

märkliga uttrycket ”Tabula rasa tornade upp sig för rikskanslern”. Här finns också uttryck som används på ett ibland nytt och dessvärre förvirrande sätt, till exempel Karl Gustaf av Pfalz ”beslut, mot Wrangels bättre vetande, att krossa Prag” (s. 145). På sidan 157 får vi veta att händelserna vid 1650 års riksdag ”levde kvar länge i böndernas mannaminnen” och på sidan 277 sägs kryptiskt att ”[d]rar vi mycket förenklat ut roten av detta” så utgjorde Läckö grevskap ett stort landområde. Metaforerna och uttrycken är sannolikt där för att skapa läsvärde, men intrycket blir att författaren har ansträngt sig för mycket och konstlat till texten. Det blir bitvis oklart vad han menar.

Ett ytterligare problem, som möjligen hänger samman med den populärvetenskapliga ambitionen, är att jag blir tveksam till hur väl underbyggda vissa påståenden är. I ett sammanhang beskriver Ullgren mycket målande hur Magnus Gabriel kände sig, bland annat påstås han inom bords ha känt det ”som om han gick på tunn is som när som helst riskerade att brista” (s. 132). När Magnus Gabriel utsågs till häradshövding, trots att han saknade juridisk skolning, vet Ullgren att detta inte ledde till några sömnlösa nätter för bokens huvudperson (s. 137). När drottningen (s. 139) vid ett tillfälle föreslog De la Gardie att ha ett samtal med Lennart Torstensson kom den senare att ”dundrande” slå i Magnus Gabriel vikten av att bege sig till fronten. Det finns fler exempel. Hur vet Peter Ullgren detta? Jag betvivlar inte att Magnus Gabriel sannolikt inte låg sömnlös över att bli häradshövding, och det är fullt möjligt att Torstensson dundrade i sitt tal – och det kan väl visst hända att Magnus Gabriel kände att han var ute på tunn is. Men vet Peter Ullgren det eller är det extrapolerat för att skapa läsvärde?

Det är tyvärr rätt signifikativt för Ullgrens bok att hans egen beskrivning av hur hans bok bitvis är som ett grumligt rödvin tar sig uttryck i en metafor. Frågan kvarstår dock varför han valt att skriva på ett sätt som gör att huvudpersonen kommer så i skymundan under långa partier av boken. Det är synd för det känns som en missad möjlighet. När det nu finns ett så rikt källmaterial varför inte istället utgå mer från det och låta

Magnus Gabriel De la Gardie stå helt i fokus? Det måste inte för den skull bli en heltäckande biografi, och skulle inte hindra att huvudpersonen främst fick vara den som det skrevs en större historia om. Som det är nu finns det för många lösa trådar, för många berättelser om stort och smått, som aldrig riktigt bildar något helt. Det gör också att när författaren (s. 291) konstaterar att Magnus Gabriel är ”vår mest tragiske aristokratiska antihjälte” så förstår jag inte varför? På vilket sätt är han en tragisk antihjälte?

Jag förstår att *En makalös historia* inte i första hand vänder sig till professionella historiker utan till en bredare läsekrets av historieintresserade. Om den finner en bred läsekrets och på så sätt bidrar till ett ökat intresse för, och en ökad kunskap om, det svenska 1600-talet, skulle det göra mig uppriktigt glad, men också överraskad. Jag blir gärna överraskad.

Svante Norrhem, Lund

Bengt Bergius: *Tal om läckerheter*. Jakob Christensson (red.). Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien, Stockholm 2015. 580 s., ill. ISBN 978-91-86573-51-5.

Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien fortsätter sin bokutgivning genom att i en praktvolym publicera Bengt Bergius ”Tal om läckerheter – både i sig själva sådana och för sådana ansedda genom Folkslags bruk och inbillning”, ursprungligen hållet för Kungliga Vetenskapsakademien 1780. Med företal av Gunnar Broberg och Bengt Jonsell, och en längre introduktion av bokens redaktör Jakob Christensson tas läsaren med på en närmare sexhundra sidig utflykt i det sena 1700-talets vetenskapliga front på det kulinäriska området.

Bengt Bergius var liksom sin bror Peter Jonas en av centralgestalterna i det sena 1700-talets Kungliga Vetenskapsakademien. Båda var oerhört ambitiösa. Bergius ägnade under tidigare år sina mödor åt mera nyttoinriktade sidor av livsmedelsområdet som ängsskötsel och lanthus-

hållning, förutom sitt ordinarie arbete som bankokommissarie. Men uppenbarligen fanns det hos den närmast maniskt arbetande mannen också plats för de mera njutningsfyllda aspekterna på mat och dryck. Även om han i texterna inte är blind för sådant som näringsinnehåll eller ekonomiska aspekter är det gommens upplevelser av födoämnen som står i fokus. Sakligt redogör han för vad olika resenärer tyckt om de kulinariska kvaliteterna på växter och djur, och också ofta tillagningsrekommendationer eller vad som brukar serveras tillsammans med födoämnet.

Till skillnad från andra tidiga gastronomer som Brillat-Savarin, Talleyrand och Grimod de la Reynière har Bergius befriande lite av normerande omdömen. Han är ingen gastronom som ser som sin uppgift att kultivera folks smak, snarare är han genuint nyfiken på vad som faktiskt kan anses välsmakande.

Att nytugåvan kommer just nu är knappast någon tillfällighet. Intresset för läckerheter är betydligt större än någonsin tidigare, och den avvaktande och oftast skeptiska hållning till kulinariska utsvävningar som funnits inom akademien har till sist försvunnit. Påfallande mycket i texten känns modernt. Redogörelsen för de olika källorna i de ofta mycket långa fotnoterna, liksom diskussionerna av olika källors tillförlitlighet hade kunnat passera med gillande även på ett seminarium idag. Visserligen gör Bergius viss skillnad mellan olika sagespersoner, han föredrar dem som ”i kräslighet blivit uppödda och sålunda förvärvat sig fin smak” framför den som aldrig haft tillfälle att smaka läckra saker, men det är knappast en orimlig ståndpunkt. Inte heller att han litar mer på en tracteur i Paris än en gästgivare i Trosa.

Men framför allt är det ämnet som känns nutida. Letandet efter det ätbara, och framför allt det läckra känns igen från många nutida reseskildringar. Den som läst Mons Kallentofts *Food Junkie* eller något annat i foodiegenren förstår vad jag menar. Det är ett ständigt sökande efter nya läckerheter, med öppet sinne oavsett var i världen ursprunget finns. Även om undertiteln visserligen innehåller en reservation angående mindre kultiverade folkslags kulinariska omdö-

men märks det inte mycket av detta i texten. Framför allt när det gäller växter diskuterar Bergius utförligt olika odlingsplatser och vad lokalbefolkningen anser om smakerna. Givetvis filterat genom de företrädesvis europeiska resenärer som Bergius citerar, men dock.

Den främsta skillnaden med nutida foodies är snarare att Bergius inte själv smakat särskilt mycket av det han skriver om. Medan Kallentoft åker jetplan och besöker finkrogar och gatustånd i fjärran länder, sitter Bergius på sin kammar, plågad av magbesvär och plöjer igenom en enorm mängd litteratur och gör noteringar. Eftersom arbetet blev för betungande och Bergius dog innan han var klar, fick hans bror Peter Jonas och Samuel Ödmann sammanställa materialet till publiceringsbara manuskript för växtrespektive djurriket. De fick göra en hel del arbete. Även om talet i sig är så långt att det skänker stor respekt för åhörarnas förmåga att sitta och lyssna till det, tar fotnoterna upp den största delen av volymerna, och är för övrigt oftast både mer informativa och underhållande än brödtexten. Läckerheterna var för Bergius ett arbete som ständigt svällde. Förutom sitt arbete som bankokommissarie lade han ner ett enormt arbete på att plöja igenom litteratur och sammanställa materialet, liksom han tidigare gjort på att egenhändigt skriva av brev och andra källor från arkiven, ett arbete som pågick under trettio år och som nu fyller tjugo band.

Att ägna sig åt bokliga studier av läckerheter må låta som en ofarlig sysselsättning, men kombinationen av hårt arbete, stillasittande, och möjligen också vissa praktiska tester av läckerheter tog ut sin rätt. Plågad av hemorrojder och tarmvred avled Bengt Bergius 1784 innan manuskriptet var publiceringsbart. Frågan är om han någonsin blivit klar. I ärlighetens namn finns det många sorters läckerheter som aldrig tas upp. Delen om växtriket behandlar huvudsakligen frukter. Där är han å andra sidan desto mer utförlig. Inte ens den mest väl sorterade stormarknad kommer idag upp i en bråkdel av de av Bergius relaterade frukterna. *Tal om läckerheter* skulle mycket väl kunna användas av frukt- och gröntansvariga på ICA när de vill vidga sitt sortiment. Här har de en närmast out-

sinlig källa till sortimentsutvidgning, dessutom med färdiga smakbeskrivningar som bara väntar på att infogas i stormarknadernas foldrar med helginspiration. Vad gäller djurriket är det nog snarare lyxrestauranger som kan dra nytta av boken. Noma fick mycket uppmärksamhet när de serverade bäver på menyn, men det hade inte överraskat Bergius. Han behandlar bäver, liksom sadeldelfin, lammgam, elefant, svartbjörn, flamingo, marsvin, tandsjöping och murmeldjur, för att bara ge ett litet axplock av de animaliska läckerheter som Bergius går igenom.

Bergius levde i den första stora globaliseringsvågen, när livsmedel från jordens alla hörn började färdas i betydligt större skala än tidigare. Varor som socker, kaffe och te började långsamt omvandlas till vardagsvaror på de välbe-medlades bord, och allt mer även av den inhemska produktionen inlemmades i penninghushållningen. Även om Bergius på det stora hela är positivt inställd till globaliseringen har han kritiska synpunkter på den moderna livsmedelsproduktionen. Han citerar källor som hävdar att giriga trädgårdsmästare bevattnar meloner för mycket för att få upp storleken på bekostnad av smaken. Kritiken mot vattniga växthustomater och hetsade färskpotatisar är alltså inget nytt, om nu någon trodde det. Tvärtom finns det nog få områden där nostalgin fått så fritt spelrum som inom gastronomin. Idén om att maten var bättre förr är en stark föreställning, om än på det stora taget felaktig.

Vad är då en läckerhet? För Bergius är det något som då en frisk människa förtär det ”på ett ljufligen förnöjande sätt retar dess nervpapiller på tungan och i gommen”. Han påpekar också att läckerheten förhöjs då en behaglig lukt tillkommer. Han var således väl bekant med både smaklökar och aromernas betydelse. Hans indelning av grundsmakerna är intressant och inte helt i överensstämmelse med den nutida sensoriken. Där denna endast erkänner smakerna sött, salt, surt, beskt och umami, gör Bergius en annan indelning som bygger på vad som uppfattas som läckert eller osmakligt. Han hävdar att det är bland det som smakar sött, syrligt, salt, fett eller kryddaktigt som läckerheterna främst står att finna, medan det som är strävt, skarpt, härs-

ket, hett och brännande, ruttet eller fade och osmakligt i allmänhet inte älskas för smakens skull. Men undantag finnes, medger Bergius, som är väl medveten om att det inte finns några självklara gränsdragningar mellan vad som uppfattas som läckert och osmakligt.

Olika kulturell bakgrund gör att livsmedlen uppskattas olika. Om tumlarna skriver Bergius att dess kött sägs vara svart, hårdsmält och likt gammalt kokött, men då det trots allt äts med begärlighet i Finnmarken förtjänar de en plats bland läckerheterna. Bergius är heller inte omedveten om den gamla sanningen att hungern är bästa kryddan och han (eller möjligen hans renskrivare Ödmann) hävdar att det för tumlarna liksom annat ätligt gäller ”att vanan gör dem drägelige och nöden läckra”. Och om smöret konstaterar Bergius att i länder med annat klimat och bete kan det bli lika illasmakande som det i Norden är läckert. Manteca, som kokas ur boskapens kött och märm i Sydamerika är där ett bättre alternativ än smör. Det är en matens kulturrelativism som känns uppfriskande i en tid där ätandet tillhör de få områden där moraliserande baserat på kulturella normer är fullt accepterat när det gäller till exempel sockerkonsumtion och barnfetma.

Utöver inledningarna och själva de ursprungliga volymerna om växt- respektive djurrikets läckerheter är boken försedd med utdrag ur Bergius excerpter, alltså de avskrifter han gjorde ur de många reseskildringar som var hans huvudkällor. Därutöver finns en imponerande litteraturförteckning och sak- och personregister, för den som inte förtrottats av Bergius omfattande rika texter och vill fortsätta fördjupningen i ämnet. Boken är illustrerad med främst planscher som funnits i det Bergianska biblioteket som donerades till Vetenskapsakademien och nu är deponerat vid Stockholms universitetsbibliotek. Bokens redaktör och övriga som gjort bokens utgivning möjlig förtjänar stor uppskattning av dem som inom eller utom akademien intresserar sig för mat, både som historia och som nutida njutning.

Recensionen är tidigare publicerad i Svenska Linnésällskapets årsskrift 2015.

*Håkan Jönsson, Lund*