

Lunds universitet
Språk och litteraturcentrum
Handledare: Henrik Rahm
Examinator: Marit Julien
2010-06-02

Kandidat: Elin Lindqvist
Kandidatuppsats

En komparativt språklig studie av texter om grillning i kokböcker från 1955 och 2005

| | |
|--|----|
| 1. Inledning..... | 3 |
| 1.2 Syfte | 3 |
| 1.3 Frågeställningar | 3 |
| 2. Metod och material..... | 4 |
| 3. Forskningsbakgrund | 6 |
| 4. Tidsandan då och nu..... | 7 |
| 5. Resultat..... | 8 |
| 5.1 Analys av innehållsförteckningen | 8 |
| 5.2 Den ideationella strukturen | 12 |
| 5.2.1 Stora Kokboken 1955..... | 12 |
| 5.2.2 Vår Kokbok 2005 | 15 |
| 6. Resultatdiskussion..... | 17 |
| 7. Avslutande diskussion..... | 20 |
| 8. Sammanfattning | 23 |
| Källförteckning..... | 24 |
| Bilaga 1 | 25 |
| Bilaga 2 | 27 |

1. Inledning

Mat är viktigt för alla människor. Vare sig vi har svårt att få tag på det eller inte, finner matlagning intressant eller bara nödvändigt, så är det en stor del av våra liv. Kokkonsten har genom först muntlig, men även tidigt genom skriftlig tradition förts vidare från generation till generation. Eftersom kokböcker är en gammal tradition bör den ha utvecklats under åren. Vad är det som förändras och varför? Hur såg matkulturen ut förr och hur ser den ut idag?

1.2 Syfte

Mitt syfte är att jämföra två spridda kokböcker med varandra, en från 1955 och en från 2005. Vilka är de största skillnaderna och likheterna? Med spridda menar jag att de finns i många upplagor och har använts under en längre period. Det första jag vill jämföra är innehållsförteckningen i de båda böckerna för att sedan ta mig an ett specifikt avsnitt inom ett visst kapitel, kött. Jag vill fokusera på avsnittet om grillning och då göra en djupare språklig analys. I min djupanalys är mitt syfte att fokusera på olika begrepp som tema, propositioner, presuppositioner och inferens. Jag vill också ta reda på hur kursiveringarna används i texterna. Är det någon skillnad i innehållet i de båda texterna och vilken kokbok kräver mest förkunskaper?

1.3 Frågeställningar

Eftersom jag är mycket intresserad av att se om det finns skillnader i dessa två kokböcker har jag lagt vikten av mina frågor inom den komparativa stilen. Nedan presenteras de tre huvudfrågorna jag fokuserat mitt arbete kring.

- Vilka skillnader och likheter finns det i innehållsförteckningen i två spridda kokböcker, en från 1955 och en från 2005?
- Vilka språkliga skillnader och likheter finns det i avsnittet om grillning i de båda kokböckerna?
- Vilka funktioner har kursiveringarna i avsnittet om grillning i kokböckerna?

2. Metod och material

Jag har valt att analysera innehållsförteckningen och grillningsavsnittet under kapitlet kött i *Stora Kokboken* från 1955 och *Vår Kokbok* från 2005. Det är kokböcker som funnits under en längre perioder och i många upplagor. *Stora kokboken* är i 21:a upplagan tryckt i 335 000-365 000 exemplar (*Stora Kokboken* 1955). *Vår Kokbok* är i 24:e upplagan och fjärde tryckning och har tryckts i 2 330 000 exemplar (*Vår Kokbok* 2005). Eftersom jag kommer att nämna kvantiteten av text i de olika böckerna tycker jag att det är rimligt att beskriva storleken på böckerna. *Vår Kokbok* (2005) har formen A5 ca 148x210 mm och *Stora kokboken* (1955) har måtten 200x260 mm vilket är lite mindre än A4 som vanligtvis ligger på ca 210x297 mm (Adamsson 2010). Från och med nu kommer jag att benämna kokböckerna som den äldre (*Stora Kokboken* 1955) och den yngre (*Vår Kokbok* 2005). Den yngre kokboken består av en kolumn text per sida och en sida har ca 350 ord. Den äldre består av två till tre kolumner per sida och ca 580 ord, dock ingår två relativt stora bilder med måtten 8x6 cm och 8,5x8,5 cm på den sidan (*Stora kokboken* 1955:337).

Jag använder mig först och främst av textanalys, med det menar jag att jag kommer att fokusera djupare på texten i en mer specifik typ av analys som Lennart Hellspong tar upp i sin bok *Metoder för brukstextanalys* (2001). Enligt Hellspong kan man använda sig av olika analyser när man undersöker texter. Han beskriver olika typer av analyser i sin bok. Jag har fokuserat på en komparativ analys, av de båda kokböckerna, som står för jämförandet, eftersom det är i första hand det som mitt arbete går ut på. Jag riktar sedan in mig på delar inom språket och stilen. När jag granskar innehållsförteckningen i de båda kokböckerna kommer jag att använda mig av ett fågelperspektiv där jag studerar dem ingående för att sedan dra slutsatser om likheter och skillnader dem i mellan. Närläsning kommer jag att använda mig av när jag ska granska avsnittet grillning i de båda kokböckerna. Med närläsning menar jag att för att komma texterna närmare använder jag mig av Lennart Hellspong och Per Ledins bok *Vägar genom texten* (1997). När man går in på innehållet i texter använder sig Hellspong & Ledin av begreppet ideationella strukturen (innehållsanalys), denna struktur vill jag använda mig av för att kunna svara på mina frågor angående presuppositioner och skillnader i texterna. En del av mina källor har jag funnit på Internet.

I boken *Vägar genom texten* tar Hellspång & Ledin (1997) upp innehållet genom den ideationella strukturen. De talar om en texts makro- och mikrotéma. Temat ska svara för vad texten handlar om, där makrotéma står för huvudämnet och underämnet är mikrotémat. Teman står oftast i en nominalfras eller infinitivfras. Eftersom olika personer tolkar på olika sätt kan man uppfatta en texts makro- och mikrotéma annorlunda. Det kan bero på vilken förkunskap man har när man läser texten men också hur den är uppdelad. Man kan också välja hur noggrann, detaljerad man vill vara. Samma textanalys kan alltså se olika ut för olika personer. Texter med tydligt makrotéma kan kallas monotematiska, enämnestexter. Flerämnestexter kallas heterotematiska, där t ex en uppslagsbok är heterotematisk eftersom det är svårt att sätta ett övergripande makrotéma på texten. En skriven text bör upplysa sin läsare om temat direkt, kanske genom rubricering. På det sättet blir makrotémat explicit. Ibland sätter man in makrotémat på en speciell plats i texten, då talar vi om positionering. I vissa meningar eller stycken kan makro och mikroteman vara implicita, underförstådda.

Med propositioner menar Hellspång & Ledin (1997) att de beskriver ett temas innehåll. Proposition betyder något som framläggs eller framställs. Det är ett påstående om ett tema. I motsats till ett tema som brukar stå i en nominalfras, infinitivfras så uttrycks propositioner oftast i satsform. Tema ger en fokusering av ämnet medan propositioner vinklar texten och gör dess huvudbudskap klarare. Vi kan även tala om makro och mikropropositioner. Även inom propositioner talar vi om explicita och implicita. Om en proposition är implicit kan man tala om strykning vilket är att man håller sig till de stora dragen och inte fastnar i småsaker eftersom dessa inte behöver förklaras (presuppositioner).

För att förstå en text måste vi ta saker för givet, men hur mycket beror på läsaren. När man talar om det som författaren tar för givet att läsaren redan vet talar vi om presuppositioner. Det kan vara saker som nämnts tidigare i framställningen eller bara allmänna uppfattningar. Här finner vi det som texten redan antagit att läsaren ska känna till. Presuppositioner säger därför mycket om kontexten. Med hjälp av vår förkunskap eller våra presuppositioner kan vi dra egna slutsatser eller inferenser till texten. Ofta tänker skribenter att det är vad läsaren kommer att göra eftersom man inte kan säga allt i en text. Inferenser är en viktig del av att tolka och förstå en text. Oftast är den processen automatiserad (Hellspång & Ledin 1997).

I *Vägar genom texten* nämner Hellspång & Ledin (1997) snabbt att kursivering i deras bok, är ett fokuseringsbegrepp och att de använder det som ett temafokuserande grepp (Hellspång & Ledin 1997).

3. Forskningsbakgrund

Karin Mårdsjö (2001) har skrivit två böcker *Hemkonservering* och *Kokböcker*, där hon i den sistnämnda gör en studie av recept över en längre period. Hon jämför några kokboks författares recept med varandra, från ca 1700-talet till 1900-talet (Mårdsjö 2001). Hon skriver i *Kokböcker* att läsaren måste veta vad som behövs för att laga maten, verktyg, få en klar bild över tillvägagångssättet och *kringkunskaper* (Mårdsjö 2001:5), där kringkunskaper kan vara varför vissa mått och steg är nödvändiga och andra förhandlingsbara. Hon menar att det inte spelar någon roll var i receptet denna kringkunskap står utan att det är den skrivna texten som helhet som måste förmedla det som förr var muntligt. Mitt val av studie riktar sig till två lite mer moderna kokböcker trots 50 års skillnad. Mårdsjö (2001) andra bok *Hemkonservering* handlar om att analysera värderingar, tidsanda och språkbruk i några handböcker om hemkonservering under 1930-, 40- och 50-tal. Hon vill i boken analysera relationen mellan avsändare och mottagare, i många fall husmodern. Hur hon presenteras, hennes auktoritet och förväntningarna på henne. Mårdsjö menar att det var en speciell tid, då husmödrar var något stort och diskussionerna kring det ännu större (Mårdsjö 2001).

Karin Mårdsjö skriver också en artikel i boken *Verklighetens texter* av Björn Melander och Björn Olsson (2001). Där tar hon upp förändringar i brukstexter från 1700-talet till mitten på 1900-talet. Det är inte bara kokböcker, för det mesta talar hon om hushållsböcker. Mårdsjö talar om tidsandans förändring, hur handböcker är skrivna förändras. Det som Mårdsjö tittar närmare på är instruktionsteknik, värdering och syn på brukarna. Med instruktionsteknik menar hon den språkliga formen, vilken text och grafisk form som använts. Jag har fokuserat på det hon skrivit om 30-, 40- och 50-tal och framåt. Då var det populärt att skriva hela böcker om sysslorna i hemmet, städning, matlagning och familjeliv. Instruktionstekniken var inte så utvecklad, eftersom de skrevs för att de skulle läsas av personer som var insatta i ämnet (matlagning). Kontexten var mer inskriven i recepten, men t ex kapitlet om

brödbakning kunde inledas med åtta sidor kontext, alltså inledande sidor kunde vara mer förklarande medan recepten mindre förklarande, som inte förutsatte att man kunde så mycket innan. På 1930-50-tal ansåg man att hushållsarbetet behövde en statushöjning. Detta medförde att kvinnor från USA började kalla sig "households technicians". I Sverige spreds detta fort och man skulle ha en vetenskaplig grund även för hushållssysslor. Man studerade attitydpåverkan inom de husliga handböckerna som hemkonservering och djupfrysning under 30- 40- och 50-tal (Mårdsjö 2001 ur Melander & Olsson 2001).

När vi talar om den grafiska formen konstaterar lingvisten Jan Anward (1994) att syntax i äldre recept, att kokböcker är en relativt oföränderlig genre, då det gäller grundstrukturen är de flesta kokböcker relativt lika. Runt 1800-talets senare del var det ofta med många bilder i böckerna. Bilderna kunde föreställa köksredskap eller flerstegsbilder (Anward 1994 ur Mårdsjö 2001).

4. Tidsandan då och nu

50-talet var en tid med framåtanda. Andra världskriget var slut och efter sorgeperioden var det dags att blicka framåt. Niklas Ekstedt från SVT:s *Niklas mat* skriver på SVT's hemsida att man på 50-talet längtade efter fet mat, inspirerat av USA. Man skulle äta spenat och ärtor, ägg i majonäs och frukt i gelé. Frysboxen blev stor, man skulle djupfrysa allt. Förutom det så blev det elektriska våffeljärnet stort. Det största menar han var konserveringen. Allt skulle konserveras (Ekstedt 2010). I Mårdsjös bok *Hemkonservering* (2001) tar hon upp förändringar kring hushållsböcker under 30-, 40- och 50-tal. Hon menar att ord som rationalitet, effektivitet och vetenskaplig grund var viktiga ord för den tiden och att hushållsarbete och relationen mellan män och kvinnor i både arbetsliv och hemarbete var med på den politiska dagordningen.

Edward Blom arbetar som chef för särskilda projekt och som redaktör för tidskriften *Företagsminnen vid Centrum för Näringslivshistoria* och menar att fram till mitten på 1800-talet grillade man mycket på spett i stora spisar. Vid samma tid kom vedspisen och ugnen vilket gjorde att stekning och tillagning i ugn blev nytt och modernt, dessutom var det enkelt. Han menar att utomhusgrillen kom till Sverige från Amerika runt tiden för andra världskriget eller strax efter. Hela grillkonceptet är amerikanskt med grillolja, grillkol mm. Även om man i

Sverige har grillat bland annat nyfångad fisk över öppen eld långt före 1950 menar Blom att hela konceptet med grillning, klotgrillar av olika slag var något nytt och modernt runt 50-talet (Blom 2010).

Idag finns det lika många olika sorters kokböcker som det finns maträtter på jorden. Det finns en kokbok för varje liten nisch. Konceptet grillning är inget undantag. 2005 kom Cecilia Vikbladh ut med kokboken *BBQ: glödande gott från grillen* och hon är definitivt inte den första eller sista. Även Internet är idag en stor källa för att hitta information och nya recept. Ordet grillningstider är även det ett koncept som idag används flitigt. Enligt Matguidernas hemsida så betyder *sommartider grillningstider*, där de förklarar grillning och allt runt omkring för att personer runt om i Sverige ska grilla så säkert som möjligt (*Sommartider är grillningstider* 2010).

5. Resultat

Jag har valt att inleda med analysen av innehållsförteckningen där jag direkt för en resultatdiskussion. I 5.2 har jag utgått från Hellspong & Ledins uppställning av den ideationella strukturen, alltså tema, propositioner, presuppositioner samt inferenser, i mina resultat där jag inleder med den äldre kokboken. Analysen i 5.2 avser avsnitten om grillning i de undersökta kokböckerna.

5.1 Analys av innehållsförteckningen

I figur 1 har jag tagit med en lättöverskådlig lista över innehållsförteckningarna i de båda kokböckerna. Som vi kan se finns det likheter i de båda innehållsförteckningarna, många överskrifter är desamma, trots att de inte står på samma ställe. Vissa överskrifter har liknande innehåll fast de har olika namn i böcker t ex i den äldre kokboken finns *konfektyr* medan i den yngre kokboken heter kapitlet *godsaker*. Båda dessa kapitel innefattar görandet av godis så som knäck, polkagris, mandelmassa mm. Kapitlet är lite längre och innehåller lite mer i den äldre versionen. Det första man ser när man betraktar figur 1 är att den äldre innehållsförteckningen enbart har rubriker, 32 st. Den yngre har 21 st men däremot underrubriker för nästan varje rubrik som talar om hur kapitlet är uppdelat. Det är lättöverskådligt och ser fylligare ut. Något jag finner intressant är att *potatis* har ett eget kapitel i den yngre kokboken men finns inte alls med i den äldre. Det är inte för att potatis inte

fanns på 50-talet, eftersom den odlades i Sverige redan på 1600 talet, dock slog den inte igenom förrän på 1800-talet (Renée 1996).

Den äldre kokboken inleder innehållsförteckningen med ett kapitel om *näringslärans grunder*. Näringslära finns med i den yngre versionen också men då långt bak under rubriken *fakta om livsmedel*. Denna rubrik ligger dessutom direkt efter en sidbrytningsmarkör (en streckad linje som indikerar att det nedanför inte hör till det som står ovanför). Istället inleder den yngre kokboken med rubriken *att välja mat*, där man får lära sig om nyttig mat, basmat osv. Det finns inget som heter samma sak i den äldre versionen men däremot finns rubrikerna *sjukmat* och *kalorinål* mat som skulle kunna ses som liknade. De rubriker som inte finns med i den yngre kokboken är, svamp, tryckkokning, barnmat, köksutrustning, porslinet, glaset och besticken samt dukning och servering. Under dukning och servering finner vi rubriker som uppässning och servering, vad som ska serveras efter middagen och vilka årets högtider är och vad de innebär. Detta visar mer tecken på den äldre kokboken som en handbok. Svamp finns med under fakta om livsmedel men det finns inget kapitel som heter det i den yngre boken. Det finns något som heter barnkalas i miniformat under rubriken bufféer och menyer men inte barnmat som eget kapitel om mat som skulle vara bra för barn. I den yngre boken finns dock smörgåsar med som en rubrik som inte finns med i den äldre, och potatis som jag nämnde tidigare. De rubriker som finns med i den äldre boken men inte den yngre, gör att den boken känns som en handbok, hushållsbok eller varför inte husmorshandbok som vissa kallade det på den tiden.

Om vi ser lite närmare på kapitlet om kött har den yngre kokboken, som jag nämnt tidigare, underrubriker medan den äldre inte har några. I den äldre kokboken består kapitlet av 68 sidor varav 13 sidor är inledande och resterande är recept. Kapitlet om kött i den yngre består av 130 sidor varav 11 sidor är inledande och resterande är recept. Eftersom vi vet att den yngre kokboken har ett mindre format än den äldre och har färre spalter samt ord per sida är det inte konstigt att det är fler sidor i den yngre kokboken. Dock är kapitlet dubbelt så långt och med mindre inledande sidor tyder det på att den yngre kokboken innehåller fler recept och färre instruktioner än den äldre som då har fler instruerande sidor. Det kan också nämnas att i den äldre kokboken tar bilder upp en del plats. Detta i sin tur kan visa på att den äldre kokboken är mer av en handbok eftersom man får lära sig allt från grunden och idag sållar böckerna ut sådant vi redan vet åt oss för att ge oss korta, koncisa och enkla instruktioner för att kunna laga goda rätter.

Figur 1 Innehållsförteckningarna i *Stora Kokboken 1955* och *Vår Kokbok 2005*

Stora kokboken 1955

| | |
|---|-----|
| Näringslärans grunder | 5 |
| Mjök, smör, margarin | 13 |
| Bakning | 19 |
| Ost | 128 |
| Smörgåsar, sopp- och cocktailtillbehör, bakade smårätter | 136 |
| Ägg | 169 |
| Mjöl, gryn, flingor och makaroner | 179 |
| Grönsaker | 193 |
| Sallader | 232 |
| Svamp | 246 |
| Soppor | 251 |
| Fisk | 270 |
| Skaldjur | 321 |
| Kött | 329 |
| Fågel | 397 |
| Såser | 423 |
| Efterrätter | 444 |
| Konfekt | 482 |
| Drycker | 489 |
| Tryckkokning | 508 |
| Konservering av bär, frukt, grönsaker och svamp | 514 |
| Fryskonservering | 540 |
| Matsedlar | 554 |
| Barnmat | 565 |
| Sjukmat | 570 |
| Kalorifattig mat | 578 |
| Köksutrustning | 585 |
| Porslinet, glaset, besticket | 591 |
| Dukning och servering | 602 |
| Ordförklaringar | 632 |
| Specialregister samt förteckning över tabeller och färgplanscher | 638 |
| Alfabetiskt register | 651 |

Vår Kokbok 2005

| | |
|---|-----|
| Att välja mat | 9 |
| Basmat och tillägg | |
| Matpyramiden | |
| Tallriksmodellen | |
| Matcirkeln | |
| Våra måltidsvanor | |
| Dagens måltider | |
| Mjöl, gryn, ris och pasta | 14 |
| Redningar | |
| Grynätter | |
| Gröt, välling | |
| Risrätter | |
| Pastarätter | |
| Mjök, ägg, ost | 41 |
| Om tillagning | |
| Pannkakor, plättar, våfflor | |
| Äggrätter | |
| Osträtter | |
| Fisk och skaldjur | 69 |
| Om tillagning | |
| Rensning | |
| Fiskrätter | |
| Strömmingsrätter | |
| Sillrätter | |
| Skaldjursrätter | |
| Rätter med fiskkonserver | |
| Kött, köttfärs och korv | 147 |
| Om tillagning | |
| Rätter av nötkött | |
| Rätter av gris-/fläskkött | |
| Rätter av kalvkött | |
| Rätter av lammkött | |
| Rätter av viltkött | |
| Köttfärsrätter | |
| Korvrätter | |
| Innanmat | |
| Fågel | 277 |
| Före tillagning | |
| Kycklingrätter | |
| Rätter av kalkon, struts, anka, gås, viltfågel | |
| Grönsaker | 307 |
| Före tillagning | |
| Sallader | |
| Varma grönsaksrätter | |
| Rotsaksrätter | |
| Kålrätter | |
| Svampätter | |
| Rätter av torkade baljväxter | |
| Soppor | |
| Potatis | 391 |

| | |
|------------------------|---|
| Såser 413 | Varma såser Kalla såser Aromsmör |
| Smörgåsar 441 | Enkla och dubbla smörgåsar Smörgåstårter Varma smörgåsar |
| Pizza, paj, pirog 457 | Pizza Paj Pirog |
| Bufféer och menyer 469 | Förberedelser Vårmeny Buffé med kalla rätter Kräftkalas Middag med svenska specialiteter Champagnefrukost Soppmiddagar Asiatisk buffé Grön buffé Cocktailparty Barnkalas i miniformat |
| Efterrätter 531 | Rätter av frukt och bär, mjölk och grädde Pajer, kakor Mousse, fromage Glass, sorbet Efterrättssåser |
| Drycker 585 | Varma drycker Kalla drycker |
| Godsaker 595 | |
| Bakning 601 | Om jäsbröd Matbröd Vetebröd Småkakor Finare bakverk Mjuka kakor Tårtor |
| Konservering 689 | I frysen På burk eller i flaska |
| Fakta om livsmedel 743 | |
| Faktaregister 835 | |
| Receptregister 841 | |
| Snabblagat 864 | |

Källa: Stora Kokboken (1955), Vår Kokbok (2005)

Dock måste sägas att innehållsförteckningarna i figur 1 är relativt lika. Rubrikerna står på olika ställen men är annars nästan detsamma. Detta kan bero på att båda kokböckerna är standardkokböcker som använts under en längre period samt gjorts i många upplagor. De ska

ta upp allting man behöver veta, alltså vara den enda kokboken man ska behöva och 50 år som är min studies tidsram är inte speciellt lång tid inom matkultur och trots att tekniken gått framåt äter vi nästan samma maträtter idag, i alla fall i grunden, som vi gjorde för 50 år sedan. Detta styrks av mina resultat och kan överskådas i figur 1.

5.2 Den ideationella strukturen

I detta avsnitt gör jag en innehållsanalys av avsnitten om grillning i de undersökta kokböckerna. I innehållsanalysen anser jag att det är viktigt att jag jämför de båda texterna så lika som möjligt. Eftersom den äldre texten är längre och mer ingående kommer jag analysera de två första styckena mer ingående precis som de två styckena i den yngre texten. Jag tar precis som Hellspong & Ledin (1997) upp tema, proposition, presupposition och inferens. För att kunna ta del av de undersökta texterna hänvisar jag till bilaga 1 och 2.

Figur 2. Rubriker under avsnittet grillning i de undersökta kokböckerna

| <i>Stora Kokboken 1955</i> | <i>Vår Kokbok 2005</i> |
|--|-------------------------------|
| Grillning | Grilla – Halstra |
| <i>Grillning över glöd eller gas</i> | Man kan grilla på olika sätt |
| <i>Grillning på spett</i> | |
| <i>Grillning på dubbelt halster</i> | |
| <i>Grillning i grillugn (salamander)</i> | |
| <i>Grillning i infragrill</i> | |
| <i>Grillning i grillpappa eller på grilljärn</i> | |

Källa: Stora Kokboken (1955), Vår Kokbok (2005)

5.2.1 Stora Kokboken 1955

Huvudrubrikens enda ord ger oss en klar bild över vad texten handlar om, *grillning*. Detta är huvudtemat och knyter an till hela texten. Som vi ser i figur 2 innehåller texten sju avsnitt, alla med var sin överskrift som innefattar ordet grillning, vilket tyder på att det är huvudtemat. Det skulle kunna uttryckas som *grillningsmetoder*.

Första avsnittet har enbart ordet grillning som överskrift vilket ger den status som makrotema medan de andra överskrifterna tar upp olika sätt man kan *grilla* på, dessa kallar vi för mikrotema för texten som helhet. Dessa är; *grillning över glöd eller gas*, *grillning på spett*, *grillning i dubbelt halster*, *grillning i grillugn (salamander)*, *grillning i infragrill*, *grillning i*

grillpanna eller grilljärn. Dessa underrubriker som i det stora hela är mikroteman blir makroteman i varje individuellt stycke. Det första avsnittet som har grillning som rubrik ser till innehållet ut att vara ett inledningsstycke. Makrotemat är grillning eller grillningens grunder, men även grillningsmetoder. Olika typer av kött, kryddning, olika grilltyper samt direkt och indirekt värme agerar mikrotema i första avsnittet. *Grillning över glöd eller gas* är makrotemat för andra avsnittet. Köttyper blir ett mikrotema för det avsnittet, även grillningsplats skulle kunna vara ett tema. För att inte skriva samma sak igen ska det nämnas att i resterande avsnitt är rubriken makrotema och val av kött, mikrotema. Mikroteman i texten skulle för sitt eget avsnitt eller mening kunna agera som makrotema och alla dessa knyter an till huvudtemat grillning, vilket tyder på att texten är monotematisk, enämnestext.

Eftersom makrotemat för hela texten är grillning och det kan man anta eftersom det står som rubrik kan man kalla det temat explicit, alltså att texten själv upplyser om sitt ämne. Om ett tema är underförstått är det implicit, men det finns inga implicita teman i texten. Även mikroteman är explicita och förklaras väl i texten. Text ett mikrotema i första avsnittet handlar om direkt och indirekt värme, vilket beskrivs ingående på ca 12 rader.

För att ta reda på vad texten egentligen säger om sitt temat, använder jag mig av propositioner, påståenden om de teman jag funnit i texten. Makrotemat för texten, grillning, förklaras tydligt på det här sättet:

Stekning utan fett kallas ofta grillning (från det engelska ordet grill) då det gäller kött – halstring då det gäller fisk. Men båda orden används numera efter vars och ens godtycke. (Stora Kokboken 1955:336)

Påståendet blir textens makroproposition. Olika typer av kött förklaras ingående:

Men det är inte allt kött, som passar att grilla. Kött som skall grillas måste vara av bästa kvalitet och mycket mörkt, ty det hinner inte bli mörkt under själva grillningen. Bästa köttbitarna att grilla direkt på halster, i grillpanna eller grillugn är oxfilé i skivor (chateaubriand, tournedos och biff), kalv och fläskfilé i skivor, kalv- fläsk och lammkotletter, likaså hela korvar och fågel i bitar. I infragrillar grillar man också stora bitar av oxfilé samt små hela filéer av tex rådjur och ren. I grillugn och på spett grillar man liten rostbiff, lammstek, fläskkarré samt hel fågel. (Stora Kokboken 1955:336)

Propositionerna förklarar på detta ingående sätt temat genom hela texten. I första avsnittet skulle även förklaringen om de olika sätten att *grilla* på vara makroproposition eftersom det är det som hela texten knyter an till. Propositionen tar upp teman grillning över glöd eller gas, grillugnar (gas eller elektriska), salamander, infragrill, grillpanna och grilljärn. Det är sedan

dessa som är makrotema för varje individuellt avsnitt där propositionerna blir hur man använder dessa grillar samt vilket kött som går att använda.

Den sista mikropropositionen är beskriven ingående och handlar om direkt eller indirekt värme, detta förklaras med att värmen kommer underifrån vid glöd eller gaslåga, överifrån vid gas och elugn och salamander. Värmen kommer både över och underifrån vid infragrill och i en del grillugnar kommer värmen även från sidorna.

I det andra avsnittet är makrotemat i rubriken, *grillning över glöd eller gas*. Makropropositionen till detta tema blir hur man grillar över glöd eller gas och vilket kött används bäst. Påståendet blir att *grillning över glöd eller gas* kan vara en utomhusgrill, öppen spis, kakelugn eller en öppen eld ute i skogen, glöden ska vara het och väl utspridd. Som en mikroproposition står det att man ska låta köttskivorna få färg för att sedan svänga runt dem för att ge dem till ytan ett rutigt mönster. En annan mikroproposition är att man aldrig ska sticka i köttet för då kan köttsaft rinna ut. Makropropositionerna i texten är explicita eftersom de beskrivs detaljerat, även mikropropositionerna är explicita.

Hjälper kursiveringarna att förklara textens olika teman? Den analyserande texten består av 7 avsnitt och 131 rader. Kursiveringarna fungerar som underrubriker men också som speciella ord inne i texten. Bara i första avsnittet finner vi 9 kursiveringar, dock inga i det andra avsnittet förutom rubriken, i det tredje finns tre kursiveringar och i det femte en. Som underrubrik finns kursiveringarna; *Grillning över glöd eller gas, grillning på spett, grillning i dubbelt halster, grillning i grillugn, grillning i infragrill och grillning i grillpanna eller grilljärn*. De ord som inne i texten är kursiverade är; *grillning, kött, halstring, fisk, kryddas före, kryddas så snart de är färdiga, genast, direkt, indirekt, framför, uppifrån, underifrån och elvärme*. Merparten av dessa kursiverade ord står i det första avsnittet som kan ses som en inledning till avsnittet om grillning. De flesta av dessa orden är ett påstående angående tid eller riktning, förutom de första kursiveringarna som lägger betoning på temat, *grillning, kött, halstring* och *fisk*. Förutom den första rubriken är alla de andra kursiverade. Detta inger känslan av att de är underrubriker och för att de i första avsnittet tagits upp som olika sätt att *grilla* på.

Texten är detaljrik, vilket syns eftersom texten innehåller 81 grafiska meningar och 1162 ord. Texten innefattas även av fyra instruerande bilder. Eftersom texten är lång finns det tillfälle

för inferenser, att man kan dra logiska slutsatser i och med information som man fått tidigare i framställningen eller genom allmänna åsikter t ex en av rubrikerna är, *grillning i dubbelt halster*. I det första avsnittet definieras grillning med att det är något man gör med kött och att *halstra* är att *grilla* fisk. Detta gör att man förstår att ett halster borde vara någon form av grillgaller. När vi lägger ihop denna typ av information till en slutledning kallar vi det inferens. Bilderna i anslutning till texten bidrar till att vi kan dra slutsatser och lättare förstå hur instruktionerna ska följas men jag har valt att inte fokusera på bilderna i den här studien eftersom den är rent språklig, därför kommer inte bilderna nämnas i någon vidare utsträckning.

5.2.2 Vår Kokbok 2005

Det främsta temat för texten i den yngre kokboken är *grillning*. Det svarar på frågan, vad texten handlar om i stort. För att ta det ett steg längre skulle temat kunna vara *grillningsmetoder*. Detta är då huvudämnet och alltså även makrotemat. Om man bara riktar in sig på rubrikerna, se figur 2, skulle den första, *grilla – halstra*, vara makrotemat samt *grillningsmetoder* vara mikrotema, som motsvarar rubriken i andra avsnittet. Ser vi till det första avsnittet är *grilla – halstra* makrotemat. Det står en gång till i avsnittet efter rubriken vilket tyder på att det är viktigt. *Tillvägagångssätt* blir då mikrotemat i det första avsnittet. I avsnittet tas det alltså upp hur man gör när man *grillar* (halstrar) eller hur man marinerar för att få bättre färg. Man skulle kunna anta att *tillvägagångssättet* är ett makrotema eftersom gränserna mellan orden är ganska vaga. Istället skulle då *köttets tillstånd* vara mikrotema. Med tillstånd menar jag att det står att köttet ska vara mörkt och inte magert och helst i bit.

Makrotemat i första avsnittet står i rubriken och visar sig tydligt på andra ställen i texten vilket tyder på att det är explicit. Däremot kan man tycka att teman inne i texten, alltså lite mer detaljerade teman, är svåra att urskilja och att en del är implicita. Exempel på det är att tematiska ord, i första avsnittet, inte förklaras utan man ska förstå dem ändå, ex *marinera*, *mörkt* och *magert* är ord som visar vad avsnittet handlar om men det står inget om vad orden betyder. Det är inte lika explicit, förklarande som det tydligaste makrotemat först i avsnittet, *grilla – halstra*, som texten förklarar ingående vad det betyder.

Ser vi på avsnitt två har även det avsnittet en rubrik, *man kan grilla på olika sätt*, där det blir avsnittets makrotema trots att den i texten som helhet tidigare var mikrotemat. avsnittet består

av fyra indrag var av varje börjar med ett kursiverat ord där dessa kan stå för avsnittets mikrotema, *i grillpannan, i strålningsgrill, kött och kött i bit*. Om vi blir mer detaljerade och går in på temat för individuella meningar blir dessa kursiverade ord meningarnas makrotema. Däremot blir dessa makroteman inte implicita utan utförligt beskrivna t ex för vilket kött passar det att använda grillpannan, pensla köttet, använd inte grillsås och att man ska grilla på båda sidor, dessa ord blir mer påstående alltså propositioner om temat.

Propositionerna är viktiga att ta ut för att få fram vad textens huvudbudskap är. Temat för den här yngre texten är *grillning*. Förklaringen på det ordet kommer direkt efter, *betyder egentligen att man steker utan fett vid hög temperatur*. Detta är en definition av ordet grillning, men det skulle också kunna vara en proposition av temat i texten. Däremot är de två första kursiveringarna; *i grillpanna*, där både kött i skivor eller portionsbitar och charkvaror fungerar, och hur mycket man ska pensla och hetta upp pannan samt *i strålningsgrill*, som då kan vara en ugn, där man kan ha kött i skivor och i bit, tema och deras vidare tolkning deras propositioner, makroproposition. Mikropropositionerna blir, *ofta penslar man köttet med lite smält fett eller olja eller marinerar det och kött som ska grillas måste vara mycket mörkt och inte för magert*.

Första avsnittet är kort och koncist. Det tar upp det som rubriken antyder, *grilla – halstra*. Andra avsnittet har rubriken *man kan grilla på olika sätt* där de tidigare två kursiveringarna som var mikropropositioner i texten som helhet nu blir makropropositioner för andra avsnittet eftersom de knyter an till rubriken, temat. Istället blir de sista två kursiveringarna i avsnittet mikropropositioner. *Kött* i skivor penslas med lite fett, blandat med soja eller grillsås för att få fin färg och *kött i bit*, t ex tjocka skivor eller revbensspjäll kan grillas på galler. Även detta avsnitt är kort. Det tar upp två olika sätt att *grilla* på. Makropropositionerna i texten förklaras, men det är inte detaljrikt. Dock måste man trots det kalla dessa propositioner för explicita. Däremot är mikropropositionerna mer implicita där texten antar att läsaren känner till dem. Eftersom texten är kort kan man ha använt sig av det som Hellspong & Ledin (1997) kallar strykning. Man vill hålla sig till de stora dragen och inte fastna i småsaker.

Kursiveringarna kan bidra till att förklara texten. I denna text används kursiveringarna nästan bara till inledande ord i nytt stycke och inte för speciella ord inne i texten. Orden som är kursiverade är; *I grillpannan, i strålningsgrill, kött och kött i bit*. Det som ska nämnas är att

avsnitten som avser grillning är i den yngre kokboken uppdelade på enbart två avsnitt (se figur 2) och omfattar 26 rader (se bilaga 2), vilket är mycket mindre än den äldre kokboken.

Eftersom hela texten är skriven på 26 rader och 25 grafiska meningar, får man uppfattningen att det inte finns mycket att säga om grillning, eller att man måste ha mycket förkunskap om ämnet för att kunna förstå texten. Dock i första propositionen får vi en beskrivning av orden *grilla – halstra* vilket är en grundlig början för den som inte vet vad *grilla* betyder. I andra meningen står det att ”*köttet blir saftigt och aromrikt genom att det snabbt bildas en stekyta*” (Vår Kokbok 2005:155). Att det snabbt bildas en stekyta kan vi förstå för att det i förra meningen stod att vi skulle *grilla* vid hög temperatur. Detta kan man kalla inferens, att vi genom logiskt tänkande lägger ihop två och två, drar egna slutsatser som texten inte förklarar. Dock blir ordet *snabbt* olika för olika personer som inte har samma förkunskap. Det står inget om en tidsbegränsning bara att köttet snabbt får en stekyta. Här presupponerar texten att man vet hur lång tid *snabbt* är eller att man ska kunna se på köttbiten när den är färdig. I propositionen som handlar om att man ska *marinera* köttet innan man *grillar*, ger ingen förklaring till vad ordet *marinera* betyder. Texten tar för givet att man vet vad man gör när man marinerar kött.

Andra avsnittet handlar om olika sätt att *grilla* på, men tar bara upp två olika sätt. Finns det inte fler sätt eller förutsätter texten att läsaren känner till andra sätt att *grilla* på? Det står inget förklarat hur dessa ser ut eller vart de befinner sig. Alternativen är *i grillpanna* och *i strålningsgrill*. Den senare beskrivs som en ugn, då vi med vår förkunskap kanske antar att vi är inomhus. Den förra beskrivs inte alls. Är det en sorts stekpanna? Har man den på spisen?

6. Resultatdiskussion

När jag nu analyserat de båda texterna ingående anser jag att det finns många likheter men fler olikheter. Precis som i analysen följer jag Hellspong & Ledins (1997) uppställning, börjar med tema. De båda texterna har en rubrik med ordet *grilla*. Den yngre har just ordet *grilla*, som är ett verb medan den äldre har ordet grillning, vilket är ett substantiv. Det är den enda skillnaden. I analysen får vi fram att de båda texterna faktiskt har samma huvudtema, makrotema och förklarar detta tema ingående med en makroproposition. Jag har även fått

fram att de båda texterna har ett makrotema till eller som i texten som helhet då kan agera mikrotema, vilket är, *grillningsmetoder*. Det är detta som texterna handlar om. Båda texterna är monotematiska, enämnestexter. De har en tydlig handling genom rubriken och innehållet. Eftersom den äldre texten är längre har den fler makro och mikroteman som man kan analysera. Dock valde jag att i min analys vara mer inriktad på de två första avsnitten i båda texterna för att få den bästa grunden för en analys. En stor skillnad var att i den äldre texten var båda makro och mikroteman explicita. Dessa förklaras ingående och man behöver inte mycket förkunskap för att förstå hur man ska göra. I den yngre texten däremot var makrotemat explicit men vissa mikroteman implicita, där det är vissa ord, som *marinera*, *snabbt* och *mört* som inte förklaras och kräver då en viss förkunskap.

Tittar vi på propositionerna finns det fler propositioner i den äldre texten och de är mer detaljerade. Man tar upp att man *grillar* kött och *halstrar* fisk men att man kan använda båda orden. Redan på 50-talet började man använda *grilla* och *halstra* som synonymer vilket märks i den yngre texten där rubriken är *grilla – halstra*, och makropropositionen förklarar att det betyder att man steker utan fett på hög värme. Det har skett en utveckling och den märks tydligt. Idag är det inte något vi behöver bli påmind om att det förr var så att man *halstrade* fisk och *grillade* kött, antingen är det något som är allmänt vetande eller så är det inte så längre idag. Orden är synonymer. Det är kanske inte konstigt att den äldre textens propositioner är mer utvecklande eftersom den är längre. Det kan även vara så att många inte kunde *grilla* på 50-talet. Man behövde en mer utförligare beskrivning. Propositionerna ska förklara textens teman.

Kan man räkna kursiveringar till ett sätt att förklara texten? Den äldre texten har många kursiveringar (13 kursiveringar samt 6 kursiverade rubriker) och på enstaka ord medan den yngre texten har färre kursiveringar (4 st). Tittar vi på de ord som är kursiverade i den yngre kokboken; *i grillpanna*, *i strålningsgrill*, *kött* samt *kött i bit*, så är dessa relevanta för textens tema, vilken typ av grill samt vilken typ av kött och antagligen vill författarna av kokboken visa på att det är det enda man behöver veta när man ska *grilla*. Däremot är kursiveringarna fler men så också tema och propositionerna i den äldre kokboken. Mina resultat tyder på att den äldre kokboken tar upp mer information samt är mer detaljerad. Att det är fler kursiveringar i den äldre boken stärker denna teori, om kursiveringarna agerar som fokuseringsgrepp. Vad gör då kursiveringarna för texten? Hellspong & Ledin (1997) menar att kursiveringar är ett fokuseringsgrepp. I den yngre kokboken förstår jag att kursiveringarna

är fokuseringsgrepp eftersom de är få och riktar in sig på det som jag i min analys kom fram till var makro och mikroteman i det andra avsnittet. Det bevisar att kursiveringarna fokuserar på det som texten försöker säga. I den äldre texten är kursiveringarna inte lika konsekvent använda. Första rubriken är inte kursiverad men de andra är. Detta kan vara ett sätt att visa vilken rubrik som är viktigast och att de andra fokuserar på vilka som är makro samt mikrotema i texten som helhet. Eller så visar kursiveringarna enbart på vilken rubrik som är huvudrubrik och resterande underrubriker. De andra orden som är kursiverade i det första stycket är *kryddas före*, *kryddas så snart de är färdiga*, *genast*, *direkt* och *indirekt*. De två sistnämnda anser jag vara logiskt att kursivera då de är mikrotema och förklarar mikropropositioner i stycket. De tre förstnämnda syftar på en tidpunkt då man bör krydda och servera det grillade köttet. Detta har inte med något tema eller propositioner att göra. Det säger dock inte att orden inte är viktiga. Författaren har antagligen ansett att de är viktiga för att köttet ska smaka på bästa sätt. Det är logiskt att det finns fler kursiveringar i den äldre texten eftersom den nästan är dubbelt så lång, och som vi kommit fram till i tidigare avsnitt, mycket mer detaljerad än den yngre kokboken.

Den yngre texten presupponerade mycket mer än den äldre texten. Båda texterna presupponerar men enligt min mening presupponerar den yngre texten mycket mer eftersom den är extremt mycket kortare än den äldre. Den äldre boken är detaljrik och förklarande, med fyra beskrivande bilder. Den äldre texten tar upp sex olika sätt att *grilla* på och förklarar dessa ingående. För att läsa den texten behövs inte mycket förkunskaper. Här skiljer sig de två texterna mest. Den yngre texten har bara två avsnitt med korta och koncisa instruktioner. Det faktum att den yngre texten i andra avsnittet bara har två makrotema och två makropropositioner, två olika sätt att *grilla* på, är intressant. Texten presupponerar att läsaren vet andra sätt att *grilla* på så att den bara behöver ta upp två sätt. Är det de vanligaste sätten att *grilla* på eller de svåraste? Vet människor idag hur många olika sätt man kan *grilla* på? Eftersom vi har jämfört dessa två texter och det i den äldre tar upp sex olika sätt att *grilla* på kan vi anta att det inte har blivit färre sätt att *grilla* på de senaste 50 åren. Varför då bara ta upp två tillvägagångssätt i den yngre texten?

Verben i imperativ i den yngre kokboken bevisar att det är en instruerande text där man uppmanar någon att göra något. I den äldre texten finns dessa verb inte alls i den utsträckningen. Den texten är lite mer berättande, vilket man kan se på att verben inte står i imperativ samt att texten är längre och mer informativ. Återigen pekar resultaten på att den

äldre texten är mer detaljrik och innehåller fler moment därför att den inte innehåller verben som står i imperativ utan instruktionerna är längre och mer berättande.

7. Avslutande diskussion

Jag anser att det spelar roll att böckerna har olika format. Det är modernare idag att ha en mindre storlek. Boken ska vara lättillgänglig. Så behövde det inte vara förr vilket märks tydligt i storlek och tjocklek på kokboken från 1955. På grund av dess storlek går det också in mer text per sida vilket medför mer information. Att den äldre kokboken har bilder är mer talande för hur lite förkunskaper man behöver för att förstå instruktionerna. Jag antar nu att Edward Blom, chef för särskilda projekt på Centrum för Näringslivshistoria, har rätt när han antydde att grillning i den form vi ser på idag med olika sorters grillar, kol, olja mm, var ett relativt nytt fenomen runt 50-talet (Blom 2010). På det sättet förstår man att tillvägagångssätt, utseende och vilka typer av kött man behövde var nödvändigt att förklaras ingående eftersom folk inte visste hur man skulle göra. Detta förklarar också varför det i den yngre kokboken står så lite. Den tar för givet att människor redan kan *grilla* och behövde då bara presentera vissa termer. Det känns som om den yngre kokboken riktar sig till det moderna köket idag, man har inte tid för så mycket, absolut inte att vara ute och *grilla* därför nämns grillpanna, vilken vi använder på spisen, och strålningsgrillen, med vilken menas ugnen. Korta snabba instruktioner och man är klar. Verben i imperativ tyder på en kort instruerande text vilket mina resultat visar att det finns fler av i den yngre kokboken och ger därför en förklaring till att den texten är kortare än den äldre.

Mårdsjö (2001) tar i *Kokböcker* upp kringkunskaper och tillvägagångssätt som viktiga delar i texten. Vi som agenter i ”matlagning” måste förstå texten, veta vad vi ska använda för verktyg och veta hur det ska gå till. Kringkunskaperna är också viktiga att förstå och då viktiga för texten att förmedla. Dessa kringkunskaper och andra kunskaper kompletteras av läsarens förkunskaper. Även här blir det ganska klart att den yngre texten förväntar sig att läsaren ska ha mycket förkunskaper för att faktiskt kunna använda sig av informationen som står i texten. Som jag skrev i resultatdiskussionen tar den äldre texten upp sex olika sätt att *grilla* på och förklarar dessa ingående. För att läsa den texten behövs inte mycket förkunskaper och texten har inte heller antagit att den som läser ska veta något sedan tidigare. Detta stämmer inte överens med det som Karin Mårdsjö (2001) skriver om instruktionstekniken i handböcker (kokböcker) under 30-, 40- och 50-tal. Hon menar att instruktionstekniken inte var så

utvecklad eftersom texten ändå skulle läsas av personer som var insatta i ämnet och böckerna skulle bara finnas där matlagning skedde och då användas av kvalificerad personal. I min analys ser jag tvärt om att texten i den äldre kokboken är mer detaljerad och ingående än den yngre kokboken. Mårdsjö tar dock upp att när det gäller kontexten eller inledande sidor till kapitlen blir texten ofta mer detaljerad vilket är det jag kommit fram till och min analys baserar sig helt på inledningsstycken som ger information inför recepten och inte själva recepten.

Mårdsjö (2001) tar i sin bok *Hemkonservering* upp husmodern som ett stort fenomen på 30-, 40- och 50-tal och att handböckerna var för kvinnorna i hemmet. Jag kan inte med säkerhet säga att *Stora Kokboken* från 1955 är just en sådan handbok som Mårdsjö talar om, eftersom den inte tar upp städning och familjeliv, men i analysen av innehållsförteckningen finner man rubriker som, dukning och servering, porslinet, glaset, besticken, köksutrustning, sjukmat och matsedlar som sådant som man kanske inte finner i en modern kokbok. Under dukning och servering finner vi rubriker som upppassning och servering, vad som ska serveras efter middagen och vilka årets högtider är och vad de innebär. Detta gör att vi kan anta att den äldre kokboken har drag av att vara en handbok och inte bara en kokbok. Det ska nämnas att jag finner innehållsförteckningarna väldigt lika, vilket kan bero på att de båda kokböckerna är allmänna kokböcker som ska ta upp allt och har skrivits om i många upplagor och har därför utarbetats till att vara ”perfekta” och därför har de liknade rubriker och upplägg.

Av denna studie anser jag att tema och propositioner är relativt lika i de båda texterna. Det är fortfarande samma råvaror man använder och verben som beskriver denna process är desamma. De största skillnaderna är att den yngre texten är så mycket kortare än den äldre. Den förutsätter en helt annan förkunskap än den äldre. Jan Anward (1994) talar om att kokböcker som genre är relativt oförändrad. Om han menar receptformen, med ordval och den instruerande formen så är det inget jag kan svara på eftersom min analys inte varit recepten i kokböckerna utan inledande text, annars med hjälp av min analys anser jag att den grafiska formen och upplägget för att instruera skiljer sig mycket från den äldre kokboken till den yngre (Anward 1994 ur Mårdsjö 2001).

Med tanke på hur läget såg ut på 50-talet och hur det ser ut idag kan man säga att eftersom grillning, klotgrillar, elugnar, infragrillar mm var något av en nyhet under 50-talet är det logiskt att det står mycket och detaljerat om grillning i den äldre kokboken. Att det inte står så

mycket i den yngre är svårare att förstå. Det jag kommit fram till är att det finns två möjliga förklaringar. Antingen är grillning så pass vanligt idag att man inte behöver nämna det i större skala, annars är *Vår Kokbok* idag en så pass allmän kokbok som ska passa för livets takt idag och då är grillning inte intressant på det sättet eftersom det finns många fler specialiserade kokböcker inom det området samt att man har tillgång till Internet som en stor kunskapskälla.

Dessa två allmänna och spridda kokböcker är relativt lika vad gäller innehållsförteckning, tema och propositioner men vad gäller grafiska designen, presuppositioner och textmängd skiljer de sig åt markant.

8. Sammanfattning

Mitt syfte med den här studien har varit att göra en komparativ studie av två spridda kokböcker, en från 1955 och en från 2005. Jag ville analysera de båda böckernas innehållsförteckning för att finna likheter eller skillnader för att sedan ta mig an avsnittet om grillning under kapitlet kött. Jag har använt mig av Hellspong & Ledins (1997) ideationella struktur med tema, proposition, presuppositioner och inferenser för att kunna göra en djupare språklig analys. Jag har också studerat kursiveringarna i texterna. Vilken funktion har de och varför kursiveras vissa ord och andra inte? Kortfattat vill jag studera om det finns någon skillnad i innehållet i de båda texterna och vilken kokbok som kräver mest förkunskaper.

Min metod har varit att använda mig av textanalys. Hellspongs (2001) komparativa analys var helheten av studien och Hellspong & Ledins (1997) ideationella strukturanalys fungerade bra som stommen för djupanalysen i studien. Metoden hjälpte mig ge svar på mina frågor vilket jag även anser att mitt material har gjort. Karin Mårdsjös (2001) böcker har varit huvudmaterialet där jag funnit svar på frågorna.

De viktigaste resultaten jag kommit fram till är att trots att de båda kokböckerna är relativt lika då tema och propositionerna nästan är desamma så är den äldre kokboken nästan dubbelt så lång och har mer detaljerade instruktioner medan den yngre har korta och koncisa instruktioner där verben står i imperativ. Detta visar då på den största skillnaden som är att den äldre kokboken inte presupponerar lika mycket som den yngre kokboken, alltså man behöver inte ha lika mycket förkunskaper om grillning när man läser den äldre kokboken medan man måste ha en del förkunskaper för att snabbt kunna följa instruktionerna i den yngre. I min analys anser jag att kursiveringarna i den äldre kokboken inte är lika bestämda som i den yngre då kursiveringarna ibland är de tema eller propositioner som jag fått fram ur texten men också ord som förklarar tid eller riktning medan i den yngre fanns det färre kursiveringar men dessa var koncentrerade till tema och propositioner. Att kursiveringarna används i någon form som temafokuserande anser jag att jag har kommit fram till, men om det gör att man lättare tar till sig texten går inte att svara på i den här studien. Innehållsförteckningarna i de båda böckerna är däremot mer lika förutom att vissa rubriker bytt namn. Dessa två allmänna och spridda kokböcker är relativt lika vad gäller tema och propositioner men vad gäller grafiska designen, presuppositioner och textmängd skiljer de sig åt markant.

Källförteckning

Adamsson, Per (2010), *Papper, kort, kuvert – mått och vikt*, Senast uppdaterad: 2010-04-20
<http://papperix.se/papper/tabell.html>, Hämtat: 2010-04-29.

Anward, Jan, (1994), *Från potatisen kokas till koka potatisen*, från Mårdsjö (2001) *Sparsamt, nyttigt och effektivt*, ur Melander, Olsson (2001), *Verklighetens texter*. Studentlitteratur. Lund.

Blom, Edward <Edward.Blom@naringslivshistoria.se>, ”VB: Historia?” [mail], Personligt mail till Elin Lindqvist, 20 april 2010.

Ekstedt, Niklas (2010), *Favoriträtter genom 50 år*, <http://svt.se/2.56412/1.666619/50-talet>, Hämtat: 2010-04-29, ur Lindgren, Barbro (1991), *Från Amerikastek till Grand dessert. 40 år med Vår Kokbok*. Rabén och Sjögren.

Hellspång, Lennart (2001), *Metoder för brukstextanalyser*. Studentlitteratur. Lund.

Hellspång, Lennart och Ledin, Per (1997), *Vägar genom texten*. Studentlitteratur. Lund.

Mårdsjö, Karin (2001), *Kokböcker*,
http://www.studentlitteratur.se/files/sites/svensksakprosa/Mardsjo_rapp21.pdf, pdf-format,
Hämtat:2010-04-02.

Mårdsjö, Karin (2001), *Hemkonservering*,
http://www.studentlitteratur.se/files/sites/svensksakprosa/Mardsjo_rapp05.pdf, pdf-format,
Hämtat: 2010-04-02.

Mårdsjö, Karin (2001), *Sparsamt, nyttigt och effektivt – husliga handböcker i ett historiskt perspektiv*, ur Melander, Olsson (red), *Verklighetens texter*. Studentlitteratur. Lund.

Renée Valeri (1996), *När slog potatisen igenom?* ur; Populär Historia;
<http://www.popularhistoria.se/o.o.i.s?id=52&vid=134>, 1 A4, Hämtat: 2010-04-29.

Sommartider är grillningstider, Matguiderna, <http://matguiderna.se/sommartider-ar-grillningstider/10/>, 1 A4, Hämtat: 2010-05-02.

Vikbladh, Cecilia (2005), *BBQ –Glödande gott från grillen*, Kakao Förlag AB, Stockholm.

Bilaga 1

Stora Kokboken, 1955

Stekning utan fett kallas ofta *grillning* (från det engelska ordet grill) då det gäller *kött* – *halstring* då det gäller *fisk*. Men båda orden används nu mera efter vars och ens godtycke. Grillat kött är ur såväl smak- som kalorisynpunkt att föredra framför kött stekt i smör eller annat fett.

Köttets egna smakämnen framträder bättre, vilket gör att man kan krydda mindre eller , om så önskas, helt utesluta kryddorna.

Men det är inte allt kött, som passar att grilla. Kött som skall grillas måste vara av bästa kvalitet och mycket mört, ty det hinner inte bli mört under själva grillningen. Bästa köttbitar att grilla direkt på halster, i grillpanna eller grillugn är oxfilé i skivor (chateaubriand, tournedos och biff), kalv- och fläskfilé i skivor, kalv-, fläsk- och lammkotletter, likaså hela korvar och fågel i bitar. I infragrillar grillar man också stora bitar av oxfilé samt små hela filéer av t.ex. rådjur och ren. I grillugn och på spett grillar man lite rostbiff, lammstek, fläskkarré samt hela fåglar.

I de flesta fall får man köttet godare och saftigare, om man penslar det med lite olja eller smör omedelbart före grillningen. Större köttstycken och fågel på spett *kryddas före* och bör ösas över med det feta som smälter ner eller med lite extra fett för att få en vacker aptitlig färg och ej brännas. Kotletter, biffar och liknande *kryddas så snart de är färdiga* och serveras *genast*, ty de förlorar annars i smak. Man får aldrig sticka i köttet under grillningen, ty då rinner köttsaft ut och köttet blir torrt. Stora stekar bör få vila en stund, för att köttsaften skall bindas och ej onödigtvis rinna ut vid uppskärningen.

Man kan grilla på många sätt.

Direkt över glöd eller gas på halster = rost eller på enkelt galler, i öppen grill eller på spett. I grillugnar av olika slag (gas- eller elektriska). En del spisar har grill vid sidan (ibland kallas salamander). Man kan också grilla i infragrill, i grillpanna och på grilljärn.

Skillnaden mellan dessa ovan berörda sätt att grilla består i hur värmen kommer. Man skiljer nämligen på direkt och indirekt värme. *Direkt* är värmen som kommer underifrån vid halstring över glöd eller gaslåga, överifrån vid grillning i gas- och el-ugn samt salamander. Likaså i infragrillen där värmen strålar både över och underifrån samt i en del grillugnar där värmen kommer från alla sidor. Ett spett kan vara monterat så att det med handkraft, urverk eller elektricitet roterar över glöd, gas- eller el-värme.

Indirekt värme ger en grillpanna eller ett grilljärn samt ett tätt halster.

Grillning över glöd eller gas

Lämplig metod för kött i skivor, kotletter, korvar, fågel i bitar. Man grillar på en öppen utomhusgrill, vilken uppvermes med glödande träkol, eller på ett halster ställt över glöden efter en stor brasa i en öppen spis eller kakelugn eller efter en eld ute i skog och mark. För att få födoämnet vackert och jämnt halstrat måste glöden vara synnerligen het och väl utbredd. Pensla köttskivorna, fågelbitarna eller korvarna med lite olja och lägg dem på grillen. Låt köttskivorna få färg på undersidan, sväng dem gärna efter en stund, så att ytan blir rutig. Vänd dem och grilla dem på andra sidan. Stick aldrig i köttet, så att köttsaft kan rinna ut. Är köttskivorna tunna är de ofta färdiga, så snart de fått färg. Mycket tjocka köttstycken måste vändas flera gånger. Korvar är färdiga då de pöst upp och fått färg. På samma sätt kan man grilla kött, korv och fisk på galler ställt över gaslåga.

Grillning på spett

En bit rostbiff med ben eller en benfri rostbiff, en liten lammstek, fläskkarré eller fågel (kyckling, poulard, anka) grillas med fördel på spett.

Antingen är spettet placerat *framför* en starkt brinnande eld eller het glöd eller på en grillugn inmonterat spett, varvid värmen kommer *uppiifrån*, eller att spett fastsatt på utomhusgrillen, då värmen kommer *underifrån*. Träd upp det kryddade köttet (eller fågeln) på spettet och pröva att det kan rotera – det måste väga jämnt. Håll lite olja eller smält smör över steken eller fågeln. Ställ ev. en liten långpanna eller skål under för att samla upp fett och köttsaften.

Vrid spettet oavbrutet. Värmen skall från början vara svag, men skall så småningom ökas. Köttsaft och fett, som droppar ner, öses då och då över steken eller fågeln.

I enklare fall ersättes spettet med en långa, kraftig, nyskuren käpp, vidja eller klyka. Träd upp det med lite olja eller smält smör penslade eller droppade köttet (eller fågeln) och snurra det runt över eller framför glöden, tills det är färdigt.

Grillning i dubbelt halster

Lämpligt för kött i skivor, kotletter, fågel i bitar. Öppna halstret och pensla det med olja eller smör. Lägg på köttskivorna och sätt igen halstret. Håll det över glöden eller lägg det på glöden. Vänd halstret, så att köttet får färg på bägge sidor.

Grillning i grillugn (salamander)

Lämpligt för kött i skivor, kotletter, korvar, fågel i bitar, mindre stekar och hela fåglar.

Den gasvärmda grillugnen består av en öppen ugn med gasramp i taket. Under detta sätter man gallret = rostet eller halstret och tillsist under detta en panna att samla upp ev. utsipprande köttsaft och fett i.

Grillugn, som värmes med *el-värme*. Koppla på ugnen i god tid. Pensla köttskivorna med olja eller smält smör och lägg dem i en långpanna eller specialpanna före grillning och grilla dem. Grillugnen är också utmärkt till gratinering, ty i denna får man endast övervärme, som ju en gratin skall ha. Den passar också för rostning av bröd, då man lägger brödskivorna i ett dubbelt halster och rostar brödet genom att vända på halstret.

Grillning i infragrill

Lämpligt för kött i skivor, små hela filéer eller bitar av större filéer, kotletter, korv, fågel i bitar. Det är de infraröda strålarna i denna grill, som snabbt grillar köttet. Grillen är elektrisk och värmen kan bli ända upp till 450°. Koppla på grillen i god tid. Pensla köttskivorna, de hela filéerna eller fågelbitarna (eller fisken – hel plattfisk eller fiskfiléer) med olja. Lyft upp över plattan och borsta snabbt av grillen med den specialborste som följer med grillen. Lägg på det som skall grillas och fäll ner den övre plattan. Man måste då och då öppna grillen, för att se att födoämnet blir jämnt grillat. Vrid det, ty den övre plattan är rund och den ger då rätten ett fint rutmönster. Krydda efter grillningen.

Grillning i grillpanna eller på grilljärn

Grilljärnet består av en refflad, snedställd järnplatta, vilken nedtill har en bred ränna för uppsamlade köttsaft och fett. Det är egentligen endast kotletter och biffar (samt ev. fiskfiléer) som lämpar sig att grillas på detta sätt. Hätta upp pannan eller grilljärnet. Pensla köttskivorna med lite olja eller smält smör eller gnid ur pannan (järnet) med en fet fläsksvål. Lägg på köttskivorna och grilla dem tills de fått bruna ränder på undersidorna. Sväng skivorna, så att de blir grillade i rutor. Vänd på dem och grilla dem på samma sätt på andra sidan.

Bilaga 2

Vår Kokbok, 2005

Grilla – halstra

Grilla – halstra betyder egentligen att steka utan fett vid hög temperatur. Köttet blir saftigare och aromrikt genom att det snabbt bildas en stekyta. Men det är viktigt att den inte blir bränd, det är varken nyttigt eller gott.

Ofta penslar man köttet med lite smält fett eller olja eller marinerar det. Då blir både smak och färg bättre och köttet fastar inte i pannan eller på gallret.

Kött som ska grillas måste vara mycket mörkt och inte för magert. Skivat kött är enklast att grilla.

Stekytan blir bäst om köttet får ligga i rumstemperatur ca 30 min innan det ska grillas.

Man kan grilla på olika sätt

I *grillpanna*. Passar för kött i skivor eller portionsbitar och charkvaror. Hetta upp pannan och pensla den eller det som ska grillas med lite fett så att det inte fastar i pannan. Använd inte grillsås, den bränner lätt fast. Grilla på båda sidorna. Salta och krydda.

I *strålningsgrill*, t ex i ugn. Lämpligt för både kött i bitar och i bit. Värm grillen. Sätt in en långpanna på botten av ugnen för att samla upp fett och kötsaft.

Kött i skivor penslas med lite fett, blandat med soja, eller med grillsås för att få en fin färg. Lägg skivorna på grillgallret. Ju tunnare och mörare köttet är desto närmare grillelementen placeras gallret, och desto kortare blir grillningstiden. Grilla på båda sidor. Salta och krydda.

Kött i bit, t ex tjocka skivor eller revbensspjäll kan grillas på galler. Till tjocka stekar behövs roterande spett.