

Som *Cicignon in Trondheim* visar var 1600- och 1700-talens stads- och fästningsplanering inte enbart arkitektur- och stilhistoria. Rutinerna kring regulariseringen av städer och förnyandet av deras fästningsverk återspeglade i stort förhållandet mellan det kungliga enväldet, militären och lokalsamhället. Ideal-fallet för fortifikationens matematiska rationalitet och kronans organisationsförmåga var anläggandet av helt nya fästningsstäder. Besluts- och projektorganisationen inom fästningsbyggnadsväsendet med sitt strategiska, ekonomiska, tekniska och estetiska källmaterial, kartor och ritningar, hörde till den förmoderna statens nya institutioner på 1600-talet. Arbete-nas genomförande, ledning och disciplin, leveranserna av byggnadsmaterial, transporter och garnisonstruppernas relationer till det civila samhället är ett annat stort, ekonomiskt och socialt frågekomplex.

I det dansk-norska och det svenska riket byggdes tiotals större fästningar och hundratal mindre verk. De bildade ett nätverk från de danska hertigdömena i söder till Vardöhus i norr och från Wismar till Göteborg och till Sveaborg och Fredrikshamn vid Finska viken. Också Danmarks stående bundsförvant Ryssland etablerade från och med Peter den stores tid ett modernt fästningsbyggnadsväsende på tiotals orter, under ledning av utländska experter, likt *Cicignon* och *Coucheron* i Norge.

*Rainer Knapas*

Bengt Bergius, *Tal om läckerheter*, ed. Jakob Christensson (Stockholm: Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien, 2015). xcii + 576 pp.

Hur smakar baobab och balata, dyvelsträck, bält djur, piggsvin eller moderkaka? 1700-talets läckerheter, serverat på papper, läggs fram i Bengt Bergius *Tal om läckerheter*, under redaktion av Jakob Christensson. Här bjuds på 1700-

talets gamla vardagssmaker och nya, exotiska smakupplevelser som banan och ananas, och hur de en gång smakade när de första gången nådde europeiska smaklökar.

Bankokommissarien Bengt Bergius höll den 3 maj 1780 ett presidietal i Kungl. svenska vetenskapsakademien i Stockholm, *Tal, Om Läckerheter, Både i sig sjelfva sådana, och för sådana ansedda genom Folkslags bruk och inbillning*, som säkerligen fick det att ömsom vattnas i åhörarnas gommar, ömsom ge dem kväljningar, men inte minst tärde på deras sittfläsk. Talet omarbetades och gavs ut efter hans frånfalle i två delar och kom att omfatta inte mindre än 600 sidor. Det är en fantastisk källa till 1700-talets globala matkultur, vad man åt, kunde äta och vad man trodde att andra åt. Ett dignande smörgåsbord dukas upp av mänsklig föda alltifrån antiken till hans samtid, från avlägsna öar i Söderhavet till torparstugor i Sverige, från fattigmanskost under svälttider till överdådig lyxkonsumtion på slott och herrgårdar. *Tal om läckerheter* uppvisar bredden i mänskliga födo-intag och matvanor, hur matvarorna införskaffas, förvaras och tillreds. Alla dessa uppgifter insamlades av historikern Bengt Bergius, invald i Vetenskapsakademien 1766 och dess preses 1769 och 1780, men som också var en ivrig boksamlare och naturalhistoriker. Han har blivit ihågkommen inte minst för sina avskrifter – den Bergianska avskriftssamlingen har varit till stor nytta för många historiker sedan dess. Samlande av ätbara ting blev emellertid ett aldrig avslutat livsprojekt. Hans broder, läkaren, botanikern och trädgårdsmästaren Peter Jonas Bergius tog vid efter Bengts död 1784. Första delen om växtriket kom ut året därefter. För den andra delen engagerades brödernas vän, den sängliggande resenären, reseskildringsöversättaren Samuel Ödmann som tog sig an Bengt Bergius rikliga och svårhanterliga anteckningar om den animaliska födan. Verket översattes också och gavs ut på tyska 1792 av de framstående naturalhistorikerna Johann Reinhold Forster och Kurt Sprengel.

Människan, förklarar Bengt Bergius, skyr det beska, kärva, sträva, skarpa, heta, brännande, härskna, ruttna och fadda, men njuter av det söta, syrliga, salta, feta och kryddaktiga. Talet blir till en resa in i tidens gastronomiska landskap, smakens topografi, den sinnliga upplevelsen av verkligheten, smaken och doften av främmande världar och kulturer som stiger fram i tidens resebrev och reseskildringar. Det han själv inte smakat, vilket säkert var ansevärt, förmedlas till honom genom andra smakvittnen. Här smakas exotiska frukter, saftiga litchi som smälter i munnen, durian som stinker likt ruttan rödlök, den söta och syrliga ananassen som kan ge inflammationer och blödningar, avokadon med ett fruktkött mjukt som smör, och bananer i alla former, men också våra nordiska bär, åkerbär, smultron och hjortron. Här prövas fågel och fisk, men också reptiler, skalbaggar, termiter och gräshoppor. Prov ges också på smakupplevelser mänskligheten aldrig mer kommer att kunna erhålla, som den numera utdöda vandringsduvan som förmörkade himmeln över Rhode Island, den mauritiska dronten, Stellers sjöko i Berings hav och Nordatlantens pingvin, garfågeln. Här intas läskande förfriskningar, iskylda bärsafter, te, kaffe och kvass, sur stonmjölk och hästblod. Allt detta intas med kniv och gaffel, eller likt indierna med fingrarna, kineserna med pinnar eller likt armenierna vilka äter soppa med händerna. I Bergius matencyklopedi framträder förvisso det västerländska koloniala perspektivet, 1700-talets utilistiska besatthet, där naturen betraktas som ett dukat bord för människan att hugga in i. Samtidigt går inte Bergius tal att läsas fullt så enkelt, det visar sig vara mycket mer komplext och öppet för nya smakupplevelser och sätt att leva. Här finns en hunger, en nyfikenhet, ett famlande försök att överbrygga kulturer, ett slags kulturrelativism där människors främmande matvaror ses utifrån sina förutsättningar i anpassningen till specifika levnadsbetingelser. Matresorna vittnar om 1700-talets vidgande kunskapsvärld där nya vägar för kunskapen öppnades, en värld

som upptäcktes, blev mer överskådlig, och då ny uppgifter och erfarenheter fann vägen till Europa.

Bengt Bergius *Tal om läckerheter* har nu återutgivits i sin helhet, kompletterad med ett utsökt bildmaterial från bröderna Bergius bibliotek, därtill med fylliga sakregister och kommentarer. En extra krydda är utdragen ur de tidigare utgivna excerpterna som Bengt Bergius gjorde ur samtida reseskildringar, vilka ger en bild av hans sätt att arbeta och samla uppgifter från världens alla hörn. Den som står för den förstklassiga utgåvan är idé- och lärdomshistorikern Jakob Christensson som inleder boken med en fullmatad, initierad och otroligt spänstig introduktion till Bergius och hans livsverk. Man erhålls en bakgrund till verket och en god översikt över de rika och högst skiftande uppgifter som gömmer sig i Bergius verk. Ett av inledningens särskilt intressanta avsnitt är när Christensson belyser tillkomsten av verket och metoden bakom Bergius encyklopediska insamlingsarbete. *Tal om läckerheter* är resultatet av en enorm arbetsmöda, en beläsenhet i tidens reseskildringar och gastronomiska litteratur. Den rekonstruerade litteraturförteckning består av inte mindre än 800 verk. Han och hans broders bibliotek, som idag är deponerat på Stockholms universitetsbibliotek, innehöll inte minst en stor mängd reseskildringar som kom att utnyttjas för de matetnografiska uppgifterna, från Linné och Linnélärjungarna, ur reseberättelser från Sibiriens tundror, Afrikas savanner och Sydamerikas djungler. De exemplariska utgivningsprinciper låter behålla arbetets karaktär som en ständigt pågående process, med skilda källor, uppgiftslämnare och olika utgivare, där kunskapsinhämtandet och skrivandet framträder som en organisk, levande tillagningsprocess. För kännedom om 1700-talets matkultur är detta en oundgänglig källa, en sista förnimmelse av försvunna smakupplevelser.

David Dunér