

HISTORISK TIDSKRIFT
(Sweden)

127:1. 2007

Det svenska nationella köket – en social och kulturell konstruktion

Jonathan Metzger, *I köttbullslandet: konstruktionen av svenskt och utländskt på det kulinariska fältet*, diss., Acta universitatis stockholmiensis, Stockholm studies in economic history 42, Stockholm: Almqvist & Wiksell International, 2005. 423 s. (Summary: In the land of meatballs: the historical construction of swedishness and foreignness in the culinary field.)

Syftet med Jonathan Metzgers avhandling är att studera konstruktionen av "svenskt" och "utländskt" på det kulinariska fältet i Sverige mellan 1900 och 1970, samt relatera förändringar på detta fält till övergripande ideologiska skiften i samhället. Med kulinariskt fält avses i första hand kulinariska texter, framför allt olika typer av kokböcker.

Avhandlingen fyller en kunskapslucka i den ekonomisk-historiska och konsumtionshistoriska forskningen om 1900-talet. Den är, så vitt jag känner till, den första ekonomisk-historiska undersökning som studerar kopplingen mellan vardagsnationalism och matvanor i Sverige. Den visar att det som vi i dag uppfattar som "det svenska nationella köket" är resultatet av processer av social och kulturell konstruktion och rekonstruktion där svenskhet – den svenska kokkonsten – kontinuerligt omskapats och omformats i relation till det som uppfattas som icke-svenskt. Avhandlingen visar att det svenska nationella köket som begrepp uppstod så sent som på 1960-talet.

Jonathan Metzgers avhandling består, förutom prolog och epilog, av sju kapitel där teoretiska ansatser och delundersökningar presenteras. Den har en mångfald av infallsvinklar och perspektiv. De viktigaste teoretiska och metodologiska inspirationskällorna hämtas från postmodernistisk och poststrukturalistisk teoribildning. Studien bygger på ett omfattande källmaterial: kokböcker som publicerats i Sverige mellan 1600 och 1970 och i vars titlar det finns anspelningar på en nationalitetsbeteckning. Detta ger ett urval på 101 av totalt 806 kokböcker som publicerats i Sverige. Därutöver har underlaget kompletterats med ett antal titlar som handlar om husmanskost, med guideböcker och kulinariska manualer samt ett tiotal kokböcker som saknar nationalitetsbeteckning men som bedöms ha haft stort inflytande på den svenska kokkonsten. Studiet av kokböcker motiveras med att när man studerar dem som *text* så innehåller de – förutom recept i sig – värderingar och föreställningar genom vilka det går att få en överblick över den retorik som förekommit under undersökningsperioden, och hur retoriken förändrats över tid.

Jonathan Metzger argumenterar inledningsvis för att maten är en av de vikti-

gaste identitetsmarkörerna i samhället. Bland annat med hjälp av resonemang från Roland Barthes och Jacques Derrida hävdar han att i Sverige kan den svenska köttbullen och barndomens köttbullsminnen ses som en nationell kulturell nyckel som kan användas som ett tecken för att särskilja en "riktig" svensk från den som inte är det. Vissa maträtter omges av "en mytologisk aura" som gör dem till mer än bara måltidsrättningar – de fungerar som "som symboler för mycket större koncept och värderingar som klass, etnicitet och nation" (s. 33). Avhandlingens begreppsapparat rör sig kring tre sammanhängande begrepp: ideologi, retorik och diskurs. Inspirationen har hämtats från olika håll: cultural studies-teoretiker som Stuart Hall, teoretiker som likt Ernesto Laclau och Chantal Mouffe utvecklat den samhällsvetenskapliga diskursanalysen, den så kallade kritiska diskursanalysen företrädd av namn som Norman Fairclough, Jonathan Potter och Margaret Wetherell. Andra viktiga inspiratörer har varit Michael Billig och Håkan Thörn, ytterligare andra onämnda. Det jag förstår som väsentligt här är att etablera kopplingen ideologi, diskurs och retorik: ideologier manifesteras i och genom retorik där utsagorna verkar i en hegemoniseringsprocess genom vilken det skapas sociala sanningar.

Den metodologiska poängen är att när man studerar de retoriska utsagorna på ett diskursivt fält – till exempel utsagor i kokböcker inom det kulinariska fältet – och deras utformning och spridning över tid så kan man få syn på, eller ledtrådar om, större ideologiska skiften i samhället. Det finns en ömsesidig påverkan mellan de tre nivåerna, enligt Metzger: "Denna påverkan bygger i mångt och mycket på hur enskilda aktörer producerar och reproducerar diskurser och ideologier i och genom sin retorikanvändning på de diskursiva fälten." (s. 46) Författaren skriver att han har "en aktörsgrundad struktursyn", vilket jag tolkar som att aktörerna verkat inom historiskt givna strukturer och använt de retoriska arsenalerna som varit tillgängliga för dem i varje historisk situation. På detta sätt finns det alltså ett ömsesidigt förhållande mellan aktörs- och strukturnivån. Bland de många teoretiska inspirationskällor som redovisas uppfattar jag Michael Billigs begrepp "banal nationalism" som ett av avhandlingens nyckelbegrepp. Banal nationalism avser medvetande om nationen på en vardaglig, ofta osynlig nivå. Det innebär att nationella identiteter produceras och reproduceras genom ofta subtila symboler och symbolhandlingar genom vilka vi i vår vardag blir påmind om att vi tillhör en nation, en nation bland andra nationer i världen. Mat och nationella kök kan ses som uttryck för vardagsnationalism, och Metzger poängterar att det är viktigt att skilja mellan nationella matlagningspraktiker och nationella kök som koncept, alltså som diskursiva konstruktioner. Nationella kök är samlingar av recept vilka har sammanställts till en *korpus* och artikulerats med en nationell symbolik. Det är alltså viktigt att uppmärksamma att svenska matvanor inte är liktydigt med ett svenskt nationellt kök.

I avhandlingens kapitel 2–5 undersöker författaren den historiska konstruktio-

nen av utländskbetecknad mat. Syftet är att undersöka konstruktionen av "kulinäriska andra", det vill säga av dem som svenskheten kontrasteras mot. Genom att studera konstruktionen av och föreställningarna om de Andra, säger Metzger bland annat med inspiration av Ferdinand de Saussure, får vi kunskap om konstruktionen av svenskhet. I kapitel 2 klassificeras de kulinäriska andra som centrala, intermediära och perifera andra, beroende på hur ofta de nämns i kokbokslitteraturen och på hur stort det kulturella avståndet varit till svenskheten. I kapitel 3 relateras konstruktionerna av de utländskbetecknade köken till varandra och till svensk matlagning. I kapitel 4 analyseras sedan de olika retoriker som används i de utländskbetecknade kokböckerna för att övertyga läsarna/konsumenterna om att de bör intressera sig för utländsk mat. Resultaten visar att det skett förskjutningar i hur man argumenterat för utländsk mat. Till exempel började kokboksförfattarna argumentera i termer av antiexklusivitet – en folklighetens retorik – från och med 1930-talet. Men vad som framför allt hänt är att traditionsretoriken förändrats och övergått till genuinitetsretorik på 1960-talet. Man försökte uppnå en genuinitetseffekt i kokböcker om utländsk mat; genuiniteten framställdes som en förbindelselänk till det förflutna.

I kapitel 5 görs först en periodisering av skiftena i retorikbruket om utländsk mat. Den aristokratiska och småborgerliga utländska matens epok sträckte sig, enligt Metzger, från 1800-talet till 1920. Perioden 1920–1960 kallas för den folkliga utländska matens epok och perioden därefter för den genuina matens epok. Författaren för en intressant diskussion om retorik, ideologi och makt och hävdar att retoriker som är till synes oskyldiga och harmlösa kan fungera som en del av större ideologiska formationer i samhället. Kapitel 6 handlar om svensk matlagning och diskuterar svenska kulinäriska ikoner. Här tecknas smörgåsbordets och husmanskostens begreppshistoria från 1700- till 1960-talet. Smörgårsbordet var under 1700-talet liktydigt med ett brännvinsbord. Under nästföljande sekel blev det ett exklusivt smörgårsbord i borgerliga hem, men dess anseende sjönk mot slutet av 1800-talet och under 1900-talets första del. Smörgårsbordets rehabilitering började först på 1950-talet med restaurangentreprenören och hovtraktören Tore Wretman som en av de främsta aktörerna. Begreppet husmanskost i sin tur syftade på 1700-talet på tjänarmat och hade en negativ laddning. Från att vid 1800-talets mitt ha avsett ekonomisk sinnad vardagsmatlagning i borgerliga hem försköts innebörden till att beteckna vardagsmat i vanliga hem under 1900-talet. Även detta begrepp omartikulerades på 1950-talet. Husmanskosten började nu förknippas med regional landskapsmatlagning och presenterades som kännetecknet för svensk matkultur. Även i denna omkodningsprocess spelade Tore Wretman en central roll. Det är alltså först på 1960-talet som man kan tala om svenska kulinäriska ikoner och ett svenskt nationellt kök.

I kapitel 7, slutligen, spåras rötterna till konstruktionen av det svenska nationella köket genom att analysera kokböcker som uttryckligen utgett sig för att

handla om svensk matlagning. Författaren finner, som sagt, att man först under 1960-talet kan tala om ett svensk nationellt kök på ett diskursivt plan. Då publicerades två kokböcker, Oskar Jacobssons *Svenska landskapsrätter* och Tore Wretmans *Svensk husmanskost*, som formulerade ett aktivistiskt program för konstruktionen av ett "svenskt nationellt kök". Detta anknyter till det som Metzger formulerar i avhandlingens prolog, nämligen att svenska matvanor inte är liktydigt med svenskt nationellt kök. Avslutningsvis resonerar Metzger om varför nationalkökskonstruktionen skedde just på 1960-talet och kopplar det till diskussionerna om modernism och modernitet. Han menar att modernitetens snabba utveckling före 1960-talet skapade en reaktion där människor sökte förankring i historien och i lokala traditioner som upplevdes som trygga och bestående.

Kommentarer

Jonathan Metzger har skrivit en omfångsrik och uppslagsrik avhandling. Här finns inte utrymme att beröra allt som skulle vara värdefullt att diskutera. Jag skall fokusera på några principiella frågor som jag menar är väsentliga att reflektera över i granskning och bedömning av ett vetenskapligt arbete.

Jag vill börja med frågan om hur Metzger förhåller sig till postmodernistisk och poststrukturalistisk teoribildning. Avhandlingen utgår från ett brett teoretiskt anslag. Metzger positionerar sig vetenskapsteoretiskt i prologen och genom fortlöpande hänvisningar till de stora namnen på området – Roland Barthes, Jean Baudrillard, Jacques Derrida, Michel Foucault och Ferdinand de Saussure med flera. Denna positionering är, menar jag, en helt rimlig utgångspunkt för den typ av studie som Metzger gjort. Den fråga som uppstår är hur man skall tillämpa de postmodernistiska och poststrukturalistiska tanketraditionerna i ekonomisk-historisk forskning. Här handlar det om ett översättningsarbete som historiker arbetat med sedan mitten av 1980-talet. Det finns som bekant en omfattande metateoretisk diskussion på området och Metzger har de ledande internationella historieteoretikerna i sin litteraturlista, bland dem Keith Jenkins och Alun Munslow. Det innebär att han redogör för två delvis överlappande teoridiskussioner. Här menar jag att Metzger borde ansat i sitt omfattande manus. Det är vetenskapligt knappast motiverat att upprepa en diskussion som många andra redan har fört. Metzger kunde ha tagit spjörn i de historieteoretiska, metateoretiska texter och debatter han redovisar och använt dem för att formulera sin ansats. Då skulle han också haft utrymme att göra en samlad redogörelse för den tidigare forskningen om matvanor, kulturöverföring och nationella kök för att ge en bild av vad hans undersökning bidrar med i förhållande till vad andra har skrivit om liknande fenomen.

En närliggande fråga handlar om avhandlingens tudelade syfte: att undersöka konstruktionen av svenskt och utländskt på det kulinariska fältet under 1900-talet, samt att relatera dessa konstruktioner till större ideologiska förändringar i

samhället. Den första frågan undersöks med utgångspunkt i kokböcker. Den andra frågan är för stor för att undersökas empiriskt och Metzger belyser den med hjälp av litteratur. Hans redogörelser om diskussionerna på området är i och för sig intressanta. Frågan är dock om inte den första delen av syftesformuleringen – att undersöka konstruktionen av svenskt och utländskt på det svenska kulinariska fältet – skulle ha räckt för en välvgränsad, välfokuserad studie, givet de postmodernistiskt inspirerade utgångspunkterna.

Min tredje principiella synpunkt handlar om avhandlingens empiriska underlag och metodansats, och hur de två förhåller sig till undersökningens teoretiska och metodologiska utgångspunkter. Metzgers urvalsprincip är kvantitativ. Han har kartlagt antalet kokböcker som publicerats på svenska och valt ut de titlar där det finns anspelningar på svenskhet respektive utländskhet. Jag skulle vilja veta om han övervägt någon annan, kvalitativ urvalsprincip, men några sådana resonemang förs inte. Lika lite diskuterar författaren om urvalsprincipen eventuellt påverkat de resultat han kommer fram till. Som granskare av avhandlingen blev jag uppmärksam på frågan när jag öppnade den bibliografi som Metzger använt för att lokalisera kokböckerna, Hans Blomqvists *Mat och dryck i Sverige*, och när jag i Libris letade efter några av de kokboks-författare som förekommer i texten. Det slog mig då att den svenska kokbokslitteraturen under 1900-talet utmärks av ett antal tydliga författarskap. Att det framträdde en uppsjö författare och förlag som specialiserade sig på kokbokslitteratur är ett fenomen som osynliggörs genom den urvalsprincip Metzger använder. Han konstaterar på tal om sitt källmaterial (s. 24) att det är möjligt att utvinna en mängd information ur kokböckerna genom deras utformning, språkanvändning och till och med prissättning. Men, vill jag tillägga, lika viktigt är ju vem som är författare, vem som är utgivare, när och i vilket syfte boken utgivits, hur stor upplaga den haft och hur många upplagor som tryckts, med flera liknande frågor. Betydelsen av en sådan kontextualisering saknas i Metzgers analys. Hur hade sådana frågor påverkat resultaten? Metzgers urvalsmetod är inte konsistent med avhandlingens metodologiska utgångspunkter, menar jag. Metoden går ut på att analysera texter och retorik i kokböckerna, och när Metzger säger att språket är en social praktik och att han har en "aktörsgrundad struktursyn" i analysen, så implicerar det att det finns aktörer bakom talet; aktörer som talar utifrån en viss utkikspunkt, i ett bestämt syfte och i ett visst sammanhang. Metzger lägger också stor vikt vid aktörerna när han diskuterar undersökningens slutsatser i sammanfattningen; han talar där om centrala aktörer och inflytelserika aktörer (s. 365ff.). Urvalsmetoden gör dock att aktörerna – utgivarna och kokboks-författarna – inte får någon analytisk roll undersökningen. I en textanalys som utgår från de teoretiska och metodologiska utgångspunkter som Metzger redovisar handlar det om att avkoda och avtäcka meningsinnehåll på olika sätt. Är det då inte relevant att ta hänsyn till vem som har sänt budskapet, och till vem, i vilket syfte och i vilket sammanhang? En an-

gränsande fråga handlar om validitets- och reliabilitetsproblematiken i förhållande till det urval kokböcker som studeras. Även i en kvalitativ studie är det viktigt att reflektera över att den undersökning som genomförs verkligen ger svar på de frågor man avsett att undersöka (validitet), och att man är noggrann i undersökningens alla led och eliminerar felkällor så att ens tolkningar blir rimliga (reliabilitet). Jag menar alltså sammanfattningsvis att avhandlingens urvalsprincip är problematisk. Metzger har ett relativt stort kvantitativt urval – 101 kokböcker samt det övriga material han plockat in. Urvalet är å ena sidan så omfattande att det är krävande att sätta in kokböckerna i ett relevant sammanhang, både vad gäller de enskilda böckernas förhållande till författarnas totala produktion och i relation till vem som är avsändare och tilltänkt mottagare av de budskap som kan utläsas. Å andra sidan är materialet snedfördelat mellan det antal kokböcker som betecknas som utländska och dem som betecknas som svenska. Jag menar att Metzger med fördel skulle ha kunnat föra ett mer kvalitativt resonemang kring det urval böcker han analyserat.

Slutligen några ord om kapitel 6 som jag uppfattar som en av avhandlingens centrala och mest intressanta delstudier. I den visar Metzger hur de nationella kulinariska ikonerna representerat nationen på ett symboliskt och mytologiskt plan – att vissa maträtter setts som ett uttryck för nationell identitet. När det gäller svenska kulinariska ikoner handlar det om smörgårdsbordet och om husmanskosten som omvandlades från negativt till positivt laddade termer. Den mest centrala aktören på fältet visar sig vara Tore Wretman. En fråga som uppstår, även i relation till påföljande kapitel 7, handlar om de spännande resonemang som Metzger fört tidigare (framför allt i kapitel 3): I enlighet med de tidigare diskussionerna och de teoretiska resonemangen undrar jag om det skapas kulinariska andra i förhållande till det svenska köket, och vilka de i så fall kunde vara. När man jämför Tore Wretmans *Svensk husmanskost* med boken om svenska landskapsrätter ser man intressanta skillnader både innehållsligt och utseendemässigt. *Svenska landskapsrätter* gavs ut av Svenska Turistföreningen (STF) och den har en mer anspråkslös framtoning än Wretmans bok, som är elegant och försedd med illustrationer av Stig Claesson, "Slas". Wretman auktoriserar genom sin anknytning till lyxrestaurangen Operakällaren, till hovleverantören Werner Vögeli med mera på ett helt annat sätt än STF-boken vad som är svensk husmanskost, vilket leder till frågan om hur kunskap auktoriseras i samhället. Här skulle Metzger kunnat anknyta till sin egen diskussion i avhandlingens inledning, det vill säga till de hegemoniseringsprocesser genom vilka olika slags sociala sanningar skapas i samhället. Också i diskussionen om den kulturellekonstruktion som Wretman genomförde hade Metzger kunnat återvända till Alan Wardes diskussion om hur uppfinnandet av traditioner sker kontinuerligt och är ett återkommande tema i moderniteten. Det jag vill säga med dessa exempel är att Metzger har en uppsjö intressanta idéer och trådar i boken som han inte följer

upp, men som skulle ha kunnat fördjupa hans resonemang och skapat en röd tråd i boken.

Avslutningsvis vill jag kommentera effekten av att avhandlingen saknar ett aktörsperspektiv i en analytisk mening. Metzger räknar upp aktörer och talar om vad de gjort men han problematiserar inte hur de positionerat sig på det kulinariska fältet, hur de agerat strategiskt, skapat allianser och formerat sig maktpolitiskt. Skapandet av svenska kulinariska ikoner och ett svenskt nationellt kök framstår därför som en ganska enkel och rätlinjig process. Men redan en ytlig blick på hans eget källmaterial visar att det handlar om en mycket mer komplex historia. Gastronomiska akademien spelade en viktig roll i skapandet av det svenska nationella köket. Den bildades 1958 med Svenska Akademiens organisation som förebild och med Tore Wretman som ständig sekreterare. I akademien samlades affärsintressen, kulturlivet, nöjesbranschen, restaurangbranschen och även vetenskapssamhället, representerat genom folklivsforskaren Mats Rehnberg som skrev artiklar tillsammans med Wretman. Akademien utgjorde alltså en intressegemenskap som på ett avgörande sätt påverkade de skeenden som Metzger studerar. Förhoppningsvis kan han gå vidare med dessa frågor i sin fortsatta forskning.

Till slut

Jonathan Metzgers avhandling ger prov på beläsenhet, teoretisk och empirisk nyfikenhet och idérikedom. Avhandlingens styrka är författarens nyfikenhet och intresse för skilda teoretiska ansatser, förmågan att upptäcka tolkningsmöjligheter i källmaterialen och att knyta empiriska fynd till teoretiska resonemang. Texten är välstrukturerad och visar på god förmåga att redogöra för komplicerade teoretiska diskussioner på ett pedagogiskt sätt. Kritik kan riktas mot det breda teoretiska anslaget och hur det empiriska underlaget relaterats till de teoretiska och metodologiska utgångspunkterna. Ibland har Metzger en tendens att övertolka sitt källmaterial. Förtjänsterna överväger dock. Undersökningen är genomgående kontextualiserad mot internationell litteratur på området och avhandlingens empiriska fynd bör vara av intresse för en internationell vetenskaplig läsekrets. Arbetet bör utan tvekan leda till publicering av ett par artiklar i ledande internationella tidskrifter på fältet.

*Kirsti Niskanen**

* Fakultetsopponent