

KRÖNIKA

Sex ej tabu i tidiga kyrkan

"Varför är den sexuella människan så hotfull för makten? Kanske för att sexualiteten befriar vår fantasi."

En av de minst ifrågasatta myterna om vår självuppfattning som kristna svenskar är att missionären Ansgar kom till svearnas rike och omvände råbarkade vikingar till den kristna läran. Detta skedde under första halvan av 800-talet. Detta stämmer inte, hävdar bland andra den danske arkeologen Søren Nancke-Krogh. Han driver tesen att vikingarna redan var kristna när Ansgar kom till Skandinavien.

Men vad har det egentligen för betydelse om svensk och danskar kristnades under 600-tal eller 800-tal? Bland annat har det med den nordiska kristendomsidentiteten att göra. Den missionskyrkan som är vår version var den tidiga medeltidens officiella lära. Det var maktyrkans tolkning av hur människorna skulle uppfatta verkligheten. Att den tidiga skandinaviska kristendomen kunde ha ett annat sätt att förstå de kristna dogmerna var inte intressant i ett maktperspektiv.

ANTA ATT NANCKE-KROGH HAR RÄTT; vikingarna var redan kristna när Ansgar blev på baten. Vad var det då han fick se? Han såg ett land som begravde sina döda enligt kristen sed. Han såg kyrkor och dopfuntar som i bilder berättade om den kristna guden. Men det var ett bildspråk som präglades av fruktbarhetskult och mytiska berättelser om kentaurer och havsfruar. Ryktet om det kristna Skandinavien måste ju ha nått Ansgar. Hans uppdrag var då av ett annat slag än det den traditionella forskningen säger. I stället för att omvända handlade Ansgars uppdrag om att förändra så att kult och organisation romaniserades.

Den teologi som Nancke-Krogh har hittat efter att ha inventerat nästan 200 kyrkor i Danmark och på Gotland från 1000 till 1100-tal är naturar, och mycket fysisk. Bilderna berättar om en helt annat människosyn än den puritanska som kom att dominera lortaktningen framför allt från och med 1600-talet, fram till idag. Sexualiteten är i den tidiga tolkningen avgörande i människans gudsförhållande.

I en stenportäl i Rydbergs kyrka i Danmark avbildas en födande kvinna bredvid en drake. På en dopfunt i Gelsted kyrka avbildas en annan födande kvinna med tydligt markerat kön. Hon är omringad av en stor orm som kan foreställa himlavalvet och två ormar som biter sig fast i hennes oron. På en dopfunt i Bråby kyrka diar två ormar kvinnans bröst och en annan bild illustrerar en tronande kvinna som dias av två lejon. Tron på dopets starka symboliska rit och förvandling av en människa visas också med bilder av män. En dopfunt illustrerar två män, före och efter dopet. Den adopte har ett djurhuvud och den dopete ett fallshuvud. På en annan funt avbildas en dopt man med erigerad och omskuren penis som står med utbredda armar, såsom en korståt, mellan två lejon.

DEN PURITANSKA KRISTENDOMEN med sina förebilder i en eskudstift och ten Maria och en avsexualiserad Kristus har fått oerhörda konsekvenser för vår syn på sexualiteten anda in i våra dagar. Sedan kyrkan blev en harskarkyrka har det alltid varit tabubelagt att tala om eller foreställa sig Jesus eller Maria som sexuella människor.

När Martin Scorsese gjorde film av Niko Kazantzakis bok *Kristi sista frelse* blev filmen därför förbuden att visas i bland annat Italien. Kazantzakis hade i december varit starkt kritiserad av grekisk-ortodoxa kyrkan för att vara kättersk. Frelsen på korset framställs hos Kazantzakis som en långtan efter ett "vanligt" liv med en kvinna, med barn och med ett enkelt jordbruk.

Varför är den sexuella människan så hotfull för makten? Kanske för sexualiteten befriar vår fantasi. Kanske för att kvinnans sexualitet hotar den manliga hierarkiska ordningen.

I ljuset av dessa frågor är det närande att fundera över hur de fyra kristna i Mellanöstern och här i Skandinavien blev kristna innan den blev en maktyrka.

SUSANNE WIGÖRT YNGVESSON



Svultna nord bor få frossa franskt

Nog kan en nation som har kultförklarar pulvermoset må väl av att läsa en inspirerad bok om mat. I synnerhet som matgläddjen strålar ur ett franskt perspektiv.

Några somrar i mitten av 1980-talet tillbringade jag i en liten by i Normandie som hyresgäst hos monsieur Etienne Esnouf, uppfödare av feta bifffkor. Dessa betade saktmodigt i markerna kring den ombyggda gården, och deras rörliga bara av hyresgästernas kvallspromenader samt av monsieur Esnoufs regelbundna besiktningsexpeditioner, då han kom skumpande över filten i sin skamfildade Mercedes. Syftet var att nypa dem i sidan för att se om de var tillräckligt feta för att bli bifffkor. Gubbarna kände i nypona när det var dags.

Är i Normandie fanns de nödvändiga förutsättningarna för att på allvar odla ett matintresse: alla tankbara prima råvaror på marknader runt omkring i byarna, ägg och mjölk i granngrändar, färska grönsaker direkt från landet runt knuten etcetera.

Gudagivna dofter

Det var en fest redan att planera inköpen, för att inte tala om att sedan gå och provkänna på kronärtskockorna och blomkålshuvudena, att lukta på ostarna och korvorna och att höra de levande krabborna rassla i hinkarna. Det som man som ung och dum kunde betrakta som ett nödvändigt ont, uppenbarade sig nu som något gudagivet gott.

Dessa matinköparens franska njutningar skildrar Ingmarie Froman medryckande i det första kapitlet av *Tänkar om mat*, en bok som innehåller just varierande tankar, alfabetiskt ordnade, om den goda maten. Under rubriken *Aptit* berättar hon om lördagssturna med shoppingvagnen till marknaden vid place Maubert i centrala Paris, en ritual hon avrundar med quiche och rodnin på en enklare servering, begrundades dagens impulsök och kvällens övningar i köket.

Svensk utarmning

Ständigt återkommer Froman till de jämförelser som ligger nära till hands: mellan förr och nu och mellan Frankrike och Sverige. Nu ska ju allt vara snabbt och enkelt, vilket författaren med rätta ifrågasätter. Med brådskan och halvfabrikaten urholkas kunskaperna och kulturen. Och i Sverige är, alla matlagningsprogram i tv till trots, världsledande inom kulinarisk utarmning.

Det gors tv-reklam för potatismopulver som vore det en nationalkändis, när det riktiga moset är så förhållandevis enkelt att tillaga och så outslagsligt mycket godare. Ett land som stoltserar med sitt pulvermos är inte mycket till matnation. Det hindrar givetvis inte att vi svenskar i chauvinistiskt storhetsvansinne gärna inbillar oss att det svenska köket i synnerhet och den svenska maten i allmänhet skulle vara något särskilt märkvärdigt.

Och vem minns inte mediekampanjen för att vi svenskar skulle lära oss några EU-länder att datummärka brödet, när ingen självaktande europeer någonsin skulle komma på tanken att äta gammalt bröd.

Det finns, således, en gigantisk glipa mellan den nationalistiska självöverskattningen och fiskpinnarnas bistra verklighet. Fromans franska perspektiv gör detta hjärtskärande uppenbart.

Trots de höga matpriserna lägger vi i Sverige mindre pengar – och gissar jag, mindre tid – på



Ingmarie Froman ger i sin bok den franska matkulturen gudomlig status.

Mat

Tänkar om mat
Ingmarie Froman
Prisma, 2000

vår föda än i jämförbara länder. Snabbpasta med ketchup betraktar vi som en maträtt!

Tänkar om mat är en förtärlig bok som både väcker den möjligen slumrande lusten och förmedlar möjligen saknade kunskaper, såväl kulturhistoriska som mer handfasta.

Råvarors historia

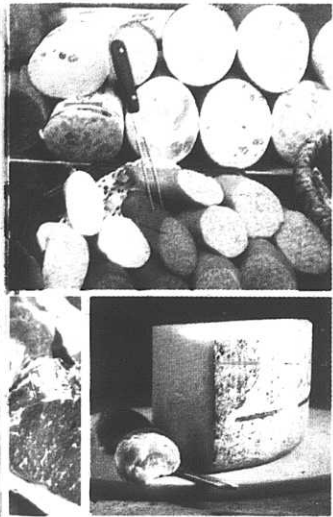
Froman berättar om utvalda råvarors skiftande öden genom tiderna och om den franska kokkonstens växlande modeströmningar. Hon diskuterar den bästa kokmetoden för potatisen, bjuder på en snabb introduktion till köksfranskans många begrepp och ger receptet till en mild, nordafrikansk köttgröta som är mycket lättlagad för den som bara tar sig tid.

Just detta enkelhetens perspektiv är vad som gör boken så tilltalande. Det finns inget snobbigt eller märkvärdigt i Fromans förhållningssätt, ingen förklarlek för det oerbetade, bara en genuin kärlek till det välvalda och välsmakande. Har man bara rejala råvaror, finns det ju ingen anledning att plotta bort sig med ett övermått av ingredienser och alltför många kryddor.

Språket i boken kan ibland bli en smula journaliststängd och klyschigt (torsten "bränner värre än eld" och så vidare), men det överser man gärna med när författaren här den goda smaken att äga ett helt kapitel åt den oräddat bortglömda kålroten. Genast får man lust att koka ett ängarsrotmos – så enkelt och så gott!

Händerna bästa verktyget

Hela grejen med mat är den övning som ger fördighet. Lite intresse och lite tid stimulerar den handens intelligens som avger en avocados mojad eller köttbitens stektid eller pajdegens rätta konsistens. Köket är sinnessens paradiset, och de känsliga nypona är de alla bästa redskapen. Ingmarie Froman berättar inspirerande om



en av sina inspiratorer, en lärare som alltid blandade salladsdressingen för hand eftersom det är både salladsrenare och effektivare än något annat.

Själv glömler jag aldrig monsieur Esnouf i Normandie, som stod och kände på sina kossor.

JAN SÖDERQVIST

Sverige i dag Europa i dag

Ett hogtryck växer till över Nordkallotten och kall luft utbreder sig över hela Sverige. En hel del snöbyar vid ostkusten med kraftig nordostvind.

