



*Urfödan: om självhushållets mat
hos folk i Lappland*
av **Lilian Ryd**

ISBN: 978-9-187-94924-1

Förlag: Ord&Visor förlag



Ett kondensat av nordsvensk matkultur

I höstas kom boken *Urfödan: om självhushållets mat hos folk i Lappland* (Ord & visor, 2015) av Lilian Ryd och det är 356 sidor av fascinerande läsning – och visst det är faktiskt bokens alla sidor. Ja, även innehållsförteckningen, upplägget och ordförklaringarna utgör i sig intressant läsning. Något av det mer fascinerande i boken återfinns faktiskt redan i förordet (förord brukar ju vara en lagom slätstruken del som ofta går att hoppa över, men inte här) och har koppling till dagens marknads-ekonomiska projekt tänkande där tid och budget är långt viktigare än resultatet av arbetet. Lilian Ryd konstaterar torrt att hon tog tjänstledigt från sitt jobb i 3 månader i syfte att söka fakta och påbörja skrivandet av en kulturhistorisk bok om livsmedel, matskick och -seder i Lappland. Planerna var att ett halvår skulle räcka för projektet – nu nästan trettio år senare så kommer då äntligen boken. Och det beror inte på att författaren har varit på latsidan (snarare tvärtom!). Ämnet var helt enkelt så mycket större än vad hon i förstone kunde föreställa sig och

tvärtemot vad många populärjournalister tror så är inte en bok färdig förrän de flesta stenarna är vända. Att låta ämnet och projektet avgöra och inte tidsplanen är ett vetenskapligt ställningstagande och både tidsplan och budget utgör endast preliminära hjälpmedel för att försöka uppskatta det okända.

I boken så berättas om mat, råvaror och tillredning, men alltså också om måltidsordning och umgänge. Ett fascinerande avsnitt handlar om att ”bli mätt”! I en kroppsarbetande verklighet i Norrlands inland åt man främst för att få tillräckligt med energi och att bli mätt – men visst åt man också för att det var gott. Men blir man inte mätt så var det inte gott! Att servera för lite var en nesa – blir gästerna inte mätta får man skämmas! På ett noggrant, korrekt och underhållande sätt guidar Lilian Ryd oss också genom alla andra delar av det norrländska ätandet och kosthållet. Här passerar kaffet, köttet, fisken, skogshönsen, märgbenen, renfetan, blodrätterna, lite bär och mycket, mycket annat revy. Även om Ryd är vår guide är det en mängd olika gamla Jokkmokksbor som är de som berättar och bidrar med sakkunskapen. Att Ryd själv är del av den beskrivna kulturen och har egen sakkunskap bidrar också till den rika och uttömmande skildringen. Och naturligtvis är boken synnerligen rikt och inspirerande illustrerad, fast någon kokbok är det ju inte förstås!



Lilian Ryd



Foto: Lilian Ryd

”Nils-Henrik Gunnare bjuder på märgben.”



TEXTER: HÅKAN
TUNÓN, CBM