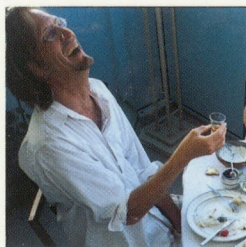
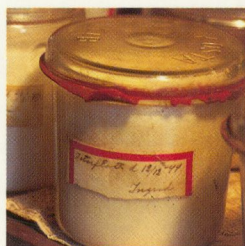
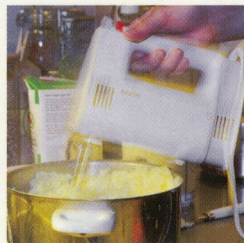
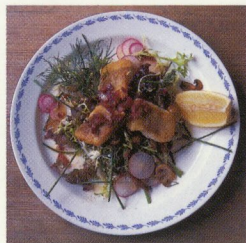
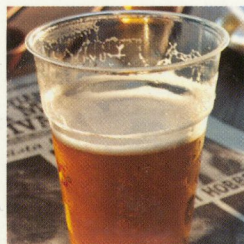
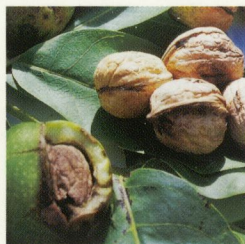
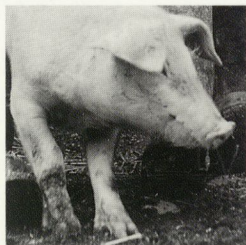


GOTT OM MAT



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

I KOKBÖCKERNAS VÄRLD

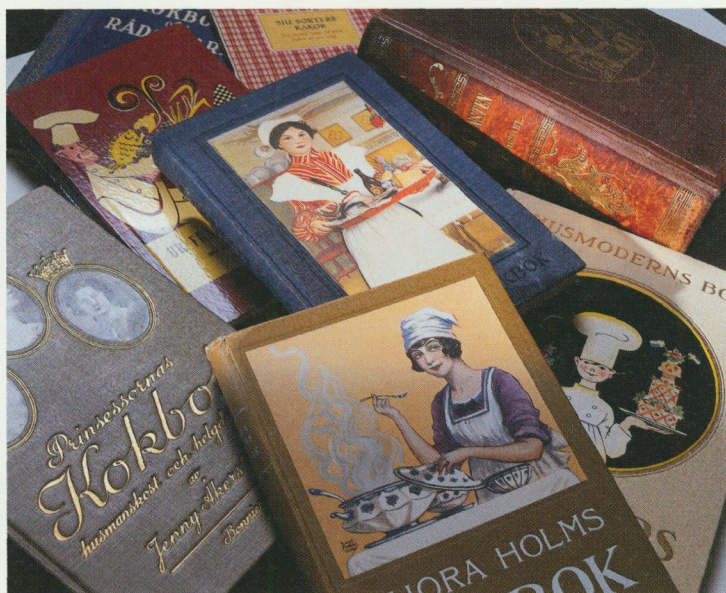


Annika Blomqvist är bibliotekarie vid Nordiska museet.

Med kokböckerna genom fem århundraden

Annika Blomqvist

Kokböcker i mängd. Ändå bara ett par decimeter av de femton hyllmeter som böckerna om mat tar i anspråk i Nordiska museets bibliotek. Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet



»Af alla för menskligheten behöfliga kunskaper är kännedom om de födoämnen, hvilka skola stärka våra lemmar samt pånyttföda och lifva alla de organ som äro bestämda att höja sinnena och befordra talangerna, själsstorheten och snillet, på en gång bland de angenämaste och nödvändigaste.« Hur rätt har han inte, läkaren Charles Emil Hagdahl, som på detta sätt inleder sin *Kok-konsten som vetenskap och konst*, utgiven 1879 och idag an-

sedd som en av de verkliga klassikerna inom kokboksområdet.

Hagdahls *Kok-konsten* går att finna i Nordiska museets bibliotek, tillsammans med övriga kokböcker som omnämns i denna artikel; urvalet är naturligtvis bara ett axplock av bibliotekets breda bestånd av svenskt och utländskt material inom ämnesfacket Ekonomi hushåll.

Det förekom inte många kokboksförvärv i biblioteket under 1900-talets inledande decennier, facket har byggts upp efter hand genom inköp och bytesverksamhet, men också genom donationer – källarmästare Julius Carlsson och konditor Helmut Rosenthal hör till bibliotekets välgörare. Litteratur från fem århundraden finns representerad, men det är inte bara tiden som skiljer; kökets utrustning har utvecklats, nya råvaror introducerats och all världens kök har under olika tider och på olika sätt inspirerat oss. Givetvis har kokboksskribenterna också själva format de nya tillvägagångssätten med sina idéer om både det ena och det andra. Formen på receptsamlingarna kan också skilja sig åt, förutom böcker enbart ägnade åt kok- och bakkonsten kan mat förekomma i vittomfattande hushållsböcker, bondepraktikor och olika typer av encyklopediska verk. De mer renodlade kokböckerna kan i sin tur vara allt från instruktionsböcker med strikta order för ingredienshantering till en hyllning till en enda matvara med mängder av bilder, historiska återblickar, pikanta detaljer och därtill recept.

Språket är givetvis lika mycket barn av sin tid som själva recepten, och det är ett sant nöje att låta sig tjusas av den prosa kokböcker faktiskt kan vara. Att skära » vackra bitar« eller värma något till en »sommarljummen« temperatur är lockande, och oddsen för stordåd i köket känns särskilt höga om receptet dessutom avslutas med uppmaningen: »Var därför försiktig, att ni ej äfven uppäter edra egna fingrar!«

Den litterära traderingen i kokkonstens färdigheter dröjde, visst fanns det inslag av mat och dietråd i tidiga medicinska arbeten,

Teckning av Helge Artelius på omslaget till andra delen av den franske mästerkocken Auguste Escoffiers stora kokbok. Den svenska upplagan utkom 1927 och 1928 i redigerad form som Husmoderns presentbok. Kokboken är en bok för helg och fest, enligt förordet, men den är skriven så att "alla husmödrar skulle kunna ha nytta och nöje av den". ©Helge Artelius/BUS 2001



men de första svenska kokböckerna gjorde entré först under stormaktstiden. Kokböcker på det svenska språket är nog en rik-
tigare beskrivning. Recepten var mycket inspirerade av andra
kök, i många fall så inspirerade att de var rena översättningar, vil-
ket är fallet med den äldsta kokboken i Nordiska museets biblio-
tek, *Then frantzöske kocken och pasteybakaren*, utgiven 1664 av
köksmästaren hos riksrådet Gustaf Soop: Romble Salé. Han
lånade friskt från samtidens stora franska kokboksnamn, Fran-
cois-Pierre de la Varenne, och anrättningarna är kungligt över-
dådiga – stormaktstiden kallades inte stormagstiden för intet. Att
tillreda recepten på Skogz-Dufwor medh Hufwudkåhl, Giädd-
Såppa och Abricosse-Munckar är inte heller en uppgift för vem
som helst. De förutsatte viss erfarenhet i köket, exakta mått och
gradantal låter vänta på sig i ytterligare ett antal kokboksgene-
rationer.

Under 1700-talet blev kokbokslitteraturen något mer omfattande. Det fortsattes visserligen att skrivas för överklassens matbord, men många kokböcker är nu mer handboksartade med praktiska anvisningar för flera delar av hushållsarbetet. Dessa allsidiga böcker var ofta författade av kvinnor och i hyllorna i Nordiska museets bibliotek finner vi först Margareta Elzberg, vars kokbok från 1751 har den deskriptiva titeln *Försök til en pålitlig matredningsbok, Eller Upriktig Beskrifning på allehanda matlagning, med hwad thertil hörer, såsom then nu för tiden är brukelig uti the förnämste Hof-kök, utan then förr wänlige tilsats af en myckenhet krydder. Jemte En upsats om Rätters indelning til Måltider, theas uppsättande på Borden och om betjäandet therwid*. Elzberg ville värna om den svenska smaken, men lyckades inte helt frigöra sig från de tyska och franska influenser som så länge varit tongivande i vårt lands gastronomi. Men att recepten bygger på egna erfarenheter försäkras, liksom att maten är välsmakande och sund. Boktiteln till trots kryddade hon maten, om än mindre än sina föregångare, så ändock med bland annat trädgårdens gröna kryddor, muskot, kanel, lagerblad och ingefära.

Anna Maria Rückerskölds kokbok från 1796 har också en rejäl titel: *Den nya och fullständiga kokboken, innehållande Beskrifning, at Med mindre kostnad tillreda hvarjehanda Smakliga rätter äfven af Potates, Samt Wälmenta Råd och Påminnelser, som jämwäl för bättre Hushåll kunna vara tjänande, jämte Bihang af Litet Hushålls-Allehanda*. Hon var en av de första som tillhandahöll recept på potatis, vilket var en nyhet på den svenska marknaden. Denna moraliska och ekonomiskt lagda kvinna bet också ifrån mot det överflöd av kryddor och dyra råvaror som användes i samtidens matlagning. En sådan slöserska fann Anna Maria Rückersköld i 1700-talets mest välbekanta kokboks författarinna: Christina (Cajsa) Warg som år 1755 gav ut *Hielpreda i Hushållningen för Unga Fruentimber* (Nordiska museet har 4:e utgåvan från 1765, samt flera senare upplagor). Rückersköld menade att »om en ung Matmoder denna tiden skulle besöka sit

Cajsa Wargs morotskaka

(1 lod=13,16 gram)

Morötter kokas helt mjuka, sedan skalas de och rifvas på et rejfern, då all saften wrides wäl utur dem igenom en ser-vette. Af de urwridna moröt-terne tages då 20 lod, 12 lod mandlar, 12 stycken bitter-mandlar som stötas wäl fina, 12 lod rifwit och skiktat sock-er, 12 lod färskt smör, som smältes och i fräntages saltet, och sex skedblad söt grädda, hwilket alt röres wäl tilhopa. Sedan göres en deg i formen och föreskrefna smet slås deru-ti, och gräddas med långsam värma. Den som behagar kan slå twänne äggegulor til, och röres då något mera; men äggen kunna ock slutas ute.

kök med Mademoiselle Wargs kokbok i handen, i upsåt at i alt rätta sig efter henne, utan at rådföra sin mans casa, är fruktans-wärtdt, at en tidig brist snart förde husfriden på dörren«. Dock fortsätter hon med att kalla Cajsa Wargs kokbok för »overder-sägligen den bästa i sitt slag«, vilket tycks ha varit den allmänna uppfattningen att döma av det otal upplagor den trycktes i redan under författarinnans livstid. *Hielpredan* var länge den tongivan-de receptsamlingen med sitt breda register och sina många hus-hållsråd, som hur man kokar såpa, gör bläck och botar orm-stungna kreatur. Cajsa Wargs receptsamling grundade sig på hennes erfarenheter av ett förmöget hushåll, men hon säger ändå i kokbokens förord att hon vinnlagt sig om »all möjelig sparsamhet« och att i kokboken »finnes en blandning så wäl af åtskilliga kräsligheter och liqueurer, som tarfligheter af mat och dricka«. Vad hon däremot aldrig skrev var de bevingade orden »man tager vad man haver«, däremot föreslår hon i recepten att man tar »som man behagar« eller »om så behagas«.

Kokböcker började ges ut i en allt större omfattning, men det dröjde innan någon faktiskt kunde hota Cajsa Wargs ställning som hela Sveriges matmamma.

År 1822 (Nordiska museet har 2:a upplagan från 1823) kom Margaretha Nylanders populära *Handbok wid den nu brukliga Finare Matlagningen innehållande tillika Beskrifning på Confecturer, Sylter och Glacer; samt ett Bihang att göra Soja, Fransk Senap, Ättikor, Bär-winer, Bär-safter, att inlägga Ansjovis, m.m.; jemte några Underrättelser om Slagt, Brygd och Brödbakning*. Den anses avsluta den Wargska eran och inleder, tillsammans med Gustafva Björklunds *Kokbok för husmödrar* från 1847, en ny period i den svenska kokkonsten. Också Björklunds kokbok (Nordiska museet har 2:a upplagan från 1849) blev en storsäljare, med recept och erfarenheter från den restaurang i Stockholm hon själv drev.

När tekniska innovationer som järnspisen och sedan också gas-

spisen underlättade receptens tillagning blev marknaden för kokböcker allt bättre. Efter att på bokhyllorna ha funnit ytterligare några intressanta skribenter från det senare 1800-talet – däribland Anna Maria Zetterstrand, Mathilda Langlet och mångsysslaren Knut Erik Venne Höökenberg – återfinns så tidigare nämnde Charles Emil Hagdahl. Han presenterar närmare 3000 recept i *Kok-konsten som vetenskap och konst med särskildt afseende på helsolärans och ekonomiens fordringar* från 1879. Med doktor Hagdahl tog den svenska kokkonstslitteraturen ett steg framåt och behandlades av honom som ett vetenskapligt ämne. »En middag måste vara lagad, icke fallen ner ur skorstenspipan, och vetenskapen måste här komma de allra bästa inspirationer till hjälp. Derföre har man kokböcker.» Precis som tidigare kokböcker innehåller Hagdahls kokbok inte bara recept, men här förekommer inga allmänna hushållstips eller huskurer för kreaturs sjukdomar. Hagdahls ambition är att »flytta kokboken ifrån köket in i salongen» och har som huvudsyfte att »göra allting klart, redigt och lättfattligt». Förutom näringslära och förmaningar om renlighet ger han oss sin syn på kokkonstens historia, en traditionell och praktisk konst där recept som inte bestått under tid, erfarenhet och det allmänna gillandet inte är mycket värda. Hagdahl går hårt fram mot de många kokböcker som bara är avskrifter av andras recept, och eftersöker de verk där de som författat uppskattat sina föregångares mödor och kompletterat med sina egna erfarenheter och nya upptäckter. De flesta av hitills nämnda kokboksskribenter får av Hagdahl godkänt, särskilt Cajsa Warg vars stackars efterföljande »jemförda med henne, voro blott tarfliga köksvargar».

Det klara, rediga och lättfattliga fortsätter att utvecklas under 1900-talet, då även tidskrifter och mindre häften med recept blir mycket populära och får stor spridning. År 1903 gavs *Hemmets kokbok* ut av Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala (Nordiska museets bibliotek har 8:e upplagan från 1906). Liksom i Hagdahls kokbok presenteras ingredienserna först och instruktio-

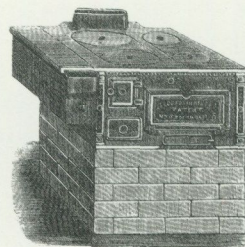
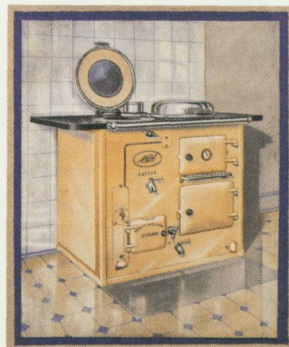


Fig. 186.

Tekniska innovationer underlättade matlagningen. Teckning ur Mathilda Langlets kokbok *Husmodern i staden och på landet* från 1884



Reklam för Agaspisen, 1930

Monika Ahlbergs morotskaka
ur boken *Rosendals trädgårds-
café*

Kaka:

2 1/2 dl solrosolja eller annan
olja med neutral smak
3 1/2 dl strösocker
4 dl fint rivna morötter
3 ägg
4 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk bikarbonat
1/2 tsk salt
1/2 tsk nyreven muskot
1 tsk kanel
1/2–1 dl mycket grovt hackade
valnötter

Topping:

200 g smält avsvalnat smör
200 g philadelphiaost
3 dl florsocker
2 tsk vaniljsocker
saft och skal av 1 citron

Kaka:

Vispa socker och olja vitt.
Tillsätt de rivna morötterna
och sedan äggen ett i taget.
Blanda de övriga torra ingredi-
enserna och rör ner dem i
smeten. Sist tillsätts valnötter-
na. Häll smeten i en smord och
bröad form (ca 23 cm i diame-
ter). Grädda kakan i 200° i
cirka 30–35 minuter.

Topping:

När kakan har svalnat vispas
alla ingredienserna till en luftig
smet som bredds över kakan.
Låt kakan stå en stund så att
toppingen stelnar något.



Foto Eva-Marie Rundquist/LINK image

nera sedan, och recepten var väl beprövade i fackskolans kök med rektor Ida Norrby som huvudansvarig. Skolkökslärarinnor och provkök stod bakom flera av det tidiga 1900-talets storsäljare, såsom *Prinsessornas kokbok* (1929, Nordiska museet 1936) och *Vår kokbok* (1951, Nordiska museet 1978). *Bonniers kokbok* från 1960 fortsatte på den inslagna vägen med recept som ställde allt färre förkunskapskrav på användarna, som nu inte endast var en högborgerlig skara utan alla som hade intresse och nytta av matlagning.

En av huvudredaktörerna för *Bonniers kokbok* var Tore Wretman som under slutet av 1950-talet var en tidig förespråkare för »la nouvelle cuisine«, det nya franska köket. Det är inte den enda mattrend som under den senare delen av 1900-talet präglat matsverige. Förutom att värna om vår egen husmanskost och våra landskapsspecifika rätter har också köksfönstren öppnats ut mot vida världen. Man börjar undra om det finns något landskök kvar att upptäcka.

Ria Wägnér, Thora Holm, Karin Fransén, Haqvin Gyllensköld, Erik »Bullen« Berglund, Jan-Öjvind Swahn och Anna Bergenström är några av de 1900-talsskribenter vi finner representerade i Nordiska museets biblioteks hyllor, liksom i så många andra bokhyllor eller köksskåp runt om i landet. Antalet utgivna kokböcker har mångdubblats under 1900-talet och många har skraddarsyttts med en specifik inriktning. *Hur drygar jag ut maten, ransonen, kassan?* (1940), *Högst en halvtimme* (1963), *Bra mat bättre hälsa* (1971) och *2-dagarsdieten* (1990) är några titlar som talar för sig själva och sin tid. Många så kallade »coffee-table books« har publicerats under senare tid; vackra och påkostade som konstböcker och lika gångbara som samtalsämne och blädderbok i salongen som i köket. Monika Ahlbergs *Rosendals trädgårdscafé* från 1994 och Lotte Möllers *Citron* från 1997 är två eftertraktade verk i biblioteket.

Mångfalden i kokboksutbudet skapar en del problem för biblioteket precis som för doktor Hagdal: när är recepten upprepning och när är det faktiskt något nytt som presenteras? Men framför allt är det angenämt för en bibliotekarie att arbeta med kokböcker, även om risken alltid är överhängande att man, om man så bara bläddrar i böckerna, förlorar sig in på något läckert sidospår av matglädje, överdådighet, uppfostrande tankar och praktiska tips, fyllda med smaker och dofter från sin tids rådande gastronomiska ideal.