

# MÅL I MUN



# MÅL I MUN

**Karl-Erik Tysk (red.)**

Boken är tryckt med bidrag från

*Grevillis fond*

Skaraborgs Akademi  
Sekreterare Karl-Erik Tysk  
karlerik.tysk@gmail.com

© Författarna och Skaraborgs Akademi  
Omslagsbild: Potatisätarna (van Gogh)  
Tryckt av Solveigs tryckeri, Skara 2017  
ISBN 978-91-974744-6-0

# Innehåll

|                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Förord</b>                                                        | 7   |
| Lars Bäckström                                                       |     |
| <b>Landshövding med mål i mun,<br/>från en akademi till en annan</b> | 9   |
| Carl Henrik Ohlsson                                                  |     |
| <b>Från jord till bord</b>                                           | 19  |
| Sören Häggroth                                                       |     |
| <b>Rörstrands</b>                                                    | 27  |
| Marianne Ahrne                                                       |     |
| <b>...och kräftor i augusti månad</b>                                | 39  |
| Sören Holmberg                                                       |     |
| <b>Vad åt Magnus Gabriel De la Gardie</b>                            | 51  |
| Jan Mårtenson                                                        |     |
| <b>Mina två mormödrar och deras kokkonst</b>                         | 77  |
| Bengt Knutsson                                                       |     |
| <b>Arabisk gästfrihet — helighet och dubbel förpliktelse</b>         | 87  |
| Per Bergström                                                        |     |
| <b>"En slöss ente vi' grillen"</b>                                   | 107 |
| Madelene Sandström                                                   |     |
| <b>Morotspannkaka med fläsk</b>                                      | 117 |
| Åsa Brandt                                                           |     |
| <b>I ransoneringskortens tid</b>                                     | 129 |
| Karl-Erik Tysk                                                       |     |
| <b>Der Mensch ist was er isst</b>                                    | 135 |
| Karl-Erik Tysk                                                       |     |
| <b>Lenny Clarhäll</b>                                                | 147 |
| <b>Författarna</b>                                                   | 154 |
| <b>Skaraborgs Akademi</b>                                            | 159 |
| <b>Hedersskaraborgare</b>                                            | 160 |

## **Skrifter utgivna av Skaraborgs Akademi**

1. Snille och Blixt I, 2003
2. Snille och Blixt II, 2004
3. Snille och Blixt III, 2009
4. Mitt Skaraborg, 2012
5. Från Beowulf till Stikkan Anderson, 2013
6. Samma grogrund – olika blomning, 2014
7. Från Skaraborg till evigheten, 2015
8. Skaraborgare – finns dom?, 2016
9. Mål i mun, 2017

## Förord

Detta är en bok om mat men också mycket annat. Det svenska ordet mål har många betydelser. En handlar om språket, en annan om maten. I de artiklar som följer finns rika exempel på båda. Uppenbarligen har de som skrivit haft mål i mun, flera är vana och kända skribenter. De har alla dessutom haft mat, åtminstone i vidaste bemärkelse, som sitt mål. Allt detta har de gjort såväl med rågat mål som i oträngt mål, för att anknyta till ett äldre språkbruk. Geografiskt rör de sig från Skaraborg ut i den vida världen, ända bort till Orienten. Historiskt spänner de från 1600-talets Magnus Gabriel De la Gardie till nutid. Innehållsmässigt från matlagningens alla ingredienser till födans filosofiska mening.

Redaktören





## LARS BÄCKSTRÖM

### **Landshövding med mål i mun, från en akademi till en annan**

Jag var verksam som landshövding i det vida länet Västra Götaland från januari 2008 till och med januari 2017. Därför har jag fått förmånen att som en sorts invandrare bli ledamot av Skaraborgs akademi, vilket jag ser som bevis på akademins vidsynthet.

Landshövdingetiden omfattade nio fantastiskt spännande och intressanta år. Länet är i och för sig inte mycket större till ytan än Värmland eller Dalarna, och det är definitivt mindre än de flesta norrlandslän.

Men Västra Götaland är större på ett annat sätt. Länet rymmer tre landskap, Dalsland, Bohuslän och Västergötland. Det rymmer också tre tidigare län, Göteborgs och Bohuslän samt Skaraborgs län. Det är

värt att notera att när Axel Oxenstierna skapade länen, delades Västergötland upp i två: Skaraborgs län och Älvsborgs län.

Varför beslöt Oxenstierna detta? Sannolikt gjorde han bedömningen att Västergötland rymde så mycket att det inte fick plats i ett län.

Skaraborg är en mycket speciell del av Sverige. Här kristnades Sverige, här döptes Olof Skötkonung, och här ligger Birger Jarl begravd nära Katas gård och kyrka i Varnhem. Här i Skaraborg formades Västgötalagen, och alla götars ting hölls i Skara. Skaraborgarna hade mål i mun när det gällde tro, lag och politik.

Brecht sa, först kommer maten, sen kommer moralen. Det är sant. Men i Skaraborg kunde mat och moral gå hand i hand. Skaraborgsslätterna var som Bibelns Kanaan, landet som flyter av mjölk och honung. Här skapades från kondenserad mjölk, ost och smör och från åkerns gyllne säd, bröd. Här blev från humle och honung, mjöd och öl. Ja ordet smekmånad, honey moon, kommer från vanan att ge öl med honung till den nya frun som går i väntans tider.

Man kan förstå att Olof Rudbeck ville förlägga Edens lustgård till Skaraborg. Han ansåg att det var Goternas urhem. Varken teologiskt eller historiskt bekräftat men tanken säger ändå mycket om bygden.

Själv är jag uppväxt i det mer karga Bohuslän. I Bohuslän sjöng man: "här uti det vackra Bohuslän

här växer inga päronträd.” Nej i Bohuslän gällde det blå havets skörd och inte åkerns gröna och gula. Efter uppväxten där och som dess riksdagsledamot i arton år fanns mycket nytt att lära när jag blev landshövding i Västra Götalands län. Min gamla valkrets Bohuslän och storstaden Göteborg kände jag väl. Dalsland var mig också bekant, och gott kände jag Sjuhärads och Borås från barndomens skolresor och vuxenlivets köpresor.

Min fru förstod läget. Hon sa, du skall satsa på att lära dig allt om Skaraborg, för den delen av länet känner du minst. Jag gjorde som hon sa. Hon har lärt mig att en lydig man är en lycklig man. Jag ville lära mig allt om Skaraborg, men mitt första matmöte i länet blev hemskt.

Frun och jag blev inbjudna av åldermannen bland hövdingar, Björn Ericsson, för att gå landshövdingeskolan. Det var österut bland östgötarna i Linköping. Han lärde oss mycket om respekt i både stort och smått. Han betonade att en landshövding liksom Fridolin måste ha mål i mun och tala ”med bönder på böndernas sätt men med lärde män på latin.”

Han ville lära oss att en landshövding även väl måste låta sig trakteras och traktera länets gäster. Ingen gäst må gå hungrig eller missnöjd från residenset. Landshövdingen bjöd oss på vad han menade var det bästa, och det var det nog.

Men ändock, man bör vara försiktig med skaldjur öster om Vättern. På natten blev jag magsjuk. Men som en stoiker steg jag upp för att möta mitt öde. Det var landsbygdsbesök i Skaraborg med LRF. Skaraborgs bönder hade i Skara dukat upp med allt man kan begära och lite till för det som i det militära kallas "förstärkt frukost". Och som goda lantmän hade de även ställt fram många stora kannor kaffe.

Som en bleksiktig akademiker rosslade jag fram, – kan man få lite te? Alla odalmän vet att det nästan bara är stadsbor och sjuka människor som önskar te. De bedömde mig som stadsbo. Ett lätt tumult bröt ut och efter någon kvart fick jag lite varmt vatten och en påse. Sedan var jag som en soldat under Nelson, jag gjorde min plikt, åt, lyssnade och lärde.

Därefter väntade besök på en biogasanläggning för rötning av gödsel. Det luktade inte fint utan sk... Som en sann Spartan försökte jag uthärda dofterna. Det blev snart än värre, en gigantisk lunchbuffé. Under eftermiddagen besökte vi en mjölkbonde: regn, lera, dynga och en kartong med semlor. Det var en trött och sjuk landshövding som fann frid om aftonen i Göteborg.

Denna min första dag i Skaraborg var lärorik men hemsk. De följande dagarna bjöd enbart goda matminnen.

Strax blev frun och jag inbjudna till böndernas bal på Rosers salonger i Skara. Där var vattenskador i taket men inte nere i salen. Faten och glasen var inte det minsta vattenskadade. Jag fick smaka förre landshövdingens favoritdryck Läckösnapsen. Jag fick höra den fantastiska sången: "Hej bonnapöjkar ifrån landet mellan Vänern och Vättern."

Men där fanns även bondkvinnor, en sådan var Monika Didriksson. Hon kom att bli en vän och ibland konstruktiv motståndare. Hon var en kämpe för Skaraborgs bönder. När detta skrivs har hon nyligen gått bort. Jag vill dock här hedra hennes minne. Som motståndare kunde hon avväpnande säga: "Det är väl tur att vi tycker olika." Att säga så innebär att förstå vad demokrati är.

Monika Didriksson var en av de kvinnor som byggde upp folkrörelsen i Sverige. Hade vi haft fler av hennes sort, skulle Skaraborg varit en ännu bättre bygd och Sverige ett bättre land.

Men nu, åter till livet. Ganska snart efter bondebalen skulle vi i länsstyrelsen arrangera en konferens för vattendelationen. Det är en av regeringen utsedd delegation för att fatta principiella beslut om Sveriges vattenförvaltning.

Mina medarbetare undrade om vi kunde bjuda dem på en ostprovning på hotellet Lumber och Karle

i Kvänum. Jag var tveksam. Jag tänkte, är det egentligen vinet de är ute efter? Ni vet, ost kräver ofta vin. Jag sade dock ja, men tillade: inga överdrifter.

Jag fick fel. Det blev mycket mer än planerat. Det blev inte för mycket vin. Det blev dock mycket av ost och det blev mycket av Sivan. Denna kvinna, säg Sivan det räcker, 2016 års hedersskaraborgare. En kvinna som inte går att beskriva i ord, hon bör upplevas. En kvinna med kärlek till livet och ost. Vi blev genast vänner. Någon tid senare fick jag glädjen att inviga hennes ostvagn på torget i Vara.

Sedan följde otaliga möten med andra kring matlandet Skaraborg. En av de viktigaste personerna blev länets egen matlandsambassadör, utsedd av regeringen, Claes Wernersson.

Han och frun verkade från företaget Kvänums mat och malt. Dit tog vi länets egen hertiginna, Kronprinsessan Viktoria och Prins Daniel, hertigparet av Västergötland. Det blev en härlig lunch i Kvänums gamla ladugård.

Basen för matlandsarbetet var dock den ideella föreningen Livsmedel i Väst med sina företag, inte minst aktiebolaget Lokalproducerat i Väst. Denna förening fortsätter, och aktiebolaget frodas och gör goda insatser för matkulturen i Skaraborg. Inte minst genom att förse oss alla med Kalvdans från Kuling.

Mat från Skaraborg är alltid lokalproducerad. Det hörs på namnet. Men ibland far denna mat, liksom

nationalsången, ärad över världen. Det gäller till exempel rätterna från familjen Dafgårds i Dalby, strax utanför Lidköping.

När man varit där och sett hur dess personal, kvinnorna, handrullar kåldolmarna, då förstår man vad mathantverk kan vara. Företaget lyckas med att sälja fryst "franskt" lantbröd från Skaraborg till fransmännen. I Skaraborg är allt möjligt, även att sälja sand till Sahara.

Jag läste en gång att region Skåne skrev att de var Sveriges Provence. Det kanske de har rätt i, men i så fall är Toscana Italiens Skaraborg.

Men länet var stort och ibland var uppgiften nästan övermäktig. Så var det när ICA skulle ta fram Sveriges nya landskapsrätter. För varje landskap en jury. Och för varje landskap skulle tre förrätter och tre huvudrätter provätas. I varje jury skulle landshövdingen vara ordförande.

Jag infann mig på ICA provkök och förstod min uppgift. Det var nio förrätter, nio varmrätter och nio efterrätter och detta i en följd. Ja, i den följd som följer av att juryn byts men inte dess ordförande. Jag erinrade mig kungen som så småningom blev tämligen fet och sade till mig själv: förfäras ej du lilla hop.

Jag klarade uppgiften om än med viss så kallad paltkoma. Från Skaraborg – Västergötland minns jag än den meny som vann.

Det var raggvåfflor med kräfröra, toppade med sikrom från Vänerns vatten. Kräftorna kom från Vättern. Det var för att nästan citera ICA boken, en salig blandning från Skaraborgs skogar och marker. En fin balans av surt, salt och kryddstarkt.

Sedan följde desserten. Jag brukar nästan aldrig mer än peta i desserten. Denna gick dock inte att motstå. Det var fryst körsbärstårta med choklad. Och inte bara körsbär – det var sötbär från Billingen.

Ja, mycket finns att säga från mina Odysséer i matlandet Skaraborg. Det är ett land både för Gourméer och Gourmänder.

Alla regioner, alla län och landskap har sin höjdpunkt. Där man siktar på och i vissa stunder når Parnassen finns också alltid en akademi. Det är därför det finns en Skaraborgsakademi.

Det är därför det också finns en akademi för Västergötlands, Skaraborgs, främsta rätt. Ja, ni förstår, det gäller Grynkorven. Vad dricker man till? En sann skaraborgare säger: grynkorven får alla drycker att sjunga, allt från en Pinot Noir till ett aromatiskt veteöl.

Mitt första teoretiska möte med Grynkorven var den klassiska monologen av Povel Ramel. Ni kanske minns: "Grynkorv kan sägas på många små sätt." Min älskade grynkorv.

Grynkorvsakademin startade 2005. Jag kom att bli invald i den år 2011, redan innan jag blev invald i



Skaraborgsakademin. Jag fick tallrik nummer tre. Innan dess fanns nidvisor om att tidigare landshövdingar inte förstått grynkorvens rätta kvalitet.

Med mitt inträde försvann denna tidigare konflikt. För att något återgälda denna ära arrangerade länsstyrelsen en grynkorvsmiddag på residenset Marieholm i Mariestad. Min mage minns ännu med välbehag detta tabberas på grynkorv. På middagen på Marieholm provåts, besjöngs och hyllades många produkter från Skaraborgs alla grynkorvsproducenter.

Grynkorvsakademin arbetar oförtröttligt, och bland dess medlemmar märks naturligtvis några av grundarna, "fjälster" Tommy Kron, Börje Bredlind, Gillis Hellberg, samt namnkunniga personer som biskop Åke Bonnier, kockar som Leif Mannerström och Alexandra Zazzi.

Grynkorvens dag är den tredje torsdagen i oktober, år 2017 således den 19:e oktober. Det finns dessutom ett flertal andra viktiga dagar, som korvaskoj på våren och grynkorvsfestivalen i augusti. I år hösten 2017 kommer dessutom ett stipendium för rejäl husmanskost att delas ut.

Ingen kommer nog att bli förvånad om en rätt från Skaraborg där grynkorv ingår kommer att vinna, kanske grynkorvssylta på en rejäl macka?

Jag förutsätter att Skaraborgsakademin kommer att hedra sin kusin Grynkorvsakademin med en festmåltid där grynkorv blir hedersgästen.

CARL HENRIK OHLSSON

## **Från jord till bord**

I takt med urbaniseringen har det blivit allt mer nödvändigt att närma konsumenterna som tappat fotfästet med myllan till producenterna lokalt. I Skaraborg har detta konsumentfokus genom decennierna kommit till uttryck på många sätt. Här följer en resumé av vad som hänt från jord till bord:

1814 efterlyste kung Karl XIV Johan genom Kungliga Skogs- och Lantbruksakademien "en stark samlande kraft på landsbygden." Man beslöt att starta Hushållningssällskap i alla län. 1846 startade dessa i sin tur, bland mycket annat nyttigt, även lantbruksutställningar. Det blev inledningen till en hundraårig epok i lantbrukets utveckling.

Eftersom merparten av befolkningen bodde på landsbygden och levde nära eller själva var del i livsmedelskedjan, så var lantbruksutställningarna helt

inriktade på producenterna med djurutställningar och uppvisande av ny teknik för att kunna bibehålla den beslutade minst hundra procentiga självförsörjningsgraden.

1935 förlades, efter tre års planerande, det första allmänna distriktslantbruksmötet till Axevalla Hed. Det skedde i midsommartid, under sex dagar med strålande väder. Det blev så varmt att vatten kördes i skytteltrafik med dåtidens mejerimjölkvagnar till de törstande 71 000 besökarna. Det var ett av flera inslag av konsumentkaraktär som visade industrialiseringens och urbaniseringens snabba utveckling mellan världskrigen. Utställningsaffischens program gav upphov till en anekdot:

Kl. 10.00. Utställningen öppnar. Kl. 10.30. Kreaturen anlända. Kl. 11.00. Svinen anlända. Kl. 11.30. Eders Kungligheter anlända. Kl. 12.00. Gemensam middag!

1958 blev en milstolpe för utvecklingen av lantbruksutställningar med ursprung i Skaraborg: Då anordnades Europeiska Lantbruksmässan Axevalla (ELMA). Året därpå arrangerade Hushållningssällskapen Rikslantbruksmötet (RILA) vid Rosenlund i Jönköping. Organisationschef för såväl ELMA som RILA var Eric Hållander, ägare och vd för Västergötlands tryckeri i Skara. Han startade även motsvarande skogsmässa längs Norrlandskusten, NOLIA.

Från 1961 har jord- och skogsbruksmässan i Jönköping hetat ELMIA, där I står för tillägget industri. Den har utvecklats till Sveriges särklassigt största permanenta utställningsområde. Men ursprunget är likt Svea Rikes vagga alltifrån Skaraborg!

1985 fick undertecknad av bestyrelsen för Skaraborgs läns Hushållningssällskap ansvaret som utställningskommissarie för 50-årsfirandet av första lantbruksmötet på Axevalla Hed. En utmaning med 130 utställare, 300 djur, och 2 000 kvadratmeter utställningsyta under tak som byggdes upp för eventet av frivilliga gillesmedlemmar. Det kom cirka 35 000 besökare på fem dagar i anslutning till Trippeltravet och Stochampionatet på Axevalla travbana!

Vi döpte utställningen till "från jord till bord" för både dig som är konsument och producent. Ur programbladet saxar jag min välkomsthälsning: "Tidsmässigt har det aldrig känts mer angeläget att klargöra kedjan och minska klyftan från jord till bord. Vi välkomnar alla som deltar i kedjan från jord till bord. Bordet är dukat, låt dig väl smaka!"

En av de mest besökta avdelningarna kallades "Mat är sköj" där Hushållningssällskapens hemkonsulenter presenterade lokala matrecept. Utställningen blev en succé på många sätt eftersom den både lockade travbesökare och barnfamiljer till Bert Karlssons nyöppnade Sommarland. Det ledde till att den upprepades såväl 1987 som 1989 med fortsatt

lyckat resultat, fastän det varje gång gav upphov till trafikkaos ända ut på E20!

1991 var det dags att ta konceptet från jord till bord vidare till storstaden Göteborg. Artistchefen på Liseberg ringde och önskade att vi skulle göra en skördehelg på Liseberg.

”Vi kommer om vi får lika bra betalt som bästa artisterna på Stora Scenen, för vi levererar stor scenkonst”, svarade jag kaxigt. – Och vi fick det! Därmed var Landsbygdsfesten på Liseberg född. Ett evenemang som direkt slog publikrekord för en septemberhelg och som pågick med de fyra västsvenska Hushållningssällskapen som arrangörer i tre år, innan Liseberg tog över i egen regi.

Än idag är denna skördefest en av de mest publikdragande helgerna på Liseberg! Vi hade bland annat tävling i mjölkning på stora scenen. Det blev huvudrubrik och bild på Göteborgspostens förstasida dagen efter. Här skrevs också om Drängastenslyftet och om barn i cowboydräkter som visade kalvar. På nöjesfältet fanns hundratals matstånd med lokala specialiteter till besökarna. Sällan har kedjan från jord till bord känts så nära!

1992 tog Hushållningssällskapet Skaraborg även initiativet till en lokal matbok som byggde på alla recept som samlades in av hemkonsulenter genom våra utställningar. Bokens namn blev ”Västgötamat – en kulinarisk resa från jord till bord”. Den blev en

succé som trycktes om tre gånger fram till 1996 och sålde slut på 11 000 exemplar som nu finns spridda till glädje och nytta för alla som värnar lokala mattraditioner.

På 1990-talet övergick de tidigare stora utställningarna mer till lokala företeelser i skuggan av ELMIA och Borgeby i Skåne som alltmer blev riksutställningar. Ett bestående exempel på detta är Logårdsdagarna på Hushållningssällskapets donationsgård utanför Grästorp. Som komplement utvecklades även Farmer' finns fortfarande kvar.

På motsvarande sätt blev vi sedan, vid en studiereisa till södra England, inspirerade av Bed&Breakfastkonceptet. Detta förädlades på hemmaplan till Bo på Lantgård, vilket blivit ett begrepp inom besöksnäringen. Här utvecklades även flera lokala varumärken och destinationer som t.ex. Gården-produkter, Västgötalandet, Lokalproducerat i Väst samt ett stort antal egna gårdsbutiker: caféer och restauranger med egna varumärken.

Fler mötesplatser där producenter och konsumenter möttes bildades bl.a. på Sötåsens Lantbruksskola liksom på Logårdspuben och Café Viken. Inom fiskeområdet utvecklades det unika Hökensås Sportfiske i regi av Skaraborgs läns Hushållningssällskap. Det blev landets lönsammaste sportfiskeområde med cirka 30 000 sålda fiskekort bland 300 000 fri-luftsbesökare i naturreservatet Hökensås.

En viktig delmängd blev Fishing Top Ten där Turistrådet marknadsförde de tio bästa fiskevattnen i Sverige med sikte på utländska besökare. Affärsidén för helheten blev "från rom till gom", vilket travestierar från jord till bord. Hökensås Sportfiske äger hela kedjan från kläckningsanläggningarna på Källefall, via fiskodlingar där och i Baltak ut till de tjugotalet rena Hökensåssjöarna där put and take-fisket utövas. Hökensås Vårdshus samarbetar med Hökensås semesterby. Kort sagt framgången ligger i att kontrollera hela kedjan från rom till gom. Integrering i värdekedjan är nyckeln till hållbar tillväxt!

Under 2000-talet (2010, 2012 och 2014), återkom från jord till bord i ny tappning med tre På Landet-mässor i anslutning till Axevalla Travbana. Ledstjärnan för mässorna var det goda livet på landet och 10–20 000 besökare upplevde detta varje gång. De flesta centralorter i Skaraborg har numera skördefester eller motsvarande landsbygdsfirande på sina respektive torg, gärna med lokala specialiteter såsom t.ex. Jordgubbens Dag i Vara.

Den fest som utvecklats mest publikmässigt är Matfestivalen i Skövde sista helgen i augusti. Den startades 1998 som SM i grillning men har blivit långt större än så. Matfestivalen lockar nu årligen cirka 50 000 besökare som äter i snitt 75 000 smakportioner av lokala specialiteter. Hertig Johans Torg omvandlas till ett stort salutorg för närproducerat. Detta har



även fört med sig att hela kockeliten vill vara på plats och uppträda med sina matkonster.

Skövde Outdoor Festival, som markerar människors nyvunna intresse för friluftsliv och natur, har sedan den startades också knutit an till matkonsten. Därigenom bildades i fjol kock-SM i utomhusmatlagning, vilket redan på grund av stort intresse lett till en kvaltävling i Skellefteå. Svenska mästerskapet avgörs på Billingen under denna festival i år!

Var finns morgondagens mötesplatser från jord till bord? I en allt mer digital värld gäller det att mötas på konsumenternas egna villkor. Alla livsmedelsföretag måste klara livsmedelskraven med minst EU-standard i en öppen och fri marknad. Alla måste också finnas i den digitala världen med egna hemsidor och möjlighet till alltfler affärer via nätet.

Ett exempel på detta är att Skaraborg är föregångare i landet med att starta Rekoringar enligt finsk modell. Ett slags bakluckeloppis med lokal mat som marknadsförs via Facebook och betalas via Swish. I skrivande stund finns ett trettiotal rekoringar initierade av Lokalproducerat i Väst i Skaraborg! Kosläpp på våren, öppna gårdar, lokala producentbloggare och Farmer's Dinner är ytterligare exempel på innovativa sätt att korta kedjan från jord till bord.

Fortfarande väntar jag dock på initiativ att korta hela kedjan från jord till bord med en heltäckande

Skaraborgsk saluhall som etableras i strategiskt exponeringsläge på hemmaplan! Affärsidén torde bli: Dä sa va terättalagt, billit, görgött – å nöttit!

Avslutningsvis vill jag, mot bakgrund av ovanstående historiebeskrivning, reflektera över mantrat tänk globalt och handla lokalt: i takt med att landsbygden avfolkades och urbaniseringen ökade som följd av industrialiseringen, har människor alltid törstat efter lokal matkunskap från jord till bord.

Definitionen av välfärdsbarn på sextioalet, att det var barn födda i staden av föräldrar som bott hela sitt liv i staden är talande och skrämmande. Tvärtom anser jag att det är konsumenter som lever nära producenterna och naturen som är morgondagens vinnare. Under kunskaps- och IT-samhällets framväxt har medvetenheten om de positiva hälsoeffekter som skapas av närproducerad mat har ökat kraftigt.

Lägg därtill de goda samhällseffekter som skapas av lokalproducerad mat i form av ekonomisk, social och miljömässig hållbarhet. Därför är vi på god väg att förlänga och fylla vår devis med ett livsnödvändigt ökat kretsloppstänkande: Från jord till bord – och åter jord igen!

# SÖREN HÄGGROTH

## Rörstrand

I äldre tider åt vi mycket salt, rökt och torkad mat. Den torra maten lades på brödkakor och doppades i grytor med välling eller gröt. Både trä- och tenntallrikarna började användas på 1500-talet och de fanns kvar på matborden ända fram till början av 1800-talet. Vid mitten av 1800-talet tog porslinet över. Tallriken har i stort sett varit sig lik sedan dess.

Serviser började komma under 1800-talet. Servisen var både en bruksvara och en statusbärare. Att äga en servis var ett sätt att markera social ställning och att visa vad man hade råd med.

För fabriken var dekoren ett sätt att förnya porslinet, att hålla modeller levande genom trender och smakskiften. Med sina ränder, streck, linjer och ro-

mantiska blommor blev tallriken och servisen bruksföremål som levde mycket nära människorna. En stor del av det porslin som vi har vuxit upp med och använt som vuxna har haft en tydlig estetisk prägel. Många framträdande konstnärer har bidragit till denna vardagsestetik.

Innan vi i Sverige hade lärt oss att tillverka porslin åt vi på tallrikar som var grova och porösa och kallades fajans. Men det skulle dröja innan det svensktillverkade porslinet skulle slå ut det porslin som kineserna hade tillverkat i tusentals år och som importerades i stora mängder till Sverige från 1700-talet och framåt.

## **Företaget etableras**

En tysk porslinstillverkare, Johann Wulf, lyckades övertala en grupp välbeställda adelsmän och köpmän att finansiera en första svensk porslinsfabrik vid Rörstrands slott i centrala Stockholm år 1726. Slottet låg vid Klara sjö, där den nuvarande järnvägsstationen är belägen. Det skulle emellertid dröja ett par decennier innan porslinstillverkningen började på allvar, det tog tid att finna den rätta leran och tekniken var komplicerad.

Rörstrand var från början utsatt för en hård konkurrens, inte bara från kinesiskt porslin. Grundandet av Mariebergs porslinsfabrik år 1758 innebar att

Rörstrands tappade marknadsandelar, men ganska snart drabbades konkurrenten av ekonomiska problem och 1782 kunde Rörstrand köpa upp Marieberg. Efter det att Marieberg hade lagts ned var Rörstrand den enda större svenska porslinsfabriken. När Gustavsbergs porslinsfabrik grundades 1825 fick Rörstrand åter konkurrens, något som anses ha bidragit till att den svenska porslinskulturen utvecklades i positiv riktning.

Med Gustavsbergs inträde på marknaden tog produktionen av moderna serviser i flintgods fart på allvar. Men bruket att använda serviser var länge förbehållet de övre skikten i samhället.

Vid mitten av 1850-talet började Rörstrand äntligen tillverka porslin, närmare bestämt benporslin. Detta består till 50 procent av benaska och denna ingrediens gör att porslinet blir genomlysbart. Detta är ett kriterium som man eftersträvat alltsedan kinesiskt porslin i stort antal började strömma in på den svenska marknaden med de ostindiska kompaniernas båtlastar i början av 1700-talet. Rörstrand blir nu en av Sveriges största industrier. År 1900 hade företaget cirka 1 100 anställda.

År 1874 grundade Rörstrand Arabia utanför Helsingfors för att lättare kunna etablera sig på den ryska marknaden, Finland tillhörde vid denna tid Ryssland. Arabia såldes 1916, men så småningom skulle Rörstrand köpas av Arabia.

## **Två framstående formgivare**

Vid slutet av 1800-talet började Rörstrand på allvar knyta konstnärer till sin verksamhet. Alf Wallander var det första stora namnet, som kom att stärka Rörstrands konstnärliga profil, det skulle dock komma många konstnärer efter honom, vilka skulle göra Rörstrand respekterat och känt i vida kretsar.

Wallander blev Rörstrands stora formgivare inom jugendstilen, vilket för övrigt uppmärksammades i en utställning i Thielska galleriet under 2017. Vid sidan av Gunnar G:son Wennerberg var Wallander den dominerande konstnären inom svensk jugendstil under en tioårsperiod runt sekelskiftet 1900. Wallander var den som introducerade konstgodset i Rörstrand. Rörstrand blev därigenom en producent av unika, signerade konstverk. Alf Wallanders eget konstgods bröt med konventionerna och smälte samman måleriets nordiska ljus med växter, djur, och fantasivarelser under blanka lasyrer enligt dansk förebild. Efter en tioårsperiod var emellertid jugendstilen passerad av andra smakriktningar.

Wallander bidrog till att Rörstrands produkter fick världsrykte och företaget deltog med framgång i många konst- och industriutställningar. Vid den stora konst- och industriutställningen som ägde rum i Stockholm 1897 fick Rörstrand en guldmedalj för

sin kollektion som inte bara består av Alf Wallanders verk. Konstnärinnan Anna Boberg bidrog med en påfågelves som också rönt stor uppmärksamhet.

Rörstrand fick sitt stora internationella genombrott på världsutställningen i Paris 1900. Det nya jugendinspirerade konstgodset fick stora framgångar och Rörstrand tilldelades ett hedersdiplom.

En annan formgivare som hade stor betydelse för Rörstrands position under de tidiga åren var Louise Adelborg. Ingen förtjänar epitetet "Rörstrands grand old lady" bättre än hon. Från 1915 fram till sin död 1971 stod den tidigare teckningsläraren för en dekor som alltid har hyllats i designkretsar. Genombrottet kom 1923 med vasen Vase.

På Stockholmsutställningen sju år senare skulle dekorens veteax dyka upp igen. Nu inför en hel världs beundrande blickar och under namnet Nationalservisen, senare Swedish Grace. Denna servis har uppnått kultstatus. Det starka och tåliga fältspat-porslinet med de stilrena veteaxen lanserades från början enbart i vitt. Numera finns Swedish Grace i en hel palett av kulörer, vilket ger olika kreativa dukningsmöjligheter för den som gärna varierar matbordets utseende.

## **Rörstrand flyttar till Lidköping**

Vid 1920-talets början möter Rörstrand och andra

porslinstillverkare en hårdnande konkurrens från importerat porslin och branschen råkar i djup kris. Stockholms utbyggnad gjorde att den mark som Rörstrand ägde behövdes för bostäder. Rörstrand sålde marken och fabriken revs. Idag är Rörstrands-gatan i Vasastan den plats som minner om den porslinstillverkning som ägde rum där fram till 1926. Rörstrands tillverkning flyttade först till Göteborg, men redan efter några år flyttades delar av tillverkningen till Lidköping. Efter 1941 skedde hela produktionen i Lidköping.

Redan innan Rörstrand etablerade sig i Lidköping fanns porslinstillverkning i Lidköping. Nymans porslinsmåleri hade startat redan 1898 och AB Lidköpings Porslinsfabrik (ALP) hade anlagts 1912. ALP var en för tiden toppmodern fältspatsfabrik. År 1929 köpte Skånska Cementgjuteriet och Arabia Rörstrand men 1931 blev Rörstrand och AB Lidköpings porslinsfabrik en enhet, ägd av Skånska Cementgjuteriet ensamt.

År 1932 blev Fredrik Wehtje från ägarfamiljen Wehtje ny VD för Rörstrand. Fredrik Wehtje kom att få en stor betydelse för fabriken modernisering och för att ännu fler konstnärer anställdes. Han lär ha sagt: "Att ha en porslinsfabrik utan konstnärer är som att ha en verkstad utan konstruktionsavdelning". Genom att Wehtje förstod betydelsen av att ha duktiga konstnärer knutna till företaget kom han att



få en mycket stor betydelse för företagets utveckling under de cirka 30 år som han ledde företaget. Han stannade på sin post ända till 1963.

## **Serviser för folkhemmet**

Det är först under 1800-talet man kan tala om serviser i egentlig mening. Det handlade då om att beställa större bordsuppsättningar, men det mesta var beställningsvaror och några namngivna serviser fanns inte. Denna typ av serviser beställdes främst av överklassen, och det kunde vara adliga vapen eller släktmonogram som brändes in i porslinet. Först i slutet av 1800-talet skapas riktiga namn på serviserna, först i England men senare också hos Rörstrand. Många av dessa serviser tillverkades långt in på 1900-talet som exempelvis *Bella*, *Vineta* och *Tyra* samt *Svenska slott*. En annan av Rörstrands långkörare var servisen *Grön Anna*.

Gunnar Nylund var en av de konstnärer som Wehtje knöt till företaget i början av 1930-talet. Nylund arbetade på Rörstrand från 1931 till 1955, större delen av tiden som konstnärlig ledare, senare återkom han som frilans under många år. Nylund byggde under 1930-talet upp en konstavdelning, företagets estetiska motor med modellörsverkstäder, glaslaboratorium, gjuterier och måleri. Han blev mest känd för sina matta fältspadsglaserade

stengods och för sina djurskulpturer. Hans stengodspjäser visades för första gången på ett konstgalleri år 1932 och blev en kulturell klassmarkering i det växande folkhemmets salonger.

Nylund stod under 1930-talet för de flesta av Lidköpingsfabrikens serviser. Under sin tid som konstnärlig ledare på Rörstrand arrangerade och designade Nylund ett 20-tal av fabriken utställningar. En av dessa utställningar var världsutställningen i Chicago 1933. Sin största samlingsutställning arrangerade han 1943, på Nationalmuseum i Stockholm: "Rörstrand under tre århundraden 1726–1943". Gunnar Nylund är en av de konstnärer som har betytt mest för Rörstrands etablering som tillverkare av stengods, serviser och köksserier för en bred kundkrets. Hans verk omnämns i de flesta fackböckerna om 1900-talets svenska keramik. Ett uttryck för hans betydelse är att Rörstrand på sitt museum sommaren 2017 arrangerade en separat Nylundutställning.

År 1932 introducerades en av Rörstrands största servisklassiker, lagom till 200-årsjubileet av det Svenska Ostindiska kompaniets bildande.

Under Wehtjes tid som VD för Rörstrand knöts även en del andra kända namn till Rörstrand. Carl-Harry Stålhane var verksam vid Rörstrand från 1939 till 1973.

Hertha Bengtsson anställdes 1941 och kom att skapa två välkända serviser: *Blå eld* och *Koka blå*. Hon

kom att gå i bräsch för Rörstrand då det gällde att skapa föremål och serviser enligt parollen "vackrare vardagsvara", som var populär i början av 1950-talet. År 1950 började Marianne Westman på Rörstrand och under sina 21 år på Rörstrand formgav Westman bland annat de nu klassiska, naturinspirerade serviserna *Picknick* och blåblommiga *Mon Amie* (1952), vilka brukar framhållas som exempel på god, skandinavisk 50-talsdesign. Hon arbetade under stor frihet och kom att introducera flera storsäljande serviser. Hennes produktion lär under en period ha stått för 45 procent av företagets omsättning.

Sylvia Leuchovius anställdes som konstnär 1949 och stannade till 1971. Hon har mest blivit känd för sitt utsökta konstgods som beskrivits som "poesi i lera och färg". Hon gjorde även dekoren till jubileumsservisen 1976, *Sylvia*.

1950-talet brukar beskrivas som Rörstrands främsta årtionde. Nu hade företaget 1 500 anställda, vilket innebar att cirka en tiondel av de arbetande i Lidköping hade sin anställning vid Rörstrand. Konstnärsstaben växte och växte och man gjorde om sin stämpel för att möta en allt större internationell publik. Tidigare hade man stämplat godset Rörstrand, Nu blev det istället Rörstrand, Sweden.

## Ägarbyten och nedläggning

Uppsala-Ekeby köpte Rörstrand 1964 och inledde omfattande rationaliseringar. Åren 1970–1971 avskedades 200 personer, vilket bland annat innebar att både konstnärer och skickliga yrkesmän lämnade företaget. Under de närmaste decennierna skulle ägarbytena komma i rask takt. Rörstrand ingår sedan 2007 i Fiskarskoncernen tillsammans med bland andra Iittala, Hackman och Arabia. Genom ett beslut 2004 förlades produktionen till Sri Lanka och Ungern. Den 30 december 2005 stängdes så fabriken i Lidköping och därmed avslutades en nästan 280-årig svensk industrihistoria. Vad som är kvar av Rörstrand i Lidköping idag är en butik och ett museum med ca 15 000 föremål från företagets rika produktion och företagets utvecklingsavdelning.

Trots ägarbyten och kraftiga neddragningar av verksamheten har Rörstrand under de senaste decennierna tagit fram en del nya produkter som har rönt stor uppmärksamhet. En sådan är *Nobelservisen* 1991, som har använts sedan dess på Nobelmiddagen. Under 2000-talet har Rörstrand börjat samarbeta med frilansande konstnärer, som mest arbetar i andra material. En av dessa är den välkände möbeldesignern Jonas Bohlin, som har skapat två serviser, *Corona* och *Quint*. Kläddesignern Filippa K har skapat kaffemuggar med textila mönster.

Rörstrand har genomgått stora yttre förändringar i form av ägarbyten och produktionsneddragningar i modern tid. Det konstnärliga innehållet i verksamheten har ändå kunnat hållas på en beundransvärt hög nivå. Företaget har alltid varit lyhört för förändringar i samhället, men har också varit banbrytande när det har gällt att utveckla porslinskonsten i ny riktning. Rörstrand är fortfarande en aktör att räkna med i vardagsdesignens viktiga område.



## MARIANNE AHRNE

### **...och kräftor i augusti månad**

Det torde vara svårt att hitta någon som är mindre lämpad än jag att skriva om mat i Skaraborg. Eller var som helst i världen. Det kulinariska är för mig en lika mörk kontinent som det kvinnliga var för Sigmund Freud. Något mer fasansfullt tråkigt än mat som samtalsämne har jag svårt att föreställa mig. Så fort det dyker upp en kock – och det är alldeles för ofta – stänger jag av TV och radio. När människor ägnar tid åt att berätta för andra vad de äter eller inte äter ser jag på dem med häpnad. Och nu ska jag, Gud hjälpe mig, bli en av dem!

Naturligtvis gillar jag att äta det jag tycker är gott. Jag livnär mig gärna på Mums-Mums och sega rätter, Marabou mjölkchoklad och hamburgare från MacDonalds. Men jag lagar aldrig mat, och mitt ointresse för recept och fiffiga, tillkrånglade rätter är

avgrundsdjupt. Det bästa jag vet är mjölk med O'boy, och eftersom Skaraborg är ett av Sveriges kotätaste områden kanske mjölken kan platsa som västgötsk specialitet. Det var i alla fall här jag lärde mig att handmjölka en ko. I mitt barndomsparadis Tidafors där vi bodde om somrarna fanns en bonde med fyra kor: Flora, Stjärna, Rosa och Rosetta. När jag var åtta år lyckades jag för första gången mjölka klar Rosetta medan bondhustrun Inga tog de andra tre. Jag var mer stolt över den bedriften än över en Guldbagge senare i livet. Att kväll efter kväll få sitta där på mjölkpallen och göra nytta – om än med värkande armar och en rytmiskt svischande kosvans över ansiktet – fick mig att känna att det fanns en plats i världen som var min.

Sedan tre år tillbaka har jag åter lyckan att bo på landet, nära kor och tjurar. Inte långt från min lilla gård i den skaraborgska ödemarken finns en bonde som heter Mattias. Han har en uppsättning fjällkor och driver ett ekologiskt gårdsmejeri. Här köper jag mjölk som smakar förr i tiden. Den säljs i glasflaskor med minst en decimeter tjock, gul grädde i mynningen. Också yoghurten är gudomlig. Jag äter den med vildhallon som finns i mängd runt knuten eller med blåbär som jag plockar i skogen. Fjällkon är ju inte på något sätt typisk för Skaraborg, och hon är känslig för fästingbett som hon inte är van vid. Mattias har haft otur med ett par kor som fått



sommarsjuka. Trots det oskyldiga namnet är det en otäck sjukdom som kan leda till döden om den inte upptäcks och behandlas direkt. Lyckligtvis drabbar den nästan aldrig kalvar, och de kor som överlevt blir så småningom resistenta.

Men låt mig återvända till barndom och uppväxt och den mat min mormor stoppade i mig. Jag hade dumpats i Falköping hos henne och min morfar när jag var tre år gammal och blev kvar tills jag tog studenten. Mormor var skåning, min morfar, som jag aldrig kallade för något annat än Adolf, var bohuslänning, och jag var en bastard med tjeckisk-judisk far.

Särskilt skaraborgsk var ingen av oss, men det var i alla fall här vi bodde. Mormor hade vuxit upp som dotter till slottsträdgårdsmästaren på Trollenäs slott och hade från sin pappa ärvt en passion för odling. På vintern pratade hon med sina krukväxter, och på sommaren var hon som lyckligast när hon fick gräva och skörda i trädgårdslandet eller ge sig ut på långa, ensliga strövtåg i jakt på kantareller. Men trots hennes intresse för morötter, kål och ärter kan jag inte minnas att Adolf eller jag någonsin åt en grönsak.

– Jag är ingen kanin! sa Adolf om något grönt till äventyrs hade landat på hans tallrik. Jordgubbar konsumerade vi däremot med massor av socker och grädde.

– BRRR! grimaserade Adolf. Surt så det skär bakom öronen. Och så öste han på ett halvt kilo socker till. Själv kunde jag nog sommartid tugga i mig en och annan rå morot, men det var "det hele". En enda gång prövade jag att bita i en tomat. Det var min morbror Olle som tagit sig för att sätta ett par plantor utanför köksfönstret på Tidafors. Han var stolt över att de burit frukt, för på den tiden var tomatodling något exotiskt, och jag ville gärna göra honom glad. Men jag tyckte det smakade förfärligt. Idag köper jag pliktskyldigast en eller två tomater om året, men ofta blir de liggande tills de ruttnar. Jag pressar mig till att äta tomat bara om jag bantar. Men inte ens en hägrande viktninskning skulle kunna få mig att inmundiga sallad, selleri, rödbetor, pepparrot eller rädisor.

Min andra morbror, Karl-Erik, som tyvärr lobotomerades för sin ångest och kort därefter hoppade ut genom fönstret, hade en mycket klok och vacker hustru som hette Ingeborg. När jag träffade henne i vuxen ålder kommenterade hon min mathållning under uppväxten:

– Tant Hedvig prövade vad som gick i dig, och sen serverade hon dig samma sak i sjutton år, sa hon. Jag hade aldrig reflekterat över den saken, aldrig tänkt på att andra kanske åt en varierad kost. Men Ingeborg hade rätt. Min meny under åren i Falköping var...

Frukost: choklad med vispgrädde och en macka med prickekorv.

Lunch: mannagrynsgröt med mjölk och socker och en klick smör i mitten.

Middag: mosade köttbullar och potatis. Måltidsdryck mjölk, mjölk och mjölk.

Frukost och lunch fick jag mest varje dag. Med middag var det si och så. Olle var periodare och bodde hemma när det var som värst. Då var allt kaos. Slagsmål, poliser, sömnlösa nätter. Man högg vad man fick tag på i kylskåp och skafferier: mackor, bullar, kanske en banan. Gemensamma måltider förekom inte, inte ens i "fredstid" – eller bara till jul och påsk och midsommar och när min mamma kom på besök. Mormor lagade köttbullar till mig, något annat till Adolf och ytterligare något annat till Olle. Vad de fick har jag ingen koll på eftersom det inte intresserade mig. Jag åt ensam försjunken i en bok – vilket är vad jag trivs bäst med än idag. Mormor i sin tur åt oftast stående i ett hörn vid diskbänken. Hennes mat rymdes på ett tefat. Sen drack hon ett glas fruktsaltsamarin.

– Det lägger sig som bomull runt hjärtat, sa hon.

Trots allt minns jag några sällsynta avsteg från den vanliga dieten. Ett kokt ägg eller två, grisköttallrander i gelé och där ett eller annat borst fortfarande satt kvar, blodpudding med lingon, en hönsbuljong med frikadeller, hare eller morkulla när

Olle var nykter och hade jagat och en kokt med bröd från kiosken på torget.

Den nionde januari varje år firades Adolfs födelsedag med en stor fest. Då hade vi kokerska och serveringspersonal, och borden dignade av rätter. Janssons frestelse minns jag för att den hade ett lustigt namn. Men jag åt inte av den. Det var för konstigt. Jag inriktade mig nog på efterrätter och kakor. Det var ett under att jag inte fick skörbjugg och ett under att jag inte blev fet. Men jag red tre timmar om dagen sex dagar i veckan och som alla andra ungar på den tiden cyklade eller sprang jag till skolan och åkte skidor på vintern. Kalorierna brändes, och vi var smala.

På festen var frågan om alkohol alltid ett problem. Vin och sprit skulle finnas i riklig mängd, men Olle måste hindras från att dricka. Jag minns hur han en gång satt bakbunden på en pinnstol i köket. Han hade kommit över spritförrådet, och jag tror att vi med gemensamma krafter hade brottat ner honom. Även i berusat tillstånd var han stark som en björn, och det var sorgligt att se honom fången, förnedrad och full medan gästerna i matsalen hade roligt, njöt av maten och drack av hjärtans lust. Jag tror att jag mycket tidigt i livet bestämde att jag aldrig skulle ha med alkohol att göra. Det var långt ifrån någon uppoffring. Jag har alltid haft barnslig smak och tycker vin och öl luktar illa. Men en gång på mingel

efter en filmpremiär gjorde jag ett misstag. Där stod glas med något rött och glas med något vitt. Jag trodde det vita var Pommac och tog mig en klunk. Sen skrek jag rakt ut. Det var vin jag fått i mig, och jag hade aldrig smakat något så vedervärdigt äckligt. Nej, tacka vet jag mjölk med O'boy!

När Olle var inlagd på torken hade vi sex eller sju av hans jakthundar i våningen i stan. Mormor stod vid spisen också för dem och kokade jättegrytor fulla med hjärtan och lungor som hon hämtat på slakteriet. Ur grytorna steg kväljande ångor som för hundarna var oemotståndligt ljuva. De satt i givakt runt mormor och väntade med hängande tungor. Det var en härlig tid.

Somrarna på Tidafors var på många sätt annorlunda än vintrarna i stan. Adolf kom oftast ut bara på helgerna eller på sin korta semester. Han älskade sitt arbete som stadskamrer. Människor jag mött och som minns honom påstår att han gjorde 750 personers jobb – jämfört med hur det är idag. Det är väl en överdrift, men han arbetade oavbrutet och slutade inte med pensionen. Han fortsatte i egen regi i tjugo år till – tills cancer tvingade in honom på sjukhus och han dog. Livet på landet var inte hans grej. För mormor däremot var det här hon levde upp. Trädgårdslandet, skogen på Blåsås och ån. Tidans var magisk för både mormor och mig. Dag och natt hördes bruset från vattenfallet. Vi älskade ljudet och

Tidans svarta vatten. Vi älskade att ro på ån där vi kände varje krök. Vi fiskade mycket, och därmed ändrades också min kost en smula. Vi åt abborre och gädda. Gäddan var lite för benig men abborren himmelsk. Mormor släpade hem korgar fulla med kantareller, och jag hjälpte henne att rensa dem, men jag tror inte jag åt några. Mina matvanor var ingrodda, allt nytt kändes konstigt. Det är först på senare år som jag upptäckt att kantareller kan vara en delikatess. I fjol här nere i ödemarken kunde jag plocka dem ända in i december.

När en ko hade kalvat lagade mormor kalvdans, men som vanligt vet jag inte hur dansen gick till. Jag vet bara att det krävdes råmjölk. Vanlig ostkaka blev det också på sommaren. Hallon och jordgubbar och blåbär, allt med mjölk och socker. Men höjdpunkten för oss alla var kräftpremiären. Jag har skrivit om den och om kräftorna i "Falköpings fångna leoparder:"

*För oss alla på Tidafors – och kanske i synnerhet för oss ungar – var första kräftkvällen minst lika viktig som julafton. Enligt nya påfund kan man visserligen fiska och äta kräfter när man vill, men för mig liksom för kapten i Vita villan börjar kräftsäsongen den sjunde augusti klockan sex på kvällen och slutar den femtonde september vid midnatt. Det håller jag på än idag.*

Fiskevattnet tillhörde som allt annat familjerna Skjöld och Fransson som bodde på den "fina" sidan av ån, den som kallas Kyrkekvärn. Men mormor och Adolf hyrde en

*sträcka från abborrviken till Broslätt, som alltid gav riklig fångst. Kvällen föregicks av en hel del arbete. Fjölårets burar och mjärdar plockades fram och lagades noggrant, nät lades ut för att fånga mört och vi rodde fram och tillbaka och plumsade.*

*I TV-serien Maskrosbarn, baserad på min uppväxt, har jag en scen, där Sara och hennes mormor är ute på ån och plumsar. Under inspelningen begrep ingen i filmteamet vad de höll på med och när jag förklarat stod de lika frågande.*

*– Det måste vara någon barbarisk sed, lokalt för Västergötland, sa de. Det går inte att använda på film.*

*– Stockholmare! tänkte jag. Skåningar! Vad vet de? Och så spelade jag in scenen med gott förtroende för människors förmåga att förstå.*

*Plumsandet går alltså till så att man först fäster en stor konservburk på en riastör. Burken är öppen nedåt, och den som plumsar står upp i aktern av ekan och stöter med all kraft stören med konservburken ned i vattnet för att skrämma mörtarna in mot de utlagda näten. Enkelt och effektivt. Sen är det bara att vittja näten och agna.*

*Mormor jobbade hårdare än någon annan inför kräftkvällen. Förutom att hon deltog i allt arbete med fisket bakade hon kopiösa mängder kakor, bullar och muffins och än större mängder havregrynsgröt. Den senare var till kräftorna, så att de som hamnade i sumpen inte skulle behöva gå hungriga i väntan på sin död. Tillsammans med Skjölde och Franssons brukade vi ta upp åttio tjog kräftor*

*bara första kvällen, så det gällde att ha gott om gröt.*

*Själv minns jag kräftsäsongen som ett oändligt krälände och krypande. Vi hade ständigt en hink levande kräftor i vatten inne i skafferiet, och alltid var det några som lyckats ta sig över kanten och kröp runt på golven. Olle lärde mig hur man kunde hypnotisera dem. Man ställer dem på huvudet med bakåtvikta klor och stryker dem sakta över nosen. Då somnar de omedelbart.*

*Den första kräftkvällen samlades alla och inledde fisket med håvar. Första håven nedsänktes med militärisk exakthet när klockan var prick sex. Sen fiskade vi ungar ovanför och nedanför fallet på Skjölds och Franssons vatten, medan de äldre lade ut burar och mjärddar. Även här tävlade vi naturligtvis – var olika lag och räknade hur många kräftor vi fått upp. Allteftersom augustimörkret tätnade tände vi våra ficklampor och deras fladdrande ljus förvandlade Tidans stränder till en djungel genomkorsad av eldflugor. När vi alla var lagom hungriga kom mormor och dukade upp det hon bakat och de första kräftorna kokades i en järnkittel över elden på gräsmattan framför den Gula Villan. Framåt midnatt hade de kallnat och vi åt dem med instinktiv högtidlighet. Vi visste utan ord att detta var våran rit.*

*Efter några få timmars sömn vittjade vi burar och mjärddar. Nu arbetade var och en för sig, på sitt fiskevatten. Dimmorna släpade över ån, medan solen sakta rullade upp över de höga, skogklädda kullarna och lät sina strålar lysa på vårt svarta guld – ett överflöd av flodkräftor, orörda av*



*undergång och pest.*

Göran som jag talar om i fortsättning är kapten Göran Eneskjöld (före detta Skjöld) som tyvärr nu är död men som bodde i Vita villan och som jag många gånger besökte. Han var en underbar man. I texten nedan har han bjudit mig på signalkräftor. Flodkräftorna dog tyvärr i pesten, men de inplanterade signalkräftorna trivdes.

*(...) Göran och jag har nu ett berg av kräftskal framför oss på tallrikarna. Vi är båda förvånade över att vi inte orkar mer.*

*– Kommer du ihåg, undrar Göran, vilka otroliga mängder kräftor vi brukade äta?*

*– Javisst. Ett och ett halvt tjog per man när det var fest.*

*– Och så köttbullar och annan mat därefter!*

*Våra kräftfester var inga tillställningar med haklappar och fåniga hattar. Lyktor fanns, men det var allt. Vi åt seriöst – tog av oss klockorna och slutade inte förrän vi hade spad ned till armbågarna. Jag tror hattar och haklappar hittats på av människor som inte är vana vid kräftor. Som tycker det är ett jippo. För oss var kräftor vardag under den tid de var tillåtna. En gudomlig vardag, men ändå. Vi åt ofta kräftor till frukost, lunch och middag. Det var inget som krävde hatt. Än idag köper jag svenska kräftor när det är säsong. Det är den enda dyra mat jag någonsin lägger pengar på och jag äter den gärna ensam – till frukost, lunch och middag.*



## **SÖREN HOLMBERG**

### **Vad åt Magnus Gabriel De la Gardie**

För en skaraborgare – ständigt denne De la Gardie.

Jag skulle gifta mig och hamnade i diskussion om efternamn med min blivande hustru. Mattsson hette hon. Holmberg ville hon inte heta. Och jag ville inte byta till Mattsson. Kompromissvilligt förslog jag då att vi åtminstone kunde förena våra båda efternamn. Holmson kanske, eller varför inte Mattberg. Men nej, inget förslag dög. Dock, tillade hon skämtsamt(?): "Om Du hetat De la Gardie hade jag bytt efternamn." Det hette jag ju inte så något namnbyte blev det inte.

Hustrun behöll sitt flicknamn och heter alltfört Britt-Marie Mattsson. Men det fina adelsnamn hon ville heta var inte gripit ur tomma luften. Under studieåren i Göteborg när Britt-Marie och jag ibland ringde och beställde taxi, och hade bråttom, hände

det att jag uppgav namnet De la Gardie istället för Holmberg. Så fick man säkrare och snabbare tag på en bil. Då som nu slår ett patriciernamn ett vanligt plebejnamn. Och inte bara när men beställer taxi. Utan uppenbarligen också när det gäller att få en blivande hustru att byta efternamn.

Släktnamn är viktigt. Speciellt om det är fint och adligt. Spännande nog var det så också för Magnus Gabriel själv. Han och familjen oroade sig över sina franska anor – var de fina nog och framförallt var de adliga? Hans far greve Jakob – den store fältherren som en gång erövrade Moskva – fick en kusin i Frankrike att nedteckna en lång antavla. Magnus Gabriel var till och med själv nere i sydfrankrike och gjorde efterforskningar på 1640-talet. Resultatet blev en uppsatsad och glorifierad stamtavla. Men sanningen var mer profan. Hans farfar den franske legosoldaten Pontus – som svenskarna tog till fånga när den danska fästningen Varberg erövrades 1565, och som omedelbart gick över i svensk tjänst – hade tagit sig ett tjugigt släktnamn men var inte någon aristokrat. Först senare i Sverige blev han upphöjd till friherre. Han kom från en handelsfamilj i Languedoc. På sin höjd kunde hans familj skryta med att de var provinsadel. Men denna ”enkla” bakgrund var okänd för Magnus Gabriels samtid. Vad dåtiden såg i Magnus Gabriel var en greve, som var son till en

greve, därtill sonson till en friherre och som dessutom på papperet hade långa fina anor i Frankrike. Mycket bättre kunde det knappast bli i ett samhälle där börd var viktigt, viktigare än kompetens.

### **Ingen större fältherre eller statsman**

Om Magnus Gabriel hade börd i överflöd var det sämre ställt med kompetensen. Åtminstone enligt många historikers dom. Någon större fältherre var han inte. Sverige lyckades bara erövra halva Prag när han var med och belägrade staden 1648. Inte heller Kristianstad hann han vara med och inta förefreden i Brömsebro 1645. Men fältmarskalk utnämndes han till av drottning Kristina, trots magra meriter. Fin börd och att vara regentens gunstling nummer ett var viktigare. Drottning Kristinas ynnest – vars store favorit han var i början, och som gjorde honom till en av landets rikaste jordägare – lyckades han schabbla bort. Misslyckade hovintriger fick honom förvisad från hovet.

Endast drottningens abdikation och att Magnus Gabriel var gift med den blivande kung Karl X:s syster räddade tillbaka honom till makten vid den nye konungens hov. När sedan Karl X överraskande avled i Göteborg vintern 1660 var svågern Magnus Gabriel "tursamt" där vid dödsbädden och utnämndes i kungens testamente till Rikskansler och ledare av

förmyndarregeringen för den fyraårige blivande Karl XI. Den franskvänliga och högadelsvänliga politik han sedan förde under åren då han var Rikskansler blev inte alltid så framgångsrik. När Karl XI blev myndig hade han många kritiska synpunkter. Försvaret var misskött och kronans ekonomi körd i botten. Efter det att Sverige nätt och jämt hade lyckats försvara Skåne från att återtas av Danmark i kriget 1676–79, reformerade den nu enväldige kungen krigsmakten. Indelningsverket infördes. Statens ekonomi revolutionerades genom Sveriges största skattereform någonsin. Förmyndarräfsen och reduktionen med förnyad start 1680 drog in det mesta av all den jord och de gods som främst högadeln tillskansat sig under trettioåriga kriget, drottning Kristinas styre och under Magnus Gabriels förmyndarregering. Cirka hälften av adelns jord drogs in till staten. Kronan tog tillbaka vad kronan lättvindigt givit bort tidigare. De riktigt rika jordägarna blev mindre rika.

Inte minst gällde det den kanske rikaste av dem alla – Magnus Gabriel. Han fick endast behålla två av alla sina stora egendomar, slotten Venngarn och Höjentorp. Den stora juvelen i sitt godsinnehav förlorade han. Läckö, som fadern Jakob De la Gardie erhållit när han utnämndes till greve 1615, försvann ur

släkten. Med endast två slott att försörja sig på tvingades en detroniserad Magnus Gabriel att framleva några "fattiga" år tills han gick bort 1686.

## **Men stor humanist och tillskyndare av konst och vetenskap**

Men – och det är ett tungt vägande men – Magnus Gabriel De la Gardie var inte så lättviktig och så misslyckad som det kan tyckas om man bara ser till de delar av hans eftermäle som har att göra med honom som militär, politiker och rik storgodsägare. Han hade också många andra strängar på sin lyra, strängar som ljud riktigt bra. Magalotti, en italiensk ambassadör som besökte Sverige på 1670-talet tecknar följande bild av Magnus Gabriel:

"Rikskanslern är säkerligen den vackraste man i världen, med ett lifligt snille och en naturlig vältalighet. Han talar latin, italienska, franska, tyska och holländska...och är synnerligen välunderrättad om Europas politiska förhållanden. Han ...håller en talrik betjäning, ett stort bord och ger ut stora summor för sitt bohag, sina trädgårdsanläggningar och byggnadsföretag, det sägs att han samti-

digt håller på att bygga på fyrtio eller femtio ställen. ...har ett mer förnämt sätt att vara än andra svenskar.” (cit. från Ullgren 2015, sid. 15)

Här framträder bilden av dåtidens störste svenske mecenat. En stor humanist och tillskyndare av konst och vetenskap. Under trettio två år fram till sin död var han kansler för Uppsala universitet (1654–1686). Han var initiativtagaren bakom Erik Dahlbergs fantastiska planschverk *Suecia Antiqua et Hodierna*. Silverbibeln var han med och ”räddade” till Uppsala. Hans boksamling med cirka 6 000 volymer var den största privata i Sverige. Antikvitetskollegium grundat 1666 var Magnus Gabriels skapelse. Nu började fornminnen dokumenteras och vårdas. Många kyrkor renoverade han, däribland Sveriges vackraste – Varnhems klosterkyrka. Där lät han sig så småningom begravas tillsammans med hustrun Maria Eufrosyne. En väl vald plats. I klosterkyrkan låg sedan tidigare många förnäma svenskar begravda – medeltida kungar av eriksätten och riksgrundaren Birger jarl. Varnhems klosterkyrka är därtill belägen mellan hans två skaraborgska slott – Höjentorp och Läckö.

Att Magnus Gabriel var ”...den sämste hushållare och den störste slösare i världen...” missar inte Ma-



galotti att nämna. Men slösaromdömet kanske passar väl in på alla stora mecenater. Att introducera fransk kultur, byggnadskonst och lyx i Sverige var inte gratis. Den speciella ambassad, upptäcktsresa, som en ung Magnus Gabriel ledde till Frankrike 1646 är förmodligen den dyraste dylik resa som Sverige någonsin bekostat. I dagens penningvärde spenderades över 100 miljoner kronor; en enorm summa nu och inte minst då. Men så fick också Magnus Gabriel träffa gossekungen Ludvig XIV och hans förmyndare kardinal Mazarin. Bakverket med kardinalens namn fördes nog inte till Sverige av Magnus Gabriel. Den läckra importen inträffade troligen senare.

### **Matvrak med franska kockar**

Han åt för mycket. Det gjorde alla som hade råd på 1600-talet. Det gällde att i allt – kläder, boning, mat, sällskap – visa att man var rik och fin och ärevördig. Följden blev en med åren tilltagande rondör. Magnus Gabriel själv var inte värst. Hans vän Karl X Gustaf var värre. Han var närmast tjock som en boll när han dog i förtid. Därtill åt de rike ohälsosamt. Alldeles för mycket kött och alldeles för salt mat och alldeles för mycket vin och öl att släcka törsten med. Dricka vatten var inte aktuellt. Man visste att dåtidens vatten kunde vara skadligt. Dessutom smakar öl bättre än dåligt vatten.

Vad och hur människor åt på 1600-talet vet vi rätt mycket om, speciellt naturligtvis när det gäller adeln. Källarräkenskaper finns bevarade. Kokböcker började tryckas och receptsamlingar sparades inom familjer. År 1642 trycktes den första kokboken i Sverige. Pionjären hette Andreas Sparman. Boken har titeln *Sundhetzens speghel* och är avfattad i versform. Rimmad oxbringa ingår dock inte i receptsamlingen. Men väl många andra köträtter. Från senare delen av 1600-talet finns flera svenska kokböcker bevarade – Romble Salé och Åke Rålamb är de två mest kända författarna. Värld att nämna är också Britta Cruus receptsamling. Hon var barnbarn till Axel Oxenstierna och drev ett gästgiveri norr om Stockholm. Det nuvarande Wärdshuset Lasse-Maja i Barkaby har anor tillbaka till den krog Britta Cruus grundade och lät bygga på 1670-talet.

Precis som idag åt man enklare till vardag än till fest. På 1600-talet blev fransk festmat mode även i Sverige – först på kungliga hovet och hos De la Gardie, sedan hos övrig adel. Prålig mat, oändligt antal rätter, mycket skådebröd som inte skulle ätas, gycklare som underhöll, skådespel med halv- eller hel-döda fåglar som gol och flaxade eller rödkokta ännu inte döda kräftor som kröp omkring. Sittning enligt noggrann rangordning med de finaste placerade vid högre bord med ansiktet mot gästerna. Alla gäster

fick inte äta. Många fick enbart beskåda härligheterna och de finare ätande gästerna.

Ätandet tog timmavis. Maten serverades i omgångar, exempelvis tio rätter åt gången. Gästerna lämnade matborden mellan omgångarna och förrättade vad som behövde förrättas. Sedan på väg till bords igen undrade man vad som nu var *på tapeten*. Bordsdukar byttes mellan de olika serveringsomgångarna. Det behövdes eftersom de användes som vi idag använder servetter, det vill säga att torka sig på. Och duk benämndes tapet på 1600-talet. Mycket torka kunde det bli. Äta med händerna kunde man fortfarande göra. Dock bara med högerhanden, och bara med tre fingrar!

Bestick hade gästerna med sig – en sked och en icke-skarpslipad kniv; ingen gaffel ännu på 1600-talet. Kniven skulle vara lite slö så att inget blodvite uppstod om det myckna vinet skapade bråk. Kniven behövde heller inte vara skarpslipad eftersom allt kött och all fisk skars till av speciella trancherare vid borden; en yrkeskår som försvunnit sedan dess. Magnus Gabriel som var mycket i kontakt med Frankrike – han hade större delen av sitt liv franska kockar på sina slott och på resor – kan ha varit med och introducerat gaffeln bland de burgna i Sverige. Glas drack man ur, men porslin fanns ännu inte i Europa. Tallrikar av tenn eller fajans var det som stod till buds.

Mycken mat som vi äter idag var okänd för svensken på 1600-talet. Som till exempel potatis och tomater, eller som efterrätter glass och choklad. Kaffe och te kom också senare. Men många exotiska kryddor var i användning redan på 1600-talet. Och de behövdes för att något skyla över den ibland skämda maten. Dyra och lyxiga kryddor i Magnus Gabriels hus håll var muskot, ingefära, kanel, saffran och peppar. Och naturligtvis salt i stora mängder. Hans saltkar på borden var stora och veritabla konstverk.

Köttsmaken då var som idag. Kalv- och lammkött var bäst. Grisfläsk var vanligt men inte lika fint. Bland det vilda var köttet från hind/hjort nummer ett. Kött från större djur var torrare och hårdare och hade en förstoppande effekt på människors ådror. Kaninens kött föredrogs framför harens. Fågelkött var populärt. Och kunde serveras vackert. Man åt höns naturligtvis, men också duva, gås, anka, fasan och järpe liksom tjäder. Svan äts också men var oftast bara en tjugig bordsdekoration.

Pastejer var vanliga. Mycket kunde blandas samman och bli ätligt. Därtill kunde pastejerna göras dekorativa. Detsamma gäller alla olika pajer baserade på olika frukter som serverades som söta efterrätter.

En fasan tillagad på 1600-talsvis presenteras av Leif Mannerström i nedanstående tablå. Inspirerad av dåtidens kokkonst men i sin utformning en originalkreation tillägnad Magnus Gabriel. Om man vill

anrätta *Grev Magnis* fasan på nutida vis har källarmästare Mannerström bifogat behövlig anvisning.

### **Leif Mannerströms Fasan tillägnad Grev Magni**

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| 1 stor plockad fasantupp | 1 bit kålrot     |
| 3 skivor späck           | 3 dl grädde      |
| 10 st enbär              | 4 dl gröna ärtor |
| 1 kålrabbi               | smör             |
| 1 gul lök                | salt             |
| 2 st persiljerötter      | peppar           |

### **Tillredning**

Stöt alla kryddor i mortel och klappa in fasanen runt om med blandningen. Salta lite extra runt om och rulla sedan in fågeln i späcket ordentligt. Bind och fixera sedan späcket med bindgarn. Bryn därefter fågeln med smör i stekgryta (ersätter kärl över öppen eld som användes på 1600-talet). Skär lök och rotsaker i tärningar och bryn lätt ihop med fågeln i cirka 30 minuter. Tag därefter upp fasanen och håll den varm. Tag sedan upp rotsakerna och tillför de lättkokade grönärtorna och mosa allt till en grov puré. Lägg tillbaka moset i grytan, håll i grädde och låt puttra ihop till en mustig sås. Smaka av såsen med salt och peppar en sista gång och sila upp den när den är klar. Tag fram och skär upp fasanen. Lägg upp på ett vackert fat. Servera med såsen och purén.

Fisk från saltvatten tycks ha föredragits framför fisk från sötvatten. Sill var en vanlig rätt. I trakten av Göteborg var kabeljo populär, liksom makrillen. Den idag utfiskade stören åts och fanns ännu på 1600-talet kvar utanför Göteborg. Lax åts också. Bland sötvattenfiskarna uppskattades främst gös, men gädda och abborre – och karp – gick också ned. Skaldjur som kräftor, och kanske överraskande ostron, var vanliga på festborden. Ostron snabblevererade i tunnor på häst från Göteborg åt Magnus Gabriel med förtjusning både på Höjentorp och på Stockholms slott. Dock, ostronen åts inte råa. De anrättades alltid först.

Under 1600-talet började adeln odla frukter och anlägga köksträdgårdar. Äta grönt blev vanligare. Schering Rosenhane propagerar i en trädgårdshandbok från 1660 att svensken bör odla bland annat följande nyttigheter: Lök, rova, kål, gurka, ärtor, bönor, senap, morot, pepparrot, sallat, spenat, sparris, basilika, timjan och rosmarin. Bland frukter framhöll han: Hallon, smultron, krusbär och vinbär. Rovor, kål och ärtor var de vanligaste grönsaker som åts, speciellt bland allmogen. Fukt var en viktig sötsak. Socker i form av sockertoppar förekom men var mycket dyrt. Honung som sötningsmedel var billigare, men inte billigt.

Bröd åts oftast i hård form, inte sällan doppat i soppa. Mjukt bröd hade endast de allra mest be-suttna råd med. Vetebröd var då som nu finast. Men det mesta bröd gjordes på råg. Kornbröd åts sällan. Man bryggde hellre öl på kornet.

Vanligaste dryckerna var öl och svagdricka; vat-ten undveks om möjligt. Vin från större delen av Europa konsumerades av adeln. Rhenskt var popu-lärt, liksom ungerskt och spanskt vin. Franska viner var inte finast och ansågs lite svaga. Inhemska viner dracks också. Magnus Gabriel drack med förtjusning både smultron- och hallonvin. Starkare varor som brännvin var mer ovanligt. Brännvin baserat på vete var finast men dyrt. Brännvin gjort på råg var van-ligast. Fanns inte säd att tillgå gjorde man enbärs-brännvin.

En julmiddag på Jakobsdal (nuvarande Ulriksdal) 1663 visar att Magnus Gabriel inte snålade när det bjöds. Taffeln var som alltid hierarkiskt ordnad med sexton bord. Vid bord ett tronade Magnus Gabriel och vid bord två Marie Eufrosyne. Längst ned vid bord sexton satt hovjunkrar och drängar.

Vid greve Magnis bord dracks sammanlagt sjutti-otva stop rhenvin, rött holländskt vin och dessutom lite spanskt vin. Därtill konsumerades stora mäng-der öl. När Magnus Gabriel drog sig tillbaka efter måltiden togs öl med som nattdricka. Vid frukosten dagen därpå serverades vin.

Så gick det inte till när allmogen satt till bords. Rangordning med husbonden på bästa platsen och serverad (?) mat först gällde dock även bland bönder, precis som bland adeln. Men i övrigt fanns få likheter. Stapelvaran bland de många fattiga bönderna var gröt, oftast gjord på råg. Brödet åts i hård form. Roror och ärtor var de vanligaste grönsakerna, liksom kål. Potatisen kom först långt senare på 1800-talet. Kött var mycket sällan på bordet. Fisk i form av sill eller insjöfisk något oftare. Svagdricka och svagt öl släckte man törsten med. Vatten undvek även de fattiga om möjligt att dricka. Gröten åts gemensamt ur en fördjupning mitt på ett bord. Var och en slevade gröten inifrån och ut på sin del av gröten. I lite rikare bondehem kunde det läggas klickar med smör i mitten av gröten. Tallrikar för enskilt bruk var sällsynta. Vanligen åt man med händerna, det vill säga med högerhanden och endast med tre fingrar. Drack gjorde man ur kåsor eller trämuggar.

Klasskillnaderna var enorma på 1600-talet, inte minst när det gäller mat och dryck. Den besuttna adeln med Magnus Gabriel i täten åt och drack för mycket. Större delen av allmogen åt för lite – och för dåligt. Om allmogen drack för mycket är tveksamt. Vin och brännvin var för dyrt. Svagare öl fick de hålla till godo med. Och det drack de nog för mycket av givet hur salt all mat var.



## Dystra år med psalmskrivande

Magnus Gabriels sista år blev dystra. Mycket av den slösaktiga förmyndartiden med ett vanskött försvar och en alltför franskvänlig politik skyldes på rikskanslern De la Gardie. Kungen var mäkta vredgad på sin förmyndare. Magnus Gabriel försökte försvara sig. Han var en makalöst flitig brevskrivare med en mycket svårläst handstil.

I Lunds universitets handskriftsavdelning finns hela 185 hyllmeter med De la Gardies skrivelser; mycket bra nära oläsbart. Redan i samtiden betraktades hans brev fyllda med vågiga streck som hart när oläsliga. Men han skrev för att rädda sin heder. Katastrofåret 1680 när reduktionen berövade honom det mesta av alla sina gods, författade han inte mindre än 914 brev.

Hans mest utförliga försvarsskrift är *Vindiciae veritatis* (Sanningens försvar), författad på Höjentorp i Skaraborg. Här vägrar han att bli syndabock. Sturskt står han upp mot kungen och Johan Gyllenstierna med flera nya rådgivare som baktalat honom. Avslutningen är tuff:

”Om man icke vill mig med tacksamhet  
vedergälla i hvad jag förtient beröm och  
affektion, skulle man åtminstone förskona

mig med oförtjänta vrånga omdömen, och med berövande av heder och ära. Sådana äretjuvar är värre än mördare.” (cit från Ullgren 2015, sid. 263)

Det märks att han studerat retorik och var en vältalare. Kung Karl XI:s svar blev ampert och illabådande för Magnus Gabriel. Han anklagade greven för att ha avslöjat statshemligheter i skrivelsen. Det kunde ha slutat mer illa än det gjorde för Magnus Gabriel. Nu blev han inte av med mer än det mesta av sin förmögenhet.

Men att hans älskade Läckö slott var bland det han förlorade smärtade extra. Och inte blev det bättre av att arrendatorn som skötte det indragna Läckö under Magnus Gabriels sista år hette Berndt Papegoja. Ett kanske hedervärt namn på 1600-talet, men kanske även då ett namn som väckte viss munterhet. Greve Magnus efterträdd av en Papegoja.

När greven blev gammal blev han religiös. Eller rättare sagt mer religiös. Sina sista år ägnade han åt religiösa studier och funderingar kring livets förgänglighet. Stoisk moralfilosofi och döden upptog hans tankar.

En psalm han skrev sitt sista levnadsår 1686 finns fortfarande med i den svenska psalmboken (nr 621). Den är mest känd för upptakten på vers 1: *O Jesu! när jagh hädan skal. Och andan min upgifwa* och vers 3: *Jagh*

*kommer af ett brusand' haaf.* Inledningen på vers 3 lånade Evert Taube som titel på sina memoarer "Jag kommer av ett brusand' hav" från 1952.

Men Magnus Gabriels vers 5 är den mest märgfulla i sin poetiska och samtidigt realistiska dödslängtan. Konstigt nog är den versen utesluten i vår nuvarande psalmbok. Så här lyder den bortcensurerade femte versen:

*"Ty thetta lijf är idel dödh  
Man må thet lijf ej nämna  
Behäfftat med stoor ångest och nödh  
Och taar i grafwen ända  
Ju längre jagh här lefwa får  
Ju närmar jagh grafwen går  
Min dödztund ändtlig nalkas."*

Magnus Gabriels efterlängtnade dödsstund kom på våren 1686. De 26 april, på sitt sextiotredje år, avled han i sitt sovgemak på Venngarns slott norr om Stockholm. Kung Karl XI tog notis men endast mycket kortfattat. I sin almanacka skrev han: "...blefw Drässen döo uppå Wännegran" (cit från Ullgren 2015, sid. 289). Drässen var drotsen Magnus Gabriel, hans sista fina titel.

## Magnus Gabriels begravning, och August Strindbergs

Statsbegravning i Riddarholmskyrkan fick trots allt Magnus Gabriel. Även om det tog tid och hans kvarlevor hann börja förmultnas. Hans efterlevande maka Maria Eufrosyne fick kämpa för att få till det hela. Men i september 1686 blev det en ståtlig begravning. Magnus Gabriel hade själv valt ut en psalm ur Psaltaren (nr 25) med den passande upptakten: *Efter tig Herre längtar iag*. Musiken hade Maria Eufrosyne bett Olof Rudbeck ordna. Rudbeck – stormaktstidens mest storsvenske propagandist – var en Uppsalaprofessor som Magnus Gabriel hade stött och vid behov beskyddat. I den långa likpredikan hyllades hans insatser och hans namn förklarades odödligt. Uppläsare var Johannes Vultejus, en före detta huspredikant hos De la Gardie.

Gravsättningen blev sedan i Varnhems klosterkyrka. I ett ståtligt gravkor han själv varit med om att utforma. Där förenades hustrun Maria Eufrosyne snart med honom. Hon dog redan 1687, endast ett år efter Magnus Gabriel. De hade elva barn varav endast tre nådde vuxen ålder – en son och två döttrar. Sonen Gustaf Adolf tillsammans med hustrun Elizabeth Oxenstierna lades senare till vila i gravkoret tillsammans med Magnus Gabriel och Maria Eufrosyne.

Över tvåhundra år senare begravs August Strindberg – Sveriges störste författare genom alla tider. Rabulist, självutnämnd ateist, men alltmer religiöst grubblande på äldre dagar. Han avled i maj 1912 efter en lång och smärtsam dödskamp. Begravningen hade han bett Socialdemokraternas Hjalmar Branting att hjälpa till med. Därför blev det inte en stillsam vardagsbegravning som August själv önskat. Utan en pampig söndagsbegravning med tiotusentals människor som kantade Stockholms gator och massor med röda fanor i tåget där medlemmar ur arbetarkommunen bar kistan.

Begravningsakten leddes av den blivande ärkebiskopen Nathan Söderblom. Han valde att inleda med en psalm som August Strindberg själv hade markerat i sin psalmbok. Och där strukit under ord som "dödlig", "lif i döden" och "förgänglighet". Psalmen var Magnus Gabriels från 1686 (Caroline Krook 2012, *SvD Under strecket*).

En cirkel slutes över århundradena. En konstig men rätt underbar cirkel. Magnus Gabriel De la Gardie är med vid August Strindbergs begravning, tillsammans med Hjalmar Branting och Nathan Söderblom. Och några år senare slår Evert Taube följe med Magnus Gabriel ute vid Vinga fyr. Sverige är litet, men ändå rörande stort.

## Gustav III:s skvaller

Magnus Gabriel gick bort 1686, men han försvann inte. Han är fortfarande med oss, som Strindbergs begravning och Taubes memoarer visar. På senare år har han till och med fått en hel opera uppförd i sitt namn på Läckö. Operan "Magnus Gabriel" med musik av Daniel Börtz och libretto av Iwar Bergkvist uruppfördes så sent som 2008. Här finns en intressant föregångare från sent 1700-tal där greve De la Gardie också är hågkommen och spelar en prominent roll. På trettondagsafton 1785 hade sångskådespelet *Drottning Christina* premiär på Gripsholms slott. Hovet med kungen i spetsen var närvarande. Och det var inte så konstigt. Den officiella författaren var nämligen kungen själv Gustav III. Dock, medförfattaren Carl Henric Kellgren har förmodligen stått för det mesta skrivandet.

En del av intrigen är att drottningen är förtjust i den unge vackre Magnus Gabriel och har planer på att äkta honom. Men då inskrider rikskanslern Axel Oxenstierna. Ett brev från Gustav II Adolf tas fram där kungen avslöjar att han inte bara älskat sin ungdoms kärlek Ebba Brahe platoniskt utan kommit henne närmare än så. Han är far till Ebbas son Magnus Gabriel. Christina inser att hon inte kan äkte sin halvbror och arrangerar istället ett giftermål mellan Magnus Gabriel och en sina favoriter på hovet, Maria

Eufrosyne. Skådespelet avslutas med att Christina förenar de lyckliga två och utbrister:

*"Och I, som, lycklige att lyda hjärtats lagar,  
Med nöjets helga band förenat edra dagar;  
Er sällhet nått sin höjd – men, då I njuten den,  
Ack! glömmen icke bort  
(med halv röst till De la Gardie)  
En syster,  
(till Maria)  
Och en vän!"*

(slutet på Drottning Christina. Drama i fyra akter)

Därefter balett och ridåfall. Något som helst bevis för att det låg någonting i Gustav III:s antydning om att Gustav II Adolf – inte fältmarskalken Jacob De la Gardie – skulle vara Magnus Gabriels far finns inte. Varför Gustav III roade sig med att hitta på faderskapshistorien vet vi inte. Kanske för att få till en bra intrig? Men kanske också för att han själv var utsatt för rykten kring om han var far till sin son, den blivande Gustav IV Adolf. Faderskapsproblematik hade han förstahandserfarenhet av. Synd att det oförtjänt skulle smitta av sig på Magnus Gabriels rykte. Han var son till en stor krigare. Dock inte till Gustav II Adolf, utan till Jacob De la Gardie – Moskvas erövrare.

## Sentida släktingar med matintresse

Släkten De la Gardie hade sin storhetstid på 1600-talet. Men har levt vidare och stått med många mycket framgångsrika medlemmar under senare århundraden. Otaliga riksråd, landshövdingar och generaler har fört namnet vidare. Alla män naturligtvis för kvinnor kunde inte få så fina titlar förr i tiden. Dock den De la Gardie som utmärkt sig allra mest efter Pontus, Jacob och Magnus Gabriel är en kvinna. Hon bar namnet Eva De la Gardie och var brorsondotter till greve Magnus. Sexton år gammal gifte hon sig med greve Claes Ekeblad som ägde Stola herrgård utanför Lidköping. Hon blev skaraborgska.

År 1748 blev Eva De la Gardie den första kvinna som valdes in som ledamot i Kungliga vetenskapsakademien. Hon hade experimenterat med att tillverka brännvin av potatis. Jonas Alströmer var en som avgav ett positivt utlåtande om henne och lovordade metoden. Eva De la Gardie invaldes enhälligt utan votering. Hennes forskning var i högsta grad nyttig. Brännvin på potatis sparade in värdefull säd som istället kunde bakas till bröd. Det skulle dröja över tvåhundra år innan nästa kvinna blev ledamot av Vetenskapsakademien.

Ättens huvudman idag är 70-årige Carl-Gustaf De la Gardie. Han växte upp på Sörby säteri i Östergötland. Stora huset på godset var mycket pampigt –



närmast ett slott. Men i slutet av 1950-talet sålde Carl-Gustafs föräldrar egendomen och flyttade till enklare boningar. Därefter, under de senaste femtio-sextio åren, har familjen och Carl-Gustaf bott mer som de flesta svenskar. Idag bor ättens huvudman i en lägenhet i Malmslätt med hustrun Gunilla.

När jag ringer upp och frågar om vilken mat han gillar mest visar det sig att Carl-Gustaf just håller på att tillaga en älggryta med "lite av varje i". Ja, det är en av hans favoriträtter. Och drycken därtill skall vara något "skapligt rött, helst kraftigt". Rioja från Spanien kommer vi överens om är bäst.

Magnus Gabriel hade gillat Carl-Gustafs älggryta. Säkert mer än de älggrytor han åt på sin tid. De var alldeles för mycket saltade. Fast, å andra sidan, Magnus Gabriel hade kanske vant sig så vid salt mat att han hade tyckt att dagens mat är smaklös? Drycken hade han förhoppningsvis också uppskattat, även om dåtidens röda viner måhända var mindre kraftiga än en bra Rioja. Men framför allt var han nog van vid mer kryddade viner och mer sötade. Dock, som väluppfostrad ädling hade han hållit masken, låtit sig väl smaka och vältaligt tackat för maten.

Magnus Gabriel De la Gardie åt bara den bästa mat på sin tid. Hade han kunnat sitta ned vid Carl-Gustaf De la Gardies bord idag hade han fått vår tids bästa mat. För oss skaraborgare – ständigt dessa De la Gardies. Och nu också när det gäller mat.

**Källor:** Jag har haft en huvudkälla. Peter Ullgrens makalöst innehållsrika och läsvärda bok: *En makalös historia. Magnus Gabriel De la Gardies uppgång och fall* (2015). Dick Harrisons magistrala *Ett stort lidande har kommit över oss. Historien om trettioåriga kriget* (2014) har försett mig med det storpolitiska ramverket liksom med de vanliga människornas vedermödor under 1600-talets första hälft. Ulrica Söderlinds innehållsdigra *StorMaktsTiden. Mat och dryck under svenskt 1600-tal* (2010) har lärt mig allt om vad alla åt och drack på den tiden. Leif Mannerströms och Britt-Marie Mattssons vackra, infallsrika och prisbelönade *Matens makt* (2016) har också varit till stor hjälp. Men inte minst har samtal med Magdalena Ribbing fått mig att förstå hur och vad man åt och drack när det begav sig på 1600-talet – såväl bland de rike och fine som bland de fattige. Alla mysterier kring gamla och nyare psalmer i olika versioner har forskarvännen Lennart Weibull hjälpt mig att reda ut. De inte mindre underliga mysterierna kring Gustav III:s författande av olika skådespel har Carina Cederroth på Nobelbiblioteket sorterat ut för mig. Härtill skall naturligtvis nämnas att ett ivrigt sökande via Google och på Wikipedia varit hur nyttigt som helst. Hur kunde vi klara oss förr i världen när vi bara hade uppslagsverk att slå i och bibliotek att gå till? Jo tack,

det gick väl någorlunda bra även då. Men det tog längre tid.



## JAN MÅRTENSON

### **Mina två mormödrar och deras kokkonst**

När min mamma var i sju-åtta årsåldern fick hon av sina lekkamrater ute på gården veta att mormor och morfar inte var hennes riktiga föräldrar. Det drabbade henne som en chock och hon rusade uppför trapporna och kastade sig i mormors förkläde.

Mormor Bertas syster Olga var hennes biologiska mor. Hon hade redan en tioårig dotter med en man som emigrerade till Amerika. Det var hennes stora kärlek men hon ville inte följa med honom dit över. Mamma fick hon med en poliskonstapel som var en känd kvinnokarl men han lämnade snart stan. Först några år efter hennes död lyckades jag spåra hennes halvbror och halvsyster som han fått i ett senare äktenskap. De visste inte att han hade ett eller möjligen flera barn innan han gifte sig. Mamma fick aldrig

träffa sin biologiska far och han dog redan vid 54 års ålder.

En gång frågade jag den gamle bolsjeviken Harry Persson om han kände till en poliskonstapel som hette Krus och var verksam i Tidaholm på 1910-talet. "Ja, han var en första klassens horebock och hade inte mindre än tre kvinnor i grossess samtidigt, innan han skuddade stadens stoft från sina fötter!" blev det raka svaret. Då sa jag att han var min biologiske morfar. "Jaså, du!" Mer blev inte sagt.

Mormor Berta och morfar Emil gav mamma all den kärlek och trygghet ett barn kan tänkas få. Olga bodde bara några kvarter därifrån. De hade också en nära kontakt så på sätt och vis växte min mamma upp med två mödrar.

Både mormor och Olga lagade, även min mamma som lärt av dem, helt underbar mat. Varje lördag brukade jag handla åt Olga och på söndagarna var jag hemma hos mormor och morfar. Vi åt middag innan morfar gav mig pengar till matinéfilm på Saga eller Röda Kvarn i Tidaholm. De räckte till biljetten men också till favorittabletterna Trix och Tutti Frutti. Både Olga och mormor bjöd på oxinnanlår vid helgerna och tillredde maten på samma sätt.

Först stekte de köttet i smör och tillsatte salt och peppar. Sedan kokade de det länge i skyn med lök och vatten. Därefter tog de upp köttet och blandade såsen med vetemjöl och mycket grädde. Så lade de

tillbaka köttet i den kryddade blandningen. Olga hade rikligt med peppar i sin och köttet fick på det sättet en starkare smak. Men i valet mellan "köttbiffarna", som jag kallade dem i min dagbok, kunde jag inte avgöra vilken som var godast. Båda smakade gudomligt. Jag fick äta mig proppmätt, ibland tre-fyra rejäla köttbitar. Mormödrarna tyckte jag var smal och behövde äta upp mig.

Mormor anlätades ofta som kokerska vid större privata fester. Hon hade flera paradrätter, bland annat morotspannkaka och sillsallat. Min pappa följde sällan med till mormor och morfar men hennes sillsallat kunde han inte motstå, trots att han där aldrig fick någon nubbe. De var hängivna nykterister i IOGT och kände till hans alkoholproblem.

Min mamma var allergisk mot fisk men hon gjorde torsk och kolja, både stekt och kokt, för att min pappa krävde det. På jul lagade hon en underbar lut-fisk och den vita såsen dränktes nästan med vitpeppar för att ge extra smak. Jag minns också julbordet på släktträffarna. Där fattades ingenting och jag kände igen en hel del när jag såg min idol Edvard Persson framför det skånska smörgåsbordet i "Kalle på Spången". Kameran sveper över de dignande rätterna och han utbrister: "Va hondan ä rödbittorna?"

Jag minns också en gång när pappa kom hem med två färska raphöns. De hade flugit rakt in i vindrutan på hans bryggeribil. Han såg det bokstavligt som

en gåva från himlen. Mamma plockade fjädrarna och bjöd oss dagen efter på den godaste fågelrätt jag någonsin hade ätit och en helt sagolik sås med viltsmak.

Hos farmor och farfar i Torbjörntorp hade min storsyster Monica och jag var sin favorittupp i hönsgården, hon en grå och jag en lite mer färgrik. Den sistnämnde hade en hackad kam som liknade överdelen av en köttyska. Farmor var van att hugga huvudet av hönsen på yxkubben. De flaxade ibland i väg flera meter sedan de nackats.

Pappa kom en gång hem med den grå tuppen som hängdes på tork innan den skulle plockas och stekas. Monica blev chockad när hon såg den på klädstrecket. Hon var helt förtvivlad och grät sig till sömns på kvällen. När vi andra satte oss till bords försvann hon in i sitt rum.

Den gamle hantverkaren hade avlägsnat trämaskar och termiter i mormors fina chiffonjé. Då fick han inte bara betalt utan också ett mål mat. Mormor bjöd honom på blodkorv och korvkaka och rikligt med lingonsylt. Den inbitne ungkarlen var säkert inte van att smörja kråset så han åt tills varenda smula var uppäten.

Som pojke minns jag att jag mosade potatisen och åt med bara gaffeln. Senare i livet hade jag stor glädje av poeten Sten Haglidens dikt "Äta ensam hemma",



en av många som borde ha varit med i antologin "Po-  
äter":

*Slevar opp köttet ur kastrullen,  
petar dän slamsorna.  
Skalar potatis.  
Kletar skrynklet och smeten  
direkt i slasken.*

*Hungrig. Sjunger lite  
med mat i kindpåsarna.  
Såsen går bra med kniven.  
Fint att ingen ser – och hör  
att man smaskar.  
Rapar som kineserna. Dom är kloka.*

*Tar gurkskivor med nypan,  
knastrar på med framtänderna.  
Smakar härligt. – Ingen lägger sig i.*

*Ensam är krydda.*

Jag växte upp under mycket enkla förhållanden men  
det snålades aldrig med maten. Tvärtom, den priori-  
terades framför materiella ting. Till mina två  
mormödrars och min mammas matlagningskonst  
hörde också pepparrotskött, kalvkött i dillsås, fläsk  
med löksås, fläsklägg och rotmos, ja all den läckra

husmanskost som den svenska menyn består av. Jag lämnade Tidaholm som sjuttonåring. Efter några år på andra orter i Mellansverige kom jag på att jag inte ätit grynkorv på länge. Först då fick jag veta att det är en skaraborgsk specialitet, omöjlig att få tag på utanför den gamla länsgränsen. Numera köper jag alltid med ett helt lass i kylväskorna när jag besöker Tidaholm och fryser ner korven vid hemkomsten till Malmö. Med pepparrotssås smakar den bäst men det går också bra med persiljesås.

Jag glömmer heller aldrig Frufridagen som den legendariske Lennart Hyland tog initiativet till i det klassiska radioprogrammet Karusellen. Det hade en miljonpublik innan teven slog igenom. Mormor påstod att morfar hade lagat kålpudding men den var redan färdig när jag kom hem till dem. Jag miss-tänkte redan då att mormor hade gjort den själv men hon lät morfar ta åt sig äran.

Mormor och morfar bodde mer än ett halvsekel i ett rum och kök med järnspis på Hägne i Tidaholm. Det låg på andra våningen och hade utedass i bortre hörnet på gården. I huset bodde två familjer på nedre planet medan det fanns fyra små hushåll på det övre. I dag har huset moderniserats och min yngsta syster Anne bor i en tvåa på bottenplanet.

När mina morföräldrar 1958 fick tag på en liten lägenhet i det nyuppförda pensionärshemmet på Lin-négatan satt morfar länge och grät i köket. Men jag

tror att han med tiden uppskattade att han de sista åren av sitt liv fick toalett inomhus.

Nu höll jag på att glömma efterrätterna som numera kallas desserter. På den tiden fick vi barn frossa i jordgubbar och rikligt sockrad vispgrädde, ibland med hallon eller plommon. Men ingenting gick upp mot mormors ris à la Malta. Då blandade hon även i bananer, apelsinklyftor och marängar.

Morfar plockade i alla år lingon och blåbär ute vid Skogsholmen, innan fängelset byggdes och ödelade de finaste bärställena. Så till pannkakorna hade vi alltid haft färsk blåbärssylt, ofta med vispgrädde som extra lyx.

Ett av de mest frestande uppdrag jag fått var att medverka i boken "Köksvägen till Västsverige". Det bestod i att jag skulle äta och dricka mig igenom arton gourmetkrogar i Västergötland. Birgitta Stenberg tog hand om Bohuslän. Jag var först tveksam och tyckte det var för mycket jobb för jag trodde att förplägnaden var hela arvodet.

Som tur var mötte jag Birgitta av en tillfällighet i Stockholm och visste att hon skulle vara medförfattare. Hon berättade då att vi skulle få 80.000 kronor var i ersättning. Då kastade jag mig över telefonen och tackade ja.

Flera av krogarna hade ännu inte öppnat för säsongen när jag besökte dem på vårvintern men de

flesta bjöd ändå på det bästa de hade. Christina Börjeson tände upp en brasa i den öppna spisen och bjöd på en underbar rådjursfilé på Trollabo kvarn i Herrljunga. Stefan Johansson på Forshems gästgiveri nöjde sig med att servera svart kaffe. Birgitta Stenberg var hårdare än jag. Hon vägrade skriva om de krogar som inte bjöd på mat och överskred deadline med flera månader.

Vår uppgift var att skriva om kulturella sevärdheter på väg till och från krogarna. De flesta var ändå generösa. Några serverade femrättersmenyer med olika drycker till varje, efteråt kaffe med *avec* så jag ska inte klaga även om ett par bara bjöd på kaffe.

Karl XII:s liktåg drog förbi utanför Forshems gästgiveri och Carl von Linné sov över på prästgården en liten bit därifrån. August Strindberg kom dit när han vandrade på Kinnekulle. Han trodde berget var byggt av människohand och ville förvissa sig om det. När han kom ner därifrån besökte han gästgiveriet. Han klagade både på maten och servicen. Sedan lade han sig och sov på tre pinnstolar ute i foajén i väntan på tåget. Stolarna finns kvar än i dag men jag var hungrig och fortsatte min valfärd.

På Hamnkrogen i Hjo åt jag en läcker vätternröding, i dag en sådan kostbar raritet att den ersatts av fjällröding. Skalden Bo Bergman gifte sig med Hildegard Hedén som var prästdotter i Hjo. Han inspirerades av Vättern och myntade begreppet "den lilla

staden vid det stora vattnet". I ett litet blad som gavs ut av en lärare på samrealskolan tillägnade han Hildegard "Hjärtat", en av sina finaste dikter:

*Hjärtat skall gro av drömmar  
annars är hjärtat armt.  
Liv, ge oss regn som strömmar.  
Liv, ge oss sol och varmt.  
Så blir det ax omsider,  
och med ett tack till allt  
går vi mot skördetider,  
vemod och vinterkallt.*

På Råda säteri åt jag samma lunch som Göran Persson och George W Bush serverades i samband med den amerikanske presidentens sverigebesök, bland annat halstrad piggvar med hummer. Många berömda gäster har varit här och i andra våningsplanet ristat in sina namn med en diamant på några fönster-rutor: Carl Snoilsky, Viktor Rydberg, Björnsterne Björnson och Gustaf Cedergren men även nobelpristagarna Albert Einstein och Svante Arrhenius. Under Martina von Schwerins namn har Esaias Tegnér skrivit "la plus belle" (den skönaste) och sedan sitt eget.

På Idas brygga i Karlsborg fick jag en av de bästa pepparstekar, gjord på oxfilé, jag någonsin ätit och jag har satt i mig många genom åren. Men trots

denna fantastiska kulinariska resa med många matsensationer bland mästerkockar kan ingen av dem mäta sig med de goda oxinnanlår som jag åt hos mina två mormödrar i barndomens Tidaholm.

BENGT KNUTSSON

## Arabisk gästfrihet — helighet och dubbel förpliktelse

*"Jag har en beännelse att göra: jag har brukat narkotika."*

Ett högst chockerande besked från Preses för Skaraborgs akademi, därtill en person från *anno dazumal*, beskedlig västgöte och född på landet, en den där på sedvanligt västgötskt vis städse sneglat på lag och förordning och med ängslig undergivenhet gentemot Stat och myndigheter varit nogsam med att i handel ochandel vara fjärdingsman och kronolänsman till lags.

Ja, det stämmer. Jag har vid ett tillfälle brukat narkotika. Men, skall sägas, av artighetsskäl och, *Nota bene!*, av respekt för arabisk gästfrihet. Det var i samband med ett besök i Jemen i slutet på 1980-talet. Som officiell svensk kulturemissarie skulle jag föreläsa

och ge Sverigeinformation på arabiska (det där med att Sverigeinformationen skulle ges av en pursvensk och på arabiska var ett, som man i dag skulle säga, nytänk). Rektorn för universitetet i huvudstaden Şan‘ā’ fann besöket av en svensk akademiker så beaktansvärt att han inbjöd mig till ett universitetslä-rarkollegium. Där bjöds på *qāt*, i Sverige liksom i vissa andra länder klassat som narkotikum.

Till det arabiska gästfrihetsritualet hör att gästen gör som värden bestämmer. För att inte såra värden var jag alltså tvungen att tugga färsk *qāt*-blad för allt vad tygen höll. M.a.o. gjorde jag något som inte är tillåtet enligt svensk författning. Jag vill dock hoppas att svenskt rättsväsende har preskriberat mitt brott — apologetiskt kan jag nämligen hävda att det begicks i tjänstesammanhang, i kulturfrämjande syfte och för Kung och Fosterland. (För fotobevis hänvisas till sidan 15 i min bok *Arabiska visdomsord*, där jag ses hålla en *qāt*-kvist i handen.)

Araberna är traditionellt kända för två ting: mäs-terskap i fråga om ord och överdådighet i fråga om gästfrihet. Orden skall vara konstfullt arrangerade och en njutning för såväl öra som öga. Därav araber-nas förkärlek för muntligt framförd poesi och för moskéernas Korancitat i fulländad arabisk kalligrafi. Vad gäller den arabiska gästfriheten, *ad-ḍiyāfa al-‘ara-biyya*, så verkar det som om denna vore ett med ara-berna, nedlagd i deras gener. Utan blygsel brukar



araberna peka på sig själva som världens mest gästfria folk. Och de västerlänningar som av ödet gjorts till gäster hos araberna vittnar gärna om en upplevelse av oförglömligt slag. Så omtumlande men också till den grad krävande att enbart minnet kan få dem att himla med ögonen och t.o.m. stöna högt.

### **Arabisk gästfrihet — ökenideal i islamisk dräkt**

Låt mig peka på de grundläggande elementen i det arabiska gästfrihetsidealet. Det första som skall sägas är att det föddes i Arabiens öknar, att det är beduinskt och förislamiskt men *sanktionerat* av islam. Med andra ord har islam i sitt övergripande samhällssystem inkorporerat de förislamiska ökenarabernas jordbundna, icke-religiösa gästfrihet och givit den *helighetsprägel*.

Kärnan i arabisk gästfrihet är alltså att söka hos beduinerna; den är handfast, av praktisk natur, och speglar ytterst sett ökenarabernas ömsesidiga beroende. Öknens kärva villkor, stundom obarmhärtighet, ja, själva överlevnadsaspekten (det är lätt att i sandhavet förgås av hetta, avstånd och vattenbrist) har tvingat fram en överenskommelse som säger att den resande, oberoende av identitet och status, vän eller fiende, har rätt till tre dagars gästfrihet (en del påstår rentav tre dagars och en tredjedels dags gästfrihet). En veritabel gästfrihetspakt som innefattar

fritt vivre, kost och logi, samt — det är värt att notera — säkerhet till liv och lem. Att ta emot en gäst är maktpåliggande och ökar beduinens anseende, hans heder, *sharaf*. Genom att vara frikostig, *karīm*, "visar" (*ibyadda*) ökenaraben sitt ansikte, *wajh*. Genom motsatsen, att vara snål, *bakhīl*, "svärtar" han sitt ansikte. Ingenting är så skymfligt som att få omdömet om sig att vara snål.

Men i och med islam lyfts den beduinska gästfriheten till den gudomliga sfären och görs till Allahs heliga bud. Det är förklaringen till det arabiska talesättet "Gästen är sänd av Allah." Ja, gästen kan t.o.m. vara Allah själv men i mänsklig förklädnad. Det finns sedelärande berättelser om detta. En sådan handlar om en rik och förnäm arab, som ställer till med gästabud och inbjuder Allah själv. Men Allah kommer inte. Däremot uppenbarar sig en trashank och ber om mat. Störd av tiggaren — han uppfattas som snyltgäst, och snyltgäster, *ṭufayliyyūn*, är hos araberna ett förhatligt släkte — kör den rike mannen bort honom. Besviken över att den Högste negligerat hans inbjudan klagar araben hos Allah: "Varför kom du inte till mitt gästabud?" Allah svarar: "Jo, jag kom men du visade bort mig."

## Arabisk gästfrihet — värden och gästen har var sin roll

Historier som denna får konsekvenser på det praktiska planet, på gästfrihetens innehåll och på rollfördelningen. På värden, som måste göra sitt yttersta för att hedra sin gäst — det skulle ju kunna vara Allah själv — och på gästen som måste spela sin roll att vara gäst fullt ut. Det är denna den arabiska gästfrihetens filosofi, som leder till excesser av mat, ytterst sett Allahs gåvor till sina tjänare. Men som också hos gästen — och helt enligt det Koranens bud som säger "Äten av det goda som vi har givit eder" — förväntas ingjuta den rätta tacksamheten mot Skaparen, *al-Khāliq* och Försörjaren, *ar-Rāziq* (två av Allahs 99 namn). Och hur, blir då frågan, visar gästen sin uppskattning mot Allah — inbegripet hans mänskliga redskap, värden — för privilegiet att vara utvald och inbjuden till gudomlig fest? Jo, genom att göra maten rättvisa (uttrycket dock inte neutralt tolkat). Med frustande energi har gästen att hugga in på ett matberg, ta sig an alla bordets läckerheter och med friskt mod stoppa i sig tills han eller hon bokstavligen storknar — och därefter äta minst lika mycket igen! Det är värdens uppgift att med lock och pock se till att gästen fullgör denna sin del av den arabiska gästfriheten. En förpliktelse som i extremfallet kan leda

till att värden handgripligen trycker ner ris och köttbitar i gästens strupe. Inte att undra på att företeelsen finns beskriven i ett arabiskt talesätt: "Gästen är fånge hos värden."

### **Ta seden dit du kommer — ät med högerhanden!**

Vad är det då för mat som sätts fram för gästen? Det varierar naturligtvis beroende på varje arablands specifika kök. Men om vi håller oss till beduinerna, "äktaraberna" (detta till skillnad mot de "arabiserade" folken utanför Arabiska halvön), så är *mansaf*, deras nationalrätt. *Mansaf* betyder "stort fat". Lamm kokas i en sås av jäst yoghurt och serveras med ris eller bulgur. Gästerna samlas kring fatet och äter med högerhanden. Värden plockar ut, likaledes med högerhanden, de finaste bitarna och överräcker dem sedan till gästerna.

Det där med att utan gaffel och kniv äta med högerhanden är för hygienfrustrerade västerlänningar främmande; det känns obekvämt, inte sällan motbjudande, men är en del av kulturtillvänjningen. Jag har en historia om detta. Under min tid som direktor för Svenska Teologiska Institutet i Jerusalem fick vi, min k. hustru Birgitta och vår dotter Marie, besök av Birgittas föräldrar källarmästare Folke Bergqvist och fru Ebba. Att gå till *Maṭ'am al-quḍs ash-sharqī*, Jerusalem

Oriental Restaurant, var ett måste. För där serverades Jerusalems bästa *musakhkhan*; det är palestiniernas nationalrätt, ljuvligt kryddad kyckling på tunnbröd. Folke Bergqvist, strängt fostrad i borgerlig miljö, därtill yrkesmässigt drillad i allt vad bordskick, vett och etikett heter, började angripa kycklingen med kniv och gaffel. Det gick inte så bra. Kyparen uppmärksammade det hela, kom fram till mig och viskade i mitt öra: "Ät som folk, med händerna!" (*Kulū zayi n-nās, bi-l-'īd!*) Jag behöver inte säga att jag redan under min tidiga orientaliseringsprocess insåg att bacillskräcken bäst lämnas på hemmaplan.

### **Arabisk gästfrihet — glöm vad du tidigare trott dig veta om en enkel bjudning!**

Det i den arabiska personligheten inympade tvånget — men också stoltheten — att vara Allahs gästgivare leder till våldsamma överdrifter. Berättelser från öknen vet att tala om beduiner som slaktat sin sista kamel, ja, gjort sig utfattiga för att grandioست, samtidigt värdigt, kunna ta emot en plötsligt uppdykande resenär. Men överdriften visar sig även i mindre spektakulära sammanhang. Här kommer ett exempel.

På vår institution, den var inrymd i Sparta studentcentrum i Lund, hade vi nöjet att som medarbetare ha en egyptier vid namn Kāzim Balīgh; han kallade sig själv Sayyid Kazem, "Herr Kazem", och var

anställd för att sköta institutionens klipparkiv. Han hade dykt upp i Lund efter Sexdagarskriget 1967 och var gift med en svenska och hade två barn, en pojke och en flicka. Kazem var länge förtegen om sina antecedentia, detta (som det senare skulle visa sig) till följd av rädsla för att bli avslöjad. Han var nämligen politisk flykting, "avhoppare", som man säger, från att som officer och konsul i Afrika ha varit en del av Nassers, 'Abd an-Nāṣirs, egyptiska regim. (Jag har f.ö. skrivit om Kazem i min bok *Jag minns mitt Jerusalem*. I kapitlet "Israelisk-egyptisk dialog vid diskbänken", sid. 254 f. skildrar jag ett elektrifierat — och dråpligt — möte mellan Kazem och israeliskan Dola Ben Yehuda. Det ägde rum den 20 juli 1974.)

Den 4 oktober 1983 skulle Lunds universitet ta emot en gästföreläsare från Turkiet, konstprofessorn Günsel Renda från Ankara. Det skulle ske inom ramen för det nybildade Programmet för Mellanöstern- och Nordafrikastudier. Där var jag föreståndare och kunde på det viset direkt påverka de yttre arrangemangen runt besöket. Det där med att ha en "eftersits" är tradition inom universitetsvärlden, varför jag frågade Kazem om han kunde tänka sig att ta emot Günsel Renda efter hennes kvällsföreläsning. Jo, visst, Kazem var omedelbart redo, militärisk honnör och egyptisk bekräftelse: *Hāḍir yā bē!* Dock, och i fullt medvetande om hur araber ser på gästfrihet, var jag noga med att hos Kazem inpränta att det som

högst skulle kunna komma i fråga *re* traktering vore "te och smörgåsar", *shāy wa-sand<sup>e</sup>witshāt*. "Förstått", sa Kazem och förtydligade på engelska: "Tea and sandwiches."

Günsel Renda visade sig vara en både lärd och charmerande personlighet. Föreläsningen hölls i universitetshusets sal 213 och började kl. 19.00. Temat var "Cultural Relations between Europe and the Ottomans", ett nog så vidlyftigt ämne, varför evenemanget med frågor och svar drog ut på tiden. Nästa fas var promenad till parkeringsplatsen, finna bilen, därefter styra färden mot Linero, ett bostadsområde som ligger ett bra stycke utanför Lunds stadscentrum. Det var där Kazem bodde med sin familj. Då var emellertid klockan närmare 21:30. Något sent kanske för en "eftersits", i synnerhet för professor Renda, som tagit ut sig ordentligt under föreläsning och frågestund. Nu skulle det emellertid bli skönt att sitta ner, slappna av, och inmundiga en sandwich eller gärna något ännu lättare.

Så var vi då framme, Günsel Renda och jag samt ytterligare några koryféer från Lunds universitet. Vi öppnade dörren till trapphuset. Där mötte oss matos. Sådant är naturligtvis på intet sätt okänt i hyresfastigheter. Men det här, det kände vi svenskar omedelbart, var ett annorlunda matos. Starkt, visserligen, men inte alldagligt utan med okända och förförande doftinslag. Men eftersom Kazems våning inte låg på

bottenplanet (det raffinerade matoset vore väl att söka just där), kunde vi inte koppla samman aromerna med Kazems högre upp belägna boning. Men jag greps av onda aningar. Tänk om vällukterna kom från Kazems kök! Tänk om denne trotsat min order om måttfullhet!

Jag fick rätt. Inte var det som mötte vår syn, och vårt luktsinne, konstprofessorns och oss andras, "te och smörgåsar" utan ett festbord av Tusen och En Natt-karaktär. Som om anden i flaskan varit lös och förberett ett konungsligt gästabud. På bordet stod — hör och häpna! — tvenne *stekar*, en lammstek och en kalkonstek. Från "te och smörgåsar" till stek var avståndet långt, och i sammanhanget utom all proportion, utom all sans och måtta. För redan *en* stek hade varit en för mycket, men nu två. Vad såg vi mer? Jo, ris och fyllda dolmar (det senare säkert uppskattat av Günsel Renda eftersom maträtten är turkisk och introducerades i Sverige av Karl XII och hans karoliner efter det osmanska äventyret 1709–14). Där fanns nybakat bröd, Kazem var huslig och en utomordentlig bagare, där fanns *hummus*, högt uppskattad av såväl araber som icke-araber (en röra bestående av kikärter, sesampasta och olivolja, färsk vitlök, salt och citronjuice i vilken man doppar det arabiska tunnbrödet). Kazem måtte också ha läst på om det turkiska köket för på bordet observerade jag *kebab* och en variation av *mezeler*, på franska *hors-d'oeuvres*, på



svenska aptitretare, läckra inläggningar plus oliver, svarta och gröna, vidare gurkor och så vidare i all oändlighet.

Inför denna paradisiska härlighet hördes från alla, inte minst från festföremålet självt, förtjusta utrop. Men inte förmådde Günsel Renda, trots Kazems oavbrutna trugande — ja, trugande hör också till arabisk gästfrihet — äta särskilt mycket av det som bjöds. Günsel Renda var späd till växten, finlemmad och naturligtvis trött efter dagens intellektuella möda.

Själv pendlade jag mellan dåligt samvete för att ha dragit in Kazem i det hela och ilska inför det jag uppfattade som ohörsamhet och en våldsam överlopsgärning, en grotesk uppvisning av arabisk gästfrihet. Men när jag — visserligen med tusen tacksägelser för insatsen — klandrade Kazem för att ha förvandlat "te och smörgåsar" till ett gästabud av orimligt format, tittade han klenetroget på mig och sa: "Och du menar dig ha lärt känna oss araber. Du har inte ens fattat att vi inte kan bjuda på annat sätt än så här."

Stolt var emellertid Kazem själv. Och nöjd kunde Allah vara med sin tjänare. Ty Kazem hade förenat den arabiska gästfrihetens dubbla element: helighet och värdens förpliktelse. Men vi andra då, vi gäster och vår stipulerade roll? Vår insats var ju att visa värden att han inte ansträngt sig förgäves, att äta tills vi mer eller mindre föll i dvala. Vi gjorde nog så gott vi kunde. Men att till fullo tillfredsställa en trakterande

arab torde vara omöjligt. Kazem och vi: jag är rädd för att vi inte nådde upp till kraven.

### **Arabisk gästfrihet — ett exempel från Damaskus**

Den arabiska gästfrihetens måttlöshet i fråga om mat bekräftas av en historia som ambassadör Göran Berg berättade för mig i november 1985; på uppdrag av UD och Svenska institutet var jag på kulturuppdrag i Syrien och Jordanien. Sveriges ambassad i Damaskus hade, så började Göran Berg, en kokerska vid namn Rose (med reservation för latinsk stavning). För en yngre släktings räkning hade Rose varit engagerad i förberedelserna för en viktig tilldragelse — om jag minns rätt gällde saken ett bröllop. Göran Berg var förstås själv på plats och kunde inför mig rapportera att överflödet av mat hade varit påfallande; ingen skulle behöva gå hungrig från den begivenheten, det var ett som var säkert. Gästerna hade varit många och de hade — som sig höves i sammanhang som dessa — med förtjusning ätit i kapp. Rimligen borde därför, det var Göran Bergs fundering, det mesta ha varit uppätet när festligheten var till ända. Döm om hans förvåning när Rose i efterhand avslöjade att så mycket mat hade varit över att man måst slänga hälften i floden Barada. Detta var naturligtvis i sig självt en tragedi, moraliskt och ekono-

miskt, rent slöseri, kapitalförstöring och tillspillogivande av mödosamt framställd kalasmat. Men inte nog med detta. Inför Rose hade den unge mannen framlagt klagomål. I stället för att vara tacksam över det furstliga gästbudet var han djupt missnöjd.

Orsak? Han tyckte att det hade varit för lite mat!

### **Arabisk gästfrihet — ett skräckexempel från Bagdad**

Som en bekräftelse av det redan citerade arabiska ordspråket "Gästen är fånge hos värden" har jag följande historia. Den har berättats för mig av en dansk tekniker vid namn Brask. Sammanhanget var ett näringslivsinriktat arabvärldsseminarium som jag någon gång under första hälften av 1980-talet höll i Danmark. Min överraskning hade redan varit stor, när jag på deltagarlistan fann namnet Brask och hört vederbörande hävda att han var ättling till Sveriges siste katolske biskop, han med "brasklappen". Belöning för mig och resterande seminariedeltagare hade därefter varit Brasks berättelse om ett konsultuppdrag i Şaddām Ḥusayns Bagdad och om kulturkommunikationens vedermöda.

Brask jobbade inom elektronikbranschen. Tillsammans med en kollega hade han inför myndigheterna i Bagdad presenterat en komplett lösning på ett säkerhetssystem för en serie skyddsrum. Framme i

Bagdad hade den danska duon fått veta att den minister som skulle ta emot dem vore förhindrad varför mötet fick skjutas upp någon eller några dagar tills nytt besked gavs. Brask och hans kollega var på intet sätt missnöjda med uppskovet. De var trötta efter resan och kunde nu i lugn och ro installera sig på hotellet; det var det eleganta ar-Rashīd. Och likaledes hungriga var det, så fortsatte Brask, underbart att kunna inta sin kvällsmåltid på hotellets takterrass. Obekymrade om morgondagen hade han och kollegan ätit sig rejält mätta av allt det goda som det irakiska köket förmådde erbjuda. Redo att dra sig tillbaka, klockan var närmare midnatt, hade de uppfattat motorcykelknatter.

Det visade sig vara ordonnanser med ärende just till dem. Och budskapet framfört i imperativisk form var: "Nu tar ministern emot!" I bil hade de sedan, Brask och hans kollega, förts till ministerns lantegendom belägen någonstans utanför Bagdad vid Tigris strand. Där väntade ett tält fyllt med gäster, alla inbegripna i att ivrigt inmundiga ministerns anrättningar, *mansaf*, ris och och en uppsjö av andra kulinariska läckerheter. Brask berättade att han blev knäsvag; mat var absolut det sista han önskade sig efter den kraftiga måltiden på hotellet. Med ångest förstod han vad som väntade, för det var något en dansk arabvärldsguru hade lärt dem före Bagdadresan: "Spis så meget som du kan! Fordi jo mere du

spiser, jo større er chancen for at vinde kontrakten!”

Inget att be för alltså. Bara att slå sig ner på anvisad plats, hedersamt nog i närheten av ministern; han hade vänligt tagit emot dem. Som i ett trollslag fick de i handen en tallrik så rågad med mat att Brask i hela sitt liv aldrig hade sett något liknande. Ministern, som från sin plats kunde hålla uppsikt över danskarna, nickade vänligt och tecknade åt dem att börja äta. Med förtvivlans mod — det var ju ministern som hade deras öde i sin hand, framgång eller misslyckande — angrep Brask det han hade framför sig. För varje tugga han tog växte obehaget; magen sa’ ifrån och han kände ett tilltagande illamående. Men fast besluten att resa hem till Danmark som en framgångsrik man, d.v.s. med kontraktet säkert i hamn, kämpade han på; allt finge inte stupa på att han inte klarat av att äta lika mycket som de andra gästerna. Och med ministerns ögon vilande på sig, och med svetten drypande utmed pannan, gjorde han ett desperat försök att tugga i sig det sista köttstycket.

Men här sade magen nej! Och av naturen tvingad att göra snabbsorti nådde han utgången. Där kastade han upp. All den goda maten, den från hotellet och den från pågående gästbud, var nu ett minne blott. Skuldmedveten för att inte ha bestått provet, ”ätprovet” (ja, vad annars ska vi kalla det som försiggick?)

och skamsen inför såväl minister som kollega återvände Brask till sin plats. Med en blick på sin kollegas ansikte — det var upprört, för kollegan, ej att förglömma, var i grunden lika plågad som Brask — förstod han att ingen förståelse, ingen nåd, var att vänta från denne. Och det Brask hörde glömmet han aldrig: "Spis for helvede! Ellers blir det ingen ordre."

### **Arabia Felix — Det lyckliga Arabien**

Jag började min exposé i Jemen; vi återvänder dit. Alltsedan tidiga skolår hade jag drömt om Jemen, forntidens sägenomspunna Arabia Felix. Redan namnet, "Det lyckliga Arabien", var nog som lockelse. Det skulle emellertid dröja länge innan jag kom dit. Först den 13 januari 1989 satte jag min fot på Jemens mark. Inom ramen för det informationsuppdrag jag hade från UD och Svenska institutet skulle jag stanna några dagar i Şan‘ā och i kulturutbytes-syfte ge en arabiskspråkig föreläsning på universitetet. Det behöver inte sägas att mina förväntningar var stora. Skulle *Arabia Felix* visa sig motsvara mina drömmars land? Det gjorde det, och detta med eftertryck.

Jag har överallt i Mellanöstern och Nordafrika mött storslagen arabisk gästfrihet. Men värdlandet Jemen slog allt vad jag tidigare upplevt i den vägen. Måhända var en bidragande orsak att jag just var

svensk, för det visade sig att man där i Jemen vårdade en alldeles speciell tradition från en svensk vetenskapsman. Med häpenhet hörde jag universitetsrektorn, han hette 'Abd al-Maqālīh, hälsa mig på följande vis: "Så roligt att det kommer en svensk akademiker till Jemen. Nu kan vi ta upp relationerna från Peter Forsskåls tid!" Och vem var då Peter Forsskål? Jo Linnélärjungen som gav namn åt *qāt*-trädet, *Catha edulis* Forskal, "Forsskåls ätbara *qāt*". Och Forsskål var, *mirabile dictu*, dessutom den förste att skriva Jemens flora, ett referensverk som, det fick jag veta, fortfarande var aktuellt. Forsskål (vars namn i den vetenskapliga världen mestadels stavas med ett s) ingick i Carsten Niebuhrs danska expedition till Arabia Felix 1761–1767. Målsättningen var i stort sett samma som för de av Karl XII föranstaltade orientexpeditionerna från Bender-Varnitsa under tidigt 1700-tal: underlag och jämförelsematerial till Bibelns berättelser.

Universitetet i Şan'ā' ställde alla sina resurser till mitt förfogande; den arabiska gästfrihetens grundbultar uppfylldes till punkt och pricka. Inkvartering i ett första klassens hotell, mat och dryck i överflöd, allt presenterat inom ramen för veritabla banketter. Tillkommer att jag begåvades med ständig bilservice; en *qāt*-tuggande chaufför stod 24 timmar om dygnet redo att ta mig till önskat utflyktsmål.

## Föreläsning och qāt som initiationsrit

Men jag var ju inte i Jemen för att blott åtnjuta gästfrihet. Jag skulle ju också (med ett populärt uttryck) leverera. På universitetet i Ṣan‘ā’, huvudstaden i Jemen, höll jag således en föreläsning betitlad "Tidiga relationer mellan vikingarna — de gamla skandinaverna — och araberna för tusen år sedan." (I arabisk originalversion: *Al-‘alāqāt al-mubakkira bayna l-vāykinj — qudamā’ al-iskandināfiyyīn — wa-l-‘arab qabla alf ‘ām.*) Temat vann anklang, och kanske ska man se universitetsrektorns, ‘Abd al-Maqālīḥs, inbjudan till socialt umgänge på ett universitetslärarkollegium som bekräftelse på uppskattning.

Sittande på en schön divan bjöds jag ta plats mellan rektorn och professorn i arabiska språket Kamāl Abū Dīb. Kamāl Abū Dīb kände jag sedan tidigare; han hade medverkat vid den Svensk-arabiska poesikonferensen i Lund i oktober 1984. Därefter bjöds jag på grön och nyplockad *qāt*. Och eftersom nu svensken Peter Forskål gett namn åt växten och den sägs vara ätlig (*Catha edulis Forskal*), var det bara att tugga på. Jag var ju, när allt kommer omkring Sveriges officiella representant och kunde naturligtvis inte säga nej till det som bjöds. Utöver detta vederfors jag hedersbetygelser av oväntat slag. Som en sentida Lawrence av Arabien ikläddes jag jemenitisk långskjorta och



gavs till den en konstfärdig dolk med bälte. Som avskedspresent dessutom en hel säck med jemenitiska gröna kaffebönor.

Det var med vemod jag lämnade Jemen. Det hade i alla stycken motsvarat, ja, t.o.m. överträffat, mina högt ställda förväntningar. Landet, som tjugo år senare — och fortfarande, så sent som 2017 — skulle sönderslitas av inbördeskrig, hade 1989, under mitt besök, visat sig vara just ett *Arabia Felix*, ett "Lyckligt Arabien". Det hade visserligen varit något av ett *purgatorium* att "vara gäst fullt ut", d.v.s. i detta fallet tugga *qāt*. Men "förbrytelsen" — i den mån det nu var en förbrytelse mot svensk lag att i utlandet, och av ren artighet mot värdlandet, bruka narkotika — förbleknade i ljuset av att ha initierats i, ja blivit en del av, jemenitisk sedvänja.

Och på en punkt var jag klar: jemenitisk gästfrihet var arabisk gästfrihet *non plus ultra*.



## PER BERGSTRÖM

### **"En slöss ente vi' grillen – en resa från hälftahälfta till härtahärta"**

Det var under första halvan av 90-talet som den stora snabbmatsvärlden kom till Skövde. Några år tidigare hade det byggts tak över Långgatan och Skövde fått sin första kommersiella passage av Parismodell – Commerce. I hörnet mot Rådhusgatan öppnades Skaraborgs första McDonald's restaurang.

Nu var det på intet sätt så att snabbmatskedjor var någonting främmande för staden, såväl Clock som Saffet's hade huserat i Commercehuset, men med McDonald's kom ändå en doft av frityr från världen utanför, en känsla av att vara del av någonting större och spädde på skövdebornas sedan urminnes tider förljugna bild av att vara en storstad, eller ens en inte så liten stad.

I solen glittrar idag de gyllene bågarna över hela schlätta' (av någon anledning glittrar de alltid i solen), i Lidköping, Skara, Mariestad, Falköping och i Skövde går det numera till och med att serveras McDonald'sburgare dygnet runt. När dörrarna slogs upp på Rådhusgatan medförde dock de sex pommesfriteskorgarnas treminuterspass i sina oljebad, milkshaken, tavlorna i restaurangen med månadens anställd, ballongerna och tillvaratagandet av det använda stekflottet för tillverkning av make-up och glidmedel, en känsla av flärd och exklusivitet. Skövde var någonting annat än Tibro, Lidköping, Tidaholm och nu gick det lättare att som glåpord få kastat epitetet lill-08 i ansiktet på Stadt i Skara. Det stämde ju, det var ingen förolämpning. Skövdebon hade mer gemensamt med sina gelikar i Stockholm, Rom och Chicago än bönnera i kranskommunerna. En konstant ström av gäster köade framför kassorna för Big Mac, McFeast, Happy Meal och Quarter Pounder Cheese, och med öppettider fram till 03 såldes lika många burgare mellan två och tre på natten som lunchtimmen mellan tolv och ett.

Från Bogrens, Källar'n och Husaren slöt nattens överförfriskade klientel upp för påfyllning av fett, salt, kolhydrater och kanske en sista möjlighet att få sällskap med sig hem eller hitta en efterfest för ytterligare en chans. Frustrationen hos dem som inte fann det de sökte blandat med promillehalten gjorde

snabbmatsrestaurangen och gatan utanför till en av de farligare att besöka nattetid. En otrygghet påtagligt större än i många av Skövdes nya systerstörstäder på kontinenten. Inte bara gästerna råkade i tufffäktning med varandra utan det kunde också hända att någon ur personalen mindre graciöst flög över kassadisen och in i ett knytnävetumult.

Liksom snabbmatskedjorna var inte heller nattamaten någonting nytt för staden. Behovet av vickning lär ju inte vara mångt mycket äldre än metoden att jäsa druvor. Vid Modegrillen ringlade kön lika lång som ströget eller cruisingen förbi den allt som oftast så öde Modeparkeringen. Visst kunde det också här bli högljutt över vem som trängt sig i kön, men om de alltmer högljudda argumentationerna skulle övergå till handgemäng var det inte mer med det än att Ann-Britt bestämt klev ut från grillen och spände ögonen i bråkmakarna med ett uppfordrande:

"Pôjka, pôjka, de vet e'la att en ente schlöss vid grella'!"

Pôjkera som för till fället råkat glömma bort att en självfallet inte slåss vid grillen slog skamsna blicken i den våta asfalten (av någon anledning var den alltid regnvåt), kramade ursäktande om varandra och rättade sig tillbaka i ledet för att så småningom beställa en 150 grams polisbricka med Pucko.

Hur mycket än en plusmeny på donken kunde skapa känslan av att Skövde var en del av världens alla centra så var det Modegrillen som närde den verklighet som är att Skövde kort och gott är någorlunda geografiskt placerat mitt i Skaraborg. Det förakt som Carl von Linné låter komma till uttryck i sin Västgötska resa för såväl Skövde som potatis vändes här helt tvärtom till en urban magnetism och ett prisande av fulländningen av Alströmers rotfruktsinförsel, 70 år efter det att Rudbeck först tagit jordpäronen till Sverige.

\*\*\*

Potatis kallas i Belarus för landets bröd; Sydamerikas indianer började odla den för sju- till tiotusen år sedan; Idaho är potatisstaten; belgarna har ingen förståelse för att det är fransmännen som engelskan gett äran för pommesfritesen och på den gröna ön strök en miljon irländare med när potatisen drabbades av svamp.

Sedan Als härad på 1400-talet införlivats i Skånings härad sammanfaller det sig så att antalet härad i Västergötland till antalet är lika många som antalet grevskap på Irland, inklusive de sex nordirländska grevskap som republikanerna anser är en del av Republiken Irland. Kanske går det här att spåra en matjord till den ädlaste rätten i den skaraborgska matkulturen, för liksom potatisen tjänat som

såväl irländarens bröd som död så har Skaraborgaren förfinat potatisen till att passa bäst med potatis. *Hältahälta* – hälften ett smörigt och mjölkrikt mos med tydliga tuggbara potatisbitar och hälften gyllengult krispfriterade pommefrites, som snart i den kyliga nattluften och under inflytande av moset släpper på den utåtriktade krispigheten och sjunker ihop i degighet. *Hältahälta* – serverad på papptallrik med ett rikligt täcke av grillkrydda, och helst med lite gös på i form gurkmajonäs, räksallad eller hamburgerdressing. *Hältahälta* – det var vad vi om natten tryckte i oss på Modegrillen, inte sällan fördelat 60/40, fördel mos.

När dörrarna stängdes framför utskänkningstillstånden väntade dessa papptallrikar oss på Mode. Saltet och bukfyllan hjälpte alkoholen att gjuta mod i kroppen för vidare nattaktiviteter vilket ofta innebär att klättra över muren till Skövdebadet för ett nattdopp i den stilla 50-metersbassängen och hopp från det mörkskuggade hopptornet. De många stegen upp mot tiometersavsatsen kändes oändliga och alltid halkvåta, vilket omöjliggjorde att vända om och väl uppe kliva ner för dem igen. Potatisen i oss blandades med adrenalin när vi lät våra kroppar falla mot vattenytan tio meter längre ner.

En gång tvekade dock Fimpen. Fimpen var ett namn han av någon anledning blivit tilldelad av oss i Våmb's pojklag, mycket oklart varför, troligen

nedärvt från någon spelare i A-truppen, men likväl inte alls uppskattat av Fimpens mor. Där Fimpen nu stod högst upp i Skövdebadets resliga hopptorn, blotta halvtimmen efter att han på Modegrillen tryckt i sig en papptallrik hältahälta med räksallad, drog han sig plötsligt till minnes några goda råd och viktiga ord från just sin mor. Han insåg att landa i vattnet så nära inpå att han ätit skulle kunna framkalla kramp och leda till döden, ännu återstod en och en halv timme innan han skulle vara matsmält nog för att spräcka vattenytan. Intuitivt tog Fimpen två steg åt sidan och hoppade, sekunden senare landade han på plattorna intill den djupa hoppbassängen. Fimpen bröt båda benen och blev under några månader sittande i rullstol, men han slapp drabbas av kramp, räddades från drunkning och överlevde. Ändå verkade hans mor inte heller denna gång särskilt nöjd med oss.

\*\*\*

Hältahälta är Skaraborgarens snabbmat och även om såväl currywursten som dönerkebaben har sitt ursprung i Berlin, hamburgaren i St Louis och hotdoggen i New York, finns det inget behov för skövdebon att blicka mot världens storstäder för kronan av snabbmat. Skaraborgs egna metropoler kan istället tillsammans enas runt tillredningen av rätten även om en väst-östlig förskjutning i de likvida ljuden har gett rätten olika namn.



Redan strax efter Alingsås – som under ett tag hade som kommunslogan ”Utan oss hade korv med mos bara varit korv”, vilken uppenbarligen lika gärna kunde ha varit det minst lika slagkraftiga: ”Utan oss hade hältahälta inte ens varit hälta” – kan den som åker E20:an från Göteborg mot Stockholm stanna till vid Kristineholmskiosken. Ingen du frågar kommer dock någonsin att känna till en kiosk vid det namnet. Epitetet ”Bögen i backen” har i decennier dock varit så inarbetat att det numera också har blivit en del av verksamhetens officiella namn. Det sägs att det var en av Alingsås första öppet homosexuella män som för nära halvsekl sedan öppnade kiosken och tiden har vunnit över det som en gång sågs som nedsättande till att på väggen inne på serveringen idag proklamera ”Bögens”. Det är här i backen som det går att spåra övergången från den i Göteborgsområdet dominerande halvspecial, bestående av korv, mos och bröd, till den väl avvägda fördelningen av mos och pommesfrites. Här benämns tillredningen dock *hälftahälfta*, vilket får det att låta mer som att munnen redan vid beställningen är full med mos. Först när en börjar närma sig Nossebro – vars inofficiella kommunslogan ”Essunga, bara tio minuter från Vara” får sägas vara såväl ett geografiskt som existentiellt erkännande – har f-ljudet rationaliserats bort till förmån för den dominerande benämningen av maträtten, *håltahälta*. Det är det den kallas och det

du ska beställa om du hamnar på Stjärngrillen i Skara, Läckögrillen i Lisch eller på nu saliga Modegrillen i Skövde – Skövde som gång prisades av Sveriges Radio för Sveriges sämsta kommunslogan med "I händelsernas centrum" (strax före "Malung – 41 kvadratkilometer med utveckling), vilket får sägas vara betydligt mer fjärran från sanningen än stadens tidigare "Sveriges motor".

En ständigt, och stundom lite överdrivet, hyllad slogan är "I love Hjo". Och det är någonstans mellan Skövde och Hjo, eller mer specifikt Vårsås och Korsberga, som den likvida förskjutningen från l till r börjar ske och mynnar ut i att den retroflexa flappen [ɾ] omvandlas till i det närmaste en alveolar [r]. Således beställer en på Hjogrillen inte en hältahälta, utan en *härtahärta*. Och som Quentin Tarantino en gång fick John Travolta att berätta för Samuel L. Jackson att en Quarter Pounder Cheese i Frankrike kallas Royale With Cheese skiljer sig inte innehållet åt annat än att en hältahälta eller härtahärta med sitt mer sofistikerade epitet får tillredningen att kännas lite exklusivare och smaka något bättre än en *hälften av varje*, eller till och med en hälftahälfta.

Och även om Modegrillen nu är riven för att ge plats åt ett regionhus så kan Skövdebon räkna med att de på Hjogrillen kommer att förstå dig, även om du beställer en hältahälta istället för en härtahärta, men du kommer aldrig att lyckas beställa en McFeast

på Mc Donald's i New York. För precis som lokaltidningen en gång annonserade är staden "lite global men mest lokal" – men det ändå med världens främsta nattamat.



## MADELENE SANDSTRÖM

### **Morotspannkaka med fläsk**

"En står inte mål". Kan en dom över en mjölkbar eller en svärdotters matlagning vara mer definitiv och oåterkallelig? När en tystlåten och timid 80-årig pensionär, i slutet av 60-talet, fäller en sådan dom i en tid av välstånd, långt borta från matbrist och ransoner, är konstaterandet en mer kvalitativ bedömning. Vad innebär det att stå mål? Jo, det innebär att inte bli hungrig före nästa måltid. Näringsvetenskap skulle kunna förklara det i tabeller som visar fett, protein, fibrer, mineraler och kolhydrater i relation till förbränning. Men när farfar Oscar fällde omdömet hade han något mer precist än kalorier och balanserad kost i tankarna. Han konstaterade att det inte hade serverats, ur hans perspektiv, "riktig" mat. Men vad är riktig mat? Det beror förstås på vem som

äter, var man äter och när, varför äter man och framförallt: vem lagar maten.

Låt oss börja med tidsaspekten och ställa frågan: kan maträtter bli omoderna? Omoderna som nylon-skjortor eller första generationens tv-spel? I princip fortfarande användbara men det sammanhang de en gång fanns i finns inte längre och andra produkter med vidhängande sammanhang har ersatt dem. På samma sätt som allt annat påverkas alltså våra val av mat och hur vi tillagar den eller inte tillagar den av samhällets förändring. Vad som är "riktig" mat är troligen något som definieras tidigt för de flesta människor och djur. Det kan vara behovsdrivet eller utbudsdrivet, arv och miljö, etnisk bakgrund, experimentlusta etc. Samhällsutvecklingen speglas helt enkelt i det vi äter. Kort sagt: kosthållning och kaloriintag för en 16-årig, 184 cm lång rallare 1905 var inte detsamma som för dagens tonåringar, ens om de är aktiva idrottare som konsumerar lika många kalorier per dag. Då 1905 var nötkött dyrt och därför ovanligt och sällan förekommande. Om det fanns kött så räknades allt på djuret in i den definitionen, även pölsa. Det fanns också en betydande rigiditet ifråga om vad som räknades som mat och inte i västgötska inlandet. Utifrån erfarenheter i barndomen kan konstateras att kött från får och lamm inte var mat, färsk fisk var heller inte mat och kyckling/höns var inte lönt att äta.

Vilt var mat men jakt var få förunnat och köttet såldes inte i butik.

Men om det finns råvaror vilka kan definieras som mat hur tillreds då dessa så att det säkerställs att "en står mål", även om dagen var fylld av hårt kroppsarbete? Från Norrland till Skåne finns fortfarande ett antal maträtter kvar som kan betraktas som ett kuriösa inslag i husmanskosten. Ibland benämns sådana rätter lite nedsättande som "vedhuggarmat". Några av dessa tyngre rätter i husmanskosten har blivit rumsrena och serveras numer på dyra restauranger i våra storstäder. Till exempel serverades stekta kroppkakor på en välkänd restaurang i Stockholm helt nyligen.

Andra mer kända rätter serveras på vanliga lunchserveringar och sänker lunchgästernas produktivitet för arbete resten av dagen, t.ex. fläsk med raggmunk. Få yrken år 2017 kräver denna kombination av fett, kolhydrater och protein i koncentrerad form, som försätter ätaren i samma tillstånd som en boorm som svält en mindre antilop. Vad gäller "Äggakaka" med stekt fläsk i södra Skåne så är känslan snarare en större antilop.

I Skaraborg återfinns också denna typ av mat i ett par traditionella rätter. De framkallar ett tillstånd hos moderna tiders ätare som har beskrivits som att "gå in i västgötaväggen". Det är ett mycket klagande bildspråk och ibland har t.o.m. en astmainhalator fått

hjälpa till att öka syresättningen hos den ovane. Men det är fråga om maträtter som ett kulturarv vilket inte får slarvas bort i historiens dimma. De uttrycker lokal kultur och tradition.

Barnen kunde för något år sedan följa matens historia de senaste tusen åren genom det årets adventskalender. Då visades hur ensidig kosten ofta var för större delen av befolkningen i det gamla jordbrukssamhället. Det var mycket gröt och som tidigare nämnts skulle alla delar av slaktade eller fångade djur användas. Om vi exemplifierar med den tidigare nämnde före detta rallaren Oscar, min farfar, så åt han i det närmsta samma mat under alla sina 82 levnadsår. Det skulle anses vara skadligt ensidigt nu men det handlar också om trygghet och att veta vad som ligger på tallriken så att frågan "äter jag det?" inte behöver ställas till fru, svärdöttrar eller barnbarn. Det är en fråga som aldrig varit långt borta på den västgötska landsbygden då tidens media introducerar diverse "spännande kombinationer" och nymodigheter. Även om 'rawfood' nog fortfarande inte nått bortom Göteborgs stadsgräns.

Ensidig kost med stora inslag av animaliskt fett och få grönsaker kan som bekant leda till hälsoproblem men farfar Oscar levde utan att få problem med vare sig övervikt, diabetes eller hjärta. Han åt inte ens medicin när han hade Spanska sjukan 1919. Det smörgåspålägg som han åt livet igenom skulle ha



skapat svår stress hos en modern kostrådgivare. Det bestod av kokt salt fläsk, serverat kallt och skuret i tjocka skivor.

När fläskets köttrand var så tunn att fläskbiten stod och dallrade på fatet hade en nutida dietist troligen kunnat bli rent av aggressiv. Till bilden hör också att farfar tog en hutt renat efter lunch varje dag. Eftersom farfar Oscar också var soldat i frälsningsarmén kunde lintern per månad inte köpas ut av honom själv. Flera av sönerna var organiserade nykterister vilket gjorde att de inte heller kunde ombesörja inköpen. Men min far var inte medlem och kunde därför hantera leveransen till det brunbetsade linneskåpet. Det fanns bara ett glas för fler behövdes inte, det bjöds inte på sprit, snapsen hade ett medicinskt syfte för att stimulera matsmältningen. Jag har glaset kvar, klarglas 4 cl på fot.

Även om variationen var liten i den egna kosten så kunde även Oscar bli påtvingad sådant som stuvade makaroner till den stekta falukorven när han gick och åt hos någon svärdotter. Kokt ris tror jag aldrig han smakade och aldrig något kryddstarkt, det vill säga mat som smakade italiensk örtekrydda eller indisk curry. En kantarellomelett slank ner om det fanns på kalasbordet och en aladåb gjord på kalvhuvud vet jag att han inte sa nej till.

Men vardagsmaten skulle vara "riktig" mat. Kryddning var överhuvudtaget inte en grej, som det

heter nu för tiden. Influenser från andra kök var mildt uttryckt begränsad i Tidaholm långt in på 1900-talet, även om det fanns beresta personer som rest för Tändsticksbolaget till Indien och andra länder och sedan återvänt till hemorten.

Mestadels fanns endast torkade lagerblad, kanel, hel kryddpeppar och malen vitpeppar i köken fortfarande under 1960-talet. Kalopsen behövde kryddpeppar och lagerblad detsamma för sillinläggning för att inte förglömma grynkorven, men för resten av matlagningen räckte det mer än väl med vitpeppar. Till dillkött användes ättika och dill, morötter kunde piffas upp med persilja och färskpotatisen krävde dill. Till sill förekom även gräslök som alla odlade men mycket få använde. Nej, kryddning var inte något som hade arbetat sig in i vardagsmaten. Sardiner i tomatsås var nog gränsen för crossover-köket hos Oscar på Bruksgatan i Tidaholm.

Nu kanske ni tror att maten inte smakade något på grund av detta påvra kryddinslag? Nu för tiden är det ju modernt att hävda att råvarorna får tala utifrån sina egna kvaliteter på tallriken. Den principen uttrycks genom hur man lagar maten. TV-kändiskock serverade mig nyligen kompostbakad hel kålrot. Men om vi återgår till Tidaholmsk kuriosa så hade det till synes torftiga köket med få och ensartade smaker dock sina väl utprovade och lyckade kombinationer. Kokkonsten vägledades inte av en

strävan att finna det nya och anslående utan av en behaglig balans.

Det numer ur hälsosynpunkt svartlistade stekflottet är den röda tråden i merparten av den rustika husmanskosten, om kustområdenas stekta sill räknas bort. Det är inte alls ett unikt inslag i den svenska äldre husmanskosten. Fläsk i alla former, rökt, saltat, stoppat i korvar, långkokt, grillat eller stekt har varit en viktig del i kosten världen över. Vi Skaraborgare har alltid kunnat peka ut grynkorven som länets speciella maträtt. Det är helt enkelt malet fläskkött som stoppas i fjälster ihop med kokta korngryn, salt och kryddpeppar eventuellt lite lätt stekt lök och is.

Men Skaraborg är mer kulinariskt mångfacetterat än så. Tidaholm har en egen traditionell rätt utöver grynkorven. Det är oklart om rätten uppstod bland de industriarbetare som befolkade staden under 1800-talet eller om det är en rätt med lantliga rötter. Ingredienserna är enkla och finns att tillgå under alla årstider. Rätten är troligen inte alltför uråldrig utan uppstod sannolikt vid tiden då det amerikanska saltade fläsket började importeras. Strax före förra sekelskiftet kan vara en kvalificerad gissning. Den rätt jag talar om är morotspannkaka med fläsk. Här ska inte dras några liknelser med fläskpannkaka eller äggkakaka eller något som har med pannkakssmet att göra överhuvudtaget. Pannkaka refererar endast till

rättens form och att den tillagas i stekpanna. Receptet är så enkelt att det egentligen inte är ett recept, tillagningsprocessen och handlaget är allt.

300 g fett färskt eller torrsaltat fläsk i bit skärs i 1/2 cm tjocka skivor. Köp inte färdigskivat eller sladdrigt färdigsaltat fläsk! Det ger ifrån sig för mycket vätska vilket omintetgör kommande steg i tillagningen. Ett alternativ är därför att köpa pancetta i bit, i Italien kan de fortfarande konsten att salta fläsk. Poängen är att fettets måste smälta så att fläsket blir friterat vilket är ett avgörande moment för att tillaga denna rätt med framgång. Om endast färskt fläsk finns så använd minst tre timmar att torrsalta det skivade fläsket före stekning och torka sedan av eventuell vätska som lakats ur. Skala under tiden 1/2 kg potatis och 1/2 kg morötter. Observera att det inte ska vara sommarens primörer utan höstens skörd av grövre morötter och en lätt mjölig sort av potatis. Dela rotfrukterna i grova bitar och koka i saltat vatten, men lägg i morötterna först och låt dessa koka 10 minuter, fyll sedan på med potatisen och koka ytterligare 20 min. Rotfrukterna ska vara ordentligt genomkokta. Töm av vattnet ordentligt, det ska inte finnas något vatten kvar i grytan. Ånga därefter bort fukt ur de kokta rotfrukterna i kastrullen på varm platta. Ta mosastöten och gör ett grovt mos av morötterna och potatisen direkt i kastrullen. Det finns en variant där lite kålrot och lök blandas i moset men detta förkastar jag å det

bestämdaste, liksom att krydda med kryddpeppar. Morotspannkaka ska ha enkla och oblandade smaker.

Ställ kastrullen med moset lite åt sidan medan fläsket steks. Är fläsket riktigt fett behövs endast lite rapsolja inledningsvis för att få igång en ordentlig stekning. Håll en hög värme inledningsvis för att förhindra att stekningen övergår i kokning då köttet kan släppa ifrån sig vätska. Det ska steka i rikligt med fett. När fläsket är ordentligt brunt, lägg upp det på fat, stek nästa omgång direkt i det befintliga fettet. När detta är stekt så låt fettet vara kvar i stekpannan men ställ stekpannan på en bänk eller kall platta. Ta fram morot/potatismoset, tag tre matskedar av fettet från stekpannan och blanda i moset ihop med en tesked salt, i det fall fläsket inte varit tillräckligt salt. Men om fläsket är välsaltat bör fettet kunna ge tillräcklig sälta i moset. Rör moset så att fettet binder ihop konsistensen. Ställ stekpannan med det återstående fettet och brunt fnas från stekningen på plattan igen och låt det bli ordentligt varmt lägg sedan moset i stekpannan och bred ut det i hela stekpannan så att det blir en stor kaka.

Stek nu moskakan på medelvarm värme, utan att röra i det i ca 10 minuter. Det ska bildas en ordentlig skorpa på moset av att det steks i fläskflottet i botten på stekpannan. Efter 10 minuter lägg ett större fat el-

ler tallrik över stekpannan och stjälp upp morotspannkakan så att den stekta gyllenbruna ytan vetter uppåt. OBS! Pass upp ifall teflonpanna används kan det gå illa och pannkakan hamna på golvet, som min far en gång olyckligt kunde konstatera: "dä glee". Skickliga husmödrar med lång erfarenhet brukade kunna vända på pannkakan och steka även den andra sidan!

En prestation även vad gäller att hantera gjutjärns pannan med en hand, serveringsfat med den andra och dryga kilot pannkaka. Inget att undra på att deras överarmar var väldimensionerade efter alla morotspannkakor de stekt för stora familjer. Under stekning av moset kan det färdiga fläsket varmhållas i ugnen så att flottet inte blir vitt och fläsket segt, det är helt avgörande att det håller sig knaprigt! Serveras med lättsötat krösamos för den som så önskar. Traditionell måltidsdryck är mjölk eller svagdricka. Detta recept räcker till 4 personer nu för tiden, men till två vedhuggare eller en rallare. För ovana konsumenter rekommenderas en sväng förbi linneskåpet efter maten.

Att på detta sätt vårda ett kulturarv har många sidor. Om man är överdrivet ihärdig och lagar morotspannkaka varje vecka kanske det kan medföra risker för hälsan. Många omgångar morotspannkaka kan också leda till att kökets väggar behöver tvättas och kanske målas om då det osar ordentligt när fläsket

steks. Men belöningen är riklig för varje framgångsrik kock, om man uppskattar att se matgästens introverta blick som följer med vetskapen att "en står mål".





## ÅSA BRANDT

### **I ransoneringskortens tid**

I ransoneringskortens tid 1940 – 1951 var bristen på matvaror kännbar för dem som inte hade egna djur i ladugården och ingen mark där man kunde odla potatis och grönsaker.

En stor bit fläsk som gåva till lärarinnan i mellanskolan kunde få till följd att betyget höjdes något steg för storbondens son.

Jag växte upp på en liten gård med fyra kor, en häst, kalvar, grisar och höns och jag kan aldrig minnas att det fattades mat.

Kaffe var dock en ständig bristvara hos familjen Jansson i Guntorp i Lyrestad.

Karl-Henning var förutom bonde snickare och hans lunch bestod av kaffe och smörgås.

Inför varje jul anordnade man i församlingshemmet en julmarknad med hemmagjorda julbockar, virkade dukar och mycket annat. De som inte drack så

mycket kaffe kunde använda sina ransoneringskuponger och skänka de dyrbara bönorna till julmarknaden.

Priserna blev alltid höga. Det var helt riskfritt att höja buden, och därmed ge extra pengar till välgörenhet, då man visste att Karl-Henning alltid topdade budet för att kunna gå hem med några kilo riktigt kaffe.

Så länge ransoneringskortet på kaffe fanns kvar så var familjen Jansson alltid närvarande vid dessa julauktioner.

### **"Rumpedraget"**

En morgon bad min fosterfar Karl-Henning mej att jag skulle springa till grannen och be att få låna "Rumpedraget".

Mina korta femåriga ben sprang så fort de orkade den lilla biten till grannen "Larmes", Min fråga om "Rumpedraget" framkallade en bekymrad min hos tant Gerda som efter långa tankar förklarade att de lånat ut "Rumpedraget" till Svenssons. Fort sprang jag vidare, för det var ett hedersuppdrag som jag fått, och jag förstod att det var bråttom.

Hos Svenssons funderade man länge på var "Rumpedraget" kunde vara och var det nu inte så att Karl-Henning hade fått det tillbaka.

När jag besviken kom tillbaka hem var grisen slaktad och skållad.

I köket satt de gamla tanterna vid köksbordet och skrapade grisens tarmar rena. Tarmar, fjälster, som skulle användas till korvstoppning.

Stanken var förfärlig och jag tror att jag drog mej tillbaka till mina dockor och berättade för dem att jag inte kunnat fullfölja det uppdrag jag fått.

Ur matsynpunkt levde vi på den lilla gården efter årstidens rytmer. På vintern fanns bara rotsaker och konserverade morötter och ärter på bordet men på sommaren fick vi nyskördad sallad med en majonäsliknande hemgjord dressing.

Denna dressing får mej att tänka på Lord Nelson.

## **Lord Nelson**

Menorca är Mallorcas lillasyster och de är så olika varandra som syskon kan vara. Mallorca med höga berg och byggnader inspirerade från norra delen av Spanien och Frankrike.

Menorca har en lågmäld vänlighet där arvet från de arabiska erövrarna fortfarande är synligt i de vitkalkade husen och i många Ortsnamn.

Mallorcas lillasyster fick som gåva den långa djupa naturhamnen i Mahon som överträffas endast av Pearl Harbor på Hawaii. En gåva som gett både lycka och olycka. Under århundraden har Menorca

invaderats av främmande makter som ville ha tillgång till denna skyddade plats långt ut i Medelhavet. Vid slutet av 1700-talet låg Lord Nelson med sin flotta i hamnen och han ägde också ett hus på sluttningen ned mot havet som enligt sägnen var hans kärleksnäste med Lady Hamilton.

Huset ligger där fortfarande och Lord Nelsons minne lever kvar i Menorcinernas dagliga liv till följd av följande historia.

Lorden med några av sina mannar kom till en bondgård och begärde att få mat. Det enda som fanns att tillgå i köket var fisk som inte var helt färsk.

För att dölja smaken på fisken vispade husmodern till en sås av äggula, vinäger, olivolja, salt och peppar. Lord Nelson blev så förtjust i denna sås att han bad om receptet och så skapades majonnäsen. (Mahones)

Sommaren 2016 besökte en Japansk majonnästillverkare Menorca och dess huvudstad Mahon för att få uppleva majonnäsens ursprungsmiljö.

Du kan nu också som turist gå på en kurs och lära dej att tillverka äkta majonnäs så som den gjordes på Lord Nelsons tid.

## **Hunden Roy**

I ransoneringskortens tid bodde på Foresta Lidingö, en man med sin hund Roy.

Varje torsdag vandrade husse och Roy till en bättre restaurang vid Stureplan. Husse för att där tillsammans med sina vänner inta ärtsoppa med förhoppningsvis goda, feta fläskbitar. Förmodligen drack herrarna också en bägare punsch.

Roy tillbringade lunchen hos mannen i garderoben där han utspisades med ett fläskben.

Husse åkte vid ett tillfälle bort någon vecka och fick vid hemkomsten en räkning från restaurangen för torsdagslunchen som Roy hade intagit i garderoben.

Roy's längtan efter veckans saftiga köttben blev så stark att han på egen hand vandrade över Lidingöbron och hela den långa vägen till den välkända restaurangen.

## **Stuvad lake**

Jag och några av mina vänner skulle inta en måltid på en av Stockholms mer välkända restauranger speciellt välbesökt av gäster från kultur och konstnärskretsar.

Vi läste menyn och min väninna och jag bestämde oss för stuvad lake. Vi mindes från 40-50-talet våra mödrars stuvade lake.

När vi hade tagit de första tuggorna tittade vi på varandra och kunde konstatera att denna rätt inte alls smakade som den skulle.

Min väninna var uppvuxen på Östermalm i Stockholm och hennes "mammans" lake kom säkert från Östermalmshallen.

Min barndoms lake var förmodligen fiskad i Vänern och tillagad i vårt enkla kök i Lyrestad.

Vi båda mindes den vita fisken och såsen med de mörka pepparkornen.

Ingenting av detta fanns framför oss på den eleganta tallriken men förmodligen var receptet uppdaterat till modern gastronomi.

Min barndoms mat var närodlad, närfångad, närplockad och närslaktad och jag förstod som vuxen att jag var uppväxt på lyxmat även om den serverades på en sprucken tallrik.

KARL-ERIK TYSK

## **Der Mensch ist was er isst**

Den radikale 1800-talsfilosofen går till angrepp mot en av sina främsta reaktionära motståndare. Det är denna som enligt honom gjorde att tyskarna missade den historiska chans de fick under 1848-års revolution: "Därför segrade också hos oss reaktionen, det skamliga förloppet och utgången av vår så kallade Marsrevolution." Det måste vara en värdig motståndare han beskriver på det viset, en som på ett tragiskt sätt lyckades leda historien i en inte önskvärd riktning. Det behagar inte vår filosof som har ett revolutionärt sinnelag.

### **Vad är en människa?**

Det kan kännas lockande att hitta en kort och pregnant sats som karaktäriserar en människa, fångar

hennes väsen, eller vad man nu vill kalla det. Därför har många sådana försök gjorts genom historien.

Några av de tidigaste definitionerna av människan finns hos den grekiske filosofen Aristoteles som säger att människan är ett politiskt (socialt) eller ett förnuftigt djur. Den första definitionen tar till vara den sociala aspekten, medan den senare koncentrerar sig på en av de allra viktigaste egenskaperna hos människan som skiljer henne från djuren hennes rationalitet. Dessa definitioner har under lång tid kommit att bestämma de filosofiska diskussionerna och gör det naturligtvis i viss utsträckning fortfarande.

Andra sådana formuleringar som inte är definitioner men som ändå vill fånga något utmärkande för människan är *Homo faber* och *Homo ludens*. Den förra beskriver henne som en varelse som skapar någonting med hjälp av redskap som hon tillverkar och använder. Den har med vad man brukar kalla vår instrumentella rationalitet att göra. Den andra talar om en annan sida hos oss, vårt behov av att i vidaste mening leka. Båda dessa företeelser är något som kännetecknar människan. Uttrycket *Homo ludens* har väl blivit mest känt genom den holländske historikern Johan Huizingas bok med samma namn (1938). *Homo faber* förknippas särskilt med Appius Claudius Caecus (340 – 273 f Kr), han som byggde Via Appia i Rom och i det första bevarade politiska talet på latin



myntade uttrycket *quisque faber suae fortunae* (var och en är sin egen lyckas smed).

Ett uttryck som jag själv ofta har anledning att återvända till är *Homo narrans*, att människan är en berättande varelse. Det formulerades ganska sent, på 1900-talet, av den tyske etnologen Kurt Ranke och har ägnats stort intresse i olika typer av narrativ teori. Inte minst har det fått betydelse inom psykologi, psykiatri och handledningsteori.

Naturligtvis utesluter inte dessa sätt att se på människan varandra. De betonar istället olika sidor av hennes karaktär. En annan infallsvinkel möter vi emellertid hos den tyske filosof som angriper sin reaktionäre motståndare.

## **Ludwig Feuerbach**

På Schöneberger Strasse 14 i Berlin-Steglitz ligger Restaurant Feuerbach. Den har fått sitt namn efter den tyske filosofen Ludwig Feuerbach (1804 – 1872). Det är väl inte så vanligt att filosofer får ge namn åt sådana inrättningar. Men något bättre namn på en restaurang har jag svårt att tänka mig. Som ingen annan har Feuerbach nämligen ställt ätandet i centrum för sitt tänkande och därmed gjort skäl för namnet gastronomisk filosof eller gastrosof.

Ludwig Feuerbach är annars mest känd för sin kristendomskritik i boken *Das Wesen des Christentums* (Kristendomens väsen, 1841) och genom Karl Marx *Teser om Feuerbach* (1845). Religionskritiken skulle det här året kunna aktualiseras i samband med 500-årsjubileet av reformationen men ligger utanför ramen för den här boken.

Däremot är anknytningen till Marx ytterst intressant. I den elfte och sista tesen om Feuerbach kommer det berömda yttrandet: "Filosoferna har bara *tolkat* världen på en rad olika sätt, men det gäller att *förändra* den." I förlängningen kan det förstås som en uppmaning till revolution.

Marx menar att Feuerbachs tänkande trots sin materialistiska ansats är präglad av idealism. Ansatsen begränsar sig till just tänkandet och inser inte att verklig materialism handlar om sinnlig mänsklig verksamhet, att aktivt förändra de materiella betingelserna för vårt sätt att tänka. Den materialism som Feuerbach företräder är därför i Marx ögon borgerlig.

Marx delar Feuerbachs syn att gudstron är en projektion av jordiska förhållanden. Men den kan bara förklaras, om man förstår att den uppkommer ur det borgerliga samhällets motsägelsefullhet. Det är den som måste förintas för att man skall bli av med projektionen.

Men kritiken som utgår från *Kristendomens väsen* förefaller vara orättvis, om man ser till Feuerbachs hela produktion. Även Feuerbach vill nämligen förändra världen, vill revolutionera den genom praktiskt handlande. Men hans revolution ligger på ett helt annat plan än den store samhällsomdanarens. Måhända skulle Marx invända att det ändå rör sig om en förvandling inom det borgerliga samhällets ram. Åtminstone skulle Marx store efterföljare Vladimir Iljitj hävda det, han som är särskilt aktuell i år, när den ryska revolutionen firar 100 år, trots att han säkert kunde hålla med Feuerbach, när han tog en paus i sina revolutionära ansträngningar eller brottades med den livsmedelsbrist som uppstod i och med den ryska samhällsomvandlingen, på grund av kriget och den våldsamma revolutionen.

Lenin älskade mjölksoppa med klint. Här kommer en variant:

### **Bondbönsoppa med klimp**

Mise en place: 8 dl spritsade bondbönor, 5 späda morötter, 2 msk smör, 2 msk vetemjöl, 1 dl grönsaksbuljong, 1 dl grädde eller mjölk, 2 msk finskuren persilja,

Sätt på bönorna låt koka i saltat vatten i 20 minuter, skiva morötterna och låt koka i samma vatten tills de är färdiga. Häll upp grönsakerna i durkslag och sila dem spar spadet. Fräs smör och vetemjöl i kastrull slå i grönsaksspadet låt stuvningen koka sakta i 10 minuter salta/

peppra, om du vill tillsätt en nypa socker, tillsätt mjölk/grädde och bönorna rör ner finklippt persilja låt sjuda 10 minuter.

Klimp: Mise en place, 5½ dl mjölk, 1–2 msk smör, 3 msk vetemjöl, 1-2 äggulor, 4 bittermandel, 3 msk riven ost, bör kokas dagen före användning.

Fräs smör och vetemjöl, späd försiktigt med mjölken, låt koka 5 minuter, vispa i gulorna, låt sedan klimpen sjuda under vispning. Krydda med de angivna kryddorna, mal bittermandeln, tillsätt efter smak, slå upp klimpen i form som fuktats med vatten. Ställ kallt så de stelnar.

(Recept: Matkreatören Inge Lindgren)

## Feuerbach och människan

I polemik mot den filosofiska traditionen formulerar Feuerbach sin egen sats om människan: *Der Mensch ist was er isst* (Människan är vad hon äter). Det är ingen definition på samma sätt som Aristoteles, ingen entydig karaktäristik av människan. Ett djur är i samma mening det det äter, även om det på tyska heter *Das Tier ist was es frisst*, ett uttryck som också har kommit till användning i en tid då djurens hälsa blivit lika viktig som människans. Det ett slagord som vill rikta fokus på något annat än det mänskliga förnuftet, när det gäller att karaktärisera människan.

Det är inte en utgångspunkt för hans tänkande och inte heller dess slutprodukt.

Som filosof ifrågasätter Feuerbach en lång tradition inom det västerländska tänkandet, där dualismen mellan själ och kropp spelat en avgörande roll, alltifrån Platon och Aristoteles via Descartes till hans samtida lärare Friedrich Hegel. Där detta tänkande ser människans väsen, hennes sanna jag, i det abstrakta tänkanden och inte räknar hennes kropp till detta väsen, presenterar Feuerbach ett helt omvänt synsätt. Jag är ett verkligt, ett sinnligt väsen. Kroppen i sin helhet är mitt jag, själva mitt väsen. Han tycker sig se att man tidigare ville värja sig mot det sinnliga för att behålla de abstrakta begreppen rena. Själv menar han att den nya filosofin, som han representerar, vill tänka i samklang med det sinnliga. I någon mening är Feuerbach både materialist och realist. Yttervärlden existerar och den består i grunden av materia.

Till skillnad från en av sina lärofäder, Hegel, är Feuerbach således materialist, ett drag som Marx och Engels uppskattade och övertog. Men för Feuerbach är det sinnligheten i form av mat och dryck som står i centrum. Han blir nästan lyrisk, när han med sin bakgrund i klassisk bildning utbrister i sinnlighetens lov: "Sinnligt är det berusande vinet, men sinnligt är också det tillnyktrande vattnet. Sinnligt är en Alkibiades yppighet och pösighet, men sinnligt är

också en Phokions armod och barfotaliv. Sinnlig är den gåsleverpastej som materialisten La Mettre dog av, men sinnliga är också korngrynskakorna och den spartanska avhållsamhetens svartsoppa.”

Enligt satsen att *principium essendi* är identisk med *principium cognoscendi*, att varandet och kunskapen har samma grund, hävdar nu Feuerbach att människans existens börjar med maten och maten är i sin tur vishetens början.

Feuerbach blev naturligtvis inte väl sedd i de akademiska kretsarna, men han var inte sen att påpeka de idealistiska tänkarnas dubbelmoral. Från katedern dundrade de mot materialismen, men samtidigt kunde de inte avstå från bordets fröjder.

## **Människan och naturen**

Det råder för Feuerbach ingen motsättning mellan människan som ett aktivt subjekt och världen som ett passivt objekt. I stället finns där en dynamisk, dialektisk enhet. Den tidigare filosofin lät materia uppstå ur ande, men den nya låter ande uppstå ur materia. Den börjar inte med tänkandet utan med ätandet och drickandet.

När vi äter, äter vi natur. Vårt fysiska vara består av den natur vi genom vårt ätande förvandlar till mänskliga kroppar. Att äta och dricka innebär såle-

des en sorts inkarnation (människoblivande) av naturen. Vårt jag är inte bara något aktivt utan samtidigt något passivt. Naturen verkar i oss, utan att vi vet eller vill det. På något sätt är vi därför främlingar i vårt eget hus. Naturen är vårt väsens andra jag. Men på samma gång är vi dess väsen. "Så är det drickbara vattnet, vatten som en möjlig beståndsdel i blodet, mänskligt vatten, mänskligt väsen." Här finns alltså en ömsesidighet i förhållande människa–natur.

## **Feuerbach och moralen**

Detta får också moraliska konsekvenser. Människan är hänvisad till naturen. Eftersom den är vårt andra jag, krävs det att vi skyddar och bevarar den, så att den även i fortsättningen kan bli en del av vår mänskliga natur. Feuerbach uttrycker sig i rent religiösa termer, när han talar om naturen: "Därför är brödet heligt för oss, vinet är heligt och till och med vattnet är heligt."

Tankarna om människan och naturen förbinder Feuerbach med sin syn på den fria viljan. Som människa måste jag för min existens med nödvändighet äta. Min frihet består alltså inte i att jag kan avstå från detta. Friheten består i stället i att jag kan välja vad jag vill äta, en frihet *i* ätande inte en frihet *från* ätandet. Däri skiljer vi oss som människor från djuren. Vi

behöver inte se på våra magar som djuriska varelser utan kan betrakta dem som mänskliga. Den mänskliga friheten gäller alltså människan som helhet. I det avseendet föreligger ingen motsättning mellan sinnlighet och andlighet. Denna frihet att välja vad vi vill äta kan vi praktisera varje dag.

Feuerbach menar att hans etik är eudaimonistisk. Vår moral hör samman med vår strävan efter lycka. Men moralfilosofer har ofta inte ansett sig böra syssla med ätandet, eftersom de menat att den kulinariska njutningen inte har en allmängiltig karaktär utan bara handlar om det partikulära. Mot detta hävdar Feuerbach att varje familjemåltid eller offentlig måltidssammankomst visar att det just rör sig om något allmängiltigt, när personer som i övrigt är oense kan samsas under det att de äter.

Alla människor kan uppleva ätande som något gott och något som ger lycka. Det visar att en individuell upplevelse av lycka kan vara något moraliskt gott.

Feuerbachs etik ger oss naturligtvis inte råd om vad vi bör äta. Den vill istället peka på att det inte bara leder till lycka att äta gott utan att det också är förnuftigt.

Det är inte omoraliskt att äta läckerbitar om man har råd till det och om man inte försummar andra plikter och uppgifter.



När man höjer sig över sin bundenhet till sina behov, då höjer man sig till teoretisk betydelse och världighet, säger Feuerbach. Till och med lukt och smak blir andliga, vetenskapliga handlingar.

Vad gäller världen i stort vill Feuerbach åstadkomma en revolution som medför en förbättring av människors matvanor. "Vill ni göra folket bättre, så ge det bättre mat." Trots att han i sina moraliska överväganden kommer fram till att människor får äta vad de vill, propagerar han för en bestämd matkultur. Vi skall äta ärtväxter. De innehåller mycket fosfor som är nödvändigt för våra hjärnor. De är dessutom oerhört proteinrika.

Till skillnad från Marx förväntar Feuerbach sig inte att denna revolution skall bäras fram av proletariatet. Han riktar sina appeller till sig själv och till människor i sin egen ställning.

Klart är att Feuerbachs revolution är betydligt ofarligare än Marx och det är omöjligt att se att den skulle leda till så tragiska konsekvenser för mänskligheten som det marxistiska experimentet i praktiken medförde.

Feuerbach var i viss utsträckning långt före sin tid. Idag har mycket av vår kultur hunnit ikapp honom. Frågan om vad vi äter fyller spaltkilometrar och våra media är fulla med matlagningsprogram, recept och medicinska råd om kosthållningen. Kanske skulle

Feuerbach känna sig hemma. Kanske skulle han känna sig profetisk.

## **Reaktionären avslöjad**

Trots att Feuerbachs revolution inte handlar om en samhällelig omstörtning i Marx mening, kan han inte låta bli att koppla samman sina idéer med utvecklingen på det sociala fältet. Han reflexioner får då något komiskt, för att inte säga dilettantmässigt, över sig, som tenderar att kasta ett löjets skimmer över hans tänkande i övrigt.

Låt oss återvända till varför tyskarna lät 1848-års revolution passera nästan obemärkt. Den gastronomiske filosofen går till ett besinningslöst angrepp på sin reaktionäre antagonist. Han menar sig ha Leibnitz och Goethe på sin sida. Men det är ingen klassfiende det handlar om, inte ens någon människa av kött och blod. Nu kanske vi kan förstå att det i stället rör sig om något som har med ätandet att göra, något som vi sätter i oss. Feuerbach skrädder inte orden: "Detta naturvidriga, omänskliga näringsmedel!" Det är den tragiska orsaken till tyskarnas opolitiska svaghet, deras allmänna tröghet och deras själlösa undergivenhet. Potatisen!

## LENNY CLARHÄLL

Årets Hedersskaraborgare är den kände skulptören Lenny Clarhäll född 1938 och bördig från Timmersdala. Han har ett imponerande livsverk bakom sig och borde egentligen ha fått utmärkelsen mycket tidigare. Han var nämligen den som i slutet på nittiotalet kom med idén att bilda en akademi.

– Att många västgötar hamnar på andra orter var en av anledningarna till att jag föreslog detta. Jag mötte många skaraborgare som hade fina positioner och jag tänkte att de skulle kunna hjälpa till att hävda det västgötska.

Men då, 1998, tyckte han att andra passade bättre som medlemmar än han själv. Sedan 36 år tillbaka bor han i Hammarstugan strax norr om Vagnhärad och har sin ateljé där. Men rötterna i Skaraborg finns kvar.

Lennys far och farfar var möbelsnickare och han hade kanske gått i deras fotspår om inte något hade kommit emellan.

– Hade inte min farfars möbelfabrik brunnit ner 1948 hade jag säkert varit möbelsnickare i Timmersdala.

I stället kom Lenny ut i världen.

– Jag har ju gått på konstskola i sju år men aldrig på skulpturlinjen. Men jag brukar skylla på far och farfar. Det kan hända att jag lärde mig en del

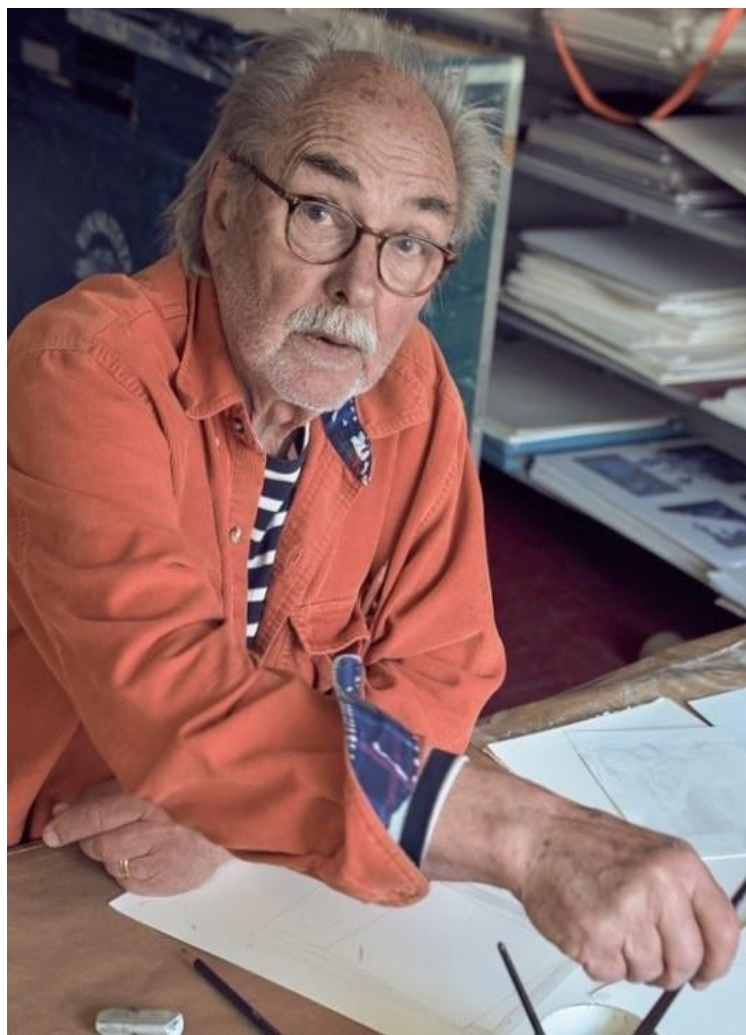
materialkännedom och teknik från dem. Först var det måleriet jag ägnade mig åt. Men det blev aldrig riktigt bra och jag blev aldrig riktigt nöjd.

– Men så gillade jag hantverket, och det var nog det som gjorde att jag sedan helt gick över till träskulpturer. På sjuttioalet byggdes massor av offentliga institutioner som skolor, bibliotek och sjukhus. Men arkitekter älskade betong och glas. Så varför inte ha in lite trä i dessa byggnader. Vi var en hel generation unga träskulptörer som fick stora och fina jobb. Arkitekterna ropade efter dessa träinslag. Mitt första offentliga arbete var när man byggde Huddinge sjukhus 1972. Jag gjorde en stor trärelief. I och med det fick jag ett omfattande kontaktnät med arkitekter, byggherrar, kommunalmän och Statens konstråd. Så blev det så.

Fortfarande verksam har Lenny på den senaste tiden delvis återvänt till måleriet.

– Jag jobbar fortfarande i trä i den mån jag överhuvudtaget jobbar. Men av biskopen i Västerås fick jag i uppdrag att göra konstverk som stiftet kan ge till personer som man vill uppmärksamma. Då hade jag i stort sett slutat. Jag tänkte att jag gjort mitt. Men jag tyckte det var skojigt och satte igång. Så nu har han två litografier.

– Så startade en helt ny bildvärld för mig. Jag läser mycket poesi och har lärt känna en rad unga poeter.



Så nu ska jag visa detta på en utställning i Stockholm i höst. Framför allt är det målade bilder. Jag har hämtat inspiration från diktsamlingar av Anna Hallberg, Catharina Gripenberg och Katarina Frostenson.

Vad är det då som driver Lenny att ständig söka nya utmaningar?

– Jag besitter en så kallad gammal arbetsmoral. Det betyder att jag varje dag befinner mig här i min ateljé från halv åtta på morgonen, sedan jag ätit frukost och läst min tidning, vare sig jag är inspirerad eller inte. Jag tror att det är ett arv från min västgötska barndom. Det hette ju att man skulle arbeta i sitt anletes svett. Den som inte arbetade hade heller inte mat för dagen.

– Unga konstnärer har en helt annan attityd till jobbet än min generation. Många flippar ur i ett utsvävande och bohemiskt liv, i alkohol, droger och utanförskap men jag har klarat mig.

– Jag har arbetat med motiv från min uppväxt, men jag har ändå svårt att riktigt föreställa mig hur mitt arv egentligen ser ut. Jag har haft en del uppdrag från min hembygd, senast *Huldran på Klyftamon* (2015) som står på Trädgårdsgatan 15 C i Skövde.

I sin imponerande produktion har Lenny bland annat skapat över fyrtio offentliga konstverk. Men vad är det viktigaste han i sina egna ögon har åstadkommit?

– Det jag har lagt ner mest arbete på och mest intresse i är förstås *Minnesmärket över de stupade i Ådalen 1931* (1981) i Lunde. Det engagerade mig känslomässigt mycket starkt. Där fanns ju människor, som fortfarande levde. De hade varit med och bevarat minnen från de där dagarna. Men det var inte lätt att göra något som alla var tillfreds-ställda med.

– Däremot finns det andra verk jag är mer glad åt, därför att de har krävt andra resurser och tekniska lösningar. Jag har en smed i Falun som jag samarbetar med. Jag ritar och gör modeller och han översätter sedan, föreslår material och teknik. Han är oerhört skicklig och vi talar samma språk. Vi förstår varandra.

Ett av de andra verken är *Tecken* (1998) som nu står vid Rörbyrondellen i Uppsala. Det är tretton meter högt och har formen ett T. Ytan består av ett färggnistrande emaljskikt.

– Det väckte väldiga reaktioner, när den först stod utanför slottet vid Gunillaklockan. Det var mängder av insändare och skriveriet. De var tvungna att ta bort den. Men på den nya platsen slutade det med att den blev fälld och totalförstörd. Då byggdes den upp igen. Men nu växer det så mycket sly omkring den och människor har klottrat ner den. Den står på en plats, där det inte finns någon bevakning. Antingen måste man anslå pengar till att restaurera den eller också måste man ta bort den helt. Men de unga

byråkraterna, som har andra intressen, tycker nog att det är för dyrt.

Hur vill Lenny bli ihågkommen som konstnär?

– Många av de offentliga verk jag har, vill jag ska leva kvar och säga nåt till människor. Något som berättar om vår tid helt enkelt. Man glömmer så fort. Det som var ideal för min generation faller i glömska och det kommer nytt hela tiden. När jag var ung fanns det ett humanistiskt ideal. Det gällde framför allt människokroppen. Då jag gick på konstskola var det ständigt människokroppen som var rättesnöret för alla proportioner. Det var helt grundläggande att man skulle lära känna den. Dagligen fick man stå och rita kroppar, manliga och kvinnliga modeller, och studera kroppens rörelser.

– Det förekommer inte idag men det var grunden för hela vår generations konstideologi.

– Jag gick mina sista år på Konstakademien i Köpenhamn och det var före 1968 och studentrevolten. Då härskade fortfarande en riktig, som jag tyckte, ålderdomlig konstuppfattning. När jag fick diplom därifrån, hette det att jag hade tillstånd att bära värja till fracken. Jag slutade 1967 och året därpå sveptes allt bort. Det fanns ingenting kvar.

– Idag sitter unga konstnärer framför dataskärmar och gör animationer. Att stå och blanda gips, såga eller bearbeta trä är helt främmande.

– Jag växte upp i en hantverksmiljö. Och det fanns en



verklig stränghet i den. Jag tänker på de snickare som arbetade i min farfars snickerifabrik. Deras stämjärn var heliga ting. De var perfekt slipade och det fick inte förekomma någon fläck på dem. Hyvelbänken var rensopad, ständigt slät och fin. Det fanns en stolthet i den traditionen.

– De unga konstnärer jag träffar idag har helt andra ideal. De tolkar sin tid. Men en dag hamnar de i samma situation som jag och kommer att säga: Tänk när vi var unga, vad vi hade mycket att säga, men nu förstår man ingenting. Det är idealens förgänglighet.

– Men jag känner ett visst motstånd mot hela den teknik som är förhärskande, datorer och internet. Jag orkar inte ta till mig hela den här nya tekniska utvecklingen. Jag har jobbat i en klassisk tradition, inte minst hantverksmässigt. Mina konstverk har aldrig väckt uppmärksamhet, därför att de skulle vara spektakulära eller radikala. Jag har hållit mig till tämligen traditionella uttrycksformer vad gäller färg och form.

Men Lenny blir nu Hedersskaraborgare "för att han gett nya former åt den skaraborgska rymden."

Karel-Erik Tysk

## Författarna

MARIANNE AHRNE är filmregissör och författare. Hon har skrivit, regisserat och klippt ett fyrtiotal långfilmer, tv-serier och dokumentärer. Hon har också skrivit nio böcker sex romaner och tre reseberättelser.

PER BERGSTRÖM är född 1979 i Skövde, uppvuxen mellan Hentorps gravfält och världens första hus byggt i lättbetong, och bosatt i Malmö. Sedan 2002 driver han bokförlaget Rámus som utger översatt poesi och prosa, samt är verksam som producent för Internationell författarscen Malmö. Skolad på Skövde Nyheter och satt tidigare i redaktionen för tidskriften Pequod och drev under tio år litteraturscenen Stanza.

ÅSA BRANDT är glaskonstnär, född 1940 i Mariestad och utbildad vid Konstfackskolan, Gerrit Rietveld Academie i Amsterdam och Royal College of Art i London. 1968 startade hon Europas första studioglashytta i Torshälla. Hon är representerad på bland annat Nationalmuseum, Hokkaido Museum of Modern Art i Japan, Coming Museum of Glass i USA, The National Museum of Modern Art i Tokyo, Sveriges Glasmuseum i Växjö samt Eskilstuna Konstmuseum.

LARS BÄCKSTRÖM, född 16 mars 1953 i Uddeval-  
la, är en svensk vänsterpartistisk politiker, lärare  
och ämbetsman. Bäckström var riksdagsledamot  
1988–2006 (Västra Götalands läns västra valkrets).  
Han var vänsterpartiets gruppleddare i riksdagen  
1996–2006 samt dess talesman i ekonomisk-politiska  
frågor. Från 2004 till 2008 var Bäckström styrelseord-  
förande i Post- och telestyrelsen. Den 21 januari 2008  
tillträdde han som landshövding i Västra Götalands  
län. Han innehade detta ämbete till den 20 januari  
2017.

SÖREN HOLMBERG är professor emeritus i  
statsvetenskap vid Göteborgs universitet, mest känd  
från SVT:s valvakor varje valår. Han forskar om  
väljarbeteende, representativ demokrati och kvalitet  
i samhälleliga styrsystem och är fortfarande verksam  
inom SOM-institutet, QoG-institutet och Valforsk-  
ningsprogrammet. Han är uppvuxen i Skövde;  
släkten Holmberg härstammar från Ljungstorp  
ovanför Varnhem – mitt i Svea rike.

SÖREN HÄGGROTH, född och uppvuxen i  
Moholm, är doktor i statsvetenskap och hade fram  
till sin pensionering anställningar inom den statliga  
förvaltningen, bl.a. som statssekreterare i Finans-  
departementet och generaldirektör i Fortifikations-

verket. Han har haft uppdrag inom olika internationella organisationer, bl.a. OECD och FN, och har under senare år arbetat som rådgivare inom den offentliga sektorn både i Sverige och utomlands, bl.a. i Vietnam och Kambodja.

BENGT KNUTSSON, född 1936 i Lidköping och uppvuxen på Kålland, är docent i semitiska språk (arabiska, hebreiska etc.). Han har tjänstgjort vid universiteten i Lund, Stockholm och Göteborg och har långvarig erfarenhet av Mellanöstern och Nordafrika som institutschef och diplomat (Jerusalem, Istanbul, Kairo, Alexandria). Hans senaste böcker är *Arabiska visdomsord* (2011) och *Jag minns mitt Jerusalem* (2014).

JAN MÅRTENSON, född i Tidaholm 1944, nu bosatt i Malmö, har givit ut 26 böcker, diktsamlingar och romaner, nu senast memoarboken *Som det kan bli* (2009) och diktsamlingen *Dikter inifrån* (2008) och *Tid att älska* (2013). I 30 år var han knuten till tidningen Arbetet och har sedan arbetat som frilansjournalist. Innan hans deckarskrivande namn debuterade utgav han två böcker och är därför med rätta Den Ursprunglige Jan Mårtenson.

CARL HENRIK OHLSSON, född 1953, blev agronom vid SLU 1978. I tjugo år var han verksam vid

Hushållningssällskapet Skaraborg, varav de tolv sista som vd. 1997 blev han vd för Länsförsäkringar Skaraborg i arton år fram till sin pensionering 2015. Carl Henrik har under sitt yrkesverksamma liv bl a varit styrelseledamot i Sveriges Lantbruksuniversitet, ordförande i Handelskammaren Skaraborg, styrelseledamot i Högskolan Skövdes styrelse och utsetts till Årets Skaraborgare av Radio Skaraborgs lyssnare 1995. Han har för närvarande fortsatta uppdrag som vd i Skaraborg Invest AB, ordförande i Next Skövde Destinationsutveckling AB, samt styrelseledamot i Vara Konserthus.

MADELENE SANDSTRÖM, född 1961 i Tidaholm i en etta i farfars hus på Bruksgatan med dass på gården. Uppväxten i ett företag inom markentreprenad gav henne en fallenhet för att leda och genomföra större omstruktureringar i stat och näringsliv. Hon har framförallt verkat inom forskning, utveckling och innovation och är även mycket aktiv debattör om behovet av tillämpad forskning vid universitet och högskolor.

KARL-ERIK TYSK är född i Mariestad 1946. Vid sidan av sitt yrke som präst har han arbetat med handledning, botanik och internationella kontakter med framför allt Gammalsvenskby i Ukraina, Polen, Östtyskland och Pakistan. Inom

desså områden har han gett ut ett flertal skrifter, senast i handledning *Der fremtiden blir til* (2013).

## Skaraborgs Akademi – ledamöter

1. Lars Bäckström
2. Carl Henrik Ohlsson
3. Sören Häggroth
4. Marianne Ahrne
5. Maria Küchen
6. Trygve Carlsson
7. Helena Stålnert
8. Sören Holmberg
9. Barbro Lennéer-Axelsson
10. Jan Mårtenson
11. Bengt Knutsson
12. Per Bergström
13. Madelene Sandström
14. Åsa Brandt
15. Lars Niklasson
16. Vakant
17. Hanna Fahl
18. Karl-Erik Tysk

## Hedersskaraborgare

Sixten Bengtsson (1998)  
Robert Gustafsson (1999)  
Jan Guillou (2000)  
Olof Lagercrantz (2001)  
Birger jarl och Stefan Jarl (2002)  
Kronprinsessan Victoria (2003)  
Jörgen Fogelquist (2004)  
Kristina Lugn (2005)  
Mustafa Can (2006)  
Lennart Jörälv och Lars-Erik Linnarsson (2007)  
Per Oscarsson (2008)  
Erik Andersson (2009)  
Carina Burman (2011)  
Frans Helmerson (2012)  
Gert Wingårdh (2013)  
Gunilla Pontén (2014)  
Thomas G:son (2015)  
Sivan Johansson (2016)  
Lenny Clarhäll (2017)