

# NOTISER

Wachtmeister, Ebba: *En man före sin tid. Doktor Charles Emil Hagdahl.* "A man ahead of his time; Doctor Charles Emil Hagdahl." Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande, No. 4, Stockholm 2009. 88 s., varav 33 s. på engelska, ill., vissa i faksimil. ISBN 978-91-978205-0-9.

Intresset för 1800-talssnillet Charles Emil Hagdahl (1809–1897) som person och hans kokbok *Kok-konsten* fortsätter, men i den här boken står människan i ett förnyat men också fördjupat fokus. *Kok-konsten* kom i nytryckt faksimil med nytt förord av Hagdahlsakademien så sent som 2004 (anmäld i *RIG* nr 1, 2005) och nu tar Ebba Wachtmeister tag i personen, läkaren, lantbruksförnyaren och samhällsdebattören Hagdahl med anledningen av 200-årsjubileet av hans födelse.

Formatet på texten är att betrakta som en småskrift (88 s.) men det ovanliga kommunikativa greppet att halva skriften är på svenska (51 s.), den andra på engelska (33 s. men utan den svenska avdelningens bilder), varför upphovsmannen bakom den svenska varianten av industrialismens stora gastronomiska standardverk och allmänuropeiska 1800-talsfluga, nu blir tillgänglig för den internationella gastronomiforskningen. Ebba Wachtmeister är släkt med C. E. Hagdahl i rakt nedstigande led och i fjärde generation från honom, varför skriften inte bara är ett porträtt utan också sällar sig till genren av reflexiva anfadersbetraktelser.

Texten är uppställd i 14 korta kapitel på ett par sidor vardera i en levnadsmässig kronologisk ordning, från lindebarn till vördad medborgare. Hans storhet är kanske för oss idag svår att greppa men ett perspektiv ger Verner von Heidenstam, som sju år före Hagdahls bortgång skriver att: "Vad Goethe är för tyskarnas diktarkonst är Hagdahl för vår kokkonst" (s. 43). I de olika kapitlen möter vi Hagdahl i hans varierande roller genom livet, från uppväxten och som föräldralös från fem års ålder och senare hans medicinstudier i Uppsala, till arbetet som fattigläkare och fängelsereformator. Hagdahl var också botanikern som gav sig in i lanthushållningen och förvärvade Tidö slott 1848 för att också bli lantbruksomdanare. Han är den som

propagerar för att fåhusens kor ska byta placering, från det gamla sättet att ställa korna med huvudena mot ytterväggarna i båsa, till att skapa ett centralt foderbord i ladugårdens mitt där korumpan istället riktas mot ytterväggen, ett system som används än idag. Det ger oss en signal om kogödselns minskade betydelse i åkerbruket till följd av importen av nya gödningsmedel, och att kornas diet för en bättre mjölk- och köttproduktion nu betonas starkare. Wachtmeister går igenom Hagdahls liv på ett noggrant sätt och noterar metodiskt vad han är med om och hur han utvecklar sina intressen åt olika håll.

Texten innehåller många samtida fotografier, faksimiler av dokument och citat som skapar känslor av tidsandan och spännande uppteckningsnoter men saknar förvånande nog referenser i den löpande texten även om det finns en utmärkt käll- och referenslista. Den som därför vill söka sig vidare till de biografiska originalkällorna får göra om författarens researcharbete, något som gör att skriftens forskningsmässiga användbarhet i hög grad reduceras.

Vill man lyfta den här problematiken till ett generellt plan så måste man tyvärr konstatera att det här är ett återkommande dilemma med den kulturhistoriska och biografiska litteraturen; dess ointresse för den historiska vetenskapens noggranna registerförtecknande av textens sak- och personuppgifter. Det borde vara självklart att en kulturhistoriskt orienterad biografisk bok som skildrar en individs livshändelser, med människor och ting, innehåller ett par tre-fyra olika slags register för att täcka in centrala personer som huvudpersonen agerat med och mött under sin levnad, kanske också ett register över platser och saker som individen haft samband med. Det är ett biografiskt elände att en så flitigt nätverkande person som Hagdahl, både i Sverige och på kontinenten och som är så mitt inne i 1800-talets industriella, kulturella och politiska tombola av idéutveckling, inte enkelt kan länkas samman med andra samtida personer, och inte minst när nu boken har en engelskspråkig del.

En kulturhistoriskt relevant fråga att ställa är om de enskilda personerna som vi idag minns som enskilda pådrivare av en utveckling, verkligen var just enskilda, ja bortsett då från det faktum att de förstas var unika indi-

vider. I vilken mån råkar de kanske istället vara starka frontfigurer för en hel samhällsrörelse, och att vi minns dem för att vi glömt bort de andra? Det är inte orimligt att förstå föregångarna som människor som resultatrikt uttolkade samtidsandan och som, det är viktigt, lyckades få med andra på uttolkningen och de gestaltningar som de ville genomföra. Wachtmeister pekar på samtidens intresse för de frågor som Hagdahl engagerade sig i, men gör inte själv någon tätare analys och syntes av relationen mellan individ och samtid.

Vid den här tiden handlade samhällsgestaltningarna om storartade saker, allt från kokböcker, museiprojekt, majblommor, barnkolonier till många fler kulturuttryckande projekt. Men förmodligen var de misslyckade uttolkningarna av tidsandan fler än de framgångsrika, varför förlorarnas kulturhistoria alltjämt återstår att skrivas. Hagdahl var dock ingen "looser", tvärtom en stjärna av och i sin tid, och med sitt opus magna visar han oss idag att varje tids värderingar ofta kan kokas ihop till en eller ett par kokböcker som är lika självklara som de sedan blir gammalmodiga.

Essensen av vår tid uttrycks bl.a. i de drygt 300 kok- och matböcker som årligen ges ut i Sverige. Under flera hundra år tillbaka har vi kunnat följa recept, nya smaksättningar och tillagningar som konkretioner av sin tids ständigt förändrande ideal och värderingar, ja helt enkelt vår kulturs förändring. Därför till slut ett tips till alla som intresserar sig för samhällsförändringar: Ta en tur till boklådornas kokbokshyllor nästa gång du behöver inspiration till en kulturanalys!

*Richard Tellström, Grythyttan*

Yrsa Lindqvist: *Mat, måltid, minne. Hundra år av finlandssvensk matkultur*. Svenska litteratursällskapet i Finland, Helsingfors 2009. 247 s., ill. ISBN 978-951-583-186-6.

Att samla in folktraditioner och dokumentera folklig kultur blev angelägna uppgifter för Svenska litteratursällskapet i Finland, grundat 1885.

Yrsa Lindqvist ägnar särskilt intresse åt Vivi Peters, som fick SLS:s uppdrag att utföra etnografiska fältarbeten i svenskbygderna. Sällskapet beviljade också stipendier som gav studenter möjlighet att bedriva folkloristisk och dialektal insamling i svenskspråkiga trakter. Den etnografiska insamlingen blev mer planmässig då Folkkultursarkivet grundades 1937 som en egen enhet med uppgiften att undersöka den finlandssvenska folkkulturen med dokumentering inom tio ämnesgrupper.

Frågelistverksamheten med eget meddelarnät fokuserades 1965 på "Måltidsordningen". I svaren beskrivs självhushållningen vid sekelskiftet 1900 och senare förändringar. Frågelistan "Våra vardagsvanor" 1983 berör särskilt hushållet, mathållningen och förändrade rutiner. Temat återkommer 1998 i frågelistan "Vad har vi för mat idag?". De äldsta meddelarna beskriver ofta sina matvanor med utgångspunkt i barndomshemmet. Svar på dessa frågelistor avspeglar alltså förhållanden under hela 1900-talet. Problematisering av frågelistor har diskuterats på nordiska ämnesseminarier. (Se: *Frågelistan som källa och metod* 2005, red. Charlotte Hagström & Lena Marander-Eklund.) Det rika och omväxlande bildmaterialet ur SLS:s arkiv utgör en viktig del av framställningen.

I dokumentationen av årshögtider och fester lyfter Lindqvist fram formspråk och rekvisita med symbolisk betydelse: "Middagsbordet utgör ett slags minnenas kavalck där föremålen får en extra dimension av nostalgi och familjetradition" (s. 41). 1900-talets mathållning presenteras som "smakbitar ur arkivskafferiet". Självhushållningens kostmönster blir åskådliga genom fylliga citat om förrådshantering, hushållsbestyr och mathållning i de svenska kustbygderna vid början av 1900-talet. Med inlevelse skildras den ideella fosterländska rörelse som tog till sin uppgift att sprida kunskap och odlingslivet i bygderna.

Boken innehåller fem beskrivningar av mat och miljö hämtade ur frågelistsvar. I de tre första presenteras minnesbilder från landsbygd, skärgård och stad under 1900-talets första decennier. De båda andra ger samtidsvar från de sista åren av 1900-talet. De kvinnliga meddelarna ger husmorsperspektiv, planering och värdemönster. Den enda gemensamma vardagsmåltiden är kvällsmålet, det är söndagar och helger som ger tillfälle till social samvaro. Barnen deltar i förberedelserna med egna uppgifter vid dukning och i bordsskicket följer de givna regler. Tonen i frågelistsvaren tyder på att inläringen skett med trivsamma metoder, utan tillrättavisningar. Båda dessa meddelare framhåller med entusiasm sina egna hälsoaspekter och medvetna val.

Avsnittet "Mattraditionen som kulturarv" är Lindqvists sammanfattning av 1900-talets finlandssvenska matkultur, tecknad genom insamlat arkivmaterial. Tradition och kulturarv gör alltså framställningen till nutidens historiska grundval. Frågelistsvaren 1998 har siktet inriktat på förhållanden i den aktuella samtiden med dess koppling mellan privatliv och samhälle, individualitet och social tillhörighet. Måltider blir scenarier som kan tolkas direkt i samtiden, men skribenterna kan också rikta sin uppmärksamhet på