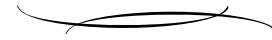


Bon! Bon!

Charlotte Birnbaum



Bon!

Socket

Bon!

konster



Bilder av
Christa Näher

ERSATZ

*Och här bor Josty! –
Ni Olympens gudar, hur skulle jag inte
fördärva er ambrosia, om jag beskrev sötsakerna
som står i travar där. O, om ni kände dessa marängers
innehåll! O, Afrodite, om du stigit fram ur sådant skum
vore du ännu mycket sötare!*

(Heinrich Heine)



Till mänsklighetens mest lyckade skapelser hör utan tvekan konditorkonsten. Få vallfartsorter har varit lika älskade som de europeiska sockertemplen, till exempel konditori Demel i Wien eller det en gång i tiden legendariska Café Josty i Berlin. Och vad gör en lyckligare än den perfekta lilla kakan till eftermiddagskaffet?

Socker var förr i tiden oerhört dyrt, och det var endast vid de furstliga hoven som man riktigt kunde ge sig hän åt sötsakerna. Honung, dadlar och andra frukter har i alla tider bidragit till livets sötma, men det vita guldet, som hos de första som fick smaka det förde tankarna till paradiset's ljuvliga fröjder, öppnade helt nya världar.

Marie-Antoine Carême – kungarnas kock och kockarnas kung – påpekade helt riktigt att de sköna konsterna är fem till antalet: skulptur, målning, musik, poesi och arkitektur, vars viktigaste gren är sockerbageriet.

Sällan känner man väl så starkt att man bygger något som när man bakar en tårta. För med socker går det verkligen att gestalta saker på ett helt annat sätt än med daddelsirap eller honung. Kakor, söta pastejer, tårtor, suffléer, marängar, petit-fours och marsipankreationer är således inget mindre än uttryck för arkitektonisk kreativitet.

De bordsprydnader som 1600-talets konditorer skapade var själva höjdpunkterna vid barockens och rokokons berömda skådemåltider. Därvidlag var sparsamhet ingenting som hämmade hovkonditorns skaparkraft, nej, det var tvärtom önskvärt att det furstliga livets lyx och slösande prakt synliggjordes. Dessa utsökta sockerkonstverk utgjorde inte sällan politiska och religiösa allegorier som legitimerade

furstens makt. De var fulländade statussymboler och så blev konditorn med tiden en högt ansedd konstnär och mästaren bakom en ny bordskultur. I slutet på 1700-talet tjänade till exempel chefskonditorn vid det österrikiska hovet tre gånger mer än den kejserlige chefskocken, som säkert inte heller var någon fattiglapp.

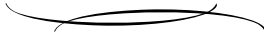
Det finns inget kulturellt dokument som inte samtidigt vilar på barbari, säger Walter Benjamin, och ingenstans framgår detta tydligare än i sockrets grymma historia. Något blodigare finns knappt, och den tidiga konditorikonstens förfining i städer som Venedig, Wien och Paris står i skarpast möjliga kontrast till de fruktansvärda förhållanden som rådde på sockerplantagen i kolonierna. Oskyldig är den sannerligen inte, den europeiska tårtan.

Sockrets historia är överhuvudtaget full av motsättningar. En gång var sockret en hett eftertraktad lyxvara, i dag intar man däremot en långt mer avvisande hållning. För mycket socker är förvisso inte bra för oss, men vår tids så populära substitut bör man nog betrakta med ännu större skepsis. I själva verket är denna bok en äreräddning av sockret och de kockar, konditorer och sockerbagare som visste, och ännu vet, att förfina det till utsökt konst. Men sockrets värld är synnerligen flyktig. De flesta av patisseriets konstfärdiga skapelser är bortglömda av det enkla skälet att de genast blivit uppätta. Och vad gäller de mest berömda godsakerna strider man nästan alltid om deras sanna ursprung. Detta gäller inte bara Sachertårtan, som vi i övrigt inte kommer att orda mer om här, då ju chokladens värld har blivit tillräckligt utforskad av andra.

Den festliga glansen har nog aldrig varit så stor som när påve Alexander VII hedrade drottning Kristina av Sverige med en mottagning i Rom år 1655. Bakom de monumentala sockerskapelser som då prydde det prunkande bankettbordet stod epokens störste konstnär, Gian Lorenzo Bernini. I dag har skådemåltidens konst, som nådde sin höjdpunkt under 1600-talet, tyvärr fallit i glömska. Men i grund och botten för varje tårta, om än nog så enkel, den stolta traditionen vidare.

Mina egna försök i sötsakernas värld är av det anspråkslösa slaget och mina recept på lemonader, marmelader, geléer och andra godsaker är enkla att tillaga. Men oavsett om det är fest eller vardag så är varje dukat bord ett slags utställning och någonting som med fördel delas med andra. Och aldrig blir väl detta tydligare än när det gäller sockerbagarens uppfinningar. Sötsaker skapar man inte för att ge människorna näring, förklarar den store Gaston Lenôtre, utan för att ge dem möjligheten att dela det söta med varandra.

*Henrik IV av Frankrike
var en stor sockerälskare. När han gifte sig
år 1572 bjöd han på rikligt med sötsaker under
bröllopfestligheterna. »Bon«, ropade barnen,
och som det ur köket hela tiden kom nya
härligheter stegrades fröjden:
»Bon! Bon!«*



*I begynnelsen
var Honungen*

I årtusenden spelade honungen huvudrollen i de söta frestelsernas historia, lika dyr och exklusiv som senare rösockret. I antikens Grekland stod bin högt i anseende. De kallades musernas fåglar och sades vara gudarnas sändebud. Således bar självaste Zeus, gudarnas konung, tillnamnet Bikonungen. Honung ansågs främja vishet, vältalighet och diktkonst och var därtill universalläkemedlet par excellence. Mindre bemedlade sötade sina anrättningar med saft från frukter med hög sockerhalt, som fikon, druvor eller, allra helst, de mycket söta dadlarna.

En något bakrusig romare i Grekland berättade om sitt första möte med denna frukt. »Dadlarna är häpnadsväckande stora och fina«, skrev han, »och de har samma färg som bärnsten. Många torkar dem och äter dem till efterrätt. De åtnjutes med vin, men leder olyckligtvis till huvudvärk.«

Trots denna biverkan var det kanske säkrare att hålla sig till dadeln, eftersom all honung inte är ätbar. När bina flyger till giftiga växter, som azalea eller rhododendron, blir också honungen giftig, vilket var ett känt faktum även på den tiden. Under den romerske härföraren Pompejus fälttåg i Mindre Asien upptäckte han och hans uthungrade sol-

dater till sin stora glädje vilda bistöckar och lät sig väl smaka av den gyllene gudaspisen. Inom kort fick de erfarva följderna av sin oförsiktiga njutning: elaka magsmärtor, huvudvärk och rentav delirium. I detta eländiga tillstånd blev de angripna av de så kallade heptakometerna, vars vilda krigare vann en lätt seger. Det var de som hade lämnat den förgiftade honungen där, så att Pompejus och hans mannar skulle hitta den på vägen. En ovanlig och mycket effektiv krigsföring.

Redan i antikens Rom fanns finbagerier. Diktaren Martialis skrev i ett av sina epigram om *pistor dulciarius*: »Tusen söta figurer av sitt arbete staplar denna hand upp framför dig. För honom allena arbetar de sparsamma bina.« De söta bakverken var inte sällsynta på de rikas festbord, men i första hand var de tänkta som offer till gudarna. Detta respekterades dock inte av alla. Vi läser om den lastbare kejsar Vitellius, vars aptit inte kände några gränser. När han inte intog papegojfsklever, fasanhjärna eller påfågeltestiklar – allt kryddat med en nypa kräkmedel – hade han för vana att sno åt sig offerkakorna från altaret och sluka dem med glupande aptit. Hur smakade dessa av Vitellius så eftertraktade kakor? Så här, kanske:

Vitellius offerkakor



120 g mjöl
225 g ricottaost
1 ägg
lagerblad
1 dl honung
olja till plåten
ugnstemperatur
200 grader

Blanda mjöl, ägg och ricottaost väl. Forma degen till fyra kakor och lägg dem på den oljade plåten. Garnera med lagerblad. Grädda tills de är vackert gyllenbruna. Värm honungen försiktigt (om den inte var flytande från början så ska den bli det nu) och fördela den över kakorna med hjälp av en matsked. Sluka direkt!



Fyllda dadlar à la Apicius



dadlar
pinjenötter
mandelspån
honung
salt

Kärna ur dadlarna och fyll dem med pinjenötter och mandelspån. Vänd dem försiktigt i salt (gärna det milda och goda Maldonsaltet). Stek dadlarna varsamt i värmd honung och servera dem heta!

Honungs crème



Gott, enkelt och raffinerat.

200 g Separera äggen. Blanda äggulorna med
av Din honungen, och vispa blandningen i
favorithonung vattenbad tills den blir riktigt pösig.
4 ägg Håll sedan över blandningen i en skål,
som Du ställt i en större skål med is,
och fortsätt att vispa tills den har
kallnat. Vispa äggvitorna (mycket
vispning, jag vet, men det lönar sig!)
till ett hårt skum, och blanda försik-
tigt ner i äggulehonungsblandningen.
Ställ kallt och vispa upp ännu en gång!
Garnera med kanderade rosenblad
(se s. 80).

Marsipan

Marsipan

*Confect skänker ädel safft,
god styrka och krafft.*

(Johann Chrisoph Thieme, Haus-, Feld-, Arzney-,
Koch-, Kunst- und Wunderbuch, 1694)

Under medeltiden och renässansen var marsipan en synnerligen dyr delikatess som man bara kunde köpa på apotek.

Hos den i Lübeck födde författaren Thomas Mann kan vi läsa: »Om man betraktar denna sötsak närmare, denna blandning av mandel och rosenvatten och socker, så ligger det nära till hands att förmoda att den kommer från Orienten, att man framför sig har en haremskonfekt och att receptet på denna, för magen mycket belastande sötsak, först letade sig till Venedig innan det nådde en eller annan gammal herr Niederegger i Lübeck.« Naturligtvis har Thomas Mann rätt.

Marsipanen, som inte minst är ett måste på våra julbord, har en närmast sagolik historia som tog sin början långt härifrån.

Idén att av mandel, socker och rosenolja framställa en välsmakande konfekt kom troligen från Persien, liksom så mycket annat härligt: schack, polo, vindrickandet och rökning, för att bara nämna några exempel. Dessutom hade man där för vana att avsluta måltiderna med något sött. Där växte mandel, där fanns rosenvatten och dit fördes socker från Indien, allt vad man behövde för att göra marsipan

alltså: man tog en tredjedel av varje, skalade, rev, blandade, rostade och formade – och vips så var haremskonfekten klar. Och av den lät sig sötsugna kalifer smaka i tusen och åter tusen och en natt.

Denna blandning av mandel och socker betraktades också som mångsidigt läkemedel. Så här skriver den persiske läkaren Rhazes (ca 860–925) om det delikata bote-medlet: »Om man avnjuter det med vitt socker så växer både ryggmärg och hjärna och kroppen blir fet.«

De persiska furstarna brukade ge sina förtrogna små konfektskrin, så kallade mathaban, och därur härleder sig också ordet mazaban. I dessa rikt dekorerade schatull kom de exotiska sötsakerna så småningom till Venedig tillsammans med korsriddarna.

De persiska skrifterna översattes i europeiska kloster, och de olika recepten provades och avnjöts. Munkar och nunnor uppskattade säkert att de när som helst kunde smaka den dyrbara marsipanen, för som Thomas av Aquino sagt: »Dylika sockersatta kryddor bryter icke fastan.«

Och säkert var det också en tröst när middagsbordet under de långa och ofta förekommande fastorna pryddes med ett konstfullt dekorerat stycke marsipan – kanske i form av en rådjursstek eller en härligt grillad spädgris. Sådana märkvärdiga förvandlingar var omtyckta och hörde varje festlig taffel till – som fantasifullt utformade skådeanrättningar.

»Den som kan göra marsipan, kan göra alla upptänkliga saker«, som den store tyske kocken Max Rumpolt så träffande uttryckte saken. Rumpolts marsipanrepertoar var enorm: pomeranser, snäckor, lärkor, wienerkorv, sköldpaddor, kapuner, karpar, lammfötter och till och med inkokta kalvhuvuden och grönsallader av socker. De marsipangrisar och marsipanäpplen som vi kan köpa till jul är reminiscenser från denna tid.

Marsipanpotatisar



Givetvis kan man köpa
färdig marsipan, men denna
är mycket godare!

250 g mandel
250 g pudersocker
2 tsk rosenvatten
2 tsk rom
eller amarettolikör
kakaopulver

Skålla och mal mandeln. Sikta sockret och blanda ordentligt med mandel, rosenvatten och rom. Forma till en boll och låt vila i kylskåp i minst en timme. Modellera sedan små potatisar och lägg dem, några åt gången, tillsammans med kakaopulvret i en plastpåse. Skaka runt ordentligt så att potatisarna blir vackert »jordiga«. Färdigt!

Skönmålade marsipanfrukter



Ett recept efter min mormorsmor Julia Jackobina.

500 g mandel
500 g pudersocker
och lite extra
för utbakning
3 msk rosenvatten
1–2 msk bittermandelolja
karamellfärg efter behag
kryddnejlikor
pistagenötskärnor
ett par penslar

Skålla och mal mandeln. Sikta sockret och blanda med mandeln, rosenvattnet och bittermandeloljan. Knåda ihop riktigt ordentligt, kanske behövs lite mer pudersocker. Forma en boll som får vila en timme eller två i kylskåp. Forma nu små frukter och bär och lägg dem på smörpapper på ett svalt ställe att torka över natten. Som skaft och blomfäste till frukterna passar det bra att använda kryddnejlikor. För apelsinerna blir det allra finast med en pistagenöt som fäste. Citronerna, apelsinerna och jordgubbarna blir väldigt fina om man, med hjälp av en träpinne försiktigt gör små porer i frukterna. Nu är det dags bemåla de små godsakerna. Mycket nöje!

Av medeltida receptböcker förstår vi att marsipan för det mesta intogs som ett stärkande medel. Men effekten kunde ibland bli väl intensiv. Så kan vi bland annat läsa om en apotekare, som försåg sin kärleksmedicin med ett flammande hjärta genomborrat av en pil och texten: »Min kropp och trohet förnyas varje dag.« För att inte göra verkan alltför häftig blandade han i en pris giftigt blypulver i marsipanen för att, som han uttryckte det, »svalka damernas alltför heta njurar«!

Marsipan var också det perfekta materialet för konstfulla prydnader till de rikas och mäktigas bord, förgyllda med äkta bladguld och bemålade med blått av blåklint, rött av sandelträ och gult av finaste saffran.

Det enorma priset för de ätbara skulpturerna gav dem naturligtvis extra flärd. På renässansens eller barockens glansfulla taffel var dessa söta dekorationer omistliga. Inte bara smaksinnet, utan också ögat blev bortskämt och förfört. Vid universitetet i Oxford besparade man sig ingen möda när man välkomnade en förnäm besökare. Vid ett festligt uppdukat renässansbord fanns följande att beundra: Akilles vrede, Trojas belägring, Dido och Aeneas i grottan under ovädret – allt i marsipan.

Under sorghögtider var så kallad sorgemarsipan omtyckt. Greven och marsipanälskaren Detlev von Rantzau-Breitenberg i Holstein lät vid ett sådant tillfälle beställa den

ädla varan från Hamburg. Därefter skapades en väldig oval med fyra sockerpyramider och i mitten en avbildning av den grevliga sarkofagen omgiven av barnen i finaste marsipan. De gottsugna begravningsgästerna lät sig väl smaka av hans avlidna maka i naturlig storlek, även hon i samma söta material. Sådan förtäckt kannibalism var inte ovanlig under barocken.

Även i Sverige var högtidskonfekt mycket populär, om än i något blygsammare skala. Vid begravningskaffet dukade man gärna fram rikt utsmyckade alster med sentimentala texter, tyll, allegoriska applikationer, spets och änglar, eller kanske en stram gräddtårta endast prydd med ett kors i korpsvart marsipan.

Traditionen med högtidskonfekt, som man även bjöd på vid dop och bröllop, går ända tillbaka till 1600-talet och drottning Kristina. Drottningen ansåg det nödvändigt att på något sätt komma till rätta med adelns överdåd vid högtider och baler och instiftade därför en överflödsförordning som slog fast att endast vin och konfekt fick intagas på kalasen. Detta ledde naturligtvis till att man lade allt krut på vinet och sötsakerna. Konditorerna fick nu fria händer och skapade rent sagolika kreaturer. När förordningen sedan upphävdes var de rikt utstyrda sötsakerna så älskade och etablerade att de blev kvar och spred sig till de lägre klasserna.

Tebröd



Små söta konstverk
som smakar gott i både sorg
och glädje!

*För 20 stycken
behöver man:
200 g mandelmassa
1 äggvita
karamellfärg
cocktailbär
valnötskärnor*

Värm ugnen till 175 grader. Grov-
hacka mandelmassan och blanda den
med äggvitan och karamellfärg. Häll
smeten i en spritspåse och spritsa ut
små rosor på en plåt med bakpapper.
Garnera med cocktailbär och valnöts-
kärnor. Grädda i 15 minuter eller
tills kakorna blivit lätt gyllenebruna.

*Nostradamus:
läckergom och
profet*