

Gunnar Ekelöf

kåserar om

Kokboken

som kan läsas som skön litteratur

FÖR att något litet bryta litteraturens med tiden allt slankare linje frågas: — Kan man läsa kokböcker som skön litteratur? Det är inte menat som ett skämt och det är inte tal om vilka kokböcker som helst — vad jag tänkt på är vår egen klassiska Cajsa Warg. Emellertid har problemet en principiell sida, låt vara välkänd men förtjänt av att diskuteras på nytt.

För egen del måste jag först och främst erkänna att jag haft roligt på dessa diktens förstadsstomter, antingen de nu är avstjäpningsplatser eller välansade koloniträdgårdar där utile förenats med dulci. Vad speciellt Cajsa Warg beträffar är jag fullt medveten om villkoren. Det första och grund-

läggande är att man sluppit svälta sig okänslig strax innan. Då kan utbytet bli som i den ganska underbara scenen i Röda Rummet, i vilken Olle Montanus och Sellén ligger på fyllningen efter det längesedan uppeldade golvet i den senares iskalla ateljé och försöker skämta med allvarliga ting. — Drag över dig färgschatullet och stoppa om dig med penslarna, så blir det bättre, säger Sellén till den fry-sande Olle.

Olle Montanus ligger och läser i en gammal kokbok som han fått låna av den evige Ygberg. — Vill du ha en fiskrätt? Vet du vad marionäs är? Varpå en omständlig beskrivning av s. k. falsk majonnäs följer. Sellén avbryter den förtretad med att be om

Mamsell Cajsa (Christina) Warg, vår första kokboksförfattarinna av format, var född 1703 och levde till 1769. Hennes "Hjelpreda för unga fruentimber" utgavs första gången 1755

kåldolma, — »det bästa jag vet», men Olle vill inte och man känner hur ordet kåldolma plötsligt gör honom sjuk. Han har sökt döva sin hunger med en okänd subtilitet. Vilken skillnad i temperament och livsmod! Den trots allt sangviniske och robuste Sellén somnar också mycket riktigt medan Olle vankar av och an ända till morgonen.

Det andra villkoret är som sagt principiellt. Det är klart att man inte skall vränga ord och säga att allt, t. o. m. telefonkatalogen, är litteratur bara för att någon enstaka haft nöje av att lära sig den utantill. Eller att t. ex. en lärobok i sjömanskap är poesi bara därför att det funnits en väldig mängd sjöbitna pojkar som läst sådant med en faktisk poetisk berusning. Men i likhet med konsten utvidgar litteraturen ständigt sina domäner (naturligtvis såvida den inte diktatoriskt tvingas inskränka dem). Vem brydde sig för 40 år sen om naturfolkens skulptur och poesi? Vi får inte glömma att vad vi betraktar som litterär konst bara beror på en överenskommelse som ständigt revideras: i dag röd, i morgon död. Och jag undrar om inte personlighetskulten med hjälp av den moderna reklamen gjort sig för bred i vår litteratur. Det är i själva verket ett anonymt element som bär dikten vidare mot framtiden. Det poetiska råmaterialet är oftast starkare och finare än de dikter som görs av det, den korta tidningsnotisen är ofta innehållsrikare än den roman eller novell den ger uppslag till. Därför kan också Ekelöf säga att det högsta av svensk poesi finns inrymt i några korta prosarader av Ehrensvärd. Och den som bärs av detta anonyma som somliga kallat livskänsla och andra personlighet — han må sedan vara författare eller läsare, trädgårdsodlare eller fiskare — honom är det obetaget att som japanerna se skön konst i en av havet skulpterad sten eller lyrik i en blomster-

katalogs offerter. Det är bara smakfilistrarna som anser att konst nödvändigtvis måste vara någonting som är gjort efter de akademiska spelreglerna eller att personlighet skulle vara någon sorts konglomerat av förträffliga egenskaper. Vad som kommer oss att lyssna till exempelvis Tegnér är inte så mycket de nobla åsikterna och den strålände retoriken — dem har så många haft — utan energin, vitaliteten vars konventionella framsida de är. Det anonyma hos oss möter det anonyma hos andra och anammar tyst. Resten är inte tystnad.

Och därmed är vi äntligen åter framme vid de changerande ödetomterna i litteraturens utkanter. August Peterson påpekar beträffande Grönköpingsskalden A:lfr-d V:stl-nd att en hel del Vestlundsikt på grund av att de situationskomiska betingelserna försvunnit håller på att bli nästan alldeles allvarlig, på samma sätt har en massa från början allvarlig dikt för längesedan blivit komisk. Alldeles densamma är Cajsa Wargs situation. Hon var (1703—69) ett praktiskt fruntimmer, husmamsell hos en familj Klincowström men särskilt uppskattad av de båda bröderna Stackelberg — jag minns mig ha sett ett ofantligt tjockt porträtt av en av dem, och en lärd man har upplyst mig om att det skall ha varit han som animerat och drivit på henne och som själv står bakom en del i boken. Jag har alltid beundrat hennes på en gång kärva och fylliga stil: när hon ger sina beskrivningar känner man hela tiden på något sätt hur hon håller tungan i munnen och liksom smakar av (med en aning salivavsöndring). Men mycket av hennes kokkonst — som har traditioner från 1600-talets gammalsvenska och tyska kök och uppvisar påverkningar från finskt, ryskt, särskilt franskt och t. o. m. kinesiskt håll — har med tidens hjälp blivit så osannolikt, ibland nästan episkt och ibland enkelt rörande, att det höjts upp till det groteskas dig-

nitet. Dessa rätter är inte längre mat, de är dikt! Men det är tid att komma med ett exempel:

En rätt af en brokug Farce

Smått skurit kalkfött, lök och nätt skurit fläsk fräses litet med smör, persilja, timjan, mejram, litet coriander, anis, peppar och muskot; sedan hackas det helt fint med ansiovis, rökt kokad skinka, och blandas med rå äggehvitar, rifwit bröd som är blött i miölk, och fint hackad talg som sitter omkring niuren på en stekt kalfstek: stöt det rätt väl med en tråstöt, och hacka sedan capris hel fin, som röres deruti: smörg en pankakspanna med smör, och lägg farcen deruti, men skapa honom som en fogel, hare eller lamstek, strö rifwit bröd öfwer, och lät det sedan bakas i ugnen: När han är bakad, hålles allt det feta af honom, deruti lägges miöl, som litet brynes med något smör, hwaraf göres en sauce med litet watten eller couli, lök, murklor eller riskor, oxgommar och citron-skifwor som kokas tillsammans, til des han får god smak, och slås i fatet när det skal anrättas, då den bakade farcen lägges derpå: wil man hafwa röd sauce med kräftstietar, så går det ock an. Denna rätt kan ock göras af kall kalfstek, äfwen fårstek, kokadt färskt oxekött eller stekta höns, och då kan göras couli af benen til saucen.

Detta 1600-talsartade recept, som jag förmodar hon lärt av någon fanatisk reststillvaratagerska, hör givetvis till de kuriösare, och jag har valt det snarare för att muntra läsaren än för att göra mamsell Warg någon orätt (jag har själv gjort en lake efter hennes råd och det blev en fiskrätt av finaste franska smak, bättre än den stuvade lake man får utilldags). För den som något tänker med tungan är alltså hennes bok än i dag högst användbar. Men det är en smakens och hushållets encyklopedi, i vilken »At göra Pomada» (av svinister) kan råka stå bredvid »At laga färsk Skinka» — och som sådan är den i

sitt slag ett kulturkompendium, en tidsspegel. För att ge ett begrepp om vad den omspanner citerar jag ytterligare detta lilla rörande rokokostycke, så fyllt av tidsdoft. Vi befinner oss i Ostindiska Compagniets tid:

Ostindiskt Fogelbo eller Näste at laga

Tag et fogelbo, eller så mycket som behagas, hwilket lägges uti liumt watten, och låter det deruti ligga 2 timar, då alla de små fjädrarna skilja sig ifrån, hwilka noga böra bortplockas, tillika med alt smått swartaktigt: derefter lägges det igen i annat liumt watten, til at wäl avsköljas och rensas, hwarefter alla stycken eller bitar blifwa helt hwita. När det då blifwit wäl rengjort, kokas det litet uti en mustig kentsoppa, men kort, och ätes sedan warmt.

Här tycker jag mig höra en annan, (skratta inte!) mera romantisk ton, på en gång ömsint om den dyrbara, sällsynta och långväga rätten och en smula hjärtängslig inför dess kinesiska snuskighet. Men smickrad. Kanske har hon tagit med den som ett kärt minne av någonting hon haft i händerna bara några gånger, ett stycke främlingskap inom kökets fyra väggar. För hennes kök är ändå huvudsakligen vardag och en ganska tung sådan: hon vet sätt att förbättra härsknat fläsk och hon lagat gud vet hur många sorters buding (pudding) och allehanda obsoleta rätter ur en längesen faddnad matordning: »Hatten Kratten», »Gul Bubbet i Stop» m. m. Hon vet hur hon skall ta bort de fläckar av Pontak (rödvin) som Ulla Winblad satte på duken: hon doppar den i uppkokt urin, hjälper inte det så svavelröker hon den och såptvättar, hjälper inte det så bleker hon den i solen och gnider den med citron. Att det mesta av detta inte är det ringaste »litterärt» förstår sig självt. Men man kan av alla de spridda detaljerna plocka ihop en bild av hur arbetet tedde sig i ett sjutton-

Ode Balten

är pseudonym för en egenartad svensk författare, som numera inte lär vara särskilt mycket känd. Han heter Per Freudenthal, men när han för sjuttiofem år sedan föddes i Dals-Ed döptes han även till Ali. Detta orienttalska förnamn har han rättfärdigat genom att senare framträda som berättare av konstfulla sagor med lite främmande klang. Speciellt framträder hans vemodiga romantik i »Hos nymfer», där de ljusa kvinnogestalterna liknas vid feer och arabiska ston.

De romantiska kärlekshistorierna (som också utkom under ännu en annan pseudonym), representerar emellertid en sidolinje i Freudenthals författarskap. Han anslöt sig tidigt till arbetarrörelsens mer radikala riktningar och har tidvis

varit medarbetare i små sociala kamp-tidningar. Hans specialitet är också att i den satiriska sagans symboliska form gissla det bestående samhället, det må vara i form av en fabel om gnagarnas rike, som i en av de första böckerna, eller i historien om en resa till Venus som i en av de sista. Swift, Anatole France och Hjalmar Söderberg torde vara hans främsta läromästare och liksom Söderberg har han också odlat den suggestiva mardrömskildringen. Det finns åtskilliga läsvärda, syrliga sagor och noveller i det totalt små böcker han gav ut mellan 1910 och 1925; den som vill se närmare på dem kan leta upp t. ex. »Kulturblommor» från 1913, som bl. a. innehåller flera prov på ett av hans favoritämnen, den unga författarens mödosamma kontakt med förläggare, tidningar och publik. A. R.

hundratalskök innan järnspisen uppfanns, en bild som åtminstone i fullständighet överträffar de vardagskära interiörerna av svenska målare från seklets senare hälft. Och vad som överlevt all denna förgångna huslighet är en själva stilens strålkraft av road tilltagsenhet och vilja att meddela sig med andra som ger en kvardröjande atmosfär av människa. Hon var visserligen bara vardagsmänniska, men vad är värdefullare än det, för hur många vardagsmänniskor har efterlämnat kontakter? Och hon hade visserligen »bara» kulinarisk fantasi, men det var en fantasi. Läser man ett tiotal recept av festligare slag i följd kan man nästan få ett intryck som av ett Rabelaiskapitel.

Inte alla diktare är sensuella och inte alla sensuella diktare har en kulinarisk fantasi. Men alla diktare med kulinarisk fantasi är sensuella. Det finns tillräckligt stora exempel på sådant för att även den sidan av saken inte skall anses oviktig. Hos Horatius förmåler sig gärna mat och dryck

med naturkänslan i de sabinska bergen eller med den erotiska idyllen. Rabelais har vi redan nämnt, han är kulinarisk ända in i sina parodier på teologiska Sorbonne-disputationer. Hos Shakespeare finns den underbara lilla slutsången i Love's Labour's Lost. Vårt sjuttonhundratals främsta kulinariska skaldebegävning hette Bellman och vi kan åtminstone unna Mamsell Warg att i det avseendet vara en bakgrund till hans diktning. Mycket i den kan inte i dag förstås utan en viss praktisk insikt i den tidens kökslatin. »...äter efter aptit litet och godt, Söndag hwitkål — Torsdag, ärter, Lördag strömming», skämtar han i sin självbiografi. Men det där utsökta strömmingsreceptet finns inte hos Cajsa Warg, som nog ansåg strömming vara »folkmat» och inte gör sig över hövan besvär. Det finns i assessorskan Weltzins kokbok — hon som fick Fredmans Sång nr 32, Afton-Övade sig tillägnad — och därmed är vi redan inne i ett mera botgerligt kök.