

1959 Esséns "lärdomar"

Vid sammankomsten mindes Leif H Hjärre några av lektor Esséns "lärdomar", vilka sammanställts nedan med hänvisning till respektive sida i Esséns böcker. Dessa anges med sin titel i referatet:

Tolv kring bordet

11: Brillat-Savarin: Högsta antalet vid bordet är tolv. Musernas antal bör ökas från nio till tio. Ett gammalt romerskt ordspråk: Sju är en middag, men nio ett öronbedövande oväsen.

15: Sokrates: "Till fest hos bättre folk går bättre folk objudna"

17: Gasterea råder för smakens njutningar. När hon värdigas visa sig, uppträder hon i skepnad av en ung flicka: hennes gördel bär eldens färg, hennes hår är svart, hennes ögon himmelsblå och hennes former fulla av behag. Hon är skön som Venus men framför allt överdådigt intagande.

27: Kejsar Fredrik I:s gästabad på slottet i Erfurt 1183. Golvet i riddarsalen, som låg mitt över kloaken, brast under den storslagna middagens pompa och ståt. Med ett hiskeligt brak sjönk hela härligheten ner i den otäcka soppan, där åtta furstar och ett hundratal riddare kvävdes av kväljande kallsupar.

Annat var det i Lucullus palats i Rom. In i Appollosalens härlighet pumpades eggande och sövande parfymer för att efter behov reta gästernas aptit eller framkalla en behaglig slöhet.

28: Den 2 juni 1420 är en viktig dag i världshistorien. Då serverades för första gången soppa. Det skedde vid bröllopet mellan Henry V av England och Katarina av Valois. Glöm inte dagen och hissa flaggan i topp! Ty det är en av de stora märkesdagarna i den mänskliga kulturutvecklingens historia.

29: Med renässansen i Italien, där de sköna konsterna dyrkades och blomstrade som kanske aldrig förr, återfick Gasterea den hedersplats som hon förtjänar. Men först i Frankrike blev kokkonsten verklig konst. Vi tackar Katarina av Medici för det. Ty när hon 1533 gifte sig med Henry II tog hon sina kokkar med sig. Och deras lärdomar föll i fruktbar jord, ty fransmännen har en naturlig fallenhet för matlagning.

30: En middag på Stockholms slott den 12 februari 1632: Oxstek, fårstek, kalvstek, stekta järpar, gäss, hare, höns och orre. Sedan vilade man sig med oliver, tills man fick aptit för ärtor och fläsk och ytterligare ett par soppor, kokt oxkött i två varianter och fårkött likaså i två, kokt gås, hare och älg. På nytt serverades nu oliver och därpå följde fiskrätterna: stekt, späckad gädda och kokt gädda, ostron, bergfisk och salt lax. Middagen avslutades med pastejer och tårter. Tro inte att det mesta var skåderätter som bara gick gästerna förbi. Meningen var att varje gäst skulle ta för sig av samtliga rätter. Sex timmar tog vanligtvis en festmåltid. Världsrekordet innehas sedan 1632 av det danska kungahuset. Vid en middag detta år satt man vid den kungliga taffeln oavbrutet från klockan elva på förmiddagen till klockan åtta på kvällen. Man drack kopiöst att det var vanligt att gästerna blev så berusade att de måste kasta upp flera gånger.

31: En vändpunkt kom med Ludvig XIV. Han gav ibland offentlig taffel. Man åt för öppen ridå i starkt eklärerade rum. Och utanför stod plebsen med näsan mot rutan och såg med dreglande mun på högdjuren och ståten. Sista gången i Sverige var strax efter förra sekelskiftet på Haga slott av Oskar II. Det blev emellertid inte någon succé. En kröning kungjordes för folket av härolder som ropade år 1818: "Nu är Carl Johan, han och ingen annan, krönt till Sveriges konung". På kvällen efter stod det tåliga och trogna folket som brukligt var och bevakade den stela festen. Allt var mycket lyckat, ända tills Majestätet efter måltiden lämnade den kungliga taffeln. För då kom ett ljushuvud som stått på fel sida om glasörrarna och förstörde alltihop. "Nu är konung Carl XIV Johan mätt, han och ingen annan." Kungen gav aldrig någon sådan föreställning mer.

33: En festmiddag på Versailles var inget kulinariskt underverk, den var bara pampig och överväldigande. Inom vissa hovkretsar började man emellertid att minska antalet gäster och ge middagarna en mera intim och förfinad karaktär. 34: Den kungliga mätressen markisinnan Montespan, Colbert och prinsen av Condé inleder den nya eran. Framför allt den store Condé. Han är 1600-talets Apicius (romare som levde på 100-talet e.Kr. gourmet, berömd för en kokbok) och Vatel, hans kock har vunnit odödlighet – därför att han begick självmord i förtvivlan över en misslyckad rätt.

34: Ludvig XV älskade inte bara unga kvinnor och gammal cognac, som malisen gärna påstår. Han var en man med många strängar på sin båge, och åt bordets njutningar ägnade han i varje fall större delen av sin dag.

När vid Franska Revolutionen kungen, prinsarna och högadeln sopades bort stod deras mästerkokkar utan plats. Men rådlösa stod de inte. De öppnade förstklassiga restauranger. Den mest berömda är Beauvilliers som lade ner sitt kulinariska vetande i en stor kokbok L'Art du Cuisiner (1814).

39: De, som äta eller dricka till övermått, förstå varken konsten att äta eller dricka.

46: Bjud inte på sill till smörgåsbordet. Kom ihåg de gamla munkarnas litania: ?En sill och en sill är två sillar.

Två sillar och en sill är tre sillar.

Tre sillar och en sill är fyra sillar.

O.S.V. upp till hundra sillar.

För salt sill och rökt sill bevara oss, milde Herre Gud.

A-a-a-amen.

Till sällheten min son, låt visheten dig föra

12: Du kommer förstås ihåg Eulenböck från den där kvällen på Heliga tre konungars dag, när han satt hemma hos Edvard och docerade. För ni är väl bekanta? Du känner honom genom Ludwig Tieck, eller hur?

När vi hörde Eulenböck den gången, så gladdde vi oss alla åt att få del av hans väldiga visdom, men tyvärr försjönk han i minnet av några gamla fina årgångar och brast i otröstlig gråt. Och dagen efter reste han bort med en Durchlaucht och blev hovmålare i stället för lärare i ars bibendi. Så alltjämt sitter det Didrikar världen runt och frågar, hur och vad man skall dricka. –

Är det mig, som ni frågar?

Tro för all del inte att jag har Eulenböcks väldiga praktiska erfarenhet! Mina studier ligger mer på det kulturhistoriska planet. Men försumma inte heller den sidan, ber jag. Vem som helst kan dricka ett glas gott vin, men endast ett litet fåtal kan riktigt avnjuta det. Därtill krävs både erfarenhet och vördnad, men hur skall du rätt kunna uppskatta ett vin, om Du inte vet, att miljoner människor i tusentals år har arbetat på att få fram just denna underbara dryck, som måhända smeker din gom idag. Ofta är det också nödvändigt att känna till den plats, där vinet gjordes, och det folk, som gjorde det innan man träffar sitt val.

Var växer då det bästa vinet, hör jag Didrik fråga på nytt. Och jag svarar: Hur skall jag kunna svara på det. Lättast kommer jag väl ifrån den besvärliga frågan genom att citera några verser ur en dikt av Richard Ilitzky: ?Ein jedes Studium schafft schwere Plagen!

Die allerschwerste scheint mir doch zu sein,

Das mich die Läute immerwährend fragen: ?Wo wächst denn eigentlich der besste Wein?"

Dann sag ´ ich weisheitsvoll: In jedem Städtchen,

Das wisst ihr alle, meine liebe Herren,

Gibt ´s schwarz- und braun- und blondgelockte Mädchen,

Abwechselnd kusst ´ ich einstmal alle gern."

13: Försök att bli universell i den smak – också när det gäller vin. Lätt är det inte, ty Bacchus kräver en sträng uppfostran av sina adepter, och den, som inte gått i en sådan skola, vet inte heller, hur han skall njuta gudens gåvor. Historien vimlar faktiskt av varnande exempel. Napoleon älskade bara Chambertin, kejsar Josef II drack inget annat än tokayer, medan Peter den store ansåg, att brännvin var den enda dryck, som var värdig hans gom.

14: Essén tillstår att han aldrig druckit tokayer, som enligt kännare är drycken som flytande guld och världens underbaraste vin. Men i själva verket så förskräckligt sött. Tokayeressens har en sockerhalt på 32%. Antikens motsvarighet till tokayeressensen var det av Homeros så entusiastiskt besungna pramniska vinet, som var känt för sin magiskt livgivande kraft, precis som tokayern. Inget bevisar sanningshalten i detta påstående bättre än August den starke av Polen. Han drack tokayer varje dag, sägs det, och han hade 365 oäkta barn – ett för varje dag hela året runt.

14: Men det var inte om August den starke och hans bastarder utan om Iliadens hjältar, som jag skulle tala nu. Då Nestor i elfte sången i Iliaden hade fört den svårt sårade Machaon till sitt tält, blandade den gudahärliga Hekamede en drink av pramniskt vin, riven getmjölkstost och en liten aning mjöl. Och när de båda kämparna hade druckit denna egendomliga blandning, glömde de tröttheten och blesyrerna och började tala i munnen på varandra och skröt i kapp om gamla krigarbragder och hjältedåd. Det var en riktig pick me up, om vi får tro Homeros. 15: Men ännu bättre var den cocktail, som sköna Helena en gång bjöd Telemachos och Peistratos, när de kom till Menelaos palats.

Ingredienserna känner jag tyvärr inte närmare till, men Homeros påstår att drycken var så underbar, att den, som smakat den, blev så upplivad, att han inte skulle ha mäktat fälla så mycket som en tår en gång, inte ens om hans far och mor hade legat döda framför honom, eller hans bror eller hans älskade son hade dräpts av fiendespjut inför hans ögon. Var det själva drycken, eller var det sköna Helena, som piggade upp de trötta resenärerna så? Jag vet inte, jag vet bara, att jag här har serverat dig världens första cocktail. Och jag tror att den kommer att liva upp dig, även om Homeros överdrev

en liten, liten smula.

16: För när du kommer på middag härnäst och värdinnan välkomnar dig med sin hemmagjorda avskyrvärda cocktail, skall du se, att både hon och hennes White lady kommer att stå som i ett förklarar sken, om du bara för ett par sekunder drömmer dig tillbaka till Menelaos palats, till världens skönaste kvinna och till världshistoriens första cocktail.

Men då måste du ha fantasi förstås. Har du inte det, har du i alla fall lärt dig, att en liten aptitretare före maten visst inte är ett modernt påfund av oss storstadsmänniskor för att slå ihjäl den där pinsamma halvtimmen före middagen när man väntar på en försenad gäst. Men grekerna är absolut oskyldiga till den barbariska blandning som nu kallas cocktail. Den har kommit till oss via Amerika, fast den uppfanns av en engelsk godsägare, som hette Allan och som bodde nära den lilla staden Kingston upon Thames. Han var stamkund på ett värdshus där man regelbundet anordnade tupp fäktningar. Så det här måste ha hänt för mer än hundra år sedan. En gång gav sig Jupiter, godsägarens älsklingsstupp, ut på äventyr och var borta i flera dagar. När han sent omsider återvände, ställde den överlycklige Mr Allan till en fest och bjöd alla värdshusets gäster att dricka, så mycket de orkade. Men som han var en sparsam man och så fort som möjligt ville han ha gästerna berusade, rörde han ihop en farlig blandning av gin, whisky, portvin och lite is. Drycken slog an, och stämningen steg, och alla hurrade och skålade – for the cock's tail. Ty Jupiter hade inte förlorat så mycket som en fjäder i sin stjärt på hela eskapadern.

Om inte den här lilla historien har lärt dig något annat, så har den väl lärt dig varför folk bjuder på cocktail, när de bjuder på kalas! Men en cocktail är också att rekommendera som preludium till en middag där det bjuds på dåliga viner, ty den skadar våra smaknervar mer än en cigarett. – Kort sagt, cocktailen är en vulgär dryck, och den enda värdiga förberedelsen för en god vinmiddag är att dricka ett gott glas vin.

17: Just nu är det modernt att bjuda på en lätt torr sherry före maten, men jag vill faktiskt hellre rekommendera en god Chablis. Modet växlar, även när det gäller drycker. Förr i tiden drack man sherry också till maten, men det kom ur modet 1901, när Edvard VII besteg den engelska kungatronen och i sin eviga penningknipa sålde 5000 dussin sherry från den kungliga vinkällaren. Affären, som väckte ett väldigt uppseende, inbragte kung Edvard förtärliga 18000 pund men höll på att krossa Andalusien pärla, ty vem i hela Västerlandet kunde dricka sherry, sedan den engelska hovförvaltningen för att tysta ner allt obehagligt skvaller hade förklarat, att Hans Majestät hade sålt sin sherry, helt enkelt därför att det inte längre var vinet på modet.

32: Vi vet ju att Chateau Latour 1934 är underbart, men vi måste allt ha sett etiketten först innan vi riktigt uppskattar det. Eller hur?

38: Sitt gamla goda rykte har efter antiken de italienska vinerna aldrig lyckats återvinna, kanske främst därför att de sällan tål en ansträngande resa till främmande land. Ty så stark är deras kärlek till hemmet, att de lämnar kvar all sin härlighet, om de tvingas gå i landsflykt, sade redan Plinius. Italienarna älskar att ge sina viner namn, som slår. Men kan verkligen någon människa bli glad av att dricka Lacrimae Christi? – Förväxla det inte med Lacrimae Petri! Det namnet hittar du inte i något vinlexikon, för Lacrimae Petri är bara en skämtsam benämning på dåligt vin i allmänhet, ett vin som är så surt, att den, som lockas dricka det, gör som Petrus. "Och han gick ut och grät bitterligen." Överallt där araberna förde islam till segern, ryckte de upp vinstockarna och brände Bachustemplen. För profeten hatade vin.

Vi kristna däremot ser på vinet eller åtminstone förr i världen på det som något heligt, ty det ingår ju som en symbol i våra heligaste riter, precis som det hade gjort i Orientens religioner redan i urgrå tid. Därför spred sig vinet norr om alperna i takt med kristendomen och därför var det mest munkarna som odlade vin i gallernas och germanernas gamla land.

39: Redan vid det allra första mötet med romarna fick germanerna rykte om sig att vara omättliga i sitt umgänge med vin. Så berättar Appianus, att Caesars germanska legosoldater var så berusade i slaget vid Pharsalus, att det var på vippen, att världshistorien den gången hade länkats in i en annan fåra. Och när vi längre fram bekantar oss med allemanner, franker och andra germanska stammar, måste vi tyvärr medge att måttlighet inte kan nämnas som deras dygd.

40: En revolution skakar norra Europa och omskakar människorna, och med vämjelse ser vi, hur den gamle antikguden nu får vika för en otäck, tjockmagad, humlebekransad silen, som rider på ett ölfat i stället för ett vinfat. Gambrinus personifierar ölet av malt och humle.

41: I ett av Lubecks krig gick ölräkningarna till mer än 40% av alla krigskostnaderna och Hansans räkenskaper visar att på 1400-talet drack en sjöman ungefär 13 liter öl om dagen. Som jämförelse skall jag kanske nämna att i 1950 års Sverige var befolkningens konsumtion i medeltal bara 24 liter om året.

Undra inte på att dessa oceaner utav öl skapar en alldeles ny människotyp i norra Europa. Antikens och den tidigare medeltidens konstverk säger oss, att det inte fanns några tjocka människor på den tiden. Undantagen bekräftar bara regeln. Men nu har vi kommit in i de stora ölmagarnas epok, som räcker ända fram till upplysningstidevarvet. Varken förr eller senare i världshistorien möter man sådana köttberg som då, och varken förr eller senare har den väldiga magvidden skattats som tecken på hälsa och andlig kraft. Vem personifierar tidevarvet bättre än Öl-Göran, säg? Eller kurfursten Johan Georg av Sachsen, som han kallas, när man skall vara mera ceremoniös. "Som en människa kom man dit, som ett svin kröp man bort." skrev hertig Ernst av Anhalt en gång efter en liten fest hos kurfursten av Dresden.

42: Naturligtvis drack man uppe i överklassen inte bara öl utan också vin. Och i samma vilda överdåd. När Erik XIV år 1562 gifte bort sin syster med pfalzgreven till Veldenz, gick det åt 14000 liter vin. Nu vet vi ju inte, hur många gäster det var eller hur många dagar, som bröllopfesten pågick. Men siffran är i alla fall överväldigande eller hur?

Det har funnits vinodlingar kring Loire i mer än femton hundra år, och traditionen berättar, att den första vinrankan planterades i Marmoutier av biskop Martin av Tours, den helige Mårten, till vars minne vi alltid åt gås den 10 november, ända tills vi blev lutheraner och började fira Martin Luther i stället.

44: Maderia är vinet på modet i Sverige nu, främst den söta, fylliga typen, som kallas Malvoisir. Men vi, som är finsmakare, föredrar naturligtvis Sercial, den ljusa, torra typen, som först lanserades i stora världen av konnässörer som Talleyrand och Per Tham till Dagsnäs. Det är måhända helgerån att placera Tham bredvid en av denna världens stora, men som vinkännare var han i alla fall Talleyrands like. Och han fick faktiskt darr på handen, när han i breven till Sergel talade om sin härliga torra Madeira. Och Sergel, som naturligtvis var en impulsiv konstnärnatur, jublade och dansade när Tham bjöd honom ner till Dagsnäs. Var det bara tanken på denna fina Sercial, som vållar Sergels glädjeskutt?

I drottning Karins Sverige föredrog man dock rommeni, som kort och gott bara betyder spanskt vin. Det var särskilt eftersökt på grund av sin höga alkoholhalt! Att stämningen måste ha varit hög bland gästerna vid bröllopet i Stockholm 1562 förstår vi, när vi hör, hur mycket starkvin man drack. Över tusen liter rommeni. Det är inte smådroppar, det.

Men kom ihåg, att det endast var i norra Europa, som man drack så här okultiverat och bara för att få ett rus. I Spanien, Italien och Frankrike såg man nästan med avsky på dessa människor, som bara hade intresse av kvantiteten och ingen aning om vinets raffinemang. Det var faktiskt två världar som inte förstod varandra. Och när Henrik IV av Frankrike gick i giftastankar år 1600, avböjde han förslaget att gifta sig med en tysk prinsessa, ty han ville inte ha ett vinfat i sängen, som han sa. Maria av Medici var en bättre partner, tyckte han, ty hon var från Italien.

Men de väldiga dryckeskämparnas och de stora ölmagarnas tid hade sett sina bästa dagar då. När Frankrike från och med 1600-talets mitt fick hegemonin i världen och fransk kultur och franska sedvänjor började efterapas överallt i Europa, blev också sällskapslivet mera hyfsat.

46: På 1600-talet tar fransmännen det stora steget mot verklig vinkultur och bara dricker oblandat vin. Sedan antiken hade man nämligen som man sade "förbättrat" vinet med alla möjliga och omöjliga förfärliga kryddor. Essén hävdar att nu stod vi inför en av de stora vändpunkterna i mänsklighetens historia.

47: Vad vore livet utan extravagans? Och vad kan bättre symbolisera den än skummande champagne? Essén hyllar Dom Pérignons skicklighet, intelligens och känsliga smaksinne som skapade denna underbara konstprodukt. Men det dröjde länge innan det gick upp för folk hur underbar champagnen var. Först 1708 gjorde den sin entré i Versailles, men först efter 1815 spred sig dess över Europa.

48: Naturligtvis var det i samband med det stora kriget då! När vi läser, att Napoleon flydde från Waterloo den 18 juni 1815 med fienden hack i häl, så noterar vi med förvåning, hur lång tid som dessa engelsmän och skottar och tyskar och ryssar verkligen behövde för att komma till Paris. Essén har äntligen funnit förklaringen. De glömde sig helt enkelt kvar i Reims. Vem brydde sig om korsikanen, när champagnefirmornas källare låg öppna och man bara behövde sträcka ut handen och ta vad man ville ha. Champagnekorkarna knallade värre än fälthaubitsarna vid Waterloo, och vinet flöt i strömmar. Enbart från firman Moët & Chandon stal soldaterna 600 000 flaskor. Vinhandlarna vred sina händer och grät, ty de trodde att de var ruinerade. De förstod sig inte på reklam på den tiden! Men snart fick de göra sina första lärospån i den konsten. Ty när kriget var slut och officerarna kom hem till London och Berlin och Petersburg och Wien så hade de med sig minnet av de glada dagarna i Reims. Och snart strömmade beställningarna in från världens alla håll. När allt kom omkring, så var

det champagnefirmorna i Reims, som vunnit mest på kriget.

50: Ni känner väl Horace Walpole? Han var son till Sir Robert och blev i tidens fullbordan fjärde Earl of Oxford. Han var en spirituell författare och passionerad samlare av gamla böcker, konstverk och andra rariteter. Han var kort sagt, en fint kultiverad lyxmänniska och passar därför utmärkt bra här för att representera det tidevarv, han levde i.

Walpole, hör jag någon häpet ropa: Skall han få komma med här, han som inte ens kunde skilja mellan chianti och röd bordeaux.

Det är just därför som jag väljer honom! Ty vem är kapabel att skilja på det efter en flaska portvin? Nej, det här om portvinet är inte förtal, ty jag har ifråns hans egen mun, att han och hans vänner ofta slutade kvällen vid en röd bordeaux efter en middag med portvin och rhenvin. Denna sed var inte ovanlig i 1700-talets England.

51: Det var först 1800-talet förbehållet att rätt fatta vinernas gradering, att man måste gå ifråns det lättare till det starkare för att inte slå ihjäl det svagaste, att man skall dricka ett torrt vin före och inte efter ett sött och spara de bästa vinerna till sist.

Bry dig inte om alla dessa regler, som bjuder, vad det skall för ett vin till varje särskild rätt, vad det skall vara för vin till klara soppor, till kokt torsk eller lutfisk, till råbiff, kalvstek eller melon!

Kom ihåg, att det finns inte någon regel utan undantag och att den bästa regeln lyder: GÖR SOM DU VILL! Var inte någon vinsnobb och missunna inte din nästa att dricka det, som han tycker smakar bäst.

O kaffe, du som skingrar alla sorger

11: Herdepojken Kaldi och getterna. När han också börjat äta den märkvärdiga frukten glömde han sin fattigdom och var den lyckligaste herden i Lyckliga Arabien.

12: Mohammedanska präster uppfann kaffet. Ty koranen påbjöd spriförbud.

13: Abd-al-Kadirs bok om kaffet 1587.

14: Gå till Bibliotheque Nationale och låna hans bok. Bättre än att springa sig dödstrött på Louvrens slott och trängas framför Mona Lisa eller den huvudlösa segergudinnan Nike. Kaffet har varit i allmänt bruk sedan mitten av 1400-talet.

15: Ärkeängeln Gabriel gav Mohammed en livgivande dryck som gjorde honom så frisk att han kunde på en och samma dag kasta 40 krigare ur sadeln och lyckliggöra 40 kvinnor.

Med puritan menas enligt gammal klassisk definition en människa, som vill förbjuda björndans, inte därför att hon tycker synd om björnen, utan därför att det förargar henne att se, att björndans roar folk. De mohammedanska puritanerna hade inga björnar att reta sig på, men de enades i ett heligt hat till kaffet. Och krävde kaffeförbud.

18: Ät ditt bröd med glädje och drick ditt vin med glatt hjärta säger Predikaren, och ingen sade mot honom före Mohammed.

21: År 1683 stod de båda bundsförvanterna (kaffet och turkarna) framför Wien. Det var ett guds under, att kristenhetens yttersta utpost i öster räddades den gången. Men fast barbarerna slogs på flykten, så intog ändå kaffet Wien. Kolschitzky lade beslag på 500 säckar och öppnade världens första kaffehus "Café zur blauen Flaschen".

22. Påven Klemens VIII hade fått smak för kaffe. Denna satans dryck är så ljuvlig att det skulle vara skada att låta de otrogna ensamma få njuta den. Vi skall lura Satan och döpa den och göra den till en sant kristlig dryck.

24: Dufour rekommenderade 1684 kaffe som sömnmedel strax före sänggåendet. Essén går i borgen för att han talar sant.

34: Rousseau dog med kaffekoppen i sin hand. Kaffe var det sista ord som undslapp honom här i världen.

Ett par tre bloss. Refereras inte. Rökning är ej längre modernt.