

# NOTISER

Jannete Hentati: *Älven i mig*. Bonniers, Stockholm 2023. 440 s. ISBN 978-91-0-080090-1.

Älvar förenar genom att bilda vattenbundna kommunikationsleder men kan också, i avsaknad av färjor och broar, verka åtskiljande. Älvar kan strömma fritt som Torneälven, Kalixälven och Vindelälven eller vara upp-dämda med kraftverk och vattenmagasin. De är också identitetskapande. Personligen är mina relationer starka till Göta älv, där varven trängdes på Hisingssidan och där min fars och farfars yrkesliv tillsammans sträckte sig över ett sekel. Dalälven, som i viss mån sammanfaller med *Limes norrlandicus*, uppfattas som landets kanske viktigaste kulturgräns, ett område som författaren och hembygdsforskaren Karl Erik Forsslund kartlagt i det monumentala verket *Med Dalälven från källorna till havet*. Torneälven fungerar efter fredsslutet med Ryssland 1809 som nationsgräns, något som skapade en besvärande språkproblematik, idag alltmer övervunnen.

I en stimulerande bok har socialantropologen Jannete Hentati tagit sig an Luleälven, kraftverksälven som genererar cirka en tiondedel av Sveriges energiproduktion. Hon följer älven från den stadsdel i Luleå nära mynningen, där hon vuxit upp, till källflödena i fjällmassiven nära norska gränsen. Centralt är besöket i Messaure, det nu helt raserade vattenrallarsamhället som en gång hyst 2300 invånare. Där har hennes mor vuxit upp och vid återbesöket träder för henne en hel värld med starka minnen fram, medan dottern endast ser tallar, björkar och grustag. Här refereras till Tage Erlanders invigningstal 1963,

då statsministern med ett följe av prominenser från huvudstaden lovordade det slutförda projektet men visade förståelse för samernas förlust av renbetesområden, fiskevatten och odlingsmark. Ett annat uppehåll görs i Porjus, där exploateringen av älven påbörjades kring första världskriget och där den gamla kraftverksbyggnaden räddats till eftervärlden som kulturminnesmärke. Känslösam är skildringen av Stora Sjöfallet, i sitt nuvarande tillstånd och hur det en gång sågs som Nordens Niagara innan Suorvadammen etappvis skapades, ett havsliknande regleringsmagasin med svåröverskådliga översvämningsrisker om det skulle rämna. Till Vuollerim, varifrån vattenregleringen styrs, förvägras hon tillträde, motiverat av säkerhetsskäl. Från dem som bor kvar invid Laxholmen i Edefors framkommer nostalgiska berättelser om den rika laxfångsten före regleringarna. I äldre tid anses laxfisket ha finansierat bygget av Nederluleå kyrka med dess kyrkstad, ett av Unescos världsarv, och vårt äldsta universitet i Uppsala. I båda fallen figurerar som huvudperson Jakob Ulfsson, med längre placering än alla andra på ärkebiskopsstolen. Laxfisket i Luleälven lämnade också ett betydande bidrag till Älvsborgs lösen. Och för Luleå stad, som övertog fiskerättigheterna, kom före industrialiseringen en dominerande del av inkomsterna härifrån. Med ambitionen att inte lämna något outforskat besöker författaren även Jokkmokk med fjäll- och samemuseet Ájtte och Boden, som med sista kraftverket närmast älvmynningen effektivt hindrar laxen att passera norröver.

Ibland kan huvudspåret i Hentatis framställning vara svårt att följa. Kärnberättelsen stympas av ideliga utvikningar och till synes

ovidkommande sidospår. Kanske är det så en socialantropolog arbetar för att förmedla ett helhetsperspektiv. Jannete Hentati har inte bara varit på plats utan finkammat källmaterialet, däribland mycken dagspress och Svenska turistföreningens äldre årsskrifter. Genom hela framställningen löper självfallet älven men också frågan hur en alltmer accelererande elektrifiering kommer att verka? Kommer elen att överhuvudtaget räcka till och i så fall på jämlika villkor? Därmed är hon tillbaka vid de problem som den civilisationskritiske Ivan Illich berörde vid olje- och energikrisen för ett halvt sekel sedan. Om inte förr har vi nu definitivt inträtt i den antropocena eran, då människan tagit kommandot över naturen, med de svåröverskådliga konsekvenser det innebär. Spänningsförhållandet mellan exploatörer och bevarare har blivit permanent liksom frågan om vad som konstituerar hållbar utveckling.

I vetenskapliga avhandlingar finns slutsatser men i objektivitetens namn inga ställningstaganden för eller emot den faktiska utvecklingen. Det gäller avhandlingar som Staffan Hanssons om Porjus och hans mer generella belysning av Norrbottens teknologiska megasystem, liksom Sverker Sörlins nu återutgivna *Framtidslandet*, där synen på Norrland över tid penetreras. Genom sin reportage- och essäform tillåts däremot Jannete Hentati ta ut svängarna. Hon räds inte att avslöja personliga smärtpunkter och sår. Ibland når ett flyhänt och känsloladdat journalistiskt grepp fler läsare än en aldrig så gedigen akademisk forskningsrapport. Ändå syns klart hur Jannete Hentati kunnat luta sig mot det tvärvetenskapliga Luleälvprojektet "Älvdal i norr" från sent 1900-tal. Hennes angelägna bok leder över till andra frågeställningar såsom massutflyttningen från övre Norrland, som nu håller på att vändas i sin motsats; väl och humoristiskt belyst av Marie Lundström i hennes roman *Alla människor söderut*. Tydligt genomskådar Lundström, med uppväxt i Norrbotten liksom Hentati, hur okunnighet

och fördomar låter sig kopplas till geografiskt avstånd.

*Bert Mårald, Umeå*

Roger Bergström: *Skärså fiskeläge*.  
Skärså fiskareförening, Norrala 2023.  
200 s. ill. ISBN 978-91-527-7237-9.

När jag började läsa etnologi i början av 1970-talet var intresset för fisket som näring omfattande inom ämnet, inte bara i Sverige utan också i övriga Europa och Nordamerika. Fisk var inte bara den sedan urminnes tider kanske viktigaste proteinkällan för stora delar av Europas befolkning, utan näringen, som ständigt var i förändring till följd av externa faktorer, präglade i hög grad också landskap, bebyggelseutveckling, transporter, måltidsvanor och en rad andra verksamheter. Redan på 1970-talet var dock fisket som näringsgren på väg ut och många fiskelägen höll på att avfolkas. Intresset ledde emellertid till att en lång rad studier av lokalsamhällen såg dagens ljus, och särskilt kustfisket och det norrländska älvfisket blev väl belyst. Men sedan avstannade intresset, trots att ämnet ingalunda var uttömt. Etnologer, historiker, kulturgeografer och sociologer sökte sig till andra platser. En som emellertid, av personliga skäl, ägnat ett fiskesamhälle i Hälsingland ett nutida ingående intresse är ekologen och viltförvaltningshistorikern Roger Bergström, där han i egenskap av intresserad hembygds-historiker, genom att fördjupa sig i arkivhandlingar och göra intervjuer med äldre yrkesfiskare, skärsåskådar Skärså fiskeläge i Norrala socken, ett samhälle han är väl förtrogen med sedan barnsben. Syftet med studien har varit att beskriva fisket som bedrivits där, hur strömmingen beretts och hur man handlat med den, hur Skärså blev ett samhälle, och hur livet vid sidan om fisket gestaltade sig. Tyngdpunkten i framställningen ligger på 1800- och 1900-talen.

Fisket vid hälsingekusten har långa anor. Särskilt strömmingen har alltid haft stor betydelse och lockade fjärrfiskare från Gävle och bönder från kustbygderna. Skärså utvecklades som fiskeläge på 1600-talet. Fiskarbönder, som var skattebetalande bönder och bodde i någon av de många bondbyarna i omgivningen, ägnade sig åt jord- och skogsbruk, men bedrev fiske som binäring, mest för det egna hushållets konsumtion. En annan fiskande kategori var strandfiskarna, som utgjordes av backstugusittare och andra obesuttna. De saknade, till skillnad från fiskarbönderna, fiskerätt, men kunde arrendera fisket i enskilda eller allmänningars vatten och dessutom uppföra enkla boställen i anslutning till dessa. En tredje kategori som fiskade var borgarfiskare, som bodde i Söderhamn. De hade rätt att fiska på vissa ställen i socknen.

Det viktigaste redskapet för strömmingsfisket var länge not, vilket kan ge mycket stora fångster. Enligt uppgift har man med stora noter fångat 100–200 tunnor (dvs. 8–16 ton) strömming i ett drag. Strömmingsfiske med not ägde rum från april/maj till och med juni månad. Fisket kom i gång efter sådden och pågick till slåttern började. Efter juni månad, då strömmingen lekte, vidtog fiske med skötar. Notfiskets organisation och platser där det utfördes skildras utförligt. Långvariga konflikter i samband med notfisket belyses ingående. I slutet av 1800-talet gick notfisket tillbaka, bland annat på grund av strömmingens tillbakagång. Olika anledningar till detta anges i källorna, bland annat landhöjningen, ångbåtstrafikens framväxt och skogsavverkningens menliga effekter på den kustnära miljön där strömmingen hade sina lekplatser. På 1880-talet hade notfisket helt upphört. Under 1900-talet har fiskarna i stället bedrivit skötfiske. Under förra hälften av seklet var tillgången på fisk god och många kunde försörja sig på skötfiske. År 1955 fanns 55 yrkesfiskare i Skärså, tjugo år senare var bara 15 fiskare verksamma i orten. Ännu 1976 fanns tio aktiva fiskare kvar i Skärså, idag är det blott en.

Många fiskare har fått försörja sig med annat när fisken inte räckte till. Förutom strömming har fiskarna i Skärså fångat abborre, gädda, lake, lax, sik och torsk i ryssjor, rev och andra redskap. En tid var Skärsålake efterfrågad i Söderhamn.

Ett intressant avsnitt i boken handlar om fiskens beredning, som avhandlas utförligt. Kvinnorna skötte strömmingsrensningen. Om fisken inte såldes färsk, skulle den saltas in. Torkning förekom fram till sekelskiftet 1900, men efterfrågan hade då i stort sett upphört. Rökning började bli populär på 1880-talet och nådde Skärså förmodligen på 1920-talet, då ett större rökeri startades. Sedan tillkom ytterligare rökerier för framställning av böckling. Även inläggningar framställdes lokalt av fabriker på platsen. Rökerier och firmor för fiskinläggning erbjöd också avlönade arbeten för orsbor, inte minst för kvinnor.

En annan intressant aspekt som belyses, och som skulle förtjäna en mer ingående studie, är strömmingsfiskets betydelse för anläggandet av minkfarmer och rävgårdar på 1930-talet och framöver. Överskottsströmming och fiskrens användes i stor mängd av pälsdjursuppfödare. År 1935 levererade Gävleborgs läns fiskförsäljningsförening 600 ton strömming till utfodring av pälsdjur. En minkgård anlades också lokalt i Skärså, men den upphörde snart.

Den ekonomiska utvecklingen ledde till att fiskeläget stegvis utvecklades till ett samhälle. Med en växande befolkning anlades skola, idrottsförening och det anordnades särskilda fiskarfester. Folkrörelser av olika slag fick fotfäste (frikyrkor, IOGT) och präglade livet i bygden. En intressant aspekt som belyses är att Skärså fått tjäna som fond i populärkulturen. Då Skärså erbjuder en pittoresk miljö har filmmakare letat sig dit och gjort inspelningar. *Hemsöborna* i Arne Mattssons regi 1955, barnfilmen *Briggen Tre Liljor* 1961 och *Skatten i Bottenhavet* 1962 är exempel på detta. Också konstnärer lockades av platsen.

Förändrade levnadssätt bland stadsbefolkningen påverkade också Skärså. Redan på

1920-talet byggdes de första fritidshusen i Skärså, och på 1970-talet fanns ett 60-tal fritidshus. Orten lockar även turister och besöksnäringen har byggts ut. Redan 1983 uppskattades antalet besökare till 80 000 personer, numera torde de vara långt fler, även om någon aktuell statistik inte föreligger. Bergström gissar på åtminstone 90 000 besökare som besöker den lokala restaurangen, eller bara strövar omkring bland husen för att uppleva en vacker och intressant plats.

Sammanfattningsvis kan sägas att boken är ett gott exempel på kvalificerad hembygdsforskning skriven på ett ledigt språk och med akribi. Den är förstås av största intresse för människor som bor i eller kommer från Skärså, eller från Hälsingland i allmänhet. Den kan också vara av intresse långt utanför sockengränsen, eftersom den belyser ett stycke samhällsförändring i ett litet samhälle. Käll- och litteraturförteckningen är omfattande, noterna gedigna. Författaren har vinnlagt sig om att spåra upp många intressanta fotografier som ytterligare illustrerar fiskerinäringens betydelse för en ort. När man ser alla dessa foton slås man av att landsbygden en gång i tiden, full av folk som vistades ute, var levande på ett sätt den inte längre är. Dessutom hade ju även små samhällen fullt av fungerande samhällstjänster, som ej längre är.

*Ingvar Svanberg, Uppsala*

Birgit Nilsson Bergström: *Välkommen till prästgården på Harcourt Street. Prostinnans måltidsdagbok, London 1956–1981*. Isaberg förlag, Hestra 2021. 176 s., ill. ISBN 978-91-85089-76-5.

Kokbokstrenden håller i sig och har nu även nått prästgårdsköket i form av boken *Välkommen till prästgården på Harcourt Street. Prostinnans måltidsdagbok, London 1956–1981*. Här beskrivs Ingegärd Evanders

gärning som prästfru, sedermera prostinna, i Svenska kyrkans prästgård i London under drygt tjugofem år. Birgit Nilsson Bergström, matskribent och kokboks författare, arbetade i prästgården som husmor 1979–1980 och har alltså egna minnen därifrån.

När Ingegärd Evanders make Sven tillträdde kyrkoherdetjänsten i Ulrika Eleonora kyrka i London 1956, fick Ingegärd göra vad som ser ut som en dygd av nödvändigheten. Hon fick nämligen ge upp sitt yrke som hushållslärare och istället på heltid bli prästfru i Svenska kyrkan, eftersom medföljande hustrur till utländska medborgare inte fick arbetstillstånd i Storbritannien. Makarna kom överens om att hennes uppgift framgent skulle bli att hålla prästgården (i fem våningsplan) öppen för alla besökare och ordna med måltider, alltifrån kaffe- och tejudningar till luncher och större middagar. Enligt egen utsago älskade Ingegärd att ha tillställningar, vilket man får hoppas eftersom den enorma strömmen av gäster att fagna måste ha varit en nära nog gigantisk uppgift. Arbetsdagarna torde ha varit långa. Eller vad sägs om att inför advent och jul baka en sats på 800 pepparkakor? Förutom allt annat som skulle bakas och tillagas. Som om prästfruuppgifterna inte vore nog tog Ingegärd också emot praktikanter, en passande uppgift för en tidigare hushållslärlarinna.

Boken om prästgården på Harcourt Street ger en god inblick i Ingegärd Evanders arbetsuppgifter. Hennes efterlämnade dokumentation, släktingars och anställdas utsagor samt ett kåseri av journalisten Stefan Andhé (ursprungligen publicerat i *Året Runt*), vittnar om att hon var en välorganiserad husmor, som förde arbetsdagbok och noga dokumenterade vilka menyer som bjöds gäster i större och mindre sällskap. ”Det dröjde innan jag kom igång med mitt system att skriva en matsedel på ett kort, på ett annat kort inköpslista och på baksidan namnen på gästerna. På så sätt fick våra gäster i regel inte samma mat”, skriver Ingegärd i dagboken (s. 72). Att

skriva inköpslistor med ingredienser på separata kort var praktiskt; de kunde tas med till affären när inköpen skulle göras. För familjens räkning nedtecknade Ingegärd en särskild receptsamling, som maken Sven hjälpte till att skriva rent.

I boken varvas minnen, dagboksanteckningar och recept i en trivsam, men ibland något ostrukturerad blandning. Presentationen av huvudpersonen Ingegärd Evander kunde till exempel med fördel ha lagts in i början istället för i slutet av volymen. Tidsandan fångas emellertid väl genom små faktarutor som tar upp viktiga händelser under olika decennier samt vilken mat som var populär just då. Bokens fotomaterial, som består av såväl nytagna matbilder som privata foton, fångar också upp modetrender både vad gäller mat, kläder och frisyrier. Och en sak tycks stå sig genom årtiondena: det ymniga bruket av folkdräkter bland husets damer. Därtill finns det intressanta inpass om exempelvis olika slags kakburkar, färgade programblad (en nyhet på 1960-talet) och den engelska drottningens kokerska Alma McKee, född Andersson. Svenska kungligheter som drottning Louise och prinsessan Margaretha Mrs Ambler var

för övrigt relativt ofta sedda gäster i prästgården, liksom politiker och andra dignitärer, vilket foton visar.

*Välkommen till prästgården på Harcourt Street* är en trevlig bok. Man känner sig nästan lite bekant med familjen Evander och prästgårdslivet i London. Därtill är det gott om intressanta recept, lätt nutidsanpassade enligt bokens författare. Flera av dem är värda att prova. Jag har testat resträtten "Hänt i veckan" samt purjolådan och funderar nu på att ge mig i kast med Earl Mountbattens risrätt eller måhända Professorns tårta. Något som jag saknar är emellertid ett receptregister, som skulle underlätta för den som letar bland recepten. Och sedan undrar jag varför bokens tryckår saknas. Är det ett förbiseende? En del korrekturfel finns också, men stör inte helhetsintrycket nämnvärt.

Hur gick det för Ingegärd Evander, då? Blev hon uppskattad efter förtjänst? Ja, jag hoppas det. Hon uppnådde den aktningvärda åldern av 93 år och erhöll redan 1971, som första prästfru, Vasaorden för sina insatser. En prästfrukollega gratulerade och kommenterade: "Ja det borde vi alla få, vi obetalda prästfruar" (s. 82). I detta kan man bara instämma.

*Birgitta Meurling, Uppsala*