

LUNDS UNIVERSITET

Historiska institutionen

HISK01

Handledare: Anna Alm

Examinator: Eva Helen Ulvros

Tid och plats: 13.15, 2014-06-03, sal 3

Drömmen om en svensk midsommar *eller* Maten och makten att säga vem du är

En studie av *Allt om mat:s* sommarnummer 1971-2012



1. Inledning	2
1.1 Undersökningens syfte och frågeställning	3
1.2 Forskningsöversikt	5
1.3 Teori, begrepp och metod	7
1.3.1 <i>Om att koka ner midsommar på ett fruktbart sätt</i>	7
1.4 Bakgrund: Midsommarens tradition och hävd	9
1.5 Kortfattad källdiskussion	12
2. Analys	13
2.1 En enkel midsommarfest (1971-1972)	13
2.1.1 <i>Den moderna mattidningen</i>	14
2.1.2 <i>Nationella kök</i>	16
2.2 Det blågula firandet (1981-1982)	17
2.2.1 <i>Sallad, burkmat och en etnisk-kulturhistorisk diskurstyp</i>	18
2.2.2 <i>Flaggan på midsommarbordet</i>	19
2.2.3 <i>Exklusivitet och Frankrike som "central Annan"</i>	21
2.3 Skärgårdens svenskhet och kulinariska Andras intåg på midsommarbordet (1991-1992)	22
2.3.1 <i>Den internationella midsommarmaten</i>	24
2.4 Taubes arv i skärgårdsmiljö och ett hysteriskt blot (2001-2002)	26
2.4.1 <i>Midsommardrömmen</i>	27
2.4.2 <i>Känslor av trygghet genom sill, färskpotatis och jordgubbar</i>	28
2.5 Kocken i jordgubbslandet (2011-2012)	30
2.5.1 <i>Den professionella och äkta maten</i>	31
2.5.2 <i>Nationellt avantgarde</i>	32
2.5.3 <i>Magisk midsommar</i>	34
3. Resultat och avslutande diskussion	35
3.1 Re-invention och de-traditionalisering	37
4. Referenser	40
4.1 Källor	40
4.2 Internet	40
4.3 Tryckt litteratur	40

“The realm. Do you know what the realm is? It's the thousand blades of Aegon's enemies, a story we agree to tell each other over and over, until we forget that it's a lie.”

-Petyr “Littlefinger” Baelish, Game of thrones: *The climb* (#3.6)” (2013)

1. Inledning

Det som titeln till denna uppsats syftar på är en redaktörstext där drömmen om en traditionell midsommar lyfts fram samt en bild med undertexten “drömmen om en svensk sommar” där drömmen är ett slags ideal som man förhåller sig till.¹ Den här uppsatsen kommer behandla mat, måltider, tradition och nationalism. De flesta har på något plan redan en uppfattning om vad dessa fenomen innebär och min förhoppning är att genom uppsatsen kunna sammanlänka, kontrastera och tydliggöra samt kanske förändra hur man ser på dessa till synes vitt skilda och i vardagliga sammanhang förekommande ämnen. Intressant är att dessa ämnen både är djupt personliga, och har att göra med hur vi ser på och definierar oss själva och andra, samtidigt som de till sin karaktär även är allmänna och något som alla kan relatera till och ha en uppfattning om.

Mat och måltider, traditioner och nationalism har också större påverkan än den personliga och hur vi ser på dessa ämnen får konsekvenser. Mer specifikt är det i tidningen *Allt om mat* som jag kommer att analysera dessa fenomen genom. Ätandet och gemenskapen som uppstår under och genom en delad måltid kan sägas ha betydelse utöver att ge näring. Det är dessa betydelser jag med denna uppsats är intresserad av att undersöka. Det som blir intressant i och med att undersökningen sträcker sig över en tidsmässig linje och inte en fast punkt är hur jämförelser över tid blir möjliga att göra och kontinuitet och utveckling eller diskontinuitet blir möjliga att skönja.

Det går att se mat som ett mönster eller en struktur som man kan kommunicera och uttrycka sig genom, liknande ett språk. Överenskommelser om vad som går att äta och vad som är bra att äta respektive inte bra och dylikt kan i mycket sägas vara socialt konstruerade.² Härvid är det intressant att koppla ätandet till det rituella och regelmässiga.

¹ *Allt om mat*, nr 9. (2001): s. 2 och *Allt om mat*, nr 10. (2011): s.3.

² Belasco, Warren James, *Food: the key concepts*, Berg, Oxford, 2008. s. 15-16.

I min B -uppsats utgick jag från liknande perspektiv och den kan sägas ha utgjort en pilotundersökning till det här framlagda arbetet. I denna uppsats kommer jag fokusera på en övergripande ideologi som jag genom den tidigare undersökningen vet kom till starkt uttryck i det undersökta materialet.

Michael Billig tar i sin bok: *Banal nationalism* upp att nationalism ofta ses som någonting som inte förekommer hos "oss" utan ofta läggs på andra, och sådana som ses som extrema. Billig ser en ökande tendens i samhället, vilken pekar på att nationer och nationsstater blir mer och mer oviktiga. Nationalism ses inte längre som en världsordning i förhållande till det nya, globaliserade samhället. Härvid hävdar Billig dock att en påminnelse behövs. Nationalitet reproduceras fortfarande, även i vår vardag, på de till synes mest banala sätt.³

Billig tar upp och introducerar begreppet *banal nationalism*, som ett sätt på vilket västerländska etablerade nationer reproduceras i vardagen. Denna reproduktion sker varje dag på en "självklar" och "sunt förnuft-betonad" nivå och är ingenting som är avskilt från vardagliga livet, vilket många som forskar om nationalism enligt Billig utgår ifrån. Nationen "flaggas" nästan dagligen i medborgares liv (en glömmar ju till exempel inte i första taget vilken nationalitet en "tillhör") och Billig argumenterar härav för att nationalismen är ett normaltillstånd snarare än någonting som till exempel blossar upp tillfälligt i och med kriser och liknande.⁴ Den banalt uttryckta och förgivet tagna nationalismen hamnar ofta i en teoretisk skugga, och med denna uppsats hoppas jag kunna belysa hur banal nationalism kan användas som analytisk ingång. I min B-uppsats behandlade jag julfirandet och konstruktionen av "kulinäriska Andra" och känner att en kompletterande aspekt skulle kunna ges om fokus flyttas till midsommarfirandet och därigenom även göra analys av konstruktionen av svenskhet möjlig.

Historieforskningens samhälleliga och etiska aspekter är något jag i och med arbetet med denna uppsats kommit att fundera mycket på. Den makt som ligger hos historieskrivarna att genom det förflutna forma nuet är påtaglig och har blivit konkret i och med den historieanvändning och anknytning till tradition och historiska sammanhang jag under undersökningens gång sett i materialets representation av nationalism.

1.1 Undersökningens syfte och frågeställning

Jag vill här klargöra för min personliga historiesyn som främst innebär att jag inte vill rekonstruera det förflutna in i minsta detalj utan snarare försöka tolka och hitta ledtrådar eller släktskap till fenomen i

³ Billig, Michael, *Banal nationalism*, Sage, London, 1995. s. 8.

⁴ Billig, 1995. s. 6.

den tid som vi nu lever i och få perspektiv på saker och ting som ofta tas för givna samt kanske att sätta min egen syn på saker och ting i relation till nya perspektiv. Hur som helst anser jag också att det finns en materiell och påtaglig verklighet. Det är i spänningen mellan den, som inte direkt kan nås på grund av språket, och det uppenbart konstruerade (vilket istället paradoxalt nog blir mer konkret) som denna uppsats försöker operera i.

Idén om att skriva om mat och nationalism/svenskt/utländskt i ett kombinerat perspektiv där de båda kommunicerar eller medierar varandra som processer, kommer av att jag i min samtid och genom egna intressen kan observera en stark nutida resonans för dessa fenomen. Matlagning och måltider med allt vad det innebära får en väldigt stor plats i media och debatt, med alla dieter och kändiskockar samt uttalade sätt att hantera sitt näringsintag på. Det nationella har även detta en stark aktualitet om vi till exempel ser till samtidsdebatten om Sverigedemokraterna och synen på kultur och etnicitet. Vi möts hela tiden av dessa fenomen i media och vardagen utan att riktigt koppla samman dem och detta tror jag kan ge min undersökning en intressant dynamik. Det sägs ju även ofta att mat “kommer från” olika platser och den ges geografiska attribut som för med sig en dold mening om en förutsatt kultur. Denna “matessentialism” är någonting jag finner vara både spännande och provocerande på samma gång. Därav intresset av hur “svenskheter” och “utländskhet” artikuleras i ett vardagligt medium.

I denna uppsats kommer jag alltså att titta på systematiskt utvalda nummer av tidningen *Allt om mat* under en period som sträcker sig från 1971 till 2012. Syftet med denna uppsats är att undersöka om det finns en gemenskap som är baserad på konsumtion men som formuleras nationellt. Kan man äta och fira midsommar på ett svenskt sätt? Hur har *Allt om mat* agerat och “skapat” en sådan gemenskap?

I det inledande kapitlet ovan har jag försökt ge en bild av mina övergripande intresseområden och ingångar och inspiration till hur denna uppsats kom till. Här följer en närmare precisering och formulering av vad det är tänkt att jag skall göra konkret, och efter detta en genomgång av de teoretiska och begreppsliga verktyg med vilkas hjälp frågeställning och forskning är konstruerade. En preciserad frågeställning jag kommer arbeta med att besvara i denna uppsats lyder:

Hur ser konstruktionen av “svenskt” och “utländskt” i relation till mat och midsommar ut, i *Allt om mat* 1971-2012? Kan det vid en jämförelse över tid gå att utläsa skillnader och kontinuitet i hur “svenskt” och “utländskt” gestaltas eller inte gestaltas och i så fall, hur ser dessa ut?

Det jag kommer undersöka är alltså inte hur en “riktig svensk midsommar” ser ut, utan snarare hur man under perioden har svarat på den frågan, vilka “nyckelkomponenter” denna konstruktion innehåller osv.

Jag skulle även vilja ställa denna undersökning i relation till Jonathan Metzgers avhandling *I köttbullslandet*, vilken behandlar liknande ämnen men rör sig under en annan period, 1900-1970, och utgår från kokböcker.⁵ Metzgers fokus ligger inte specifikt på just midsommar som denna uppsats utan han behandlar mat och recept mer allmänt.⁶

1.2 Forskningsöversikt, måltids- och nationalismforskning

Det finns mycket forskning om mat och måltider, det mesta som görs på detta ämne faller under etnologi men även andra discipliner som vård, sociologi och historia tar upp mat, ätande och måltider. Dock ser jag på det historiska fältet inte lika stort fokus på mat och högtider som till exempel inom etnologi, antropologi och sociologi där måltidsforskning och forskning kring högtider, festdagar och traditioner är framträdande fält. Detta kan bero på en traditionellt politiskt och ekonomiskt fokuserad historievetenskap. Det är i alla fall svårt att göra en sammanfattning av hela måltidsforskningsfältet och jag kommer således att ta upp sådant som är relevant för min undersökning och som jag kommer ha användning av och kunna föra förhoppningsvis kunna föra en fruktbar dialog med. Huvudsakligen är det tidigare nämnda Metzger och hans avhandling samt historikern Samuel Edquist och dennes avhandling om folkbildning, nationalism och historiekultur som kommer utgöra grund för detta (se nedan).

Jag kommer ta upp, anknyta till och behandla olika begrepp och teorier inom den mer etablerade måltidsinriktade etnologiska forskningen som är starkt förankrad på Lunds Universitet. För en snabb översikt finns härvid den relativt nyutkomna *The Return of traditional food*, en sammanställning av texter från olika delar av världen som följde av det 19e internationella etnologiska matforskningskonferensen, vilken hölls i Lund 2012.⁷

⁵ Metzger, Jonathan, *I köttbullslandet: konstruktionen av svenskt och utländskt på det kulinariska fältet*, Acta Universitatis Stockholmiensis, Diss. Stockholm : Stockholms universitet, 2005, Stockholm, 2005. s. 23.

⁶ Metzger, 2005. s. 23.

⁷ Bringéus, Nils-Arvid, i “inledning” till *The return of traditional food: proceedings of the 19th International Ethnological Food Research Conference*, Lund University, Lund, 2013. s 10-12

Den tar upp måltidsforskningen med internationella bidrag från olika platser och kan därav tillföra större perspektiv till denna undersökning som ju rent källmässigt är helt nationellt inriktad. En trend som ses av den internationella skaran forskare och som många tar upp är något som går under begreppet "revitalisering" och i en nordisk matforskningskontext är det *terroir*-begreppet/konceptet som är starkt betonat och som jag nedan kommer återkomma till. Revitalisering av folkkultur är även någonting som Edquist även tar upp i sin avhandling.⁸

Den forskare vars avhandling jag alltså främst kommer använda och relatera till i denna undersökning är ekonomihistorikern Jonathan Metzger. Han tar där i stor utsträckning upp samma saker som jag själv vill undersöka och har ett liknande perspektiv. Metzgers undersökning har dock ett annat källmaterial (kokböcker) samt utgår från en annan tidsperiod, närmare bestämt 1900-1970 (se ovan). Han uttrycker i en för mig viktig passage, med utgångspunkt i annan forskning, i och med diskussionen om det kulinariska fältets karaktär, att eftersom produkterna och även praktikerna inom det kulinariska fältet är så pass förgängliga blir fältet starkt beroende av texter (eller annan medieform), för att kunna tradera kunskap och idéer.⁹

Forskningsläget som jag skriver in mig själv i utgår således från en slags tidsmässig fortsättning på Metzgers avhandling som kan ställas i teoretisk relation och jämföras med Edquist samt komplettera hans historiedidaktiska och kritiska perspektiv med begrepp som är aktuella i måltidsforskningen och på så sätt bidra med ny kunskap.

Vad har då Edquists forskning med denna uppsats och *Allt om mat* att göra? Mycket, skulle jag hävda; en tidning som försöker vara folklig och tilltala så många som möjligt har liknande egenskaper som Edquists källmaterial och då han i mycket fokuserar på det nationella i sin avhandling är även detta ett argument. Edquist har även fokus på nationalistisk historieskrivning efter 1945 (fr.o.m. kap. 3), och fram till 2005, detta hävdar han inte är så beforskat inom nationalismforskning och på så sätt behandlar vi liknande ideologi under i viss mån samma period.¹⁰

⁸ Edquist, Samuel, *En folklig historia: historieskrivningen i studieförbund och hembygdsrörelse*, 1. uppl., Boréa, Umeå; Jönsson, Håkan. *The Road to the New Nordic Kitchen - Examples from Sweden* : 53-67 i *The return of traditional food: proceedings of the 19th International Ethnological Food Research Conference*, Lund University, Lund, 2013. s 56-63, (vilken tar upp en historisk aspekt på Nya Nordiska Köket, dess etablering och *terroir*.)

⁹ Metzger, 2005. s.20.

¹⁰ Edquist, 2009. s. 20

1.3 Teori, begrepp, metod

Analysen består här av isolerande av material, uppdelande av detta i vad det är jag vill titta på och vad som inte är intressant, samt i nästa led, vad har det jag ser för kvalitéer eller egenskaper. Analysen är därav övervägande kvalitativ.

1.3.1 Om att koka ner midsommar på ett fruktbart sätt

Hur jag i denna uppsats går från fråga till analys, och hur analysen är uppbyggd kommer jag här att redogöra för. Jag kommer metodiskt att utgå från tidigare forskning inom det fält jag undersöker för att därigenom kunna göra analysen meningsfull och även tydligt jämförbar när det kommer till de slutgiltiga resultaten. Metzgers avhandling, *I köttbullslandet* (se tidigare forskning), som jag i mycket kommer utgå från har en tydligt definierad och användbar teoretisk och begreppslig bas. Vissa av de begrepp och teoretiska antaganden som används där kommer vara vägledande i min analys även om jag inte går tillväga på exakt samma sätt. I analysen kommer jag även ha hjälp av Samuel Edquists avhandling *En folklig historia*, och dennas bakgrund som tar upp olika typer av diskurser i förhållande till nationellt historiebruk, vilka jag även kommer relatera till. Centrala teoretiska och metodiska utgångspunkter är: hur jag ser på begreppen retorik, diskurs och ideologi samt relationen dem emellan, vilket sammantaget bildar grundunderlaget för analysen. Utsagor eller uttryck i materialet ser jag som exempel på retorik vilken används i ett diskursivt fält eller en diskursordning. Retoriken är en del av den språkliga praktiken, alltså hur det talas och skrivs om exempelvis mat, och som i sin tur är en del i sociala praktikens rum, hur mat lagas exempelvis.¹¹

Diskurs är i detta sammanhang en sammanhängande enhet av retoriska utsagor eller saker som sägs i materialet, både bildmässigt och textmässigt, och som på något vis är laddade med mening och värde. En språkligt artikulerad midsommar som praktik, kan också relateras till ideologi, till exempel när man skriver fram midsommar som "riktigt svensk" eller liknande. Detta görs då på det kulinariska diskursiva fältet. Enligt denna definition är diskursen en nivå som befinner sig mellan övergripande ideologi och den retorik som uttrycks. Diskursen är mer begränsad medan ideologin en mer övergripande och total tolkningsram. Metzger för fram definitionen och relationen mellan diskurs ideologi och retorik på detta sätt:

¹¹ Metzger, 2005. s. 39-40.

... begreppen ideologi, diskurs och retorik kan i enlighet med denna modell definieras på följande vis i relation till varandra: *ideologi* som en beteckning på de idésystem som aktivt kämpar om att dominera allt samhällsliv, diskurser som benämning på de legitimeringsordningar som används för att utöva inflytande inom ett visst område i samhället (och som i sin tur kan hämta sitt idéinnehåll från en övergripande ideologi) och retorik som en beteckning på de utsagor i vilka diskurser och ideologier artikuleras i den språkliga praktiken.¹²

Det är alltså med hjälp av detta jag kommer kunna operationalisera undersökningen och förhoppningsvis svara på de ställda frågorna. Vad är en svensk då midsommar? Till exempel kan jordgubben ses som självklart och med sunt förnuft kopplad till midsommar och i förlängningen "svensk midsommar". Denna mening och system av *konnotationer* (bimeningar) som kopplas ihop med till synes helt "beskrivande" beteckningar på mat och högtider är något som jag i analysen kommer att återknyta till.¹³

För att kunna komma vidare och strukturera analysen på ett vettigt och tydligt sätt kommer jag att använda mig av dikotomier som kan sättas i relation till den specifikt uttryckta retoriken. Dessa dikotomier kommer jag även ta upp och kanske med hjälp av materialet kunna komplettera och modifiera under uppsatsens gång. Dikotomierna baseras på Metzgers användning av dem och anpassning av Wardes dikotomier/antinomier, när han undersöker hur och med vilka konnotationer som maträtter "säljs in" i kokböcker.

Dikotomierna är: *nymodighet* (ofta förknippat med modernitet i de tidiga delarna av mitt material och innovation i de senare) - *tradition, hälsa - tillfredsställelse, ekonomi - extravagans och praktikalitet - omsorg*.¹⁴ För att få en teoretisk bas till skillnader mellan olika sätt att tala om och kommunicera nationen/etnicitet/nationalitet kommer jag även relatera den uttryckta retoriken till olika diskurstyper som Edquist tar upp i sin avhandling om folkrörelse och nationalistisk historieskrivning i Sverige, samt några begrepp hämtade från matforskningen vilka jag har bruk av i analysen. Diskurstyperna är hos Edquist förankrade i historievetenskap men de gör sig även gällande på andra fält. Mat kan till exempel föras fram och kontextualiseras nationellt genom åtminstone tre av de fyra typer Edquist lägger fram.

¹² Metzger, 2005. s. 45-46.

¹³ Metzger, 2005. s. 31, för konnotation-denotation

¹⁴ Metzger, 2005. s. 160, i enlighet med där anförd tidigare forskning.

Undantaget gäller den *politisk-historiska* som förvisso kan förekomma, men som jag inte har hittat belägg för i materialet.

De andra diskurtyperna som jag kommer att använda i analysen, och som enligt Edquist ringar in underavdelningar i den nationella myten, och vilka i linje med ovan anförda precisering av Metzger kan sägas utgöra en del av en övergripande ideologi är: den *naturgeografiska*, den *etnisk-arkeologiska* och den *etnisk-kulturhistoriska*.¹⁵

De två för denna undersökning mest centrala är den *naturgeografiska*, vilken appellerar och anspelar på en nationell ursprungsmyt i själva den fysiska miljön och territoriet, i urberget och själva "miljön" eller naturen samt den *etnisk-kulturhistoriska* som rör sig i ett vagt "förr" där det kronologiska inte är speciellt framtonat. Denna typ kan sägas appellera till ett allmänt "bondesamhälle" där seder och bruk, sägner och dylikt är det som lyfts fram som nationellt.

En inte lika tydligt framträdande diskurstyp är den *etnisk-arkeologiska* som är knuten till ett slags biologiskt gemensamt ursprung och den egna gruppens höga ålder och liknande.

Banal nationalism i enlighet med Billigs teorier, (se inledning) används genomgående där det som uttrycks ses som del av det "sunda förnuftet", och är därigenom olika vid olika tillfällen under den undersökta perioden. Apropos metodisk nationalism vill jag här argumentera för att det alltid finns en slags nationell ståndpunkt som förutsätts av att man från början undersöker nationalism, oavsett om vilken inställning forskaren har till nationalism som ideologi personligen.

1.4 Bakgrund: Midsommarens tradition och hävd

För att få en överblick över den i uppsatsen behandlade traditionen kommer denna bakgrund behandla och ta upp olika aspekter av midsommar och vad som oftast ses som viktigt i och med detta. I relation till historikern Eric Hobsbawms utgångspunkter att traditioner ofta cementeras i och med omvälvningar och i mycket är "konstruerade" i slutet på 1800-talet eller början på 1900-talet, står en bild av midsommar som härleds ur ett ospecificerat "förr" där olika komponenter så att säga "hämtas upp" och

¹⁵ Edquist, 2009. s. 30.

blir en del i traditionen som nedan tas upp närmare.¹⁶ Denna bild kommer jag att ha i åtanke när materialet studeras. Jan-Öjvind Swahn har talande nog en bild som jag även tar upp i analysen, *Midsommardansen* av Anders Zorn på framsidan till sin bok *Svenska traditioner*, viken är en översiktlig presentation av traditioner och högtider som firas i Sverige.¹⁷ Många tar upp midsommar i relation till arbete som en fest där semestern börjar firas eller i relation till andra länder, vilka istället firar” Johannes döparens dag” vid ungefär samma tidpunkt och som firats i Sverige med en mer religiös betoning än det “nationalromantiskt-allmoge-hedniskt-betonade” midsommarfirandet vilket troligen är ett fenomen som uppkommer under 1800-talet.¹⁸ Johannes döparens dag var alltid den 24 juni och midsommar firades där till och med 1951. Både Bringéus och Swahn betonar midsommar som någonting svenskt, Bringéus ser midsommarstången jämte dalahästen som “den främsta Sverigesymbolen”.¹⁹ Men de betonar även att det är i en europeisk kulturkontext som de traditionella symbolerna som lövning och majstånger börjar användas vid firandet.

Båda tar även upp midsommarbålet och eldningen som en tradition som har firats främst i dansk-norska gamla kultursfär-landskap men som nu inte längre är i bruk i Sverige. Midsommarstången ses dock som en levande och väl bevarad tradition värd att ta upp och ge förklaring till och ursprungsteckning. Swahn går bakåt till medeltiden, för att där söka ursprunget till majstången i en slags övningskjutning som skedde med pil och båge mot mål uppsatta på en hög stör. Denna seds ankomst till de “germanska länderna” sägs sedan ha blandats med seden att löva “maja” sitt hem om våren.²⁰ Bringéus är lite försiktigare i sin historiska teckning över majstången och går tillbaka till Eric Dahlbergs *Suecia Antiqua* som första säkra källa till att de var vanliga i svenska städer under 1600-talet, samt tar upp Maj Fossenius, som menar att seden tagits upp från Tyskland under 1400- eller 1500-talet.²¹ Detta är dock inte samma majstång som används som traditionell i dagens bemärkelse, utan en som står upp hela året och kläs över en hel månad. Bringéus menar att hembygds- och folkdansrörelsen betytt mycket för majstångens återinförande, den majstång vi idag är mer vana att se.²² Detta kan relateras till Edquists avhandling som tar upp hembygdsrörelse och hur historia används genom folkbildning för att

¹⁶ Hobsbawm, E. J. & Ranger, T. O. (red.), *The invention of tradition*, Canto ed., Cambridge University Press, Cambridge, 1992, s. 4.

¹⁷ Swahn, Jan-Öjvind, *Svenska traditioner*, Ordalaget, Bromma, 2007

¹⁸ Bringéus, Nils-Arvid, *Årets festdagar*, Carlsson, Stockholm, 1999, s. 80. och Swahn, 2007, s. 22-23.

¹⁹ Bringéus, 1999, s. 80.

²⁰ Swahn, 2007, s. 24.

²¹ Bringéus, 1999, s. 84-85.

²² Bringéus, 1999, s. 87.

levandegöra och skapa en uppslutning kring det nationella. Han menar att detta hänger samman i mycket med turism, "kulturarvsindustri" och folklöre som invävt i en "romantisk tankesfär".²³

Midsommar och den mat man äter och har ätit traditionellt, tas även upp av både Bringéus och Swahn, ingen lämnar dock någon uttömmande förklaring kring varför, hur länge och vilket ursprung den idag traditionella midsommarmaten har. Bringéus konstaterar att det under ett ospecificerat "förr" var vanligt att matförråden var tomma samt att arbetare vid mellansvenska bruk "bestods sill, öl och brännvin" vid midsommar. Den "svenska", under vårt eget århundrade fasta midsommarmenyns tillblivelse, härleds något oklart till en följd av att transportmedlen utvecklats, och att man på så sätt kan importera matjessill från Island.²⁴ Swahn försöker även förklara midsommarmaten utan att vara riktigt stringent eller tydlig. Det han hävdar är att maten som äts i själva verket är synnerligen otraditionell. Detta hävdas i och med att "... det moderna midsommarfirandets meny med sin matjessill och nypotatis, följd av jordgubbar och glass..." inte alls är särskilt "åldersstigen". Istället åt man "i äldre tid" filbunke eller lutfisk. Sill ville man inte ha eftersom man åt det året om (detta saknar dock Swahn belägg för, så det får tas med en nypa salt) och att äta färskpotatis var fullkomligt uteslutet "hos vanligt folk".²⁵

Det finns en tydlig linje mellan dessa folklivsforskarens bild och hur midsommar framställs *Allt om mat*. Den bild som tecknas visar en tradition då allt är sig likt men samtidigt förändras. Det finns dock inga entydiga svar hos Bringéus eller Swahn i en matkontext, hur den traditionella maten kontextualiseras eller lyfts fram, och därav tror jag att min undersökning kan problematisera den bild som de för fram. Att midsommar har firats länge står klart, men på vilket sätt verkar det inte råda något exakt konsensus om utöver att den på något plan innehåller vissa nyckelsymboler. Denna överenskommelse kan kanske relateras till nationalromantisk epok där nationalstatens makt konsolideras och allt fler inkluderas i nationella projekt. Hobsbawm menar att snabba förändringar i ett samhälle kan försvaga och "förstöra" traditioner och de sociala mönster för/ur vilka de har uppkommit. Därav uppstår ett behov av att få in nya och "passande" traditioner, som i ett förhållande mellan behov/efterfrågan och utbud.²⁶ Detta tas även upp och blir mer av en akut fråga när den sociala och politiska ordningen hotas och traditionell

²³ Edquist, 2009, s. 317-318.

²⁴ Bringéus, 1999, s. 90.

²⁵ Swahn, 2007, s. 30.

²⁶ Hobsbawm, 1992, s. 4.

legitimitet ifrågasätts av andra “mänskliga kollektiv” (här enligt Hobsbawm) oftast klass, religion eller nationalitet.²⁷ “Traditions wich appears or claim to be old are often quite recent in origin and sometimes invented.”²⁸ Detta är midsommar i *Allt om mat* också en del av.

1.5 Kortfattad källdiskussion

Allt om mat började ges ut 1968 men hade då ett annat format och annan struktur än den genomgående haft sedan 1970. Därav börjar den period jag valt att undersöka där den gör, för att få med ett så långt jämförbart tidsspänn som möjligt, inom en genomförbar ram. Andra forskare som gått in för att studera nationalism har ofta utgått från ett material som redan från början uttrycker och explicit behandlar det de undersöker. Genom att titta på just nummer som behandlar midsommar ringar jag in ett område där jag tror att en uttryckt “svenskhet” eller annan nationell retorik *kan* förekomma. Det är inte en representativ bild av *Allt om mats hela* nationella reproducerande retorik jag är ute efter, utan snarare en möjlighet att kunna göra rimliga jämförelser *inom* materialet. Det nationella är dock inte alls något självskrivet tema, i och med att tidningen främst är profilerad som en mattidning. Det som i materialet utgör kontexten till maten och definierar maten och recepten är således något jag kommer undersöka, alltså exempelvis hur den motiverar att man ska laga de recept som finns med och hur tidningen görs tillgänglig och intresseväckande (också i denna studie uttryckt som *in-säljande*). Det måste finnas en slags djupare “självklarhet” i själva det nationella för att det skall ta plats på en sådan arena/diskurs (den kulinariska) som till en början, rent intuitivt, verkar stå helt utanför eller på en annan plats än det nationella.

Materialet är passande då det genom sitt förmodade syfte är utformat att sälja tidningar och *tilltala* människor. Därigenom går det att få ett litet utsnitt av vad som var möjligt att säga under den undersökta perioden och vilka saker man gärna använder sig av för att tilltala läsaren.

En vidare undersökning kunde kanske tjäna på att undersöka flera liknande material och kunna jämföra dessa med varandra och då gärna försöka hitta ett jämförbart material från något annat land för att i möjligaste mån få in ett bredare perspektiv. Det faktum att jag i denna undersökning utgår från ett “ensamt” material kan ses som problematiskt då en enda aktör inte ger en heltäckande bild av stora fenomen. Detta fall och material är dock unikt, i och med sin genomgående karaktär, och det är i denna kontext jämförelsen över tid som blir det viktiga och det som är möjligt att undersöka på ett

²⁷ Hobsbawm, 1992, s. 265

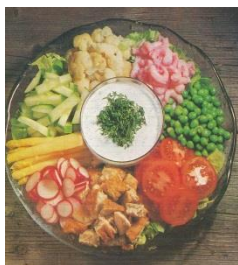
²⁸ Hobsbawm, 1992, s. 1.

systematiskt sätt. De enheter som jag delat upp perioden i är konstruerade enligt två år löpande med jämn intervall, detta motiveras med grund i att om jag hade tittat närmre på alla nummer hade jag fått ta en betydligt kortare period, och att två år sammanhängande enligt mönstret ger en koncentrerad punkt där skiljelinjer och kontinuiteter blir tydliga vid jämförelser. Källmaterialet är mångtydigt och har olika sektioner som kan analyseras på olika sätt, jag kommer i denna uppsats främst utgå från *framsidan*, *innehållsförteckning* samt *receptregister* för att få en övergripande bild av tidningens innehåll; *redaktörtexten* i den mån den tar upp midsommar eller någon form av nationalism, samt de uttryckliga avsnitt i tidningen som behandlar midsommar vilka jag kallar “*midsommaravsnitt*”.

2. Analys

Denna del av uppsatsen kommer för tydlighetens skull vara upplagd kronologiskt och enligt teman som jag framtagit i relation både till materialet och min frågeställning. Jag kommer även att analysera nyckelsidor i reportagen/huvudartiklarna om midsommar och framsidor i de fall de anknyter till temat med hjälp av bildanalys. Analysen av bilderna baseras på Eva Blombergs “*Sätt att se*” som tar upp grundläggande faktorer i att “läsa” en bild liknande sättet hur man kan förstå text-språklig kommunikation. Hon argumenterar för en uppvärdering av bilden och relationen till texten som källmaterial och att *kombinationen* av text- och bildanalys *i sig* kan tillföra ny kunskap.²⁹

2.1 En enkel midsommarfest (1971-1972)



Bilden här bredvid är tagen från *Allt om mat* nr 9-10 (dubbelnummer) årgång 1971.³⁰ Bilden är talande för hur midsommar under denna delperiod övervägande läggs in i en praktisk kontext. Den “enkelt” förberedda maten, med en stor sallad som “är det bästa man kan hitta på” när man under midsommar “vill ordna maten enklare” än annars.³¹ Själva bilden som visar detta är också påfallande enkel och

tydlig med klart uppdelade av ingredienser som man “bara” behöver ta upp ut en burk eller skiva och

²⁹ Blomberg, Eva. Sätt att se. *Historisk tidskrift* 125:2. (2005): 263-273. 264-266.

http://www.historisktidskrift.se/fulltext/2005-2/pdf/HT_2005-2_263-273_blomberg.pdf

Hämtad: 2014-05-22.

³⁰ *Allt om mat*, nr 9/10. (1971): s. 54.

³¹ *ibid.*

hacka, med en uppläggnings utan extravaganta krusiduller eller prydnader som annars är vanligt förekommande i avsnitten om midsommar under andra delperioder.³² Denna delperiod kännetecknas alltså främst av en retorik som betonar enkelhet, för att använda ett kompletterande begrepp som inkluderar både en ekonomiskt och praktiskt betonad retorik (visavi dessas motparter extravagans och omsorg).

2.1.1 Den moderna mattidningen

Allt om mat har under denna delperiod underrubriken “den moderna mattidningen”, något som senare tas bort.³³ Detta kan det relateras till hur tidningen tar upp och lanserar “nymodigheter” och saker som kan ses som retoriskt tilltalande genom att det är nytt. Modernitet i underrubriken tas möjligen bort inte för att tidningen slutar med att lansera mat-koncept enligt denna retorik, utan snarare att det “moderna” som betonas blir ett omodernt uttryck.

Bilden på framsidan 1971 föreställer en skål jordgubbar med grädde (eller mjölk) i en liten kanna och en sockerbehållare på en bricka ställd i det gröna bland prästkragar.³⁴ Aspekter av 1971 års sommarspecial som ses som värda att ta upp på framsidan som text, och alltså får ses som bärare av en tänkt starkt tilltalande artikulering eller mening är “Lättlagat”, “Diskfri sommar”, “Pass- på kalender” (tips på säsongsinköp och förmånsköp) och “Kryddskola”.³⁵ Alla dessa teman har på något vis en inneboende praktikalitet-konnotation. På 1972 års framsida är det bara jordgubbar som är i fokus, den står ut i materialet vid jämförelse med andra framsidor jag undersökt och senare kommer behandla (Se framsida på denna uppsats). Jordgubbar på framsidan av sommar-specialnummer vilka innehåller avsnitt om midsommar är annars relativt vanligt förekommande under perioden och även vanligt förekommande i recept och på bilder (1971: framsida, 2011: framsida, 2012: recept och text 1992: stor bild mittuppslag, 1982: recept och bild på midsommartårta mm.) och kan sägas kommunicera och förmedla en bild av tradition och kontinuitet genom hela undersökningen. Den genomgående enkelheten och tydligheten vid denna delperiod kan tolkas på olika sätt: ett modernt uttryck som signalerar just “modernitet” och förnyelse samtidigt som en möjligen “inga konstigheter- approach”

³² jfr *Allt om mat*; nr 9, (1982), *Allt om mat*; nr 7, (1992), *Allt om mat*; nr 10, (2002) etc.

³³ *Allt om mat*; nr 9/10, (1971): framsida, *Allt om mat*; nr 8/9, (1972): framsida.

³⁴ *Allt om mat*; nr 9/10, (1971): framsida.

³⁵ *Allt om mat*; nr 9/10, (1971): framsida, s. 2.

som kan ses som praktisk- eller “utan krusiduller”-betonad. Jordgubbens självklara position kan ses som en idealtypisk stereotyp eller förenkling av hela uppsatsens resultat. En slags “jordgubbens hegemoni” som genomgår hela perioden och symboliserar “svensk” nationell midsommar.

En annan företeelse som här tas upp i en guide, är den ständigt i sommarnummer återkommande matjessillen. Det är i en praktisk kontext matjessillen tas upp i och med att ett test av olika märken görs i tidningen.³⁶

Det som serveras är tidigare nämnda sallad 1971, och 1972 är det följande meny som lyfts fram för att ätas efter midsommardansen: *Entrétallrik* (återigen ett trendmässigt användande av inlagda grönsaker kronärtskocka på burk som ej förekommer under resten av perioden, därav enkelhet och praktikalitet-betoningen och färdigköpt dressing). *Kokt lax* (serverad med midsommarkrans runt) med *sallad, inlagd gurka, dillmajonnäs och kokt färskpotatis*. Denna potatis status som midsommarmat är stark genom hela perioden, liknande den statusen jordgubbar och matjessill åtnjuter. Till efterrätt föreslås *Kalasmelon* (melon fylld med cointreau, vitt portvin och fruktsallad) eller *Midsommartårta* med de oundgängliga jordgubbarna som i stort sett alltid får vara med på ett eller annat hörn under midsommar.³⁷

Avsnittet betecknas “*Efter midsommardansen*” där det är tänkt att ätandet tar vid efter man har dansat. Maten sätts härigenom in i ett narrativ om hur midsommar ska firas och byggas upp och detta med tydligt traditionsretoriska konnotationer. Det är också genremässigt konsekvent i den korta inledande texten till avsnittet, att vädret tillåter att man *äter ute*, något som jag i enlighet med mitt material ser som en stark del av det traditionella midsommarfirandet. Uteätandet kan här ses som en naturromantisk kommunicerad praktik i relation till midsommarfirandet. Är det regnigt och kallt ges förslag på annat man kan äta till förrätt för att få en lite varmare och mustigare stämning.³⁸ Midsommarbordet har inte en sådan cementerad karaktär som jul- och påskborden, men innehåller ändå återkommande traditionsbetonad mat. Denna blir oftare och starkare betonad under senare delen av perioden då den har en mer fast och kodifierad karaktär och betydelse (se nedan). Laxen som sommarmat och i förlängningen gångbar på midsommar ser jag ändå som en del i detta, dock inte som en centralgestalt

³⁶ *Allt om mat*; nr 8/9, (1972): s. 3, s.32.

³⁷ *Allt om mat*; nr 8/9, (1972): s. 26-29.

³⁸ *Allt om mat*; nr 8/9, (1972): s. 26.

jämfört med exempelvis jordgubbar och färskpotatis. Den större bilden i inslaget om midsommar i 1972 års sommarnummer visar tårtan, i ett fönster med jordgubbar vid sidan av den, redo att appliceras. Den står i ett soligt, öppet fönster och kameran har fångat en somrigt lantlig, romantisk utsikt och en vas med plockade blommor som även den signalerar sommar. Denna bild syftar tydligt till att skapa lantliga associationer och anspelar på vad jag ser som trygga känslor av lugn och harmoni i sin retorik.³⁹ Detta går hand i hand med hur midsommar ofta gestaltas som en lugn och ofarlig “nationaldag utan nation” och är en otvungen och del i bilden av en “svensk sommar”-kulturidentifikation.

2.1.2 Nationella kök

Numren som undersökts i denna period har en övervägande sommar-retorik, och midsommar står inte alls i någon särskild fokus jämfört med senare delperioder. Den gestaltas till exempel 1971 som del av ett återkommande avsnitt i tidningen och kommenteras inte textmässigt utom att man därvid vill servera enkel mat. 1972 är det ett eget avsnitt som tar upp midsommar men jämför man över perioden mellan de olika sätten att hantera och föra fram olika saker, är midsommar inte alls starkt betonad under denna delperiod. Det som retoriskt framkommer i numren jag tittat på är istället en “allmän sommar” där semester, gemenskap, fest, grillning och att ta det lugnt får mycket utrymme retoriskt.⁴⁰ Den kontext som maten sätts in i här är ofta landsbygdsbetonad och “informellt festlig”. Identifikationerna och identiteten konstrueras diskursivt på ett jämförelsevis annorlunda sätt under denna delperiod i och med det nationella. Här är det i relation till “kulinariska Andra” som en nationell identitet kan ses.⁴¹ Det som inte är “vi” eller det som ges beteckningar utifrån geografi, länder etc., anspelar på att det finns olika nationella kök som ges olika innebörd. Den svenska kulturen har en stark och “självklar” position, och kan genom detta ses som “icke-kultur” eller ett oberoende normaltillstånd i relation till Andra härvid. Det vänster-betonade samhällsklimatet är också något som kan ha varit bidragande till att göra det nationella mindre attraktivt som kommersiell retorik i enlighet med Edquists poänger.⁴² Det nationella som i alla fall framläggs här genom kulinariska Andra är betonat av nymodighet och ett mått av exotism. Lanseringar av nya recept på rätter som betecknas som “kinesiska” eller tillagade “som i Kina” (*Kinasallad i paprikaring, Sweet and sour pork: sötsurt fläsk*

³⁹ *Allt om mat*; nr 8/9, (1972): s. 29.

⁴⁰ *Allt om mat*; nr 9/10, (1971): s.16-17, 24, 36-37 och *Allt om mat*; nr 8/9, (1972): 16-19, 27-28

⁴¹ Metzger, 2005, s. 67-69 och Billig, 1995, s. 60-61, för diskussion om identitet och nationella “Andra”.

⁴² Edquist, 1999, s. 245.

som i *Kina* och *Chop chop- kinesisk gryta*) och “amerikanska” (*Hamburgare, amerikanska* och *Amerikanska chokladflarn*).⁴³ Det som framkommer här ligger i linje med det Metzger kommer fram till i *I köttbullslandet* då han talar om “den kulinariska kartan” och hur den ritas om under perioden 1900-1970.⁴⁴ De kulinariska Andra som härvid tas upp och som kan sägas ha genomgått en utveckling (i relation till andra kulinariska andra som exempelvis italienska eller grekiska kök) från “överexotiskt” vilken det kinesiska kökets position tidigare kan sägas ha varit, till att bli en del av “erkända” och “exotiska” kulinariska Andra. Amerikanskbetecknad mat får i detta sammanhang sammanlänkas med USA och kan i detta fall sägas röra sig åt ett mer etablerat och erkänt håll även om det är svårt att säga då USA-betecknad mat kan sägas inneha en slags mittenposition där den både kan ha exotiska, “tråkiga”(allt för välkänt och tryggt samt ospännande) och “erkända” betydelser.

2.2 Det blågula firandet (1981-1982)



Bilderna som får inleda detta kapitel visar hur det nationella svenskheten och “vi”- betonade maten uttrycks på ett i materialet ovanligt sätt. Det “svenskbetecknade” brukar annars inte ses som en gångbar retorik i särskilt stor utsträckning, möjligen för att det anses vara välkänt och lite tråkigt betonad nationell mat. I relation till midsommar är den alltså ändå värd att lyfta fram. Dessa bilder är från 1982 års sommarnummer med ett uttalat “svenskt” midsommarfirande som huvudsaklig contextualisering till och meningssystem för maten och recepten. Här ser vi hur *Allt om mat* har lagt upp ett svenskt midsommarbord, det “svenskaste som finns” är med på bordet.⁴⁵ De självklart svenska rätterna som visas här med en stark symbolisk koppling under vajande flaggor. Det nationella firandet av midsommar är inget man hymlar med och inget som vid tiden kan ha setts som särskilt förvånande eller konstigt. Flaggor är med i på varje uppslag. Nationalismen är inget som motiveras utan “är där” som en kontext av banalt flaggande i ett försök att visa hur en midsommar går till istället. Att skapa gemenskap

⁴³ *Allt om mat*; nr 8/9, (1972): s. 3.

⁴⁴ Metzger, 2005, s. 120.

⁴⁵ Bilderna kommer från *Allt om mat*; nr 9, (1982): s. 20, 22.

runt flaggan är inte det centrala härvid (utan blir mer av en reproducerande bieffekt) utan istället är det att motivera själva maten och midsommarfirandet som nationellt. En lätt måltid med matjessill, ägg, nubbe/sprit kryddad med pors och infrysad med hjälp av mjölkkartong, färskpotatis och jordgubbstårta lyfts fram. Även med i detta upplägg men inte med på bilden är en sallad (tomat isbergssallad vad jag kan se, recept inte i avsnittet) och gräddfil med dill. På bilden syns även öl, knäckebröd och hårdost. Dessa rätter/komponenter har alltså nu enligt materialet officiell status som "svenska" och signifikanta för ett svenskt midsommarfirande. Som återkommande i senare nummer med midsommartema, får de anses höra till hur midsommar konstrueras genom resten av perioden (att göra saker på ett nationellt kodat sätt och ha med dessa uttryckta retoriker innebär att det nationella hålls för en "naturlig" och given traditionsenlig kontext). Det är uppdukat utomhus, något som även kan ses som en kontinuerligt förekommande företeelse i det svenskt kodade midsommarfirandet.⁴⁶

2.2.1. Sallad, burkmat och en etnisk-kulturhistorisk diskurstyp

Framsidan på sommarnumret från 1981 nr 9 har en bild som föreställer en stor sallad och text som anknyter till detta tema som verkar vara genomgående för numret. Salladen motiveras för läsaren som varierbar och olika former av sallader som finns i numret lanseras på framsidan. För att exemplifiera ingår där "*Lätta lunchsallader, Middagssallader, Knytkalas i det gröna och Grönsaksfat*" för att ta några exempel.⁴⁷

Det mest intressanta för min undersökning ligger i det att den traditionella midsommaren tas upp tidigt i tidningen i form av en tvåsidig annons för Findus majonnäs.⁴⁸ Här är det en bild av midsommar som tangerar den Bringéus och Swahn tar upp i sina översiktsverk över den svenska midsommaren som tecknas. Att sälja majonnäs med hjälp av en beskrivning av det folkloristiska firandet och tecknade bilder på det föreställda traditionella firandet kan tyckas långsökt, men sådana uttryck och in-säljande "strategier" och retoriker är starka och det finns en kontinuitet i detta tilltal. Man beskriver hur en "dagens" midsommar firas bildmässigt med en midsommarstång med en historisk koppling till hur midsommar firades i ett ospecificerat "förr", som ges ett slags egenvärde och finns där, för att som jag tolkar det, skapa sammanhang och trygga känslor och relatera dessa känslor, i detta specifika fall till att

⁴⁶ *Allt om mat*; nr 9, (1982): s.20-22.

⁴⁷ *Allt om mat*; nr 9, (1981): framsida

⁴⁸ *Allt om mat*; nr 9, (1981): s. 9-10

äta majonnäs. Detta kan länkas till det som Edquist tar upp som etnisk-kulturhistorisk diskurstyp vilken tilltalar genom historia och föreställda seder och bidrar till en upplevd gemenskap kring exempelvis majstången. Det är en form av “retorisk kunskapsförmedling” som i denna reklam betonas genom text. Detta kan jämföras med senare betoning av bildmässig förmedling, Edquist nämner i anslutning till folklöre och kulturarv och hur han i sitt material ser en “revitalisering” av dessa idéer, förankrad tidsmässigt i slutet 1970-talet, men intresset för “folkkultur, folklöre, folkdans, folkdräkter” och liknande fanns med i folkbildningssammanhang ända sedan början på 60-talet.⁴⁹

Midsommarfirandet gestaltas och tas upp i förhållande till attributet *majstången* i det här avsnittet, det är alltså denna som står för firandet här. Det som sägs om midsommarstången/majstången och, som ses som värt att ta upp i detta “utbildande” inslag, gjort för att tilltala och anspela på tradition, är att “maj” i majstång kommer av ordet maja (löva) som även folklivsforskare observerat (Bringéus och Swahn) och att det är en tradition med anor, dock inte med en liknande stång som den avbildade, vilken förklaras vara en ”yngre” form. Den som avbildas är av den sorten med en stång som har en korslagd kortare stång och två kransar hängande på denna korslagda. Regionala variationer nämns men med huvudpoäng att majstången som sådan har förankring “i hela vårt land”.⁵⁰

Den retorik som uttrycks i materialet i och med den starka betoning på nationellt betecknad mat och den svenska midsommaren, kan ses som ett *tilltalande svar* på en problemformulering, vilken utgörs av en större osäkerhet inför det nationella projektet jämfört med tidigare.⁵¹

2.2.2 *Flaggan på midsommarbordet*

Avsnittet som behandlar midsommar och midsommarfirandet 1982 är både när det kommer till text och bild starkt nationalistiskt och uttalat appellerande till det svenska och den gemenskap och “vi” känsla som detta är tänkt att skapa. (se bild)

Den blågula midsommaren står ut i förhållande till andra skildrade midsomrar för att den är just så uttalat blågul och flaggningen så tydlig. Det ges ingen förklaring eller motivering till varför detta

⁴⁹ Edquist, 2009, s .257.

⁵⁰ *Allt om mat*; nr 9, (1981): s. 9-10.

⁵¹ jfr *Allt om mat*; nr 9/10, (1971) och *Allt om mat*; nr 8/9, (1972) med *Allt om mat*; nr 9, (1982).

“blågula” har med midsommar att göra och förhållandet tycks oproblematiskt mellan det “svenska” och midsommar. Midsommar beskrivs som den “svenskaste” av högtider och det som serveras är de “svenskaste” rätterna. Det som gestaltas kan sägas vara en gemenskap där flaggan är i fokus. Vad man lägger i denna svenskhet som gestaltas och uttrycks är intressant, hur svarar man på frågan om hur den här så pass uttalat *svenska* midsommaren ser ut? Den innehåller följande element vilka betonas extra starkt i ingressen till texten om svensk midsommar: prästkragar, blåklint, dans runt lövad stång, den första potatisen (mjäll och dilldoftande), den lagom salta matjessillen och “övriga självskrivna tillbehör” som uppenbarligen inte ens behöver nämnas.⁵² När det dock kommer till just en riktig och svenskbetecknad midsommar är det självklart vad som skall med, härav kan man sluta sig till att uppfattningarna om de centrala elementen har varit rätt stabila genom hela perioden, då dessa rätter inte behöver motiveras eller framläggas med annat än att de är självklara och “svenska”.⁵³

De bilder som används i avsnittet och som inte fokuserar på själva maten, föreställer ofta natur och människor.⁵⁴ En av bilderna visar en grupp med människor, troligen föreställande en familj, med två vuxna och två barn som är i färd med att löva midsommarstången. Ingen tittar in i kameran utan håller på med sitt. Alla på bilderna har ljus hy och är blonda.⁵⁵ Midsommardansen gestaltas även i bild, det är en bild tagen på rätt så långt avstånd för att få med hela spektaklet, med folk i en ring runt en klädd midsommarstång och naturen i bakgrunden. En person på bilden bär folkdräkt men övriga förefaller vara vardagligt sommarklädda och vid stången sitter även två personer som ser ut att vara musikanter. Det är ett tjugotal personer som dansar runt stången varav ungefär hälften är barn.⁵⁶

Barnens betydelse för midsommar blir här tydlig. Utan barn är det heller ingen riktig midsommar i enlighet med detta nummer och senare delperioder. En äldre person får också gärna vara med på ett hörn för att visa hur generationsgränserna överbyggs och en gemenskap upprättas med kontinuitet både bakåt och framåt i tiden. Detta tror jag är en viktig poäng, traditionen betonas som familjehögtid.

⁵² *Allt om mat*; nr 9, (1982): s. 21.

⁵³ *Allt om mat*; nr 9, (1982): s. 20-21.

⁵⁴ *Allt om mat*; nr 9, (1982): s. 20-24.

⁵⁵ *Allt om mat*; nr 9, (1982): s. 20.

⁵⁶ *Allt om mat*; nr 9, (1982): s. 21.

2.2.3 Exklusivitet och Frankrike som “central Annan”

Nummer åtta år 1981, som även får ses som ett midsommarnummer då nummer nio utkommer efter midsommarhelgen, tar upp “festmat” som ett tema. Det som på framsidan av nummer åtta beskrivs är en försommar och dess festmat, ett dukat runt bord för fyra personer med vit duk, prästkragar och en kycklinglevermousse. Dukningen gör ett mer *exklusivt* och anspråksfullt intryck än de dukningar som porträtterats i numren från början på 1970-talet.⁵⁷ Maten som serveras vid festliga tillfällen betonas nu härvid gärna som avancerad istället för snabb och enkel, detta till trots har burkmaten fortfarande en stark position men är på statusmässigt dalande tendens. Även om den finns kvar är det inget som är gångbart att sälja in i *Allt om mat*.

Det sammanfattande receptregistret tar upp geografiskt/nationellt betecknad mat även under denna delperiod:

“*Kinainspirerad gryta med karborrerötter*”, där att den får heta “inspirerad” kan förklaras med att den modifieras, inte gör anspråk på att vara “autentisk”, och att det inte är huvudsakligen den nationella retoriken som anspelas i motiverandet av receptet utan snarare att den innehåller kardborre som är det viktiga i inslaget.⁵⁸

“*Kinesisk sötsur sås*”, denna får heta “kinesisk” utan att betecknas som “inspirerad”, detta är kanske vid en jämförelse med ovan nämnda gryta begripligt om man beaktar den sötsura såsens stabila status som en slags “kulinarisk ikon” i den svenska bilden av det kinesiska köket.⁵⁹

“*Afrikansk köttcurry*”, denna benämning är intressant eftersom det afrikanska ses som en kulinarisk helhet och att rätter med “afrikansk” benämning inte ges en faktisk nationell beteckning.⁶⁰ Fransklingande och med franska ord betecknade recept förekommer även i detta nummer. Denna konstruktion av det franska köket som en högt stående och “central kulinarisk Annan” kan sägas stå på sin höjd under denna del av den undersökta perioden. Detta är att ställa i relation till “det Nya Franska

⁵⁷ *Allt om mat*; nr 8, (1981): framsida.

⁵⁸ *Allt om mat*; nr 8, (1981): s. 25-25 och 3 (receptregister).

⁵⁹ jfr. med Metzgers resonemang om husmanskost och smörgåsbord som svenska kulinariska ikoner, där praktiker och/eller seder upphöjs till nationella traditioner. Metzger, 2005, s. 261-262.

⁶⁰ *Allt om mat*; nr 8, (1981): s. 3.

Köket” som börjat lanseras och de exklusiva konnotationer som en frankofon beteckning skänker ett recept. Som matintresserad förutsätts veta vad *quiche* och *brioche* är, låneord visar på hög kulturell status, att det är i Frankrike man lagar riktig mat etc.

Cremé delice, *Briocheinbakad gös med mousslinesås*, *Quiche på musslor* och mer överförda/inlånade vardagligt använda och etablerade benämningar som *kycklingmoussé* (sic.), *grön ärtpuré* och *purjogrätäng med ägg och ostsås*, vilken den språkmässiga försvenskningen helt “förvrängt” till oigenkännlighet.⁶¹ Den del som tar upp mat som kan relateras till midsommar behandlar bara ett recept på matjessill.⁶²

2.3 Skärgårdens svenskhet och kulinariska Andras intåg på midsommarbordet (1991-1992)



Flinka fingrar i full färd med att skrapa nypotatisen.



Dessa bilder är tagna från midsommarnumret 1992, den första bilden visar den självskrivna nypotatisen och den andra de firande i skärgårdsmiljö, på väg att ta för sig av midsommarmaten.⁶³ Midsommaravsnittet tar upp olika rätter men den svenskbetecknade traditionella retoriken

är inte med härvid, istället är det miljön som står för en det traditionellt svenska. Maten är istället här nationellt betecknad och framlagd utifrån kulinariska Andra.⁶⁴ Människorna på bilderna i detta avsnitt är anonyma och icke namngivna samt i olika åldrar. Barn och äldre är även med.⁶⁵

⁶¹ *Allt om mat*; nr 8, (1981): 3 och Jönsson, 2013, s. 55-58, för en diskussion om det Nya Franska Köket (*nouvelle cuisine*), lanserat och upptaget av svenska kockar på 1970-talet och del i en “gastronomisk revolution” som sedermera utmynnar i Nya Nordiska Köket. Även Metzger, 2005, s. 71-74, som tar upp franska köket som central Annan på det kulinariska fältet genomgående under hela sin undersökta period, även tidigare.

⁶² *Allt om mat*; nr 8, (1981): s.1.

⁶³ *Allt om mat*; nr 7, (1992):s. 19, 23.

⁶⁴ se *Allt om mat*; nr 7, (1992): s.19-20 exempelvis.

⁶⁵ *Allt om mat*; nr 7, (1992); s. 18-24.

All mat som lagas och läggs fram i recept, testas i provköket. Detta är någonting som inte har betonats i lika hög utsträckning tidigare än som i detta nummer då test-kocken får en framträdande roll på första uppslaget, något som blir en återkommande bild med text härefter.⁶⁶

Denna ökade betydelse för kocken är en stark retorik som i senare delperioder får allt större plats.

Ett annat nytt återkommande inslag vid sidan av de vanliga: *köksskolan*, *matkalendern* och *marknaden*, är *“För ett friskare liv”*. Detta inslag visar i det här numret en kaloritabell för måltidsdryck.⁶⁷ *“För ett friskare liv”* anspelar på hälsa och att det blivit ett återkommande inslag visar att denna trend eller samhällsfenomen, där man genom maten kan *“forma”* och utkrävas ansvar för sitt fysiska tillstånd, vid denna delperiod är fullt etablerad och har en bred förankring.

Allt om mat nummer sju 1991 utkom den 27 maj och är alltså det nummer som skulle kunna ha haft ett avsnitt om midsommar i och med att det är det närmaste numret innan firandet. Avståndet i tid till firandet, och närheten i tid som nästa nummer har, gör att midsommar inte tas upp härvid. Det som istället betonas är sommarmat, och hälsa/lätthet i in-säljandet och kontextualiseringen av maten.

Den slutsats man kan dra av detta är att vid en jämförelse med andra högtider som jul och påsk är midsommar under denna period och de två delperioder innan denna i undersökningen inte lika viktig. Jul och påsk får till exempel alltid ett eget temanummer som har dessa högtider som sin huvudsakliga inriktning.⁶⁸

Julmaten och påskmaten är även mer omfattande till sin karaktär och det är också en möjlig del i förklaring till varför midsommar inte får ett lika uttalat fokus. Midsommarmaten är kanske så pass enkel att den blir svår att variera och göra något nytt på år efter år. Intresset för midsommar i matkontexten som *Allt om mat* utgör, ökar under perioden och detta är en slutsats som jag nedan kommer följa upp och diskutera. Den retorik som används istället för midsommarbetoning i detta nummer faller under någonting som kan kallas för sommarmat, en tematik som ofta är förekommande i de andra nummer som specifikt tar upp midsommar och som ofta utgör en *“bakgrund”* till midsommar-avsnitten. Sommarmaten uttrycks som exempelvis grillad mat och lättare sallader. Även picknickmat

⁶⁶ *Allt om mat*; nr 7, (1992): s. 5.

⁶⁷ *Allt om mat*; nr 7, (1992): s. 5, jfr. med innehållsförteckning: *Allt om mat*; nr 9, (1982), *Allt om mat*; nr 8/9, (1972).

⁶⁸ *Allt om mat*; nr 7, (1991) och Öhman, Anton, *Vad är mat och vad är annat?: En studie av allt om mat:s julnummer 1970-2000*, B-uppsats, Historiska institutionen, Lunds universitet, 2013.

faller under kategorin sommarmat samt "båtmat". Båtmaten och i förlängningen skärgården och skärgårdsmiljön introduceras härvid som somrigt och även svenskt, denna tematik och retoriska anspelning på skärgård och båtliv blir ett viktigt inslag under denna delperiod.⁶⁹ I avsnittet om midsommar som finns med under denna period, är skärgårdstemat det som i huvudsak utgör kontexten till midsommarfirandet.

Avsnittet som behandlar midsommar är i centralt i detta nummer (1992) och det längsta reportaget i tidningen. Det är många olika recept som hör till detta kapitel som har temat "fest på ön", alltså en uttalad skärgårdsanknytning. Det är en fest för tio personer som det bjuds på vilket recepten visar. Skärgården sägs vara en oemotståndlig plats "där hav och land möts" där man kan "njuta av mat och omgivning på samma gång".⁷⁰ Ingen "riktig" midsommarstång syns på någon av bilderna och inte heller någon krans eller svensk flagga.⁷¹ Den klassiska och traditionella "svensk" betonade midsommarmaten är heller inte framtonad. Det är ingen sill, men färskpotatisen finns med och jordgubbar i bakrunden, men de är mer som bakgrund till buffén och utgör inga direkta fokuspunkter i detta avsnitt. Ett bröd som bakas i form av en midsommarstång är egentligen det har specifika midsommarkonnotationer i reportaget, vilket om det inte hade hetat "*Midsommar på ön*" kunnat passera som ett "vanligt sommarreportage".

Det är även intressant hur de rätter som lagas och serveras inte är klassiker utan anspelar på nymodighet i enlighet med Metzgers dikotomi snarare än tradition. De är även påfallande ofta associerade med kulinariska Andra.⁷²

2.3.1 Den internationella midsommarmaten

Den internationella kan i detta perspektiv och sammanhang sägas vara en förutsättning för det nationella, att "svenskheten" och "det svenska", föreställs som en del av ett större sammanhang i relation till andra liknande enheter/nationer.⁷³ Detta kan sägas innebära en partikularitet som är avhängig på ett universellt plan. De utgör olika nivåer inom den nationella ideologin. Detta kan även

⁶⁹ *Allt om mat*; nr 7-8, (1991), även nedan.

⁷⁰ *Allt om mat*; nr 7, (1992): s. 19.

⁷¹ *Allt om mat*; nr 7, (1992): s. 18-26.

⁷² *Allt om mat*; nr 7, (1992).s. 19-20.

⁷³ Billig, 1995, s. 61, 83.

relateras till hur Metzger beskriver den *inter*-nationalismen som efter andra världskriget generellt setts som en “distinkt nationell *svensk* dygd” och att en öppenhet för det annorlunda som en del av denna nationella självbild. I detta ingår att den nationella identiteten paradoxalt kan sägas komma av att man “lämnar det nationella bakom sig” och nationalismen på så sätt kommer in “bakvägen”.⁷⁴

Möjligen är det följaktligen så att denna midsommar ses som svensk men på ett annat plan än det manifest uttryckta. Det som bjuds på denna midsommar är bland annat: *Italiensk sommarkrink, marinerad rostbiffsallad med lime, chili och koriander* (i vilken ingår *nam pla*, som finns att köpa i “asiatiska butiker” och som kan anpassas till, implicit svenska, smaker genom att bytas ut mot soja och koriandern kan bytas ut mot basilika eller gräslök då den har en “lite speciell” smak).⁷⁵ Detta kan ställas i relation även till autenticitets-retoriken som anspelar istället på att “äkta” smaker skall bevaras eller uppnås i så stor utsträckning som möjligt och har blivit vanligare under senare del av perioden och, får ses som en del av omsorgsbetoningen i dikotomin praktikalitet-omsorg. *Wienerkorv, Pot käs* (efter Tyskarnas potkes) och *ostfromage* är rätter som också är med i detta midsommaravsnitt och serveras på midsommarbuffén. Dessa rätter har andra nationella anspelningar och konnotationer.⁷⁶ Menyn ger intryck av att vara ett slags hopplock av olika nationellt typiska eller förknippade rätter utan att detta riktigt tas upp och diskuteras eller utgör ett uttalat tema. Det kanske kan vara så att en motbild till den traditionella midsommaren här förs fram för att tilltala läsare, i och med att det inte blir en traditionellt gestaltad midsommar med dans runt stången och kransar och dylikt, så serveras inte heller en lika traditionsbetonad mat utan istället används andra nationella kök för att ge en mer “spännande” eller ”exotisk” midsommar. Detta kan förklara att de är många olika konceptuellt nationella kök som representeras och inte enbart det franska som kan ses som ”för” etablerat och i och med detta ospännande. Skärgården och naturen är det som ramar in denna gemenskap och festliga tradition. prästkragar midsommarstång(sbrödet) jordgubbar och färskpotatis är element som går att sätta in i förhållande till en kontinuerligt skapad och gestaltad midsommar i *Allt om mat*.

⁷⁴ Metzger, 2005, s. 117-119.

⁷⁵ *Allt om mat*; nr 7, (1992): s. 20.

⁷⁶ *Allt om mat*; nr 7, (1992): s. 26-27.

2.4 Taubes arv i skärgårdsmiljö och ett hysteriskt blot (2001-2002)



Bilden som får inleda nästa delperiod i den kronologiska ordningen är från *Allt om mat* 2001.⁷⁷ Den är utvald med tanke på att den innehåller många av de centrala element som appellerar och anknyter till kontinuitet och tradition genom hela den undersökta perioden. Dessa element är barn, jordgubbar, midsommarkrans och prästkragar i en vas. Det råder inget tvivel om vad det är för högtid man vill föra fram och det görs på ett tydligt sätt. Något som är intressant att ta upp i och med denna bild är även att barnet är namngett i en infälld text, samt att hon tittar in i kameran. Detta bryter mot tidigare mönster där folk på bilderna generellt är anonyma och ofta i grupp, samt inte tittar in i kameran.⁷⁸

2001 års upplaga av midsommarfirandet i *Allt om mat* lanseras och motiveras i kontexten

“Jesper Taube bjuder på midsommarbuffé” vilket betonas och lyfts fram på framsidan och i avsnittet om midsommar. Miljön är Sjösala, vilket ytterligare förstärker den eftersträlvade kontaktytan med nationalskalden Evert Taube som sägs ha skrivit svenska folkets mest älskade sommarvisor där. Framsidebilden som skall locka läsaren in i *Allt om mats* värld av recept och annat föreställer en uppdukad buffé eller smörgåsbord av olika små rätter, som nästan alltid är det utomhus och ser ut att vara i skärgårdsmiljö. I bakgrunden syns två barn som tittar in i kameran och bär midsommarkransar på huvudet.⁷⁹

En stor blombukett står även på bordet, maten som är framdukad består av olika små rätter, lax med sparris, färskpotatis, sallad, en korg med bröd, olika sorters inlagda sillar och såser⁸⁰ Maritima flytkulor av glas även ligger på bordet som förmodad dekoration och för att förstärka en känsla av skärgård.

Midsommaravsnittet i detta nummer av *Allt om mat* har lite av ett annat tilltal än midsommaravsnitt under tidigare delperioder. Här nämns de som figurerar på bilderna vid namn, och avsnittet har en mer ”hemma hos” karaktär. Viktigt att notera är att Jesper Taube till vardags arbetar som kock och på så vis

⁷⁷ *Allt om mat*; nr 9, (2001): s. 20.

⁷⁸ jfr t.ex. midsommaravsnitt *Allt om mat*; nr 8/9, (1972), *Allt om mat*; nr 9, (1982), *Allt om mat*; nr 7, (1992) med detta avsnitt.

⁷⁹ *Allt om mat*; nr 9, (2001): framsida, s. 16.

⁸⁰ *Allt om mat*; nr 9, (2001): framsida.

skänker en aura av professionalitet till den presenterade maten. Det sägs inte uttryckligen att han har konstruerat recepten själv men det är "Jesper som bjuder" och "Jesper som lagar" maten etc.⁸¹

2.4.1 Midsommardrömmen

Redaktörstexten tar i detta nummer upp den perfekta midsommaren. Intressant är att "drömmen om den perfekta midsommaren" lyfts fram just som en dröm, alltså inte en dröm man har när man sover, utan mer en framåtriktad dröm eller förväntan om hur det "ska vara". Drömmen som byggs upp och väntas tilltala läsaren innehåller många av de element som framkommit genom undersökningen och som även i detta nummer utgör huvudkomponenter i midsommaravsnittet. Det är "långbord i trädgården, starka trygga karlar som spottar i nävarna och reser stången, betraktade av sina kvinnor med road beundran., någon med ett dragspel, brunbrända barn, mormors inlagda och farmors senapssill, färskpotatisen, dillen, iskall pilsner, hemkryddad besk, jordgubbstårta och en fågel i ensam flykt över vattnet" osv osv.⁸² Dessa poetiska beskrivningar och nostalgiskt skimrande sentimentala passager är tänkta att tilltala läsaren som någonting man kan känna för och som alla förväntas kunna relatera till. Det handlar inte om en verklig midsommar som beskrivs utan som ett hopplock av de allra mest traditionella elementen. Redaktören själv firar dock hellre midsommar i Grekland med "tsatsiki och ouzou istället för sill och brännvin" även om han väl där kan sakna "det vackra, ursvenska vemodet".⁸³

Avsnittet som behandlar midsommar i detta nummer gör tydliga poänger av Evert Taube-skärgården och det nationellt "svenska" i och med midsommar. Platsen är viktig liksom släktskapet på kockens sida som lyfts fram och markeras väldigt klart i texten. Här (Sjösala) skrevs "svenska folkets mest älskade sommarvisor".⁸⁴ Den gemenskap som lyfts fram i och med dessa utsagor kan härledas till hur midsommar skrivs in i det nationella på ett etniskt-kulturhistoriskt diskursivt plan, i kombination med en slags berättelse om landskapet (här skärgården) som centralt och med betydelsen typiskt nationellt. Denna form av *banal nationalism* som uttrycks genom en slags "omsorg" om traditionerna och värderar dessa högt, kan fungera som en, med Michael Billigs ord, slags "påminnelse" om nationen

⁸¹ *Allt om mat*; nr 9, (2001): s. 18.

⁸² *Allt om mat*; nr 9, (2001): s. 2.

⁸³ *Allt om mat*; nr 9, (2001): s. 2.

⁸⁴ *Allt om mat*; nr 9, (2001): s. 17.

och inordning i det nationella tanke-systemet vilket härigenom blir verkligt.⁸⁵ Bildmässigt är den ovan beskrivna bilden på framsidan även inledande i detta kapitel. De andra bilderna har ett mycket mer personligt och “läsartillvänt” inbjudande tilltal i och med blick och kroppsretorik, än i tidigare analyserade perioders bilder, då de människor som syns oftast tittar in i kameran och är namngivna och kommenterade i bildtexterna samtidigt som de har en tydlig koppling till recepten och reportaget i övrigt. De tillskrivs på så sätt en djupare mening än innan då de mest tycktes vara gestaltningar av gemenskap och bakgrunds-figurer till festmåltiden.

Menyns uppbyggnad består av många olika fisktillredningar med sill och lax som huvudelement, strömming och sik förekommer även.⁸⁶ Ingredienserna är inte nationellt knutna till jorden eller platsen men till tradition och hävd, så som man har gjort förr, är en retorik som anspelas och det är “farmor Astri” som lärt Jesper Taube laga mat.⁸⁷

2.4.2 Känslor av trygghet genom sill, färskpotatis och jordgubbar

Nummer 10 2002 behandlar även midsommar, den tas inte upp lika tydligt i numret som det från 2001, men har ändå en jämförelsevis över perioden, stark position. Redaktörstexten tar upp midsommar och behandlar detta som ett “trygghetsskapande” fenomen.⁸⁸ Den text som läggs fram, utgår från midsommarfirandet som något naturligt och specifikt för “oss här i Arktis grannskap”. En motbild som ställs mot detta är “... medelhavsregionen där man knappt noterar det hela.” Midsommar skrivs även fram här som ett “hysteriskt blot”⁸⁹ Midsommar sätts här in i relation till naturen och årstidernas växlingar och lyfts fram som en självklar del i “vår” kultur utifrån detta till skillnad från de andra som genom att ha ett “drägligt klimat året om” inte lägger så stor vikt vid sommaren.

Redaktörstexten landar sedan det hela i ett intresse för naturen och en trygghet som upplevs i och med detta samt rituella företeelser som vid midsommar. Det rituella i att äta sill och potatis skapar trygghet och gemenskap enligt textförfattaren. Denna bild som skapas kan relateras till den naturgeografiska diskurstypen, att Sverige som nation och hur den yttrar sig definieras som avhängig landskapet och

⁸⁵ Billig, 1995, s. 8

⁸⁶ *Allt om mat*; nr 9, (2001): s. 18-21.

⁸⁷ *Allt om mat*; nr 9, (2001): s. 20.

⁸⁸ *Allt om mat*; nr 10, (2002): s. 3.

⁸⁹ *Allt om mat*; nr 10, (2002): s. 3.

årstidernas skiftningar retoriskt. *Kontroll* är även ett viktigt ord i som av redaktören tas upp härvid. Kontroll och förutsägbarhet skapar trygghet enligt texten. I en värld av förändring osäkerhet och okontrollerbarhet, vilken skrivs fram som en verklighetsbeskrivning av nutiden hos redaktören, blir det tydligt att ideologin och idéerna bakom denna "tanketradition" (en värld i förfall, förändring från trygghet till instabilitet, om det nya visavi det gamla och trygga/stabila) spelar stor roll.⁹⁰ Den trygghet som är viktigast och mest värd att hålla på enligt redaktören är den som framkommer vid gemensamma måltider och "våra" högtider nämligen: jul påsk och midsommar. Dessa känslor som skapas är av en viss karaktär. Det räcker inte att bara säga att de tilltalar vissa aspekter och är ämnade att väcka känslor av välbehag. Dessa känslor av sammanhang och trygghet kan sägas vara vårdande, bevarande och anspela på förutsägbarhet. I detta är även inbyggt ett mått av isolering, främling-görande av andra/det man inte är van vid och makt att definiera. Klart är att det formuleras ett behov (*trygghet*), och vad man praktiskt kan göra (*fira midsommar traditionellt*). Detta är någonting i nytt i jämförelse över tid.

Något som är slående och kan tas upp i relation till nationellt betecknade kök, är att man i detta nummer i stor utsträckning använder sig retoriskt av benämningar på recept på "originalspråk" eller språket som talas i landet där det nationella kök den har "importerats" från. Att anpassa och "försvenska" rätter är nu inte heller något man öppet skyltar med eller för på tal i relation till dessa recept, även om det görs uppenbara anpassningar.⁹¹ Detta kan med Metzgers ord skrivas in i en fortsättning på hans resonemang om diversifiering och territorialisering av maten och recepten som i allt större utsträckning präglas av autenticitet och genuinitetsbetonade beteckningar.⁹² En trend som alltså fortgår från Metzgers period (1900-1970) och över den period jag undersöker och som hela tiden går ett steg längre än tidigare i jakten på det "äkta". Exempel på sådana exotiskt-autentiska retoriska konstruktioner som förs fram som benämning på mat är: *sushi*, *tandoorilax*, *szechuanpepparsky*, *sataysås*, (*spetsad*) *gazpacho*, *tabbouleh*.⁹³

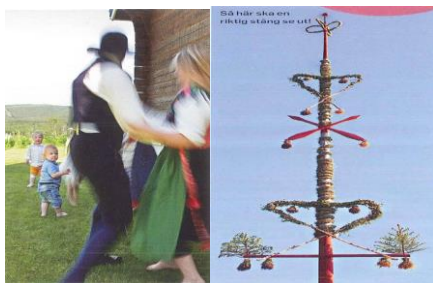
⁹⁰ Edquist, 2009, s. 60-61.

⁹¹ *Allt om mat*; nr 10, (2002): s. 4.

⁹² Metzger, 2005, 197-198.

⁹³ *Allt om mat*; nr 10, (2002): s. 4.

2.5 Kocken i jordgubbslandet (2011-2012)



Bilderna som här får representera denna delperiod är från nummer 10, 2011.⁹⁴

De föreställer ett dansande par, varav en är kock som står för midsommarmiddagen, och en autenticitetsbetonad midsommarstång med bildtext: ”så här ser en riktig midsommarstång ut”.

Bilden på de dansande kan sättas in i en nationalromantisk kontext med kulturarvsbetonad retorisk framtoning och jämföras med Anders Zorns kända midsommarmålning *”Midsommardansen”* från 1887, vilken pryder framsidan på Swahns bok *Svenska traditioner* som används i bakgrunden.⁹⁵ Även midsommarstången knyter an till denna midsommarbild där den ”riktiga” midsommaren är det som porträtteras. Vad är då det ”riktiga” i dessa traditioner? I och med att Hobsbawm talar om en ”invention of tradition” runt 1900-talets början (se bakgrund), kan de här framanlagda retorikerna återknytas till och kopplas till detta för att istället här tala om en ”re-invention of tradition”. På ett sätt återuppträffas eller uppträffas ju alltid traditioner i och med att de kommuniceras, men ett så tydligt autenticitetshävdande och traditionsknutet kommunicerat och konstruerat firande antyder en mer uttalad ”tillbaka till rötterna”-retorik som härvid blir gångbar. Detta är tydligt i hur hela midsommaravsnittet i detta nummer förs fram som en *”manual för firandet”* och som den del av *”drömmen om en svensk sommar”*.⁹⁶

Framsdebilden anknyter till midsommartemat. Detta illustreras genom en ovanfråntagen bild på en tallrik jordgubbar med citronmelisskvistkvist på vad jag förmodar är grädde och maräng. En intressant sak att ta upp här är att den person som håller i skålen är klädd i folkdräkt vilken dominerar bildens bakgrund.⁹⁷

⁹⁴ *Allt om mat*; nr 10, (2011): s. 19, 25.

⁹⁵ Swahn, 2007, framsida.

⁹⁶ *Allt om mat*; nr 10, (2011): s. 3 (min kursivering), s. 19.

⁹⁷ *Allt om mat*; nr 10, (2011): framsida.

2.5.1 Den professionella och äkta maten

I övrigt kan man på framsidan se den danske krögaren och grundaren av en av världens mest välrenommerade restauranger, *NOMA* (Nordisk Mad), *Claus Meyer* som enligt bildtexten gör den godaste blåbärspajen och tas upp senare i tidningen med ett "hemma hos"-reportage.⁹⁸ Även där är nationella tendenser betonade. Innovation, tradition och terroir- begreppen är nyckelassociationer för *NOMA*.⁹⁹ Dessa konnotationer och retoriska sammanlänknings mellan mat natur/miljö/plats och den professionella matlagaren som för fram recepten blir mer och mer framträdande i materialet, med början runt millennieskiftet.¹⁰⁰ I denna delperiod är i kockens roll framträdande i och med att den återfinns i båda avsnitt om midsommar och därvid har en central och viktig plats.

Ledaren eller redaktörstexten talar också om det nationella som en självklar gemenskap där ett "utbyte" av nationella kök inom den implicit uttalade kärnfamiljen står som bakgrund. Den "japanska svärdottern" ska bjudas på *riktig* svensk mat (jämfört med den [riktigt] japanska mat som tagits del av på besök i Japan) och "vad passar då bättre än midsommarmat?".¹⁰¹ För att spekulera blir frågan vad det är som gör denna mat till "riktig och svensk", skulle det snarare inte tänkas vara exempelvis spaghetti med köttfärssås eller tacos som är representativt för vad de flesta svenskar äter oftast rent statistiskt? Klart är att det "genuina" och "äkta" är någonting eftersträvansvärt i och med denna retorik och att tradition och "hävd" är någonting som åberopas i stället för, till exempel en "vetenskaplig", eller juridisk motivering till vad som är "svenskt" och inte.

Husmanskostbegreppet, en i Metzgers avhandling "kulinarisk ikon" för det svenskbetecknade köket, lyser med sin frånvaro.¹⁰² De rätter som explicit valts ut att uttryckas som riktigt svenska är istället följande: sillen, primörerna, de grillade lammkotletterna, och "*NATURLIGTVIS*" jordgubbarna. Även smultron, fläder och "nordens olivolja" (rapsolja) tas upp som typiskt svenska i ledartexten. Denna retorik kan härledas till och tilltala genom *tradition* via sill och jordgubbar samt någonting som kallas för *terroir* och som är ett slags gastronomiskt koncept vilket kan relateras till "Nya nordiska köket" och restaurangvärlden. Terroir innebär ett slags narrativ som maten och råvaror sätts in i, och kan härledas

⁹⁸ *Allt om mat*; nr 10, (2011): framsida. Jönsson, 2013, s. 61-62

⁹⁹ Jönsson, 2013, s. 62

¹⁰⁰ *Allt om mat*; nr 9, (2001)

¹⁰¹ *Allt om mat*; nr 10, (2011): s.3.

¹⁰² *Allt om mat*; nr 10, (2011): s. 3., Metzger, 2005, s. 279-278, 295-97

till platsen där maten produceras, samt idéer och värderingar som kopplas härtill.¹⁰³ "... nordens olivolja", primörerna, smultron och fläder är exempel på retorik med en som anspelar på terroir och som i materialet blir framträdande under denna delperiod¹⁰⁴. Terroir kan länkas till Edquists naturgeografiska diskurstyp, i vilken det nationella tas upp i förhållande till den fysiska miljön och naturen "urberget" etc. En obekymrat pragmatisk inställning till det nationella med betoning på innovativa lösningar kan härav utläsas och jämföras med exempelvis hur Tore Wretman uttryckligen skapar ett svenskt kök och enligt Metzger och, så att säga, väljer vad som ses som svensk mat på 1960-talet.¹⁰⁵ Detta kan ses i relation till hur *Allt om mat* framställer den traditionella midsommarmaten som framtagen av kända kockar och i en "professionell" kontext.

2.5.2 Nationellt avantgarde

Den första bild man möts av när man slår upp tidningen föreställer en klädd midsommarstång och en röd stuga. Undertexten lyder: "Här börjar drömmen om svensk sommar!" i och med att tidningen öppnas.¹⁰⁶ Man kan fråga sig vad denna dröm består av och varför är det en dröm? Är den sommar som vi möts av inte tillräckligt "svensk", eller hägrar framtida svenska somrar som mer svenska? Varför i så fall och hur den är "svensk" i förhållande till andra somrar? Denna dröm ser jag som framåtblickande eller idealbild. Detta kan relateras till hur Metzger tolkat sociologen Håkan Thörns typologi som han menar uttrycker nationalistisk diskurs eller ideologi. En aspekt i denna typologi är "... *nationens avantgarde*, som talar till folket i syfte att väcka ett slumrande medvetande."¹⁰⁷ Den här explicit uttryckta drömmen kan sägas visa på hur detta uttrycks och är gångbart att säga i det kulinariska fältet, där det nationella tas för självklara referensramar.

Midsommaravsnittet kallas "*Manual för midsommar*" och anspelar således på en "äkthets" eller "genuinitets"-retorik vilken kan sägas falla under *omsorg* i omsorg-praktikalitets-dikotomin.¹⁰⁸ Det som lagas/tas upp som recept i detta avsnitt är bland annat: *Gräslöksomelett med matjessill och*

¹⁰³ Pico Larsen, Hanne och Österlund-Pöttsch, Susanne, *Foraging for Nordic Wild Food: Introducing Nordic Island Terroir*: 68-78 i *The return of traditional food: proceedings of the 19th International Ethnological Food Research Conference*, Lund University, Lund, 2013, s. 69.

¹⁰⁴ *Allt om mat*; nr 10, (2011): s. 3.

¹⁰⁵ Metzger, 2005, "*Från ölsupa till västkustbouillabaisse: husmanskost-begreppets omvandlingar*", s. 95-96

¹⁰⁶ *Allt om mat*; nr 10, (2011): s. 3.

¹⁰⁷ Metzger, 2005, s. 263.

¹⁰⁸ *Allt om mat*; nr 10, (2011): s. 18.

gräddfil, Helgrillad abborre med varm färskpotatissallad och örtsmör, och Marängbakelser med smärkräm, jordgubbar och vispad grädde.¹⁰⁹ Recepten är dock varken så många i antal eller speciellt långa, och har i jämförelse med tidigare perioder fått ge plats åt bilder och ett “luftigare” grafiskt format. Personerna på bilden i det först uppslaget nämns i bildtexten vid namn, och är associerade direkt personligt med själva reportaget. De ler mot varandra, som mitt uppe i en gemytlig konversation. De är båda klädda i folkdräkt. Senare framkommer det att de på bilden är ett par, varav den ena är kock och den som har en berättande roll när det kommer till att beskriva hur midsommar firas i Dalarna och hur midsommarmaten här “motiveras”.¹¹⁰ Reportaget tar form som ett person- eller familjeporträtt med någon slags “hemma hos” karaktär där vi får ta del av den (ur)svenska midsommaren på förstaparkett. Två andra bilder i midsommaravsnittet anknyter till den första bilden och föreställer/kommunicerar även de folkdräkter och en etnisk-kulturhistorisk nationellt anstruken midsommarkänsla.¹¹¹ (se bild ovan) Läsaren får en presentation av de som är på bilden, för att sedan på första uppslaget få lära känna dessa “professionella midsommarfirare” i dubbel bemärkelse (kompetens i både matlagning och egenskaper och kompetenser i form av härkomst/blondhet och att bära folkdräkt). Helt enkelt en väldigt “midsommar-kompatibel” skara med många nationellt färgade attribut vilka återintroduceras eller nykonstrueras i och med reportaget. Vissa skulle kanske säga revitaliseras, men begreppet *revitalisering* är enligt mig vanskligt (men används ofta i och med matforskning om kulturarv och traditionell mat), då det *de facto* bara är det som väljs ut av samtiden och tolkas därav, som blir revitaliserat och att det i så fall ofta kan sägas handla om en slags (in-säljande) kulturkolonialism eller fetisivering av det förflutna, men annorlunda uttryckt. Vad som väljs ut hämtar ibland som här legitimitet från den nationalromantiska rörelsen och blandas ofta med “innovativt” färgad terroir-retorik under denna delperiod.¹¹² Den textmässiga konstruktionen av midsommar har här alltså karaktären av en intervju eller sammanfattning av denna personliga midsommaessentialistiska och koncentrerade form av svenskhet förkroppsligat i Sara, som kocken i reportaget heter. Den familjära och personliga karaktären som avsnittet har tangerar det bildmässiga intrycket. Nyckelkomponent i denna midsommar är även landskapet Dalarna. Det är där den riktiga midsommaren firas heter det, med referens bakåt till traditionsenlighet. Det längsta “belägg” bakåt man får i artikeln, för att midsommar

¹⁰⁹ *Allt om mat*; nr 10, (2011): s. 23, 24, 26.

¹¹⁰ *Allt om mat*; nr 10, (2011): s. 18, 20.

¹¹¹ *Allt om mat*; nr 10, (2011): s. 24, 26.

¹¹² Se *Allt om mat*; nr 10, (2011) och *Allt om mat*; nr 10, (2012): midsommaravsnitt.

sammankopplas med Dalarna, är 1960-talet.¹¹³ Det nämns som det årtionde då flest deltog i firandet. Med referens till bilderna och den nationalromantiska anstrykningen, är det dock traditioner av tidigare datum man spelar på i retoriken. Det är här (på landet i Dalarna) som *Vi* med *stolthet* har tagit vara på “våra traditioner”. *Bygemenskapen* vaknar till liv och ”vi” är de som är “*bäst på midsommar*”.¹¹⁴ Med “vi” menas troligen här de som bor i Dalarna och firar midsommar. Detta kan sägas vara en lokal form av nationalism eller sub-nationalism, som relaterar till “svensknationalismen” i och med att det i artikeln är ett “vi” som kan betecknas som det “mest svenska”, där det geografiskt lokala kan relateras till en större föreställd (*imagined*) nation.¹¹⁵ Det är även uttryckligen synd att firandet minskat med åren, enligt Sara Nyström (kocken i folkdräkt). Midsommarfirandet borde alltså vara viktigare och locka fler, något hon även ser som ett mål.¹¹⁶

2.5.3 Magisk midsommar

2012 års midsommarnummer har ett liknande grepp på midsommar som 2011 och satsar starkt på en midsommarspecial i två delavsnitt och behandlar midsommar på ett snarlikt sätt. Midsommarfirandet är alltså under denna delperiod mycket starkt betonad och någonting man gärna anspelar på i sommarnummer, i jämförelse med tidigare perioder. Framsidan på detta nummer är starkt inriktad på sill både i text och i bild. Svenska jordgubbar är också någonting som är textmässigt i fokus. Framsidebilden föreställer (troligtvis, avbildande egeninlagd) sill i diverse uppläggningar och inläggningar.¹¹⁷ Midsommaravsnittet i detta nummer är uppdelat i två sektioner en som kallas för “*Midsommar på landet*” och en “*Magisk sommarmat a lá Myllimäki*”.¹¹⁸ *Vi firar midsommar på landet* tar upp olika sillinläggningar och kryddning av snaps.¹¹⁹

Textmässigt ligger fokus helt på maten, och den beskrivs bara kort. Det som är viktigt är att det är *på landet*. Detta är i linje med de flesta andra midsommarnummer som jag undersökt och ett starkt återkommande tema. De andra bilder som kontextualiserar och för fram samt skänker resonansbakgrund till matbilderna har återkommande midsommarmotiv: barn, midsommarkrans och

¹¹³ *Allt om mat*; nr 10, (2011): s 19.

¹¹⁴ *ibid.*

¹¹⁵ Billig, 1995, s. 73-75.

¹¹⁶ *Allt om mat*; nr 10, (2011): s 19.

¹¹⁷ *Allt om mat*; nr 10, (2012): framsida.

¹¹⁸ *Allt om mat*; nr 10, (2012): s. 3.

¹¹⁹ *Allt om mat*; nr 10, (2012): s. 26.

barn med midsommarkrans på huvudet mot faluröd bakgrund.¹²⁰ Detta bildligt konstruerade “recept” på midsommar är otroligt starkt och nästan schablonmässigt genomgående för senare del av den undersökta perioden.¹²¹ “Egenkryddat är godast” är en sak som hävdas i text i anslutning till snapskryddningsdelen i avsnittet.¹²² Detta anspelar på en retorik om att en äkthet och att man har gjort något själv borgar för en slags inneboende kvalitet. Vad som ligger i denna kvalitet är troligen snarare en slags “mening” eller betydelse än att det rent objektivt är godast med egenkryddad snaps. Denna retorik kan ses som motsatt till den praktiskt betonade, vilken framför enkelhet eller smidighet som ett starkt argument, när det på 1970- och 1980- talet exempelvis framhålls hur lätt det är att ta ur saker ur en burk, utan att behöva “tillföra” mer tillagning, är det här istället hur “lätt” det är att göra någonting själv som är viktigt att betona. Det är alltså olika nivåer av enkelhet som man anspelar på härvid.

3. Resultat och avslutande diskussion

Den här uppsatsen har resulterat i många funderingar, och en av de saker jag under arbetets gång har kunnat dra slutsatser om, är att det finns mycket att skriva om mat och nationalism och hur det kommer fram i mitt material. Många nya frågor har väckts men jag har även kunnat svara på de frågor jag i början på arbetet formulerat. En vidare undersökning skulle exempelvis kunna jämföra dessa tendenser internationellt. Det finns även andra aspekter, exempelvis individualisering, som skulle vara intressant att titta närmare på i *Allt om mat*.

Svenskheten på det kulinariska fältet har länge setts som en “dålig” benämning med ospännande och vardagliga konnotationer.¹²³ I början av perioden benämns eller kontextualiseras mat aldrig som “svensk” i nummer som ändå kan förväntas innehålla något mått av detta. Det som istället uttrycks som “positiva” och in-säljande retoriska nationellt betecknade maträtter betecknas istället ofta som “franska” eller ännu hellre med franskklingande namn. Detta bekräftar Metzgers bild av Frankrike som en central kulinarisk Annan- men får ändå ses som ett i huvudsak tidigt fenomen i relation till hela min undersökta period. Senare blir det vanligare med att andra kulinariska Andra med mer “exotiskt” klingande retorisk grund används för att sälja in eller skapa mening i recepten. En annan tydlig tendens i och med benämningar på recept och kulinariska Andra är att det allt oftare blir en differentierad och

¹²⁰ *Allt om mat*; nr 10, (2012): s. 26, 28.

¹²¹ se även *Allt om mat*; nr 9, (2001), *Allt om mat*; nr 10, (2002) och *Allt om mat*; nr 10, (2011).

¹²² *Allt om mat*; nr 10, (2012): s. 33.

¹²³ Metzger, 2005, s. 127.

territorialiserad benämning på recepten som lyfts fram, tidiga “afrikansk...”, “asiatisk...” eller “kinesisk...” motsvaras under senare delperioder av benämningar på “originalspråk” eller benämningar knutna till regioner eller sub-nationella lokaliteter. Detta kan härledas till en äkthets- eller genuinitetsretorik som blir jämförelsevis vanligare ju närmre vår tid undersökningen kommer både i konstruktionen av “utländsk” mat och den “svenska” midsommarmaten. Metzger ser i sin undersökning det finns en skillnad mellan modern och senmodern attityd när det kommer till “assimilation av främmande kulturprodukter” och pekar fram emot detta även om det inte riktigt finns ett tydligt underlag för detta i och med hans tidsavgränsning.¹²⁴

“I den senmoderna kulturfetischismen föreställs den konsumerade produktens ‘äkthet’ och ‘genuinitet’ vara en förutsättning för att inkorporeringsakten ska lyckas.”¹²⁵ Detta kompletteras härmed via min undersökning där det är det “äkta” och “genuina” *i sig* som blir viktigare, får betydelse, och som motiverar mat mer och mer. Härvid kan detta relateras till känslor och upplevelser som består i att känna mening och ett eget intresse att tillfredsställa ett behov av trygghet, stabilitet och historia. Svenskheten som tas upp kan även den sägas följa samma mönster som “utländskt” betecknad mat. Den går från att vara enbart “svensk” utan några mer ingående förklaringar till att bli mer relaterad till specifika platser som exempelvis Dalarna, skärgården eller natur-miljön. Det som är kontinuerligt återkommande är i alla fall att nationella beteckningar på mat i någon form förekommer i varje delperiod. Den svenskhet som konstrueras vid midsommar är i mycket en liknande bild som Nils-Arvid Brigéus och Jan-Öjvind Swahn får illustrera i bakgrunden till denna undersökning. De viktiga komponenterna *sill*, *färskpotatis*, och *jordgubbar* är återkommande när en uttryckligen “svensk” midsommar ska firas. Det är intressant hur midsommar succesivt får mer och mer plats, samt blir mer och mer sammanlänkad med tradition. Under den första delperioden är det främst en enkelhet i midsommarmaten som betonas medan det som uttrycks i senare delperioder blir viktigare att maten är “svensk på riktigt” och helst presenterad av en professionell matlagare. Det runt omkring maten, kontexten som hela midsommar sätts in i blir även viktigare över tid och tar allt mer plats i anspråk. Dikotomin *nymodighet-tradition* blir kanske något missvisande om man skall försöka sätta in olika recept på ena eller andra sidan. “Tradition” kan därför ses som mer av en slags omsorg som motiveras med äkthet eller riktighet, och kan ses som att det är “våra” kulturyttringar som tas om hand eller ska

¹²⁴ Metzger, 2005, s. 235.

¹²⁵ Metzger, 2005, s. 235-236.

vårdas. En “typisk svensk mat” är ju inte heller en självklarhet vad det ska innebära, en inneboende motsättning finns i och med att “tradition” här och praktik inte alltid är tydligt kombinerade.

Exempelvis kan internationalism, eller folklig mat ses som “typiskt svenska” i en del i detta, likväl som den traditionsenliga midsommarmaten. Midsommarmaten som kommer fram har, utöver de centrala komponenterna, en mer perifer grupp av maträtter som förekommer i *Allt om mat*. Denna mer perifera midsommarmat består av grillat i olika former och innehåller mycket fisk och sallad. Det är dock traditionsbetonade nyckelkomponenter som skrivs fram i och med den svensk-betecknade midsommaren, även om det görs på olika sätt under perioden. I det följande tänkte jag diskutera hur den uttryckta svenskheten gestaltas.

3.1 Re-invention och de-traditionalisering

Den banala nationalismen som uttrycks och reproduceras i materialet blir mer och mer inriktad mot kultur och det uttryckligen traditionella. Det är uppenbart uttryckt att om man ruckar på en tradition, så kan stämningen äventyras.¹²⁶ En trygg och återkommande högtid spelar på känslor av oföränderlighet. Detta framkommer i och med att kocken framhålls som en som innovativt kan stå för det nya i traditionen under den senaste av delperioderna (2011-2012) och samtidigt garantera “stämningen”.

Under delperioden 1981-1982 tas midsommar upp som den “svenskaste” högtiden och refererar till saker på midsommarbordet som självklara och självfallna. Här ser vi en gemenskap och “sunt förnuft”-betonad retorik men den appellerar inte nödvändigtvis till någonting som “äkta”. Det traditionella har härvid mer en statisk karaktär i förhållande till den framåtblickande och framåtsträvande traditionsretorik som förekommer i och med svenskhet och midsommar under senare delperioder. Typiskt är även att flaggan kommer i stort fokus här i och med bilderna och att avsnittet kallas “*blågul midsommar*”. Hobsbawm talar om en “invention of tradition” och hur traditioner skapas, reproduceras och anpassas efter förändringar i social och politisk struktur. Detta görs i en kontext av klassformering och förändring under 1870-1914, och den därvid uppkomna “behovet” av en “borgerlig/medelklasskultur” med nationskopplade drag, som formeras i snabbt industrialiserade

¹²⁶ här specifikt: *Allt om mat*; nr 10, (2012): s. 37-38.

länder.¹²⁷ Denna kultur innefattade då bland annat traditioner, riter, hur man förde sig, åt och så vidare. I relation till denna undersökning kan det istället talas om en “*re-invention of tradition*” i och med att det ofta är denna kultur man ser som ett kulturarv och som värd att vårda och “plocka upp”.

En värld i förändring kan fortfarande sägas gälla som verklighetsbeskrivning, och en osäkerhet över den egna positionen eller relationen till andra, kan göra att behovet av att “göra” en egen tradition som utmärkande för ens individualitet därigenom ökar och därför uttrycks i materialet. Begreppet revitalisering är även intressant att ta upp i och med detta, man ser en folkdräkt i midsommaravsnittet 1982, och detta firande går mycket väl i linje med hur Samuel Edquist beskriver en revitalisering för “folkkultur”, folklöre och liknande i och med 1970-talets hembygdsrörelse och folkbildning inriktad på att föra fram folkets kultur och historia (detta kan även ses i 2011 års nummer).¹²⁸ I och med detta kan den nationalism som förs fram i slutet av perioden placeras i den etnisk-kulturhistoriska diskurstypen, vilken ofta utgår från ett “folk” som har ett kulturellt och historiskt “förr” att identifiera och definiera sig mot. Det står klart att det är gångbart med att artikulera en sådan retorik.

En annan aspekt av detta är hur en de-traditionalisering uttrycks i materialets senare delar. Det är i denna kontext som den traditionella midsommaren sen lanseras som en motbild till en “avtraditionaliserad” eller otrygg värld som inte “tar till vara” på tradition. Detta kan skrivas in i en större berättelse om det postmoderna som ett kaotiskt brott där nationer och äldre värderingar går under i information och snabb globalisering.¹²⁹

Det som utgör återkommande element och därigenom kan sägas kommunicera “svensk” midsommar (hur man svarat på frågan vad som är svensk midsommar), genomgående är: barn eller unga, med midsommarkrans, äldre människor och yngre i en blandning (dock ofta homogen grupp/ingen som sticker ut utom åldersmässigt), festligheter med människor i grupp, dans kring majstång, naturmiljö, ofta i skärgården eller vid en sommarstuga/annat falurött hus samt prästkragar och matmässigt sill, nypotatis och jordgubbar.

¹²⁷ Hobsbawm, 1992, s. 291- 292.

¹²⁸ Edquist, 2009, s. 22, 25.

¹²⁹ Edquist, 2009, s. 60-61.

Svenskheten som kommuniceras i senare delen av den undersökta perioden, anspelar även på andra element än den *etnisk-kulturhistoriska* diskurstypen på det kulinariska fältet, motsatt till hur Edquist ser den som övergripande och helt dominerande under senare delen av sin undersökningsperiod.¹³⁰ Här kan begreppet *terroir* tas upp som en klargörande aspekt. Det som kommuniceras här är istället en svenkhet utifrån naturen och den rent fysiska miljön, från “den svenska myllan” skulle man kunna förenkla retoriken, som alltså mer är en del av en *naturgeografisk* diskurstyp. Primörer och säsongsbetonad mat är även en viktig del i detta som i artikuleras som ett slags “naturligt” ätande, motsatt det “onaturliga” vilket kan sägas representeras av den icke-säsongsbundna burkmaten under de tidigare delperioderna.

De här idéerna har under hela perioden funnits i matvärlden i och med det “Nya Franska Köket” på 70-talet, men har inte haft en så bred förankring att de är gångbara i en tidning med en läsarkrets som *Allt om mats*. Något Håkan Jönsson tar upp i sin text *The Road to the New Nordic Kitchen: Examples from Sweden* är “den gastronomiska revolutionen” som inom restaurangvärlden gjort Sverige och Norden till “ledande nationella kök”, något som blev (ett) manifest uttryckt år 2004.¹³¹ Denna revolution går det alltså att se ett eko av i *Allt om mat* under den senare delperioden.

Kockyrkets ”medialisering” och höjda status visar även på en tendens till professionalisering av retoriken bakom maten och recepten. Midsommarmaten uttrycks som både traditionell och professionellt exklusiv och laddad med mening utifrån plats och miljö. Nationalismen i *Allt om mat* kan ideologiskt ses som talande till det “självklara” och därav ses som ett banalt och förgivettaget fenomen, och därigenom även maktreproducerande. Den hålls för “naturlig” och är ett element i en hegemoniserande process, i och med att ideologin uttalas så att underordnade har samma problemformulering, världsuppfattning, idéer och tankar som de som äger makten. En intressant vidare fråga är varför nationalismen “lever kvar” och kontinuerligt reproduceras samt är så pass kommersiellt gångbar. Svenskhet (även annan “nationell benämning”) kan i högre grad sägas vara “etnifierad” eller tillhörande i en viss kultur i senare del av perioden, tidigare var svenskheten någonting som mer förknippades med staten, flaggan och att man var i Sverige medan det i senare delperioder är fråga om vad som är en “riktig” och därigenom trygghetsskapande kulturyttring som ställs mot andra “riktiga” kulturyttringar på det kulinariska fältet. Denna tydliga gränsdragning mellan kärnor av “riktiga” kulturer

¹³⁰ Edquist, 2009, s. 390.

¹³¹ Jönsson, 2013, s. 53, 62.

är något jag tror har stor påverkan på hur man ser och relaterar till sin omgivning i praktiken. Rasism och den "äkta svenskheten" är beroende av en "kulturkärna" eller essens och av konstruktionen av "äkta" och således permanenta/essentiella Andra. Det är genom liknande retorik som en särskiljande inkludering i ett större perspektiv kan sägas bli en konsekvens av den uttryckta äktheten. En fantasi om att "äta kontexten" och en fetish av olika separerade "riktiga kulturer" vilken i förlängningen också den folklivsbetonade "svensk-midsommar-kulturen" blir en del i, kan i och med detta argumenteras för att vara en i grunden (nutids)imperialistisk och oetisk attityd.

4. Referenser

4.1 Källor

Allt om mat; nr 9/10, (1971)

Allt om mat; nr 8/9, (1972)

Allt om mat; nr 8-9, (1981)

Allt om mat; nr 9, (1982)

Allt om mat; nr 7-8, (1991)

Allt om mat; nr 7, (1992)

Allt om mat; nr 9, (2001)

Allt om mat; nr 10, (2002)

Allt om mat; nr 10, (2011)

Allt om mat; nr 10, (2012)

4.2 Internet

Blomberg, Eva. Sätt att se. *Historisk tidskrift* 125:2. (2005): 263-273

http://www.historisktidskrift.se/fulltext/2005-2/pdf/HT_2005-2_263-273_blomberg.pdf

Hämtad: 2014-05-22

4.3 Tryckt litteratur

Belasco, Warren James, *Food: the key concepts*, Berg, Oxford, 2008

Billig, Michael, *Banal nationalism*, Sage, London, 1995

- Bringéus, Nils-Arvid, *Årets festdagar*, Carlsson, Stockholm, 1999
- Edquist, Samuel, *En folklig historia: historieskrivningen i studieförbund och hembygdsrörelse*, 1. uppl., Boréa, Umeå, 2009
- Hobsbawm, E. J. & Ranger, T. O. (red.), *The invention of tradition*, Canto ed., Cambridge University Press, Cambridge, 1992
- International Ethnological Food Research Conference, *The return of traditional food: proceedings of the 19th International Ethnological Food Research Conference, Department of Arts and Cultural Sciences, Lund University, Sweden, 15-18 August, 2012*, Department of Arts and Cultural Sciences, Lund University, Lund, 2013 och där i förekommande: Bringéus, Nils-Arvid, *Opening adress: s. 9-12*, Jönsson, Håkan. *The Road to the New Nordic Kitchen - Examples from Sweden* : 53-67, Pico Larsen, Hanne och Österlund-Pötzsch, Susanne, *Foraging for Nordic Wild Food: Introducing Nordic Island Terroir*: 68-78
- Metzger, Jonathan, *I köttbullslandet: konstruktionen av svenskt och utländskt på det kulinariska fältet*, Acta Universitatis Stockholmiensis, Diss. Stockholm : Stockholms universitet, 2005, Stockholm, 2005
- Swahn, Jan-Öjvind, *Svenska traditioner*, Ordalaget, Bromma, 2007
- Öhman, Anton, *Vad är mat och vad är annat?: En studie av allt om mat:s julnummer 1970-2000*, B-uppsats, Historiska institutionen, Lunds universitet, 2013