

¶ *August Strindbergs kokbok*. Idé & text: Björn Meidal. Tillagning & recept: Måns Rossander. Foto: Carl Johan Rönn. Form & produktion: Leif Zetterling. Stockholm: Rabén Prisma, 1998. 240 Pp. ISBN 91-518-3318-2.

Enligt en möjligen apokryfisk berättelse övervägde Strindberg, mångsysslaren, att redan på 1880-talet skriva en kokbok. Men eftersom detta aldrig blev av har de ovannämnda fyra herrarna med gemensamma krafter gjort det. Det är ett utmärkt initiativ Meidal här har tagit och det har blivit en sällsynt vacker bok i stort format. Vi kan nu inte bara läsa och se Strindberg utan dessutom lukta och smaka honom - låt vara att man också luktar sig till en viss kommersialism i kopplingen mellan recept och matbilder å ena sidan och de strindbergska matbeskrivningarna å den andra. Det har, med baksidestextens ord, blivit en "läse- och bilderbok, en berättelse om privatmannen och författaren Strindberg - en aptitretande blandning av litteratur, drama, poesi och kulturhistoria". Med dess starka doft av svensk husmanskost kanske rentav en handbok för litterär-kulinariska Strindbergskurser.

Dispositionen är kombinerat biografisk-tematisk-kulinarisk. Vi följer Strindbergs liv i stora drag - ett kalendarium i slutet är behjälpligt - från den hungrige pojken i *Tjänstekvinnans son* till den åldrade diktaren som i kammarspelen klagar över vad han kallar "svinmat". Den förvanskade födan är, som Sven Delblanc redan för trettio år sedan visade, ett metaforiskt laddat tema hos Strindberg, djupt missförstått av tidigare kritiker.

Någon förvanskad föda möter vi självfallet inte i *August Strindbergs kokbok*, på sin höjd några rätter som han fann motbjudande: gröt, välling, lutfisk. I övrigt bara mat som Strindberg tyckte om. Här finns lyxmaten - hummer, ostron - men framför allt, som sagt, den svenska husmanskosten: den gula ärtsoppan, "gudamaten", de stekta strömmingarna (s.k. sotare), den aromatiska dillen. Strindbergs dragning till denna typ av mat kan ses som ett utslag av hans agrarrousseauism men kanske främst av hans långa bortovaro från hemlandet, som kulinariserad nostalgi. Hans starka matintresse är i sig självt en metafor för hans enorma livsaptit.

Det betyder inte att man, annat än i undantagsfall, hittar Strindberg vid spisen. I hans sista bostad, i Blå tornet, fanns det inte ens ett kök. När inte hustrurna stod för mathållningen blev det pensionats- och resturangmat. En hel rad av restauranger figurerar i hans verk: Berns och Hasselbacken i Stockholm, Åke Hans i Lund, Zum schwarzen Ferkel i Berlin, Madame

Charlottes crèmeri i Paris för att bara nämna några.

Bildmässigt är boken en fröjd för ögat. Rätterna finns uppdukade på tidens tallrikar, stilmässigt väl anpassade till mattypen, med samstämda bestick, servetter och dukar. T.o.m. recepten är, med vissa modifieringar, stilenliga. Med möda hittar jag två anakronismer: en påfallande modern kräftkniv och ett förslag till crème fraiche i gubbröra.

Det kan med tanke på denna strävan till tidstrohet förvåna att medan man liksom i den stora brevupplagan, vars slutförande Meidal är ansvarig för, bibehåller Strindbergs gammalstavning i brevcitaten, normaliserar stavningen, liksom i Nationalupplagan, i de skönlitterära avsnitten. Om man i läsvänlighetens intresse föredrar det senare borde detta rimligen ha tillämpats också i brevcitaten.

Vad teaterbilderna beträffar kunde man möjligen ha önskat sig större spridning. Några av de åtta bilderna på köket i *Fröken Julie* - låt vara att det här, som Meidal påpekar i sin inledning, troligen rör sig om världsdramatikens första realistiska teaterkök - hade med fördel kunnat ersättas av andra teaterbilder med inslag av mat och/eller dryck, t.ex. de öl- resp. chokladdrickande damerna i *Den starkare*, guldmakar-banketten i *Till Damaskus II*, spöksupén i *Spöksönan*.

Mer speciellt förbryllar bilden från Ingmar Bergmans uppsättning av *Till Damaskus I* (s. 211). Damen och Den Okände sitter intill varann på en jugendbänk. Han ser uppåt och lyfter sin knutna näve åt samma håll. I citatet under bilden talar Den Okände om hur själen, hjälpt av vinet, lämnar kroppen - "jag flyger ut i rymderna" - medan den dagen efter "svävar som en rök om pannan". Om Den Okändes gest verkar märklig i sammanhanget beror det på att bilden inte hör ihop med det återgivna citatet utan med en tidigare passage, där Den Okände utbrister: "En gång ville kyrkorådet taga mina barn ifrån mig. Då förgick jag mig och lyfte näven - mot himlen".

Hur Strindbergs matintresse kan kombineras med hans kvinnosyn illustreras mycket roligt när man under bilden av en ensam sparris, delad exakt på mitten med en klick smör vid knoppen finner följande ur det strukna förordet till *Giftas II*: "Att jag skulle bjuda henne välja av bitarna, det visste hon och att hon skulle ta den ätliga, det visste jag". Sådan är, menar Strindberg, den kvinnliga synen på rättvisan.

Det är ett generöst maturval ur prosan, poesin, dramatiken och breven Meidal förser oss med men naturligtvis finns det åtskilligt mer att hämta i de snart mer än 70 volymerna i Nationalupplagan och de snart 22-23 brevvolumerna. Ett exempel, valt tämligen på måfå, kan illustrera detta. Kammarspelet *Oväder*, som inte figurerar i boken, öppnar med att den unga Louise serverar Herrn 'sista rätten', en symbolhandling eftersom han väntar på döden. Hans pendang Konditorn räknar upp en hel rad bär som han varje år gör sylt av - liksom Herrn konserverar sina söta minnen. Konditorn ger oss rentav ett delrecept när han kritiserar dem som lägger salicylsyra i burkarna, också detta givetvis en metaforisk vink. I dramat talas det vidare om aftenmjölk, tébröd, bröllops- och begravningstårta.

Det är under mycket sakkunnig ledning läsaren får ta del av Strindberg som *homo culinae*. Meidals förbindande text är genomgående klagörande, välgörande kompakt och ändå lättillgänglig. För den som vill fördjupa sig i de strindbergska matmetaforerna är denna bok inte bara en aperitif. Den är ett smörgåsbord.

*Egil Törnqvist, Amsterdam*