som med sina likheter och skillnader kan ge nya insikter om matkulturer i förvandling.

Jon Thor Petursson undersöker skyr på Island. Det lär finnas få livsmedelsprodukter som har gjort en så snabb resa från obemärkt och utrotningshotad tradition till global försäljningssuccé för hälsomedvetna stadsbor som skyren. Det skulle möjligen vara quinoan från Anderna som blivit så populär att den blivit för dyr för många av konsumenterna i dess ursprungsområden, med folkhälsoproblem som följd. Det är således inte överraskande att skyren ger uppslag till en iderik artikel om kulturarv, modernitet och matkultur i förändring. Den ger viktiga perspektiv på den småskaliga matproduktionens samtida beroende av kulturarv, mode och nya teknologier. Etnografin ger som så många gånger möjligheter att komma bortom förenklade retoriska bilder av verkligheten, som den om motsättningen mellan tradition och modern teknik. På den ekologiska mjölkgården Erpsstadir, med tradition som främsta försäljningsargument, är mjölkningssroboten både en förutsättning för produktionen och en turistattraktion. Erpsstadirs skyr ges ett särskilt värde genom möjligheten att besöka platsen där den tillverkas. Skyr går från livsmedel till destination, för att låna ett uttryck från den turismindustri som blir allt mer sammanflätad med såväl restaurangsektorn som livsmedelsindustrin.

Även andra av bidragen i boken behandlar matens roll i upplevelseindustrin. Mat- och dryckesfestivaler är en självklar del av många regioners försök till profilering. Susanne Österlund-Pötzsch skriver om skördefesten på Åland, som på drygt tio år gått från nyhet till årligt återkommande

evenemang med över tiotusen besökare, de flesta ålänningar. Skördefesten hålls inte bara på en plats, utan möjliggör för besökare att få åka runt och ta del av många olika gårdar. Det är ett specifikt arrangemang, men ändå med ambitionen att visa upp en lantlig vardag bortom en iscensatt idyll. Med ett gediget fältarbete som bas får vi se hur skördefesten kan fungera som både turistmagnet, lokalsamhällesbyggare och mervärdesskapare för producenter. Men det uppstår också friktioner mellan de olika grupperna. Mat är förvisso en brobyggare, men också en vattendelare.

Connie Reksten studerar Bergens matfestival, och menar att den är så mycket mer än en festival för de boende eller ett regionalt brandingkoncept. Istället hävdar Reksten att festivalens kokande, rörande, hackande, smakande och lukande kan tolkas som en del av ett motstånd mot såväl politisk konservatism som kommersiell exploatering av matkultur. Vestlandets profilering som en ”sanselig” region kan visa vägen mot en ny framtid. Det ligger måhända en del önsketänkande i denna slutsats. Men Rekstens tes att motstånd kan bedrivas med ett annat språk och i en annan rationalitet än traditionella politiska kanaler - genom lukt, smak, konsistens och materialitet stämmer till eftertanke.

Med den prisbelönta boken *Jordnära* har vi fått en nordisk översikt över de senaste decenniernas ökande fascination för mat och måltid i Norden. Den ger också välbehövliga nyanser i en polariserad debatt där slow food och fast food ställs upp som oförenliga motpolar. Även om författarna till *Jordnära* har en viss slagsida åt slow food hållet, är det inte en vare sig enögd eller blåögd bild av idéerna om den genuina maten vi får. Jag landar i samma slutsats som matforskningens nestor, Sidney Mintz. Tänk om vi kunde komma bortom fast food och slow food och istället sträva mot ”food

at moderate speeds”. För en sådan utveckling behövs etnologisk matforskning. Gärna med fokus på det som skaver. Ordet jordnära leder tankarna till en idyll, men i dess praktiker ryms också konflikter och motsättningar. Där finns en kamp om tolkningsföreträdet om vad god mat, en levande landsbygd och ett gott liv bör innehålla. Fokus på dessa frågor skulle jag gärna se mera av i en uppföljare.

Frank Meyer (red.) 2018. *Norges lyder. Stabbursklokker og storbykakofoni. Norsk lokalhistorisk institutt/Nasjonalt biblioteket. 161 s. Illustrert.*

Anmeldt av Sigbjørn Apeland

Lyd er noko som alltid omgjev oss, og høyrsla er ein av våre fem sansar. Av og til estetiserer me det me høyrer og kallar det musikk. Og ofte synest me naturlydar som fuglesong, bekkesildring og vindsus i skogen er vakre. Av og til har det me høyrer ein praktisk, kommunikativ funksjon, som signal eller språk. Og, når lyden vert problematisk, til dømes i form av uønska støy, kan han medføra fysiske og psykiske helseproblem.

Difor er det og mange vitenskapsgreiner som arbeider med lyd på ulike vis, til dømes innan musikkvitenskap, lingvistikk, teknologiske fag, arkitektur, medisin og psykologi. Nokre forskarar, mellom anna Raymond Murray-Schafer har prøvd å sjå fenomenet lyd i eit vidare perspektiv enn det som har sortert inn under dei tradisjonelle vitenskapsgreinene. Han introduserte omgrepet *soundscape* (som i denne boka både er omsett med «lyd- eller klangunivers» og «helheten av naturlige og menneskeskapte lyder») for å peika på korleis produksjon, oppleving og fortolking av lyd er noko