

**Lennart Svensson**

**DEN MUSISKE  
MATLAGAREN**

**om konsten att sjunga och  
laga mat**

**etherion**

*Uppfinnandet av en ny maträtt bidrar i högre grad till mänsklighetens lycka än fyndet av en ny stjärna på himlen.*

*– Anthèlme de Brillat-Savarin*

Tryckt i Uppsala 2007. Utgiven av Etherion Press. Omslag: Tong Tana. Dance to the sound of the underground.

# Innehåll

Inledning .....	7
Mathistoria I .....	9
<b>1. Barocken</b> .....	9
Katarina av Medici .....	9
Ludvig XIV .....	10
<b>2. 1700-talet</b> .....	10
Skråväsendet avskaffas .....	11
Restaurangnäringen blomstrar .....	12
Napoleon .....	12
<b>3. Talleyrand</b> .....	12
En dîner hos Talleyrand .....	13
Konversation .....	14
Talent for living .....	15
Carême .....	15
Legendarisk matlagning .....	17
<b>4. Musiska middagar</b> .....	17
<b>5. Impromptu!</b> .....	21
Litterär mat .....	25
<b>6. Lundell, Gripe...</b> .....	25
Gripe .....	26
Tolkien .....	26
Niven .....	27
<b>7. Toklas' kokbok</b> .....	28
Kokboken .....	28
Toklas' recept .....	29
<b>8. Apollinaire och andra</b> .....	31
<b>9. Taube, poetisk kokbok, Calvino...</b> .....	33
Rätter .....	39
<b>10. Förrätter</b> .....	39

<b>11. Fisk</b> .....	41
<b>12. Kött</b> .....	43
Wiener- och schweizerschnitzel .....	44
Kalvfilé Oscar .....	44
Biff Stroganoff .....	45
Biff Rydberg .....	45
<b>13. Efterrätter</b> .....	45
Mathistoria II .....	47
<b>14. Från 1800-talet till idag</b> .....	47
Det nya franska köket .....	48
Gault-Millau .....	49
<b>15. Goncourt</b> .....	51
<b>16. Sverige</b> .....	54
Från det ena till det andra .....	57
<b>17. Snabbmat</b> .....	57
<b>18. Kaffe</b> .....	60
<b>19. Militärmat</b> .....	62
<b>20. Konstnärlig mat</b> .....	64
Krogvärlden .....	69
<b>21. Wretman</b> .....	69
<b>22. Porotschnik</b> .....	71
<b>23. Den stora stilen</b> .....	73
Vardagsmat .....	77
<b>24. Mammans köttbullar</b> .....	77
Ugnsstekt röding .....	77
Pitepalt .....	77
Tjälknöl .....	78
Chokladkaka med kokos .....	78
Cheesecake .....	79
Svenssons julbord .....	79
Småvarmt .....	80
<b>25. "Eintopf"</b> .....	80

<b>26. Matfilosofi</b> .....	83
Ät med andakt .....	83
Kött .....	84
Min matlagningsfilosofi .....	85
Mathistoria III .....	87
<b>27. Tysk och ryss</b> .....	87
<b>28. Andra världskriget</b> .....	89
Mannerheim .....	89
Hjältarna i Telemarken .....	90
<b>29. Franskt</b> .....	92
Coda: musisk matlagning .....	95
Litteratur .....	97



# Inledning

Kanske har ni retat er på det faktum att kokböcker så sällan går att *läsa*. Visst är kokboken bara en instruktionsbok, men måste recepten alltid vara så korthugget formulerade? Vill man däremot ha lite intressant läsning om mat, består man i regel någon kulturhistorisk exposé som säger föga om matlagning i sig. Så vad är lösningen? Jo, *Den musiske matlagaren* där jag bjuder på både handfasta mattips och kulturhistoria, en sant kulturell kokbok eller en matbok med lite substans. En som innehåller kunskaper man inte bara kunnat *läsa* sig till utan även måstat *koka* sig till, om ni förstår vad jag menar.

”Musisk mat” säger jag, vad menar jag då med *musisk*? Är det antikens musor som spökar? Visst är det det, jag kommer ju bl a att tala om mat i litterära och historiska sammanhang, och epikens musa var som alla vet Kalliope och historiens Clio. Kokkonsten hade för sin del ingen musa men det var den inte ensam om, hantverk som krukmakeri och bildhuggeri hade det inte heller. Men i vid mening är kokkonsten så klart en musisk syssla, en *kulturell* syssla för att ni ska förstå vad jag talar om. Men det musiska syftar lite längre än det kulturella om ni frågar mig; ordet ”kultur” är lite uttjatat idag, lite byråkratiserat, medan ”det musiska” är så gott som jungfrulig mark. Så ”musisk matlagning” blir då ett fenomen i skärningspunkten mellan kokkonstens historia, litterära matskildringar, reflektioner, recept, sång, dans och glädje.

Det handlar om att sjunga och laga mat, vara en kulturell kock. Förmedla recept som det svänger om. Jag vandrar genom krogköken, genom historien, genom raden av anekdoter och upplysningar, genom minnets katakomber och genom texter och anteckningar. Möt Monet, Picasso och Evert Taube och vad de ansåg om mat, ta del av litterära matskildringar, känn lite krogpuls, möt impromptukocken, följ det franska kökets utveckling från Frans I till Fernand Point, gör avstickare till Bismarcks och Peter den stores bord, lär er laga vardagsmat, läs om militärmat och kaffe och smaka på mammas köttbullar!

En läsbar kokbok eller en substantiell matbok, det skulle vara min ambition för ”Den musiske matlagaren”. Men visst är den mer besläktad med den hävdvunna *matboken* än med *kokboken*, mer med ”Blå forell och svart tryffel” än med ”Stora kokboken”. Ändå retar det mig att många matboks författare ända sedan Brillat-Savarin komponerat sina verk utan att kunna koka så mycket som ett ägg, utan att bistå med ett enda recept. Samtidigt måste det ju medges att det funnits veritabla kokboks författare som kunnat konsten att förena läsbarhet med fakta – en Toklas, en Dumas, en Hagdahl. Så jag hamnar någonstans mellan stolarna.

Huvudsyftet med denna bok är att den ska vara *läsbar*. Är den sedan *läsvärd* (förmedlar fakta och så vidare) är det bara av godo, men inget huvudmål. Jag säger som Unges lärarvikarie: ”Det gör inget om ni inte lär er något, bara ni får vara i bildat sällskap”...

Mitt tema är musisk mat, den musiska matlagningen. Men det är på sin höjd ett subtema, en implicit ordning; jag vill inte skriva läsaren på näsan, jag vill inte polemisera eller driva någon linje i varje stycke, det vore ju i högsta grad omusiskt. Men den som verkligen vill införas i den musiska matlagningens hemligheter hänvisas till sista kapitlet, där temat får blomma ut i full frihet.

För övrigt har ordet ”grönsaker” i denna bok använts som synonym till vegetabilier, meddelas endast på detta sätt. Och beträffande stavning av maträtter har dessa skrivits med gemen (”oxfilé”), epitet likaså (”provençal”) med undantag för epitet som är egennamn (”Charlemagne”). Sedan vad gäller dylika egennamn så stavas de med versal när de står för sig (*toast Skagen*), men med gemen när de utgör adjektiviska bestämningar till ett huvudord (*skagenöra*). Detsamma gäller namn som är varumärken: ”en bit Roquefort”, men ”roquefortost”. Det är inte alla som förstår dessa distinktioner.

Vad gäller alla fakta som förmedlas på följande sidor, kan sägas att jag reserverar mig för eventuella fel. Men istället för att gnata över vad som är en korrekt ”svan à la Slängstina”, varva ner lite, sätt på lite *cool jazz* och segla iväg på sångens vingar: *Kauf dir einen bunten Luftballon, nimm ihn fest in deine Hand...*

Uppsala i mars 2007

LENNART SVENSSON

# Mathistoria III

## 27. Tysk och ryss

Vill man vara raljant kan man säga att *den preussiska maten* var lätt barbarisk. Vad sägs annars om Fredrik den store vars köksmästare Noël skapade rätten ”bombe à la Sardanapale”: korvar sticks in i ett vitkålshuvud, koks i buljong och serveras på en bädd av skinka och stekt fläsk. Köksmästaren var förvisso fransman men stilen var här sant preussisk.

Vi kan gå vidare med *rikskansler Bismarck*, senast nämnd i kapitel 15 då han startade fransk-tyska kriget. En man som alltid tog i så han sprack. Inte bara med raserit utbrott och hårdhänt skrivstil (måste ha snickarpennor), utan även i sina matvanor. När han en gång hade diet åt han till exempel dubbla portioner. Och till vardags plockade han på allt på samma tallrik *à la grecque*: korv, fågel, vilt, nöt och fläsk, bröd, potatis, rotsaker och grönsaker, pasta, ost och fisk. Till detta dracks stora mängder vita och röda viner, öl och konjak och inte minst champagne. Han hade som mål att dricka 5 000 flaskor champagne i sin levnad.

Bismarck var inte mycket till finsmakare. När han mot slutet av sitt liv bodde på godset Friedrichsruh åt han nästan bara sill och raphöna, berättar Jolo. För gäster fanns forell som alternativ till sillen, men eftersom köket hade bäst vana att tillaga sill och raphöna övergick gästerna snart till värdens kost. Sillen torde ha varit inlagd sill, för *sill Bismarck* är enligt Blunck en inläggning med vitt vin, ättika, morötter, lök och kryddor.

Jolo om Ottos dryckesvanor: till maten brukade han dricka söt champagne som inledning, och därefter bordeaux, mosel och Johannesberg, allt interfolierat med några stop porter. Som avslutning snapsar. På kvällen rökte han långpipa och drack mörkt öl tills han tuppade av, mer eller mindre. När han åkte runt i sin vagn hade han en kagge öl med sig som han började tulla av så fort han kommit ur synhåll. Vi ser alltså framför oss en alkoholistvardag, en tillvaro i sus och bakrus och med den obligatoriska halvan champagne på morgonen.

Nog var Otto en lynnig, hysterisk och ilsken person, men för den skull behöver man ju inte förmena honom epitetet *statsman*. Man får liksom i fallet Talleyrand skilja på sak och person. Sedan behöver man ju inte *beundra* denne Otto rent ut, det tyska enhetsverket *hade* kunnat åstadkommas med mer av silkesvantar och finess och mindre av blod och järn. Se till exempel hur Cavour och C: o gjorde i Italien.

Jag läser här i mina anteckningar att *steak Bismarck* är stekt ägg på en skiva bifffstek. Hur rätten kommit till vet jag inte men den tycks passa honom, inget finsnickeri med tryffel och gåslever utan enkelt och rejält som det anstår en lantjunkare. Jag har också

för mig att Bismarck på bjudningar brukade ha med sig en smörgås inslagen i papper, ifall maten inte skulle passa honom...

Bismarck hade som vi sett tidigare mer eller mindre hetsat Frankrike till krig med Preussen, ett krig denna stat vann till evig grämselse för fransmännen. En konstant genom *Vilhelm II:s* regering var också ett ovänligt sinnat Frankrike, det ville ju ha tillbaka Elsass och Lothringen. Vilhelm å sin sida accepterade sakernas tillstånd, man fick tåla fransmännens avoghet, men han "hämnades" genom att vid hovet låta döpa om de franska maträttsnamnen. All lyxmat gick ju på den tiden i fransk stil. Så blev till exempel "canapé d' anchois" till "kleine Fische zur Divan"... Poängen är här att *canapé* dels är en kantskuren smörgås, dels en möbel; översättligt.

Samma språkpurism märker man även i Ryssland. Se bara på en passage ur Leo Tolstoj's "Anna Karenina", där Stephan Arkadjevitj Oblonskij konsekvent översätter alla franska maträttsnamn han beställer:

– Ge oss alltså, min vän, två dussin, nej, det är för lite, tre dussin ostron och så grönsakssoppa.

– *Printanier*, inföll tataren (= servitören). Men Stephan Arkadjevitj ville inte låta honom ha nöjet att få rätterna nämnda vid franska namn.

– Grönsakssoppan, du vet. Sedan piggar med tjock sås och så – rostbiff, men se till att den är mör. Sedan kapun, ja, och så inlagd frukt.

Tataren som erinrade sig Stephan Arkadjevitjs vana att inte nämna rätterna efter den franska matsedeln upprepade inte efter honom var rätt för sig, men kunde sedan inte neka sig nöjet att högt gå igenom hela beställningen efter matsedeln: *potage printanier – turbot sauce Beaumarchais – poularde à l' estragon – macédoine de fruits...*

(efter Gellerfeldt)

När vi ändå är i Ryssland kan vi väl återge *Peter den stores* matvanor. Troyat säger till exempel att denne åt med fingrarna, men det var vanligt på den tiden för det gjorde även Ludvig XIV. Men Troyat kan ha rätt i att Peter allmänt hade dåligt bordsskick; han spillde t ex sås över sig och torkade sig om munnen med handen. Han hade förvisso eget bestick i form av sked, kniv och gaffel med sig överallt men han använde dem sällan, händerna fick duga. Troyat:

Kulinariskt raffinemang tråkade ut honom. Han var förtjust i stuvningar, grynvälling, kålsoppa, gelé på spädgris, gurkor och saltade citroner, limburgskinka och lök som förtärdes rå med svart bröd. Aldrig fisk däremot eller sockrade rätter, som han enligt vad han påstod kände sig tung i magen av.

I dryckesväg gillade Peter vodka, öl på korn, tokajer och vin. Det behöver väl inte tilläggas att det dracks tappert vid hans hov. För övrigt är ju det ovan nämnda svarta brö-

det en rysk specialitet. Jag tänker här på när Molotov var på besök i USA en gång; när man lät undersöka hans väska fann man i denna en revolver och en bit svart bröd...