

Charles Emil Hagdahl – varför då?

KÖSKONSTEN ELLER KOKKONSTEN ÄR KONSTERNAS KONST.

Så har den betraktats sedan århundraden, ja årtusenden. Åtminstone av njutningslystna, till och med cybaritiska, bildade herrar från greker och romare till rumlare och rouéer längre fram i tiden. Idag hyllas maten och än hellre matkonsterna intensivare och av fler än någonsin tidigare. Nu också av kvinnor, men alltjämt av flest herrar – om än alltid inte lika bildade som föregångarna.

Hagdahl är själva inkarnationen av det gamla idealet, kunnig och saklig. Hagdahl som idag skulle ha fyllt 198 år. Hagdahl som har en hel akademi med tretton plus en ledamot till sin ära och till sina kokkonsters vårdande. Just den akademi som finns här och nu, en församling med god könsspridning och som jag själv har nöjet att tillhöra som den fjortonde ledamoten för en tid. Därför står jag här.

Redan här vill jag framföra ett exempel på gamle Hagdahls kunskaper. En mathistoriker och skribent som formulerar sig på följande sätt om ett av våra vanligaste livsmedel bör vara värd att beakta: Ett *friskt* ägg meddelar en känsla av kyla i dess båda ändar, då man med tungan vidrör det samma.

Men trots ägget måste man ställa frågan: Behövs egentligen denna Hagdahl? Varför skall vi hylla denna vällevnadsman, godsägare och fastighetsägare i centrala huvudstaden, som pensionerade sig redan vid 50? För visst är han hopplöst föråldrad. En manisk samlare, en manschauvinist som gjorde hushållerskan med barn, men förblev barnlös med den förmögna hustrun. En vurmare och besserwisser som alltid visste bäst och mest i den gigantiska kokboken. Vad skall man med honom och hans omständliga och ändlösa råd och recept till? Hagdahl, en så uppenbart pretentiös kuf i våra dagars rationella mathållning utan några gränser. Vem orkar bry sig

om hans ändlösa ältnade och fullständighetsmani i 3000 recept – om allt från stuvad grävling till helstekt påfågel, med uppmaningar till husets fru hur makens gom på bästa sätt skall tillfredsställas.

Nu finns nyare förebilder att hämta inspiration hos och andra matvaror. Snabbmat, lätt mat, fettfri mat, sockerfri mat, färdiga rätter, halvfärdiga portionsförpackningar, mikrougnar att använda.

Nu när vi har nakna kockar, halvfulla kockar, brutala kockar, trevliga kockar och vackra kockar varje dag i tv-rutan, i varje tidning och magasin. Mediakändisar delar likaså med sig av sina kokkonster inför offentligheten. Ja, genom vårt offentliga rum drar stråk av matos av rätter från jordklotets alla hörn. Inget ämne, ingen råvara, ingen krydda är begränsad nog för att inte hitta sin förespråkare och uttolkare – det må vara choklad, vitlök, chili eller något annat. Och samtidigt med att den frysta färdiga maten snabbt hamnar på bordet hos stressade medborgare, så kompenseras detta av avancerad matlagning och invecklade recept under veckoslut och långhelger.

I spåren av detta installeras nya kök i vackra material med exklusiv rekvisita.

Vi bor således i ett land där matens ställning innebär något av en paradox. Där flest matböcker i världen ges ut i förhållande till antalet invånare. Välkända, eller ibland bara kända, restauranger, krögare och kockar finns dokumenterade i storslagna bildverk med vällustiga foton som får snål-vattnet att rinna även på den mest matointresserade person. I detta måttlösa utbud finns naturligt nog undgängliga publikationer, men också ett smärre antal storartade arbeten med djupa insikter förmedlade personligt och engagerat.

Vad har då gamle Hagdahls samlade recept och tankar att komma med, där hans stekspett ställs mot den moderna ugnens tekniska finesser, där Hagdahls tålmodiga hantering av råvaror ersätts av skalad och hackad lök i fryst förpackning, av wokblandningar som köps och hålls direkt i stekpannan eller stoppas in i mikron?

O tempora, o mores! kan man med den äldre gentlemanen utbrista.

I vår moderna tid är mycket diskutabelt, annat beundransvärt. Att människan som mänsklig varelse utvecklas kan likväl diskuteras, att människan som konsument utvecklas närmast till avveckling behöver man knap-

past betvivla. Men vi lever alla i ett slags ständig förändring – så gör ock kokkonsten och matlagningen, ätandet och icke-ätandet. Även vår föda finns i högsta grad med som en oändligt viktig ingrediens i vårt globala samhälle. I den rika världen blir vi alltmer övernärda, för att inte säga övergödda – i den mindre lyckligt lottade delen av vårt blågröna klot råder motsatsen – undernäring. Inte bara mat fattas utan också allt oftare vatten. Logistiken firar triumfer genom att transportera livsmedel över hela världen eller färskt bröd genom landet.

Färska och fräscha råvaror är viktiga, men svårare än någonsin att få fatt i. För de är gamla redan vid säljtillfället, hur mycket vi än betonar råvarornas betydelse.

På Hagdahls tid såg det annorlunda ut. Men det krävdes också andra arbetsinsatser i det egna köket.

Vår egen tid kan prisas och gisslas. Vi lever alla i den och måste därför anpassa oss, vad vi än må tycka. Äta och dricka måste vi alla. Förvisso skulle 1800-talets Hagdahl ha varit vilsen här – å andra sidan hade naturligtvis en person som Hagdahl varit en man i tidens ström, ja i varje tid.

Hagdahl med sina konster hade nog helt naturligt återfunnits i dagens kulinariska sammanhang – eller kontext. Han hade etablerat sig som utåtriktad professor i Uppsala, Linköping eller på Örebro universitet i Grythyttan. Hans 1800-talslärdom var ju egentligen ett koncentrat av dagens välkända storheter: en Örjan Klein, en Carl Jan Granqvist, en Jan Öjvind Swahn, en Pluto Johannison, en Anna Bergenström, en Karin Fransson, en Jens Linder.

Förr fanns hushållsskolor, idag har matutbildning och undervisning för servitörer, sommelierer och kockar lyfts upp och strukturerats på akademisk nivå och med forskarutbildning på flera universitet.

Så visst behövs Hagdahl och hans kunskaper i sådana sammanhang, där man kan ta honom till sig och förstå storheten.

Hagdahl finns ju där som en *grundbult* i matkonsten. Själv hade han ett fåtal svenska föregångare som vi nog alla känner till: han värdesatte själv Kajsa Wargs kokbok från 1773; Gustafa Björklunds kokbok från 1847 – denna Gustafa som jag själv är en smula knuten till genom att ingå i det av henne bildade Lilla sällskapet, insomnat men återuppståndet i början av 1960-talet. Charles Emil uppskattade likaså Anna Maria Zetterlunds, från

Norrköping, råd och tankar. Han tilltalades också av den i Sverige verksamme fransmannen Cadier, skicklig kock och entreprenör som 1876 skrev förordet till "Illustrerad kokbok", egentligen en bearbetning av en annan fransman; Gouffés "Le livre de cuisine". Cadier gjorde en lysande karriär i Sverige, först på Hotell Rydberg och sedan Grand Hotell. Ytterligare en fransman som vann Hagdahls hjärta var författaren Alexander Dumas d.ä. som hade ett stort matintresse, bland annat dokumenterat i bokform med skrivelser om mat.

Vad Hagdahl skulle haft för omdömen om senare tiders paradböcker om mat, som Tore Wretmans publikationer "Vår kokbok", "Prinsessornas kokbok" eller "Bonniers kokbok" är frågan – men jag tror att han skulle bejaka dem. Däremot skulle han antagligen ha andra saker att framföra om huvuddelen av den övriga utgivningen. För övrigt noterade Hagdahl under arbetet med sitt stora opus, under 1870-talet, att det då redan för 40 år sedan hade blivit en så stor kokboksmassa att det var en vådlig och övermäktig uppgift att ens läsa alla dessa kokböcker. Man kan lätt föreställa sig Hagdahls kommentar till våra dagars väldiga utbud av mer än 350 böcker per år.

Ja, Charles Emil Hagdahl – varför då? Jo, men visst behövs han och hans kokkonst. Han har lyckats bygga upp ett verk, något av ett kökets universum. En svensk Diderot som på något förunderligt sätt förmått ta till sig, hantera, strukturera, prövlaga och presentera en "kunskapsmassa" som inte står något lexikon efter. Om jag förstätt Hagdahls biograf, den matkunnige Gösta Adelswärd, rätt, så är det hemma hos vännerna i familjen Abelin allt börjar. Frun i huset, Hanna Abelin, förargar sig på Charles Emil vid ett tillfälle och såg som hämnd till att väninnor och bekanta kvinnor började leverera recept i långa banor hem till Hagdahl. Denne, som själv uttalat sig om "kokkonstens prosaiska fält", fick nu träda in på scenen, gå från ord till handling.

Med skrivbordet placerat strategiskt i stora matsalen var han beredd. Han var ju redan bevandrad i den mästertliga franska gastronomiska litteraturen, ja till och med bekant med någon av de stora profilerna. Genom sin ställning och sociala status i det dåtida Stockholm hade han behjälpliga kontakter – eller med ett uttjatat nutida begrepp – hans nätverk var välutvecklat. Med provlagandet fick han till och med hjälp av kungens egen köksmästare, Malmgren. Men givetvis även av andra. Recepten prövades i

hans eget kök. Matsalens stora bord stod alldeles intill.

Vi vet att Hagdahl gärna predikade vissa grundläggande teser i arbetet med mat och råvaror – främst renlighet, renlighet. Han var tidigt ute tack vare sina insikter. Inte för inte hade han ju dels studerat Europas fängelser och avsaknaden där av elementär omvårdnad, dels var han själv till professionen läkare, under en tid också fattigläkare på Ladugårdslandet i början av sin karriär. Han såg och begrep vad hygien betyder – något som alltför många av dagens restaranger är okunniga om eller nonchalerar.

Men Hagdahl både visste och var framsynt. Dessutom handlar hans lic-avhandling i Uppsala 1838 om kolik. Kolik och kosthåll har tveklöst ett samband. Vi vet likaså att Hagdahl var en lärd och allmänbildad person, en välorienterad herre. Inte kunde det vara någon nackdel att han var vän med August Blanche, en av den tidens mest kända författare. Charles Emil var därtill musikintresserad och botaniskat kunnig. Han var berest i Europa och hade bland mycket annat också hunnit studera trädgårds-konst.

När han 1846 gifte sig med Emilia Fredrika Gylling fick han samtidigt tillgång till en förmögenhet som kunde komma en klassresenär, en bildad och dynamisk yngre man till gagn. Och det gjorde det – även detta ytterst kokkonsten till nytta. Nu infann sig möjligheten att inköpa Oxenstiernas välkända gods Tidö – men dessförinnan förvärvade han klokt nog fastigheten Hötorget 6 i Stockholm, i hjärtat av staden och så att säga ”mitt i maten” – något som också det fick sin betydelse.

På Tidö drev Hagdahl under fem år ett, vad jag kan förstå, rationellt och framsynt jordbruk. Han satte sig in i kornas utfodring och hur mjölk skulle hanteras. Han åstadkom till och med en skrift om mjölkhantering. Genom dessa målmedvetna aktiviteter erhöll han medalj. Sedan sålde han godset, men dessförinnan Tidös boksamling och arkiv. Därvid gjorde han en god affär.

Alla dessa erfarenheter gav honom även insikter i råvarornas villkor, som kom kokkonsten till godo. Han såg till att tillämpa den kunskap han inhämtat. En person med mindre samhällelig orientering och goda kunskap skulle inte alls haft denna förmåga. Hagdahl förmådde betrakta kökets och matens angelägenheter ur ett altruistiskt och principiellt perspektiv: ”Kokkonstens högsta uppgift är att göra födan lätt för matsmältningen och angenäm för smaken...”, ett påstående som ingen ens idag bör bestrida.

Hagdahls hustru Emilia Fredrika avlider 1855. Själv blir han kvar i fastigheten vid Hötorget och han inreder där en ny lägenhet, där han stannar livet ut.

I mina ögon förblir privatmannen Hagdahl en gåtfull om än lärd person, det anses att han ibland hamnar i depressiva perioder. Uppenbarligen blir han en känd profil i staden. Torgmadammerna vid huset vid Hötorget, där han gör inköp och samtalar, ger honom namnet "Hötorgskungen". Han gör sina promenader längs kungliga huvudstadens gator. Hans torg ligger inte långt från Klarakvarteren, där de många tidningarna efter hand samlas. Där i kvarteren nära Klara Kyrka föds 1849 Strindberg. Dit kommer vad det lider ett antal radskrivare och författare, som dras till småjobb och drömmar om skrivande. Detta gav upphov till benämningen Klarabohemerna. Upptäckte Hagdahl något av detta liv? Promenerade han fortfarande i dessa kvarter när den så mycket yngre Strindberg började röra sig i staden? 1879 publicerade både Hagdahl och Strindberg sina berömda böcker – "Kokkonsten" och "Röda rummet". Men möttes de, talades de vid? Kokböckernas och skönlitteraturens främsta namn genom tiderna. Och hur skulle ett möte och samtal dem emellan ha tett sig?

Ett välkänt tema i litteraturhistorien är Strindberg och kvinnorna. Detta tema kan – om än i blygsammare omfattning – kanske även appliceras på Hagdahl och kvinnorna. Uppenbarligen ägde han en för tiden tämligen traditionell syn på det täcka könet, det framgår på åtskilliga ställen i "Kokkonsten". Men det var då den gängse synen på kvinnors och mäns roller. I själva verket var han beroende av kvinnor, av de utomäktenskapliga döttrarna, av kokfruarna och kvinnliga släktingar. Dottern Amalia var hans handsekreterare, liksom brorsdottern Henrika, som också blev en tidig kvinnlig journalist. För övrigt gifte sig hans äldsta dotter Amalia med A. O. Wallenbergs son Marcus. Den yngre dottern Johanna blev lärarinna och ingick äktenskap med läraren Granlund, ett annat namn som ända in i nutid satt spår i kulinariska sammanhang.

Nåväl, östgötaslakter hit eller dit: Hagdahl och Wallenberg hade båda sina rötter i landskapet, något som bör vara Hagdahlsakademin till peku- niärt gagn.

Hagdahl och Hötorget, torghandeln och matvaruhallen, idag fortfarande i centrum för mycket av stadens mathantering. Här finns Hötorgshallen med sitt rika och lockande utbud av mat från Sverige och hela Europa.

Och ovan jord de prunkande salustånden med grönsaker och frukt, blommor och prydnadsväxter – alla bemannade med högljudda manliga försäljare med invandrarbakgrund. Själv passerar jag där flera gånger i veckan, jag besöker Hötorgshallens hemtrevligt doftande mattempel, dricker en espresso eller ett glas öl, smuttar kanske på ett glas vin. Numera tänker jag vid dessa tillfällen ofta på Hagdahl, kungen vid Hötorget och över maten, han som bodde här vid torget i mer än 40 år. Dock misstänker jag att mycket få, om ens någon av den mängd människor som arbetar här, mitt i maten, har en aning om att Charles Emil bodde här – eller att han någonsin har funnits. Visst borde hans minne manifesteras i någon form på denna plats.

För visst borde Hagdahl finnas mer påtagligt i vårt kollektiva minne. Han lever åtminstone för mig, jag som själv är matintresserad och är förläggare till ”vår” fina upplaga av ”Kok-konsten”. Jag har i mitt liv vistats nära handeln med livsmedel sedan jag föddes. Mina föräldrar var lanthandlare i Västergötland, min farmor och farbror liksom andra anförvanter. Jag har haft sockersäcker, stora, vackra runda ostar, doftande tunnor med salt sill, ringar av falukorv, dunkar med sirap, tunnor med vindruvor förpackade i korksmulor, backar med pilsner och tioliters damejeanner med svagdricka och mycket annat inpå mig. Och jag har under 33 år bott närmaste granne med Östermalmshallen. Det är självklart att jag känner sympati och viss frändskap med gamle Hagdahl. Visst behövs Hagdahl för fler än mig.

Inför det här föredraget har jag åtminstone något lärt känna denna spirituella person. En annan och mer berömd akademi har mottot ”Snille och smak”, en utmärkt formulering också för herr Hagdahl. Han står ju inte enbart för den respektingivande mat- och kostkunskapen, utan även för det goda samtalet, vilket är en nödvändig kombination för det goda bordet. Hagdahl är i sin bildning också de goda formuleringarnas mästare, en aforistiker i full blom genom 1000 sidor bok. Det är inte dåligt. ”Måltiderna äro högtidsstunder”, skriver han och fortsätter, ”der det glada lynnet bör vara sjelfskriven gäst, och ett gammalt ordspråk säger icke förgäfves, att ’skämt kryddar måltiden.’”

Han framhåller således inte enögt blott och bart den goda maten. Utan det är måltidens betydelse, dess sakrala och symbolmättade laddning som genom historien har en så enastående tyngd. Tänk bara på alla måltider

vi varit med om för att celebrera händelser av olika dignitet. ”Sista måltiden” går inte att komma förbi. Alla stora händelser manifesteras genom måltider, till och med sammansvärjningar har blivit uttänkta, förberedda och beslutade vid middagsbordet, menar Hagdahl. Men det är klart att till den privata middagen väljer vi gäster med omsorg. Gästerna liksom vinet är viktigt. ”Bordets nöjen tillhöra människan ensam och äro beroende af förutgående omsorger för måltidens beredning, valet af ställe och valet af sällskap”, hävdar han nytert. Klokt nämner han någonstans att man de facto inte lever av det man äter utan av det som magen smälter.

Samtidigt har Hagdahl gjort iakttagelser ifråga om ålder och förmåga att till fulla uppskatta det som läggs upp på faten, något att betänka för trendsättare och tyckare som i dagens media tvärsäkert delar med sig av sina måttliga erfarenheter. ”Kärleken till bordets nöjen – gourmandise – är en passion, som sällan utvecklar sig förrän man blir fyrtio år. Det är den sista, som öfvergifver oss, och den som slutligen tröstar oss över förlusten af alla de öfriga”, konkluderar Hagdahl.

Hur är det då med gamle Hagdahls mer praktiska råd och meningar avseende den enskilda råvaran? Jag måste säga att han funderat på det mesta och att han utdelar rekommendationer värda att beakta. Allt formulerat vid arbetsbordet i matsalen vid Hötorget, nedskrivet av ”behjälpliga var-elser i kjol”.

När jag försöker föreställa mig att någon enskild person med maten som yrke – kock, krögare, forskare eller matskribent – idag skulle äta sig motsvarande arbetsuppgift, betvivlar jag starkt att någon sådan existerar i en och samma lekamen. Ett helt team av experter skulle krävas.

Hagdahl är en stor vän av soppan, som han betraktar som mänsklighetens tröst, en tröst som de flesta svenskar nu för tiden inte förefaller att vara i behov av. Sverige är inte soppornas land, åtminstone inte i matväg. Han hyllar likaså fiskarnas släkte, som han menar är en av de största välgärningar som naturen varit människan nådig med. Dessutom frambringas och förnyas fiskarna utan odling eller andra mänskliga strävanden. Här märks dock tydligt att herr Hagdahls tid var en annan, långt före de stora trälarnas dammsugning av oceanerna, före utfiskningens era och de numera allt vanligare fiskodlingarna.

Han intresserar sig för hönssläktet. Här anar han inte hur tidigt han var

ute med att efterlysa organiserade höns- eller kycklinguppfödning i stor skala. Hagdahl har över hövan blivit bönhörd av oss efterkommande. Idag efterfrågar man snarast motsatsen – de mindre uppfödarna. Han betraktar kyckling och höna som ett nyttigt och klokt val av kött, en uppfattning som dagens kostexperter kan bekräfta – för att inte tala om Kronfågel.

Men matkännaren vid torget är givetvis även beträffande hönssläktet en konnässör: Med inlevelse beskriver han skillnaden mellan en vanlig ung tupp och en kapun som den mellan en ordinär sångare vid kungliga operan och en sångare vid påvliga, sextinska kapellet. Hagdahl var som bekant också musikkunnig! Även den unga, välgödda hönan lovprisar han: ”Oh, gudomliga poularde, konsten är icke gjord för dig, du behöfver den ej!”

En mer storsvuxen medlem av hönsfåglarnas släkte är kalkonen, en fågel som Hagdahl ägnar sin gastronomiska hyllning, samtidigt som han refererar en historia: *Kalkonen* bör fyllas till näbben med tryffel och tillredas. Den blir då ”mör som en poularde, fet som en anka och parfymerad som en trast”. Enbart benen blir då kvar av måltiden. Historien fortsätter: ”Men hur många var ni som åt? – Två. – Huru, blott två? – Ja, kalkonen och jag!”

Hönsfåglarna är många. Som i allt annat är Hagdahl samvetsgrann, undersöker och dokumenterar bättre än någon av dagens undersökande journalister eller snarare doktorander. Påfågeln, säger Hagdahl, tjuisar inte enbart ögat med sin prakt utan i ”blomman av sin ungdom” är han dessutom en läcker fågel, men historiskt inte för kreti och pleti. Ankan är han däremot misstänksam mot, och han benämner denna så läckra fågel ”fjädersvin” på grund av dess motbjudande levnadsvanor.

Däremot är fasanens kött måhända det smakligaste som finns. Han föredrar orre framför tjäder och utnämner morkullan till ”morasernas och de sumpiga skogarnas drottning”. Nog kan man kalla Hagdahl också poet i hans förmåga att finna målände ord och uttryck för att förmedla sina känslor och omdömen. Var finns den matskribent idag som kan uppvisa motsvarande talang?

Hagdahl ryggar inte heller inför att ta till orda om diskutabla matvanor. Om kramsfågel och grymheten i att förtära dessa lärkor, trastar och finkar har han motargumentet att skulle man hysa medlidande med hela världen ”finge man ju inte äta upp något alls”. Inte heller utgör dessa små bevingade vänner mycket till ”stek”.

Av en öderts nyck åt min hustru och jag för några dagar sedan en utsökt middag hos ett författarpar i Paris, i deras lägenhet strax nedanför Sacre Cœur. Som en direkt kommentar till Hagdahl och det här föredraget som jag jobbade med, bjöds vi på fylld, knaperstekt vaktel. Då sände jag den gamle finsmakaren en förstående tanke.

Egentligen känns det som om vi nu befinner oss en försvarlig bit in i en omfattande måltid signerad av Hagdahl. Därför är det hög tid att efterhöra hans åsikter om kockarna och kokerskorna – en yrkeskår värd all hans uppmärksamhet och aktning: ”Det är ett vackert yrke att bereda andras nöje; men vägen från köket till matsalen är icke alltid beströdd med rosor, den har äfven sina törnen...”, varnar han. Han skriver likaså om kokkonstens triumf och kockarnas ställning, gärna med hänvisning till Frankrike och Italien. Att köksarbetet är tungt och påfrestande var han medveten om. Särskilt de äldre kockarna var utsatta för kroppens slitage och kunde därför utgöra en risk för kokkonstens resultat. Men det fanns knep – och han citerar en av sina föregångare: ”Derför I, som önsken njuta fin utsökt kost vid edert dagliga bord, låten ofta laxera edra kockar, det är enda medlet att verkliggöra edra önskningar.”

Arbetsgivare och fack har nog andra råd att ge till äldre kockar i dagens kök. I Hagdahls ögon var själva arbetsuppgiften klar som korvspad: ”Jemte kokkonstens förnämsta uppgift att på ett angenämt sätt förse kroppen med helsosam föda, har man sålunda två andra viktiga fordringar på densamma: den ena att behaga ögat, den andra att behaga gommen. I verkligheten äro de dock en och densamma, ty gommen behagas genom ögat, och ögats rekommendation till gommen” ger samma signal.

Insiktsfullt visste Hagdahl att det mesta måste hanteras med måtta: ”Från det sublima till det löjliga är blott ett steg”, påpekar han i en passage. Ett råd som förstås är gångbart i alla tider om än modet och smaken varierar.

Redan på Hagdahls tid drevs det etablissemang som utmärkte sig med pålitligt hög kvalitet och med välfungerande personal. Vi känner igen hans favoriter, ett par av dem håller fortfarande klassen: Stallmästargården, Hasselbacken, Blå porten, Hotell Rydberg, Grand Hotel och Hotell Kung Karl. Andra har försvunnit, ett par står för något helt annat. Men Hagdahls omdöme var klart. Han hade även öga för de stora sammanhangen och mönstren: det järnvägsbyggande som tagit fart var bra för råvarors till-

gänglighet, kunskapsspridning och matkonsten. Likaså påverkade de stora städerna utbudet, eftersom det bodde många människor samlade. Dagligen hade han ju alla stånden på Hötorget och huvudstadens specialaffärer alldeles inpå sig.

I denna person sammanstrålade makro- och mikronivåerna, det övergripande och det anmärkningsvärda intresset för detaljerna. Denna goda blandning hade kanske också kunnat göra honom till en lyckad restauratör i dagens värld. Bara i "Kok-konsten" finns ju en skatt av recept för alla smaker, för alla tillfällen och alla årstider. Jag är säker på att han i kraven på råvaruleverantörerna skulle varit minst lika omutligt sträng som den legendariske Bengt Wedholm.

Eftersom maestro Hagdahl har synpunkter på allt i matens värld, så kan man som läsare av hans texter få med sig ett ord på vägen vad saken än gäller. Till stark kryddning hyser han betänkligheter. Den kan i värsta fall vara avsedd att dölja något eller också ett försök att tillfredsställa en mindre insiktsfull publik, "som tyckes hafva ludna halsar och som ständigt är i behof av det som refflar". Även åt svinen och grisslakten ägnade han en aforistisk tanke: "Hvem har ej hört talas om 'den gyldene korfvatiden', efterlängtd af alla, undantagandes de feta svinen."

I "Kok-konsten" skördar Hagdahl triumfer som upplysare och folkbildare. Han betonade hur viktigt det var med korrekt kokning av potatis, även om han inte var någon potatisälskare. Han menade att kålrötter och rovor bör förtäras med viss försiktighet, eftersom de lätt åstadkommer väderbildning och kolik. Modern och upplyst var han genom att plädera för grönsaker när de har sin säsong, inte konstodlade. Olika sorters kål stod inte på favoritlistan: klen näring, knip i magen och illaluktande!

Han hade också inhämtat allmänhetens misstänksamhet mot svamp. Däremot har "gourmander, poeter och kockar givit svampen sin hyllning" – liksom de gamla romarna gjorde.

Hagdahl provlagar och avsmakar i sin fastighet vid Hötorget. Recepten sorteras och värderas. Nere på torget finns råvaror. Han kontrollerar säkert i annan litteratur som finns tillgänglig i patriciervåningen. Hundratusentals, ja kanske miljontals detaljer måste vara riktiga och tillförlitliga. Han konstaterar välöverbärgat att köttet av "hulliga björnar är särdeles mört och njutbart". Efter moget övervägande finner han det motiverat att varna för pastejer, som verkligen kan vara både förföriska och kraftiga. Särskilt folk

med alltför vanliga magar skall ta sig i akt. Ty många av pastejens ”mest passionerade beundrare hafva vandrat in i evigheten med smaken af pastej i munnen”.

Till sist några noteringar om Hagdahl och viltet på fyra ben. Älg förefaller han inte att särdeles uppskatta, han föredrar renens kött. Älgens värde anser han ligga i dess dåtida sällsynthet, men älgtingan skall vara tämligen läcker. Av älgens lena mule kan man göra sylta. Vissa kännare föredrar köttet från älg huvudet. Dohjortens kött övergläns kronhjortens i smak. Rådjursskillingar i 8–9 månaders ålder stekas gärna hela. Så går han på i sina betraktelser.

Haren lovsjunger Hagdahl, eftersom den har det mest närande kött som finns. Men haren har varit utsatt för förtal, man har helt enkelt ”misskänt hans djupsinniga utseende”. ”Haren är mera värd än sitt rykte”, slår Hagdahl fast, ”vilket man sällan kan säga om hans medbröder på två ben”.

Han berättar att grävlingen smakar som äldre harar och helstekt är den lika god varm som kall. Med den förmodade grävlingssmaken på tungan är det hög tid att lämna Hagdahl och has doftande mat-värld, att nalkas någon form av konklusion. Som framgår är det inte lätt att sätta punkt, fången som man blir i denna sfär av smaker.

När det gäller rubriken på mitt anförande – ”Hagdahl – varför då?” blir svaret förstås ”Hagdahl – därför!”

Därför att här finns det mesta för den som söker matkunskap. Och det som inte duger idag, det utgör en förträfflig resonanslåda för perspektiv och historia. Jag har plockat detaljer här och där, de flesta tänkvärda, andra som allmän krydda och avsedda att få oss att tänka till. Människan äter allt, men det varierar i tid och rum, mellan kulturer och allmänna förhållanden. Jag har velat ge en hel bild av Charles Emils värld. Allt är inte gångbart, men var och en med fantasi kan gå vidare, anpassa till dagens smaker, moden och teknik.

Cirkeln sluts. Hagdahl själv föddes här i staden. Här finns hans grav liksom hans konstsamling. Här vårdas minnet och hans mat-arv.

”Med Hagdahl i köket” skulle kunna bli en ny fin bok från hans egen akademi, anpassad till dagens kokkonster och verklighet, men med ”Hötorgskungen” som självklar utgångspunkt.

Jag tackar för mig.