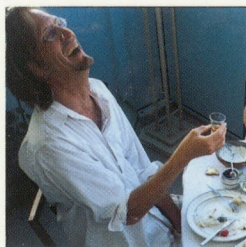
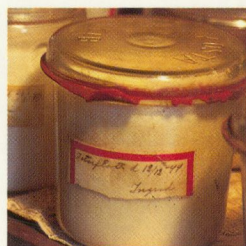
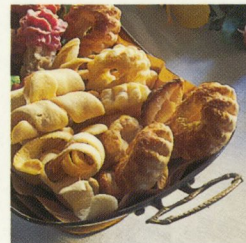
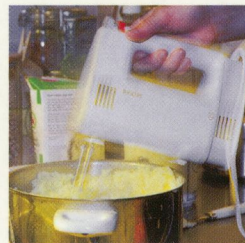
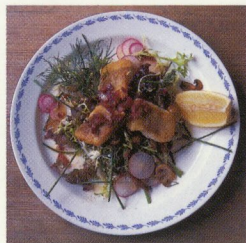
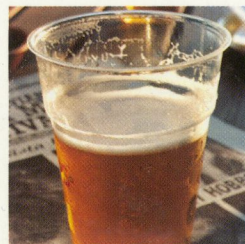
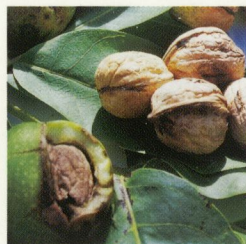
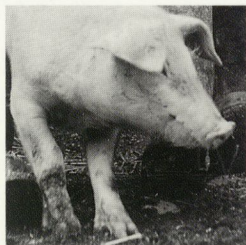


GOTT OM MAT



Nordiska museet

Gott om mat



FATABUREN 2001

Gott om mat

Nordiska museets och Skansens årsbok 2001

Fataburen 2001
Nordiska museets Förlag
Box 27820
115 93 Stockholm
www.nordm.se

© Nordiska museet och respektive författare
Redaktör Christina Westergren
Bildredaktör Birgit Brånvall
Omslag och grafisk form Göran Eklund
Omslagsbilder detaljer av bilder i boken

Tryckt hos Fälth & Hässler, Värnamo 2001
ISSN 0348 971 X
ISBN 91 7108 477 0

Virtuell bläddring

Kokböcker som sensuell folkbildning

Gunilla Cedrenius

Gunilla Cedrenius är etnolog och arbetar som museikonsult. Delar av artikeln bygger på intervjuer med fil. dr Barbro Stribolt, f. Carlsson, Stockholm, och bibliotekarie Tove Kjellander, Restauranghögskolans bibliotek, Örebro universitet.



Kokböcker och recept speglar historien. En säker nostalgitripp får man av de reklamhäften som började dyka upp under 1920-talet. Ur häfte från Ekströms 1930, med recept på enklare och finare bakverk, efterrätter m.m.

Hur ser din favoritkokbok ut? Bär den stänk av rödvinssås eller märken av smöriga fingrar. Har vissa sidor klibbat fast – speciellt de med de recept som du alltid återvänder till därför att de aldrig misslyckas och alltid går hem oavsett vilka som kommer på middag? Skulle du kunna tänka dig att skänka den boken till ett museum?

Säkert inte. Om man tittar på de femton hyllmeter av böcker inom ämnesområdet Ekonomi hushåll i Nordiska museets bibliotek så bär nästan inga av dem spår av användning. Men biblioteksböcker är en sak och museiföremål en annan. Förmodligen hittar man kokböcker med personliga »spår« av aktiv matlagning i museets föremålssamling medan de rumsrena återfinns i biblioteket. Ändå finns det en risk att de mest frekventerade kokböckerna aldrig räddas till eftervärlden vid flyttningar och uppordnanden av dödsbon och att kvar blir bara de rumsrena men aldrig använda. Kokböcker är också historieböcker.

Julius Carlsson i Nordiska museets bibliotek

I Nordiska museets bibliotek finns det bland annat en samling böcker som tillhört köksmästaren och restaurangmannen Julius Carlsson (1898–1977), en på sin tid legendarisk restaurangprofil i Stockholm. Han började sin bana på Stora Hotellet i Falun som mycket ung pojke och alltiallo. Sen blev det Stockholm och fem



Badrestaurangen i Borgholm
som Julius Carlsson drev under
somrarna på 1940-talet. Foto
Hovfoto Nilsson, Borgholm



Uppställning för fotografen i
den första egna restaurangen,
Bacchi Wapen i Gamla stan i
Stockholm 1950. Foto Skandia,
Stockholm

Wallenbergare

I mitten av 1930-talet kom
bankdirektören »Julle« Juhlin
och doktor Marcus Wallenberg
in på restaurang Cecil i
Stockholm. De satt vid gamla
bord 37 och togs, som nära ➤

► nog alltid, om hand av förste hovmästaren Gustav Litzén, en av de verkligt stora i facket och själv smått legendarisk. De båda gästerna berättade för hovmästaren om en fantastisk hackad kalvfilé de ätit i Frankrike. Litzén gick till köksmästaren Julius Carlsson och återgav samtalet. Och så skapades rätten Wallenbergare. Namnet på kompositionen var hovmästaren Litzéns idé. Wallenbergare får inte göras för stora och platta. De ska serveras med bubblande smör direkt från spisen med Pommes Mousseline på nykokt potatis smaksatt endast med salt. Och absolut inte med lingon. Källarmästaren och kreatören Julius Carlsson beskriver det så här:

Skär ner och mal lagom mängd av schnitzelstycket av en kalvstek, två gånger genom fina skivan. Det malda kalvköttet, absolut fritt från fett och senor, blandas med äggulor, salt, nymalen vitpeppar, och tjock grädd. Färsen skall vara så lös som möjligt, dock så pass fast till konsistens, att den går att panera helt lätt i färskt vitt rivebröd. Den stekes i tjockbottnad förtent kopparplateau med låga kanter. Kalvfilén lägges precis i det ögonblick smöret skall börja ta en något mörkare färg.

Ur tidskriften *Restauratören*.

års lärotid på Operakällaren. Med ett rekommendationsbrev från restaurangdirektörerna Georg och Gustaf Steinwall på fickan drog han till Paris, där han stannade två och ett halvt år för att vidareutbilda sig som kock. Hemkommen till Stockholm i mitten av 1920-talet arbetade han på Grand Hôtel, Hasselbacken och Berns. Karriären tog fart när han under 1930-talet var köksmästare på Cecil på Biblioteksgatan i Stockholm. 1940 var det dags att starta den första egna restaurangen, nämligen Bacchi Wapen i Gamla stan. Under somrarna drev han Badrestaurangen i Borgholm på Öland. Vid 1948 års utställning i Gävle skötte Julius Carlsson de tre restaurangerna med hjälp av en importerad fransk köksmästare. Han drev också under 1950- och 60-talen Trianon på Strömsborg, Oxen vid Malmskillnadsgatan och Tessin vid Gustav Adolfs torg.

Det var det franska köket som gällde för Julius Carlsson och hans generation av källarmästare. Förstklassiga råvaror, yrkesskicklig hantering, perfekt ordning och god service var framgångsreceptet för denne karismatiske källarmästare, som räknade prinsar, marskalkar och finansmän bland sina gäster. Till eftervärlden har han gått som skaparen av två svenska klassiker nämligen Wallenbergare och Cœur de Filet Provençal. Några egna kokböcker blev dock inte skrivna.

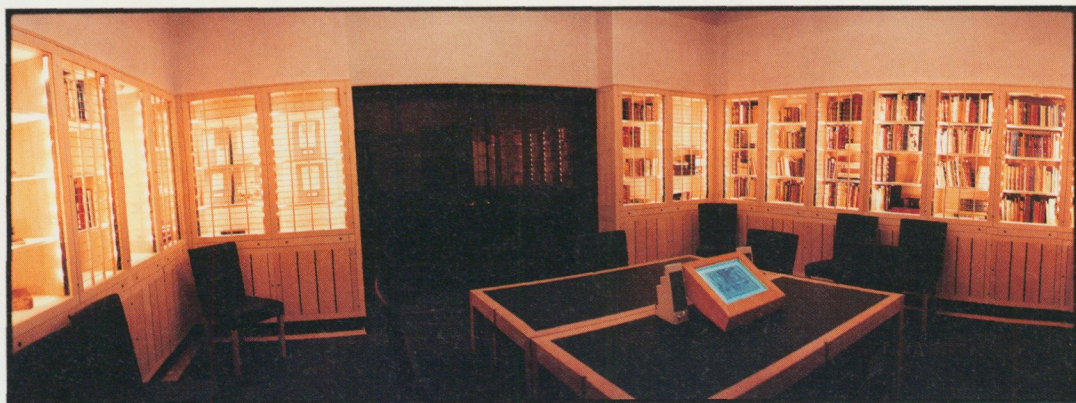
De drygt 100 böcker som Julius Carlssons samling omfattar kan för eftervärlden ses och tolkas som ett kompletterande yrkesporträtt. Mest personlig känns den franska manualen med instruktioner hur alla de klassiska rätterna ska anrättas och vilka ingredienser som ska ingå. Här avslöjas vad som avses med uttryck som *à l'Anglaise*, *Maître d'Hotel*, *Orly* etc. *Le répertoire de la cuisine* av Gringoire & Saulnier är tummad och väl använd och förmodligen anskaffad under Julius Carlssons lärotid i Paris, Nice och Vichy. För övrigt innehåller samlingen en personlig blandning av böcker om mat, vin, hälsa och restaurangmanagement. Franske kokboks författaren Escoffiers stora kokbok, Gustafva Björklunds *Kokbok för husmödrar* från 1847, *Kokbok*

med förord av Grand Hotels Régis Cadier från 1876 och Brillat-Savarins *Smakens fysiologi* på originalspråket tryckt 1864 är några exempel. Den svensk-engelsk-fransk-tyska restaurangparlören från 1925 bekräftar att restauranglivet var kosmopolitiskt även då. Äldsta boken i hans samling är Ingeborg Ullis *Ekonomisk kokbok för sparsamma husmödrar jemte skarp salt- och sylte-bok efter dansk method* från 1832.

Julius Carlsson var inte en böckernas man. För honom var kokboken ett arbetsredskap ur vilken man fritt kunde tillägna sig tidigare generationers kunskaper för att överföra en matkultur av hög klass till samtida restauranggäster och de skickligaste av nästa generation yrkesmän. Bengt Wedholm, Wedholms fisk, och Erik Lallerstedt, Gondolen, är två välkända restaurangägare som tränats i Carlssons hårda men lärorika skola.

Tore Wretman i Kokboksmuseet

En kokbokssamling av annat slag finns idag tillgänglig för alla. Det är vår tids kanske mest uppmärksammade restaurangpersonlighet Tore Wretman, vars samling bildar basen i det nyöppnade Kokboksmuseet i Grythyttan. Museet ligger i Måltidens Hus som inrymmer Restauranghögskolan vid Örebro universitet. Där utbildas kockar och servitörer/-triser i måltidskunskap med en akademisk grundexamen som slutmål. Kokboksmuseet ligger vägg i vägg med Restauranghögskolans måltidsbibliotek och ska fungera både som en inspirationskälla för studenterna i deras uppsatsskrivande och forskningsarbete och en utställnings- och aktivitetslokal för en bred publik. Museirummet – inspirerat av Kabans form i Mecka – är ritat av arkitekten Magnus Silfverhielm. De nordiskt ljusa bokskåpen, bord och stolar för samtal och måltider har formgivits av arkitekten Åke Axelsson. Konstnären Ernst Billgren lättar upp de sobra formerna med en takstuckatur som leker med dietisternas präktiga kostcirkel. I anslutning till museet finns ett kök där publiken kan



Kokboksmuseet i Grythyttan ska fungera både som inspirationskälla för studenter och som aktivitetslokal för en bredare publik. Foto Peter Jönsson AB

bjudas på tillagning och provsmakning av recept ur Kokboksmuseets många historiska verk.

Tore Wretman var inte bara en skicklig restauratör och chef för Operakällaren, Riche och Teatergrillen utan också en hängiven samlare av äldre kokböcker och måltidslitteratur. Under fyrtio år byggde han upp en imponerande samling med rariteter ur världens kokbokslitteratur genom tiderna, som den äldsta tryckta kokbok som idag endast finns i ett fåtal exemplar, i Vatikanbiblioteket, i Library of Congress i Washington och – i Grythyttan. Den Wretmanska samlingen bjöds ut till försäljning på auktionsfirman Sotheby's i London 1997. Genom en snabb insamlingsaktion med gästgivaren Carl Jan Granqvist i spetsen kunde de mest intressanta verken återbördas till Sverige och göras tillgängliga för såväl fackfolk som amatörkockar och andra matintresserade. Tillsammans med Restauranghögskolans bibliotekschef Barbro Stanley inköptes en tredjedel av den Wretmanska samlingen för cirka tre miljoner kronor. Med sin inriktning på äldre och internationell måltidslitteratur kan samlingen ses som ett värdefullt komplement till Nordiska museets.

Kokboksmuseets böcker har inte lästs vid spisen och färgats av matlagarens möda. De anskaffades i tider då tryckta böcker ännu var en dyr lyxvara. Därför var det självklart att man hand-

skades med dem med stor försiktighet. Trots detta är pappret i många fall sprött. Ombindningar och nya pärmar skvallrar ändå om att de varit flitigt använda. Infällda i Åke Axelssons bokskåp finns det utställningsmontrar med plats att exponera ett mindre urval av böcker i original. Som vanligt kan besökarna beskåda pärmen eller i bästa fall ett uppslag. Att få njuta med ögat är en sak, men få är det förunnat att bläddra i dessa härliga gamla kokböcker med detaljerade illustrationer av hög konstnärlig kvalitet. Även om bläddring var tillåten så skulle få kunna ta del av innehållet eftersom dessa böcker är tryckta på latin eller ålderdomlig franska och italienska. Inte ens 1600-talssvenska är lätt att läsa och förstå för dagens matintresserade.

Bevara eller visa

Bevara eller visa – det är museernas eviga dilemma. Hittills har bevarandemålet vägt tyngst och värdefulla men sköra föremål har förvisats till välklimatiserade magasin för slutförvaring. Men med den nya digitala tekniken kan idag en del av museernas problem lösas. Självklart ville vi sätta föremålen/böckerna i centrum i Kokboks-museet. Vi valde att tillsammans med konstnären Annika Göran exponera böcker svävande som idéer och tankar. Men jag ville också uppfylla publikens hetaste dröm – att få bläddra i de äldsta, bildrikaste, mest åtråvärda och lättlästa av kokböcker från 1480–1659, vilket i nämnd ordning betyder: Bartolommeo Sacchi de Piadena kallad Platina, *De honesta voluptate* (Den ärbara vällusten) 1480, Bartolomeo Scappi, *Opera* (Verk) Venedig 1570, La Varenne, *Le Pastissier françois* (Den franske pastejbagaren) i eftertraktat band av de holländska boktryckarna Elzevier 1655, Jacques Vontet, *L'Art de trancher la viande et toute sorte de fruits* (Konsten att tranchera kött och alla slags frukter) Lyon 1647, *The Compleat Cook* (Den fulländade kocken) 1659.

Med idén på fickan och Måltidsakademiens välsignelse tog jag

Drömmen om att få bläddra i de mest åtråvärda och ömtåliga kokböckerna kan uppfyllas. Foto Peter Jönsson AB



kontakt med multimedieproducenten Wilhelm Lagercrantz och grafiska formgivaren Mikael Engblom. Tillsammans utvecklade vi en multimedieproduktion, och ett program för virtuellt bläddrande skapades med bidrag från statliga KK-stiftelsen. Nu är det möjligt för alla museibesökare, restaurangstudenter och kursdeltagare att oavsett ålder, språkkunskaper och bildningsnivå bläddra i och ta del av det mest värdefulla verken utan att dessa förslits och förstörs.

Virtuell bläddring i praktiken

På skärmen pekar besökaren ut den bok hon/han vill studera i den digitala bokhyllan. Sen är det bara att bläddra med en lätt svepande gest över sidan – precis som man bläddrar i levande livet. Om man vill studera detaljer är det bara att trycka på förstöringsknappen så blir varje liten detalj tydlig. Även här bestämmer bläddraren själv med hjälp av en strykning över sidan vad

hon vill titta närmare på. Den latinska texten i samlingens äldsta verk från 1480 är vacker att titta på. Men det vore ju roligare om man kunde få veta vad den påvlige bibliotekarien skrev om exempelvis saltets betydelse i matlagningen. Det får bläddraren – om hon trycker på knappen »översättningar«. För den som vill få information om författare, bokband etc. finns ytterligare upplysningar under knappen »fakta« som också innehåller filmavsnitt, radioprogram, musik och ljudillustrationer.

Den virtuella bläddringen är inte bara ett annorlunda sätt att närma sig gamla och värdefulla föremål. Den väcker också nyfikenhet och lockar genom sina tekniska lösningar dem som inte omedelbart attraheras av äldre böcker. Vad vi inte riktigt insåg från början var känslens betydelse som pedagogiskt instrument. Att stryka över pekskärmen och imitera ett lustfyllt bläddrande ger helt andra stimuli än att läsa samma text på en traditionell museietikett. Bevarandemålet har spelat stor roll i vårt arbete, men kanske är det bläddringens folkbildande aspekt som väger allra tyngst. I Kokboksmuseet får alla tillgång till det bästa ur samlingarna. Var och en kan avgöra vilken information hon vill ha. Mer demokratiskt än så kan vårt kulturarv knappast presenteras.