

fjädern. Emellertid slutade det med att han bommade och vid hemkomsten tårögd gömde sig i en mörk garderob. Troligen insåg han med tiden att det fanns andra sätt att bli vuxen och visa sin manlighet. Här finns också den miljö där man verkligen ägnar sig åt ”klappjakt”. Före kriget kunde tydligen skolungdomen få ledigt för att ”ta sig till greven och klappa” när jaktrevet skulle samlas. Även om sådant inte längre är möjligt upprätthålls uppenbarligen en mängd seder och bruk, inte minst i samband med höstjakterna.

Traditionsmedvetenheten är stor i detta nätverk av slott, herrgårdar, gods, gårdar eller ”ställen”, med ett nästan osynligt centrum skapat av adelns bindningar till kungafamiljen. Längre är det hovet i Stockholm som sätter in landsortens slott och herresäten i ett större nationellt sammanhang. Signerade porträtt och gåvor vittnar diskret om mer eller mindre personliga relationer. Memoarskribenter kan berätta att de har gått i skola med kungabarnen, men också att de glatt och obesvärat lekt med kuskens och husans barn, deltagit i slåttern, stortvätten eller vårstädningen. Det blir en ömtålig balansgång om man vill försöka infoga de patriarkala och ålderdomliga mönstren i ett mer modernt och demokratiskt samhälle.

*Elisabeth Mansén, Lund*

*Kok-konsten som vetenskap och konst. Ch. Em. Hagdahl.* Faksimilupplaga av 2:a u. 1891, utgiven av Hagdahlsakademien. [Förord av Björn Eriksson, författarbiografi av Gunnar Lindqvist och matlagingsintroduktion av Lars ”Pluto” Johannison.] Carlssons bokförlag, Stockholm 2004. xxiii, (9), 1 006 s., ill. ISBN 91-7203-618-4.

Återutgivningen av Charles Emils Hagdahls omarbetade andra upplaga av *Kokkonsten* från 1891 är en händelse. Sedan första utgåvan 1879 så kan man nog räkna in ytterligare sju omarbetningar, utdrag och faksimiler av kokboken under dess 125-åriga existens. *Kokkonsten* är ett Magnum Opus – drygt 3 000 recept från 1800-talets andra halva noggrant presenterade på över tusen sidor, och det endast med hjälp av en slösande smakrik prosa och en idag bortglömd illustrationsteknik: måltidsgravuren. Nu har den ganska nygrundade Hagdahlsakademien i Linköping som en av sina första måltidskulturhistoriska insatser initierat en nyutgivning i faksimil av kokboken.

I förordet lyfter Hagdahlsakademiens preses landshövding Björn Eriksson fram Hagdahls insatser som agrarutvecklare och försök kring en genomtänkt näringslära. Akademien vill särskilt lyfta fram kokbokens litterära kvaliteter och erbjuda ”många [läsare] möjlighet att ta del av Hagdahls spirituella texter” (s. vii). Kokboken innehåller förutom de tusen sidorna recept en översiktlig författarbiografi, där Hagdahls liv och gärning ges en kronologisk belysning samt en matlagingsintroduktion till kokboken. För den biografiskt intresserade rekommenderas Gösta Adelswärds mer noggranna levnadsteckning av Hagdahl (1971). Ett av de märkligare ögonblicken är hur Hagdahl ställs inför beslutet att skriva en kokbok, ett värv som inte verkar ha varit helt genomtänkt utan mer konsekvensen av en förlupen gliring under en middag. Han ska i ett manchauvinistiskt beklagande, riktat till sin middagsvärdinna Hanna Abelin då hon inte kunde finna ett eftersökt puddingrecept, ha anmärkt på att ”fruntimmer kan aldrig hålla ordning på sina recept”, med ett tillägg att hur skulle de se ut om ”vi karlar förvarade våra värdepapper på samma lättsinniga vis” (Adelswärd 1971:58). Denna anmärkning renderade i att värdinnan, men också hennes väninnor, började skicka sina recept till Hagdahl för systematisering och till slut ska tusentals recept ha skickats till honom. Hagdahl drevs i sitt klassificeringsarbete av en inspiration från samtidens stora franska gastronomiska verk och många av de recept han lyfter fram kan också härledas till den franske mästerkocken Jules Gouffés stora kokbok från 1867 och Alexander Dumas d.ä.:s ofullbordade *Le grand dictionnaire de cuisine*, postumt utgiven och färdigställd av Anatole France 1875. Hagdahls systematiseringsarbete stannade inte enbart vid ett ordnande, utan många av de stockholmska borgarkvinnornas recept provades i eget kök i ett arbete som pågick under slutet av 1870-talet till 1879 då kokboken gavs ut.

Som kulturforskare undrar man vad det är för samspelande mekanismer som gör att boken återigen lyfts fram och vad den får för mening i 2000-talet. Hagdahlsakademiens verksamhetsmål (s. xxii) ger indikationer om att Hagdahl hamnat i ett samtida politiskt sammanhang då akademien har utsett sitt eget uppdrag till att bland annat vara att ”sprida goda matvanor med betoning på mat och hälsa”, men också ”att verka för att kunskapen att i hemmet laga mat bibehålls”. Vår tids hedonistiska och konstnärliga relation till mat och måltid är också viktig, då akademien vill ”verka för måltidens estetiska utformning”.

Läsningen av Hagdahl sker idag ofta i backspegelns ljus som förströelse, men kanske skulle man vända på kuttingen och i stället närma sig hans kokbok som ett samtidsdokument med förändringsambitioner? Vid en sådan läsning känns Hagdahls rastlösa och temperamentsfulla sökande, han röjer upp i samtidens matlagning och ordnar likt en kökens Carl von Linné maträtter i ordning, han provlagar och proväter. Hagdahls stora receptmaterial, som förvaras på Linköpings museum, skulle kunna ge en god kunskap om 1800-talets mat- och måltidsomvandling. Det berättar förmodligen om hur den stockholmska borgarklassen under 1850–60 och 70-talen utökade sin repertoar av maträtter och statusmarkörer i takt med att industrialiseringen av Sverige tog fart. Det är inte orimligt att tänka sig att originalrecepten kan innehålla information om var råvaror hämtades ifrån men också hur man ersatte råvaror som man inte fick tag i med olika substitut. Inte minst skulle de recept som Hagdahl refuserade kunna ge vägledning om både hur kokboken ska läsas och vad han menade inte tillhörde den nya ”kok-konsten som vetenskap och konst”. Han drevs av iveren att klargöra recepturer, ange ingredienser i vikt och volym och anvisa lämpliga tillagningstider, något som var nytt för tiden. Men han är också etnografen som iakttar och noterar hur matlagningen, måltiderna och bordsumgänget förändras i det svenska 1800-talets mitt där tekniska innovationer som ångtågets transporter luckrar upp den lokala och regionala måltidskulturen med influenser och importvaror.

I Hagdahls kokbok börjar för första gången i Sverige en svensk måltidskultur bli synlig. Han observerar hur en nation formas med måltidens hjälp, inte minst där en strävande borgerlig medelklass med ekonomiska resurser kontinuerligt lägger sig till med nya smaker och nya maträtter. Den visar en klassklättring manifesterad i det nya smörgåsbordet och genom en helt ny måltidskultur och social arena – restaurangmåltiden. Faksimilutgivningen av kokboken är ett välkommet bidrag för återöppnandet av diskussionen om hur vi blev moderna och urbana stadsbor och hur vi omvandlade måltiden från ett Gudslån till fredagsmys, lördagsgodis och söndagsmiddag.

*Richard Tellström, Grythyttan*

Cecilia Hammarlund-Larsson, Bo G. Nilsson & Eva Silvén: *Samhällsideal och framtidsbilder. Perspektiv på Nordiska museets dokumentation och forskning*. Carlssons förlag i samarbete med Nordiska museet, Stockholm 2004. 230 s., ill. ISBN 91-7203-510-2.

Det har nog inte undgått någon att det pågår revision inom kulturarvssektorn. Samlingar och verksamheter plockas isär och granskas, texter skrivs om texter som skrivs om texter och den stora frågan är: ”Vad betyder det när vi gör på det här sättet, vad säger det om oss?” Boken *Samhällsideal och framtidsbilder. Perspektiv på Nordiska museets dokumentation och forskning* är ett bidrag till revisionen, ett försök att ta steget från verket och betrakta det ur ett särskilt perspektiv. Siktet är inställt på att urskilja hur Nordiska museets verksamhet har gestaltat samhällsideal och framtidsbilder och till sin hjälp vill de tre författarna ta insamlingarna, dokumentationsarbetet och forskningen. Som jag uppfattar det har boken också ett andra ämne, vilket behandlar sambanden mellan museets arbete och den samtida debatten. Att särskilja dessa två spår i boken har viss betydelse för valet av källmaterial och tillvägagångssätt, vilket jag strax tänker återkomma till.

Boken är ingen antologi i bemärkelsen en samling utvalda texter. Det är i första hand en kronologiskt ordnad skildring av Nordiska museets verksamheter skriven av författare vars samsyn och likartade sätt att ta sig an uppgiften fogar ihop deras olika texter till en helhet. Kronologin är uppdelad i tre perioder och inleds med Cecilia Hammarlund-Larssons beskrivning av Nordiska museets första två decennier. Det andra kapitlet, skrivet av Bo G. Nilsson, tar upp skedet kring andra världskriget och slutkapitlet, som är författat av Eva Silvén, behandlar perioden 1965–1989. Varje text är disponerad med en inledande presentation av samhällsklimatet och de aktuella spörsmål som dryftades vid respektive tidsperiods början, vidare introduceras de viktigaste aktörerna vid/kring museet och deras dokumenterade inställning till rådande ideal. Därefter följer en beskrivning av hur idealen och deras förespråkare påverkade museets verksamhet, och slutligen avrundas texterna med en sammanfattning och en upptakt till påföljande tidsperiod. Valet av tidsperioder motiveras inte, men å andra sidan täcks också 1910- och 1920-talen delvis in i skildringen liksom 1950-talet och första delen av 1960-talet. Texterna omfattar med andra ord hela tidsperioden från museets start fram till året 1989,