

JOHANNA ILMAKUNNAS

Måltidsupplevelser i 1700-talets Sverige och det tidiga 1800-talets Finland

I alla kulturer och genom alla tider har gemensamma måltider varit hörnstenar för mänsklig samvaro, kultur och vardag. Ätande är mycket mera än att tillgodose människans kroppsliga energibehov; det är också att tillfredsställa hennes andliga behov, behov att vara tillsammans och diskutera med andra, men också att visa sin tillgivenhet gentemot andra. I det tidigmoderna Europa var den dagliga kosten emellertid ett allvarligt och konkret bekymmer för en stor del av människorna. Rädslan för missväxt och hunger var konstant. Samtidigt blev 1700-talet en period av välstånd då den agrara revolutionen och den internationella handelns expansion ledde till ökade möjligheter till bättre och näringsrikare kost för många. Att äta och dricka är vardagliga behov men också kulturella praktiker med socioekonomiska, politiska, kulturella och klimatmässiga dimensioner som nyanserar vår bild av måltider förr och nu. Fokus i denna uppsats ligger uttryckligen på dessa sociala och kulturella aspekter samt på eliternas måltidsupplevelser.

De moderiktiga matvarornas sociala dimension är särskilt tydlig i bruket av drycker som kaffe och te i 1700-talets Europa. Lägre priser på matvaror som tidigare enbart hade varit tillgängliga för de högre stånden ledde under 1700-talet till att kaffe, te, kakao och socker blev vardagliga för individer ur bredare sociala lager. Samtidigt med den ökade spridningen av matvaror utvecklades nya sociala praktiker kring mat och dryck liksom nya kärl för att servera och inta dessa läcker-

Artikeln har tillkommit som en del av författarens arbete som forskardoktor vid Finlands Akademi, som finansierat projektet *Diligent aristocracy: Nobility, service and work in Sweden, from the Great Northern War to the Napoleonic Wars* (Helsingfors universitet 2013–2016, nr 266059).

heter.¹ Te och socker blev så vitt spridda att även de allra fattigaste hushållen i exempelvis Amsterdam, en av Europas centrala knutpunkter för global handel, kunde konsumera dessa kolonialvaror dagligen.² Måltiderna, ätandet och drickandet hänger alltså ihop även med den globala handeln under 1700-talet.

Syftet med denna uppsats är att skapa en bättre förståelse av högreståndsmåltidernas funktion samt de materiella, sensoriska och taktila aspekterna inom elitkulturen i 1700-talets svenska rike och det tidiga 1800-talets Finland. Flera olika teman belyser matkulturens och måltidernas centrala plats inom elitkulturen, från vardagskost till festmåltider, på alla nivåer av livet, från umgängesformer till politisk maktutövning. Givetvis var de sociala eliterna, adeln och de ofrälse ståndspersonerna, inte en homogen grupp som delade uppfattningar och livsstil, utan det fanns olika måltidspraktiker och måltidsupplevelser, som varierade i tid och rum. I den här uppsatsen undersöker jag hur de samtida uppfattade måltider och hurdana deras måltidsupplevelser var, samt hur man typologiserade måltider, när man åt och hur man uppfattade måltidernas plats i dygnsrytmen. Att utgå från hur högreståndspersoner deltog i de praktiska aspekterna av matlagningen, anskaffningen av olika ingredienser och råvaror samt tillredningen av maten ger oss en ny bild av eliternas liv i tidigmodern tid. Husmödrarnas ansvar för köket och betydelsen av kvinnornas arbete för matkulturen oberoende av familjens sociala ställning är väl kända. Däremot önskar jag belysa även männens roll i matlagningen, både vad gäller uppköp av matvaror och rekrytering av kökspersonal. Ett

1. Forskningen kring te och kaffe har varit livlig under de senaste decennierna. Om forskningen om de ”varma dryckerna”, som te, kaffe och kakao kallades, se Markman Ellis, Richard Coulton & Matthew Mauger, *Empire of Tea: The Asian Leaf that Conquered the World* (London 2015); Michael North, *Genuss und Glück des Lebens. Kulturkonsum im Zeitalter der Aufklärung* (Köln 2003), s. 195–215; Wolfgang Schivelbusch, *Das Paradies der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genussmittel* (Ullstein 1983); Woodruff D. Smith, *Consumption and the Making of Respectability 1600–1800* (Routledge 2002); Timo Voipio, *Tropiikin lahjat. Kahvin, teen ja kaakaon talous- ja sosiaalhistoria* (Helsinki 1993).
2. Anne E. C. McCants, 'Exotic goods, popular consumption, and the standard of living. Thinking about globalization in the early modern world', *Journal of World History* 18 (2007), s. 433–462; se även Martin Bruegel, 'A bourgeois good? Sugar, norms of consumption and the labouring classes in nineteenth-century France', Peter Scholliers (ed.), *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages* (Oxford & New York 2001), s. 99–118.

annat centralt tema är måltidernas socialiserande funktioner inom högreståndskulturen. Därtill kan måltider betraktas som representation och manifestation av makt. Ståndspersoner var föremål för maktutövning genom mat, dryck och måltider särskilt vid hoven, men de använde även själva måltider mycket medvetet för att uppnå sina sociala och politiska mål.

Ifall författare har beskrivit måltider i brev, dagböcker eller memoarer kan sådana citat ge röst åt individer och deras egna mat- och måltidsupplevelser. Därtill är visuella källor viktiga utgångspunkter för denna studie. Genom seklerna har måltider som maktmedel avbildats på otaliga målningar och gravyrer, medan genremålningar i synnerhet avbildar nya seder och bruk kring föremål som under 1700-talet blev allt viktigare för måltidsupplevelserna. Historikerna har använt inventarieförteckningar, bouppteckningar, kontoböcker och hushållsböcker för att kartlägga matkulturen.³ Däremot är kokböcker, som är en central källa för gastronomins och måltidernas historia, mindre viktiga för upplevelserna. Det bör dock noteras att det ibland har varit viktigare för dagboksskribenter och brevskrivare att notera var och med vem man åt, inte *vad* man åt. Att äta är nödvändigt för människans överlevnad, men att notera denna vardagliga sak i skriftlig form var inte alltid viktigt. Därför är det vanligare att källor berättar om festmåltider än om vardagskost, eller om vilka matgästerna var i stället för vad som serverades. I t.ex. resedagböcker, som följde ett bestämt format, var det viktigast att nedteckna värdens namn och rang, vilket säger något om måltidernas betydelse för eliternas sällskapsliv och maktutövning. Börd och härkomst hade inte enbart stor betydelse för hurdana umgängeskretsar man hade eller hurdan mat man förväntades ha på bordet, utan också för hur matkulturen beskrevs i skriftligt material. Även ålder kunde inverka på hur och vad man skrev om mat. Den unge greven Johan Gabriel Oxenstierna (1750–1818) skrev under 1760- och 1770-talen sällan om vad han åt. När han 1805 skrev om sin och sin sons resa till familjeherrgården Skenäs skildrade han däremot måltiderna

3. Jfr Gudrun Andersson, *Stadens dignitärer. Den lokala elitens statuskonsumtion & maktmanifestation i Arboga 1650–1770* (Stockholm 2009), s. 186–188; Ulla Ijäs, *Talo, kartano, puutarha. Kauppahuoneen omistaja Marie Hackman ja hänen kulutusvalintansa varhaismodernissa Viipurissa* (Turku 2015), s. 161–177; Johanna Ilmakunnas, *Ett ständsmässigt liv. Familjen von Fersens livsstil på 1700-talet* (Helsingfors & Stockholm 2012), s. 156–161.

noggrant.⁴ Dessutom finns det individer som ofta skrev om måltider och ätande, t.ex. amiral Carl Tersmeden (1715–1797),⁵ eller lärarinnan och memoarförfattaren Sara Wacklin (1790–1846), som skildrade det österbottniska herrskapets matvanor.⁶

Allt sedan Jean Flandrins banbrytande forskning om matkulturens och gastronomins historia i Frankrike samt publiceringen av antologin *Histoire de l'alimentation* (1996), har matens, måltidernas och ätandets samt kokböckernas historia rönt ett växande intresse bland forskarna.⁷ Redan på 1960-talet uppmärksammade emellertid Fernand Braudel matens kulturella dimensioner.⁸ Jeffrey M. Pilcher anser dock att det var först under 1990-talet som matens kulturhistoria blev ett erkänt och etablerat forskningsämne.⁹ Under de senaste decennierna har forskningen kring matens kulturhistoria från antiken till 1900-talet upplevt en blomstring. Forskningen om mat och dryck under tidigmodern tid sträcker sig från kungliga festmåltider eller aristokratiska picknickar i naturen till vinets historia, matvarornas anskaffning och leverans, från köksredskap till porslin- och silverserviser, från vardagskost till matens symboliska innebörder i filosofiska och politiska texter eller i konstverk.¹⁰ I Tours finns ett forskningscentrum som är specialiserat

-
4. Johan Gabriel Oxenstierna, *Dagboks-anteckningar, åren 1769–1771*. Utg. av Gustaf Stjernström (Upsala 1881); Johan Gabriel Oxenstierna, *Journal. Skenäs 1805*. Red. av Holger Frykenstedt (Stockholm 1964).
 5. *Amiral Carl Tersmedens memoarer I–VI*, utg. av Nils Sjöberg (I) & Nils Erdmann (II–VI) (Stockholm 1912–1919).
 6. Sara Wacklin, *Hundra minnen från Österbotten jämte Österbottniska anekdoter* (Helsingfors 1919).
 7. Jean-Louis Flandrin, *Pour une histoire du goût* (Liège 1982); Jean-Louis Flandrin & Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation* (Paris 1996); se även Hans J. Teuterberg (ed.), *European food history: A research review* (Leicester, London & New York 1992), som ger en bild av det ökade intresset för mathistoria i Europa under 1980-talet.
 8. Fernand Braudel, *Civilisation matérielle et capitalisme (XV^e–XVIII^e siècle)*, I (Paris 1967), s. 134–196.
 9. Jeffrey M. Pilcher, 'Cultural histories of food', Jeffrey M. Pilcher (ed.), *The Oxford Handbook of Food History* (Oxford 2012), s. 41–60.
 10. Jean-Claude Bonnet, *La Gourmandise et la faim. Histoire et symbolique de l'aliment (1730–1830)* (Paris 2015); *Dix-huitième siècle. Le Vin* 29 (1997); Beat Kümin (ed.), *A Cultural History of Food (IV) in the Early Modern Age* (London & New York 2012); Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne* (Paris 2010); Anthony Rowley, *Une histoire mondiale de la table* (Paris 2006); Jon Stobart, *Sugar and Spice: Grocers and Groceries in Provincial England, 1650–1830* (Oxford 2012); Joan Thirsk, *Food in Early Modern England: Phases, Fads, Fashions, 1500–1760* (London 2007);

på matens historia, det finns vetenskapliga tidskrifter ägnade åt matens kulturhistoria och det ordnas stora vetenskapliga konferenser på temat.¹¹

Medan forskningen om matens medeltida och tidigmoderna kulturhistoria har florerat i Europa, har etnologer i Finland och Sverige intresserat sig för matens, måltidernas och traditionernas betydelse i människornas vardag.¹² Historikernas intresse för matkulturen har emellertid ökat under de senaste åren, och maten har betraktats som en del av statuskonsumtion, identitetsskapande, sällskapliv och makt.¹³ Dock har maten och måltiderna fått större plats i kulturhistoriska samlingsverk än inom den akademiska historieforskningen. Praktfulla böcker om mat och dukande presenterar matkulturens materiella dimension ur ett mer allmänt perspektiv med fokus på recept, föremål och läckra anekdoter.¹⁴

Daniëlle de Vooght (ed.), *Royal Taste: Food, Power and Status at the European Courts after 1789* (Farnham 2011); se även Michelle DiMeo & Sara Pennell (eds), *Reading and Writing Recipe Books, 1550–1800* (Manchester 2013).

11. Se tidskriften *Food & History* och Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, http://www.iehca.eu/IEHCA_v4/ (hämtad 26.6.2015).
12. Nils-Arvid Bringéus (red.), *Mat och miljö. En bok om svenska kostvanor* (Lund 1970); Bo Lönnqvist, *Bakelser. En studie i lyxens kulturella formspråk* (Esbo 1997); Bo Lönnqvist, 'Måltid och minne', Gun de la Chapelle, *Bord – duka dig! Herrgårdsmat i Finland* (Esbo 1993); Jan-Öjvind Swahn, *Boken om kryddor. Historien om kryddornas ursprung, bruk & egenskaper* (Göteborg 1991); Jan-Öjvind Swahn, *Fil, fläsk och falukorv. Svenska mattraditioner genom tiderna* (Lund 2000); Jan-Öjvind Swahn, *Mathistorisk uppslagsbok*, 2. upplagan (Bromma 2003).
13. Andersson, *Stadens dignitärer*, s. 186–188; Charlotte Bellamy, 'L'art culinaire français dans la Suède gustavienne', working paper, June 2015, European University Institute; Ijäs, *Talo, kartano, puutarha*, s. 161–177; Ilmakunnas, *Ett ståndsmässigt liv*, s. 156–161; Charlotta Wolff, *Vänskap och makt. Den svenska politiska eliten och upplysningstidens Frankrike* (Helsingfors 2005), s. 129–144, 193–196; se även Kustaa H. J. Vilkkuna, *Juomareiden valtakunta 1500–1850. Suomalaisten känni ja kulttuuri* (Helsinki 2015).
14. Dick Harrison & Eva Helen Ulvros, *Historiebok för kakälskare* (Lund 2003); Ewa Kewenter & Gustaf Trolle-Bonde, ... *hava äran inbjuda. Om bordets konsthantverk från flera sekel* (Stockholm 2009); de la Chapelle, *Bord – duka dig!*; Jouni Kuurne (suom. & toim.), *Louhisaaren linnan talousreseptit (n. 1770–1850)* (Helsinki 2008); Fredrika Runeberg, *Receptbok* (Helsingfors 2003); se även Ilkka Mäntylä, *Viinissä totuus. Viinin historia Suomessa* (Helsinki 1998); Marketta Tamminen ger en gedigen bild, baserad bl.a. på ett rikt dagboks-material, av herrskapets matkultur på 1700- och 1800-talen i 'Herrasväen keittiö ja ruokapöytä', Kai Häggman *et al.* (toim.), *Suomalaisen arjen historia. Säätyjen Suomi* (Helsinki 2007), s. 197–211; Elisabeth Mansén skriver relativt kortfattat och något luddigt om mat och dryck i *Nordstedts Sveriges historia 1721–1830* (Stockholm 2011), s. 226–239; Johanna Mäkelä skriver kortfattat om maten i Finland under 1700- och 1800-talen i 'Pettua ja baakkelsia', Rainer Knapas & Nils Erik Forsgård (toim.), *Suomen kulttuurihistoria 2. Tunne ja tieto* (Helsinki 2002), s. 189–195; däremot ägnar *Signums svenska kulturhistoria* inte en enda artikel åt ämnet matkultur, se

Måltidernas typologi

Frankrike har sedan århundraden tillbaka betraktats som smakens och gastronomins hemland. Frankrikes starka inflytande på Europas, inte minst Sveriges, gastronomi, kulturliv och politik under 1600- och 1700-talen är väl känt. Vid eliternas matbord i det tidigmoderna Europa serverades maträtter *à la française*. Detta innebar att flera olika maträtter dukades upp samtidigt och matgästerna åt dem de ville ha eller som var närmast. Vanan att servera en rätt åt gången, *à la russe*, blev allt vanligare från början av 1800-talet, och är den servering vi i dag oftast kopplar till fin gastronomi.¹⁵

Frankrikes och det franska kökets dominans inom gastronomin genom seklerna ger anledning till att studera hur måltiderna var typologiserade där. I Frankrike reglerades dagen av fyra måltider, frukost, middag, mellanmål och supé (*déjeuner, dîner, goûter, souper*), vars tidpunkter varierade.¹⁶ I Sverige och andra europeiska länder följde hovet, adeln och högreståndspersonerna i stort sett samma ordning. Under 1700-talet och i början av 1800-talet kunde tidpunkten för måltiderna variera avsevärt beroende på ort och land. Både frukost och middag kunde betyda dagens första måltid, som intogs mitt på dagen (den måltid som i dag kallas lunch). Denna dubbelbetydelse varade långt in på 1900-talet.¹⁷

Tillsammans med de olika måltidernas olika funktioner skapades det i 1700-talets Europa nya seder kring mat, dryck och föremål. Bestick, glas, tallrikar och servetter blev personliga, och så småningom övergav man helt och hållet vanan att äta med fingrarna.¹⁸ Detta gäll-

Jakob Christensson (red.), *Signums svenska kulturhistoria. Frihetstiden* (Lund 2006), *Gustavianska tiden* (Lund 2007), *Karl Johantiden* (Stockholm 2008).

15. Susan Pinkard, *A Revolution in Taste: The Rise of French Cuisine* (Cambridge 2009), s. 233.
16. Sandrine Krikorian, *À la table des élites. Les repas privés en France de la Régence à la Révolution* (Aix-en-Provence 2013), s. 23–28; Antoine Lilti, *Le monde des salons. Sociabilité et mondanité à Paris au XVIII^e siècle* (Paris 2005), s. 226–227.
17. Swahn, *Mathistorisk uppslagsbok*, s. 199–200; jfr Jim Chevallier, 'The Queen's coffee and Casanova's chocolate: The early modern breakfast in France', Tamara S. Wagner & Narin Hassan (eds), *Consuming Culture in the Long Nineteenth Century: Narratives of Consumption* (Langam 2007), s. 191–208 och Rafaella Sarti, *Europe at Home: Family and Material Culture, 1500–1800* (New Haven & London 2002), s. 167–169.
18. Norbert Elias, *La civilisation des mœurs* (Paris 1976), s. 138–144, 150–156, 163, 166–167, 177–183; Jean-Louis Flandrin, 'La distinction par le goût', Philippe Ariès, Georges Duby & Roger Chartier (dir.), *Histoire de la vie privée III. De la Renaissance aux Lumières*



François Boucher, *Le déjeuner*, 1739. Olja på duk. Foto © RMN-Grand Palais (Musée du Louvre), Angèle Dequier.

de dock inte bröd, som bröts med händerna som ett tecken på aristokratisk enkelhet.¹⁹ François Bouchers (1703–1770) genremålning *Le déjeuner* illustrerar på ett bra sätt nydanande seder kring måltider och eliternas livsstil.²⁰ Målningen avbildar två moderiktigt klädda kvinnor

(Paris 1986), s. 267–274, 302–309; Michel Figeac, *La douceur des Lumières. Noblesse et art de vivre en Guyenne au XVIII^e siècle* (Bordeaux 2001), s. 158–160.

19. Elias, *La civilisation*, s. 151; Flandrin, 'La distinction par le goût', s. 305.

20. François Boucher, *Le déjeuner*, 1739. Olja på duk, 81 x 65 cm. Musée du Louvre, RF 926.

som dricker kaffe eller choklad i en förmögen rokokointeriör. En man klädd i ett förkläde, sannolikt en betjänt, står redo att hålla upp mer av den heta modedrycken. Kvinnorna håller skedar i händerna i beredskap för att låta två små barn smaka på drycken. Rokokointeriörens föremål, färger och material påminner alla om den bekväma och eleganta livsstilen hemma hos de franska eliterna.²¹ Den här typens genremålningar, som ofta spreds som gravyrer, hade sannolikt stor betydelse för ändringar i seder och bordsskick. Nya maträtter, drycker och föremål förutsatte kunskap om hur man hanterade porslinskopp och silverkanna eller tillredde och intog mat och dryck. När tidigare lyxvaror som kaffe och choklad blev åtkomliga för allt bredare sociala skikt, var det genom luxuösa föremål och förfinade seder som eliterna försökte skilja sig från andra grupper. Givetvis fanns det stora skillnader även bland ståndspersonerna: bordsskicket hos aristokratin eller storborgarna i Stockholm eller Göteborg var inte detsamma som hos den obetitlade adeln på landsorten.

Kammarherren, friherre Gustaf Johan Ehrensvärd (1746–1783) noterade i sin dagbok att ingen middagsmåltid serverades vid det svenska hovet den 29 augusti 1776, utan i stället en stor *déjeuné* klockan elva, så att man kunde börja ett stort tornerspel tidigare på dagen och således undvika aftonkylan.²² När Carl Tersmeden var i Lissabon 1734, vaknade han vanligtvis klockan sex på morgonen och skrev i sin dagbok. Klockan åtta bytte han kläder och därefter serverade en svart betjänt honom choklad, kaffe och engelsk toast. I fall Tersmeden gick på besök på morgonen och ”dejeunerade” hos någon annan, gjorde han det något senare, mot halv tio på morgonen.²³ Under julhelgen 1763, hos herrskapet Tersmeden på Alberga gård i Esbo, efter flera dagars julfirande, visiter, middagar och baler, sov gästerna så länge att man fick äta middag så sent att natten hade fallit på och ljus tändes när man satte sig vid bordet vid halvfemtiden på eftermiddagen.²⁴ På 1750-talet

21. Alastair Laing, 'Catalogue des peintures', Alastair Laing, J. Patrice Marandel & Pierre Roseberg (dir.), *François Boucher 1703–1770* (Paris 1986), s. 182–185; se även Colin B. Bailey, "Details that surreptitiously explain". Boucher as a genre painter', Melissa Hyde & Mark Ledbury (eds), *Rethinking Boucher* (Los Angeles 2006), s. 39.

22. Gustaf Johan Ehrensvärd, *Dagboksanteckningar förda vid Gustaf III:s hof I*, utg. E. V. Montan (Stockholm 1877), s. 124, 129.

23. *Tersmedens memoarer I*, s. 169, 191.

24. *Tersmedens memoarer IV*, s. 194.

skrev den nyländske löjtnanten Carl Johan Aminoff (1733–1809) hur man, efter intensivt firande och vindrickande, sov till middagen. Han syftade här på den måltid som åts strax efter att Aminoff och hans officerskamrater hade stigit upp.²⁵

På svenska herrgårdar åt man *gouté* enligt fransk praxis på eftermiddagen, mellan middag och supé.²⁶ *Goutén* kunde även vara en festlig måltid, som serverades gårdsfolket på herrgårdar. På Skenäs gård i Södermanland ordnade grevinnan Sara Gyllenborg (1726–1824) under sommaren 1805 en överraskningsfest på sin son Johan Gabriel Oxenstiernas födelsedag. Till festligheterna hörde en *gouté*, och hela gårdsfolket var inbjudet.²⁷

Benämningarna på olika måltider varierar alltså i olika källor, olika tider, olika regioner och olika sociala grupperingar. De måltider som intogs på kvällen vid hovet eller inom societeten kallades supé. Aftonmåltid kallades på herrgårdarna något enklare måltider på kvällen, oberoende av om man åt hemma, var gäst eller hade gäster.²⁸ Ibland kunde middagen kallas *diné*. Tidpunkten för den varierade, beroende på land, från femtiden till tiotiden på kvällen. Vid hovets vardag under Gustav III serverades klockan två ”ett stort bord för hela hovet tillsammans”, och supé från klockan elva på kvällen ända till ett eller två på natten.²⁹ Det svenska hovets sena vanor liknade i hög grad den franska societetens seder.³⁰

Trots denna variation i tidpunkter och namn på måltider var livet i societeten och på herrgårdarna runt om i Europa rytmiserat efter måltiderna. Givetvis intogs de senaste måltiderna vid hoven och den höga societeten långt efter att högreståndspersonerna på herrgårdarna och i de mindre städerna hade lagt sig. Även de som mera sällan skrev om måltider, mat och ätande i sina dagböcker och brev uppfattade dagens struktur utgående från middagstiden som en tidpunkt för måltid.

25. Aminoff, *Vardagsslit och sjuårskrig*, s. 294.

26. Märta Helena Reenstierna, *Årstadagboken. Journaler från åren 1793–1839, I 1793–1812*, utg. av Sigurd Erixon, Arvid Stålhane & Sigurd Wallin (Stockholm 1946), s. 69.

27. Oxenstierna, *Journal*, s. 26.

28. Se t.ex. Oxenstierna, *Dagboks-anteckningar*, s. 2, 4–7; Anna-Maria Åström, 'Sockenboarne'. *Herrgårdskultur i Savolax 1790–1850* (Helsingfors 1993), s. 190–192.

29. Ehrensvärd, *Dagboksanteckningar I*, s. 13, 16–17.

30. Lilti, *Le monde des salons*, s. 226–227.

Memoarförfattaren Sara Wacklin beskriver ett överflödigt frukostbord hos en äldre kvinna, ”gamla farmor, som hon av hela släkten kallades”. Denna gamla farmor dukade ett dignande frukostbord åt några kvinnliga släktingar, som en sommarafton oväntat hade kommit på besök från Brahestad till Uleåborg.³¹ Wacklin beskriver frukosten som en förgången praktik, som innebar att frukosten var dagens huvudmåltid. Gamla farmor hade stigit upp före gryningen för att låta slakta, baka och steka för sina gäster. Hennes frukostbord var ett gästtabud som uttryckte hennes gästfrihet och kunskap som matmor. Borgerlig bekvämlighet, gästfrihet och flitighet samt matglädje återspeglas i Wacklins skildringar av de österbottniska ståndspersonernas liv. Hennes skildring av frukosten och de olika rätterna som gamla farmor dukade fram är snudd på poetisk:

Ett fat med rykande vofflor, högt radade, stod mitt på bordet. Fyra karotter med grav, inlagd, rökt och stekt lax stodo i hörnen. En stekt gris med persilja i mun och öron låg på ett fat vid ena ändan av bordet; en späckad renstek på den andra, bredvid två sköna filbunkar av det vitaste trä. Den gula grädden låg så tjock och läckert bjudande över den lent sura mjölken, som liknade sommarhimlens ljusa skyar. Friskt öl skummade i blanka silverbägare, som svettas för kylan och för dem som behagade smaka härav.³²

På Tavastby gård i östra Nyland beskrev den trettonåriga Jacobina Charlotta Munsterhjelm (1786–1842) i sin dagbok familjens frukost i sparsammare ordalag. I november 1799 skrev hon: ”åt vi til til [sic] frukost blod korf, som smakte rett bra”. I maj 1800 skrev hon: ”til frukost fick vi slekta [sic] löjor [sannolikt siklöjor (mujkor)] som smakte rett bra”.³³ Skillnaden jämfört med Sara Wacklins beskrivning är påfallande, men egentligen handlar dessa citat om samma vana: i stället för en kopp moderiktigt kaffe, te eller choklad och en bit toast var frukosten hos österbottniska borgarfamiljer och nyländska adelsfamiljer en mättande och riklig måltid som inte avnjöts genast efter uppvaknandet, utan mot middagen. Som konstaterats varierade tidpunkten för måltiderna inom högreståndskulturen under 1700-talet så att det inte var ovanligt att äta frukost mitt på dagen och middag på kvällen.

31. Wacklin, *Hundra minnen*, s. 98.

32. Wacklin, *Hundra minnen*, s. 99.

33. *Jacobina Charlotta Munsterhjelm's dagböcker 1799–1801*, utg. av Bo Lönnqvist (Helsingfors & København 1970), s. 41, 58.

Supén förekom endast i de högsta societetskretsarna och vid hovet. Den intogs sent på kvällen eller efter midnatt. För övrigt var det inte särskilt vanligt att äta när man steg upp. Tillsammans med te-, kaffe- och chokladdrickandets utbredning blev det dock allt vanligare att göra som Carl Tersmeden, som på morgnarna först arbetade och sedan intog choklad eller kaffe till rostat bröd.

Måltiderna gav således dagarna struktur, fastän både tidpunkten och sammansättningen på måltiden varierade. Inte ens förmögna adelspersoner åt alltid en måltid på kvällen, utan lade sig ofta hungriga. Följaktligen var hungern en lika vardaglig upplevelse för adeln som ymniga måltider. Friherre Gustaf Mauritz Armfelts (1757–1814) dagbok under Gustav III:s resa till Italien 1783–1784 avslöjar att det var allt annat än ovanligt att Armfelt och andra adelsmän åt endast middag under dagens lopp. Att hitta god mat hörde till resornas besvärligheter. Det var lätt att finna krogar, tavernor och värdshus både i städer och på landsbygden. Under tidigmodern tid saknade en stor del av människorna möjlighet att laga mat i sina hem, varför de åt ute och således utgjorde en naturlig kundkrets för olika restauratörer eller kokerskor som serverade varm eller kall mat. Mathistorikern Beat Kümin menar att de som före det tidiga 1800-talet åt ute mestadels var enkla dagelönare och arbetare, som bodde så trångt att de inte hade möjlighet att tillreda mat i sina hem. Mer välbärgade människor hade både kök och kökspersonal, minst ett par pigor, som kunde laga mat eller åtminstone delta i den dagliga matlagningen.³⁴ Men matens och lokalernas kvalitet uppfyllde inte alltid gästernas krav, och det var mycket vanligt att maten och betjäningen beskrevs i reseskildringar. Den 26 oktober 1783 reste Armfelt i kungens svit över Brennerpasset. Han noterade inte de majestätiska vyerna som senare så ofta beskrevs som sublimes landskap. Möjligtvis irriterade de bristfälliga praktiska arrangemangen och hungern Armfelt, som i stället för att skriva om vyerna och andliga upplevelser skrev om måltider under dagen, som hade börjat redan klockan sex på morgonen: ”Baron Essen och jag hafva intet smakat annat än frugt på 36 timmar.”³⁵

34. Beat Kümin, 'Eating out in early modern Europe', Beat Kümin (ed.), *A Cultural History of Food (IV) in the Early Modern Age* (London & New York 2012), s. 87–101.

35. Armfelt, *Resan till Italien*, s. 42.

Ingredienser och råvaror

Hur och var skaffades ingredienser för måltiderna? Alla högreståndshushåll var inte så självförsörjande som tidigare forskning har låtit förstå. Anna-Maria Åström har visat hur herrgårdar i Savolax under 1700-talet blev en del av de globala konsumtionsmarknaderna. Många kolonialvaror var, om inte alldeles vardagliga, åtminstone relativt vanliga. Ris, kryddor, rödvin, torkade frukter, kaffe, te och kakao inhandlades från städer som Uleåborg, Helsingfors, Lovisa eller Åbo.³⁶ Högreståndshem i större städer eller trakter nära centrala marknadsstäder och stapelstäder kunde snabbare och lättare skaffa sig olika sorters varor, medan det redan på 1700-talet var ett faktum att även mindre och mer avlägsna herrgårdar hörde till det globala konsumtionssamhälle där eliterna dagligen njöt av mat och dryck som femtio eller hundra år tidigare hade brukats enbart av det absolut högsta skiktet i samhället.

För de ståndspersoner som bodde i städer var trädgårdar och malmgårdar utanför stadens gränser eller herrgårdar längre bort viktiga när det gällde att skaffa färska matvaror. I trädgårdar och orangerier odlades frukt och grönsaker för vardag och fest. På varje herrgård och prästgård fanns köksträdgård, fruktträd och bärbuskar, som erbjöd färska produkter. Malmgårdar, som grundades fr.o.m. 1600-talets slut utanför Stockholms tullar, och andra ställen där det fanns trädgårdar var särskilt viktiga för det förmögna borgerskap som inte alltid ägde herrgårdar med stora trädgårdsanläggningar eller odlingslägenheter. Även adelsfamiljer grundade malmgårdar ifall deras egendomar låg långt ifrån Stockholm. Särskilt Stockholms malmgårdar kan beskrivas som urbana herrgårdar: de låg nära staden och var byggda och inredda för ett bekvämt liv för det förmögna borgerskapet och adeln så att de slapp stadens buller och lukter men ändå så nära att de kunde sköta sina ekonomiska och politiska angelägenheter. Därtill var herrgårdarna och de matvaror som de producerade avgörande för hushållets livsmedelsförsörjning hos den urbana adeln. I mitten av 1700-talet kom en stor del av matvarorna till greve Carl Fredrik Pipers (1700–1770) hushåll från de Piperska lantgodsen, särskilt från Ängsö i Västmanland, men Piper hade också på Kungsholmen i Stockholm en trädgård därifrån

36. Anna-Maria Åström, 'Kolonialvaror och vardagsting i den europeiska marginalen. Konsumtionsvägar, levnadssätt och varor på en herrgård i östra Finland under slutet av 1700-talet och början av 1800-talet', *Finskt Museum* 2010–2011, s. 6–28.

det grevliga hushållet fick färskas grönsaker och frukter.³⁷ Grevarna Carl von Fersen (1716–1786) och Axel von Fersen d.ä. (1719–1794) lät transportera matvaror till Stockholm från sina herrgårdar Steninge och Mälsåker, som båda ligger vid Mälaren.³⁸

Trädgårdar och orangerier producerade frukt och grönsaker till köken, men minst lika viktiga orsaker till att grunda fruktträdgårdar var estetiska ändamål, smak för exotiska frukter och ett mer allmänt intresse för växter. Dessutom måste man ha ekonomiska förutsättningar att grunda stora trädgårds- och parkanläggningar och anställa kunnig personal för att sköta dem. Odling av exotiska och svårskötta växter hörde också till adelskulturens ideal om trädgården som ett fostrande projekt. Trädgårdsskötsel var en konst i sig och en vardagssyssla som ståndspersonerna lade ned mycket arbete och tid på. På Fagervik bruksherrgård i västra Nyland lät brukspatronen Mikael Hisinger (1758–1829) bygga stora trädgårds- och parkanläggningar samt ett orangeri och växthus, där det odlades ananas, fikon, citroner, pomeranser och många prydnadsväxter.³⁹ Herrskapsdöttrar och herrskapssöner deltog i trädgårdsarbeten som ett utbildande göromål, vilket kunde ge dem fördjupade kunskaper om trädgårdar och trädgårdsskötsel och ett större intresse för odling av mat- och nyttoväxter.⁴⁰ Trädgårdsarbetet var socialt och utfördes ibland tillsammans med familjemedlemmar från olika generationer. På Tavastby gård plockade Anders Gustav Munsterhjelm (1731–1801) körsbär med sina döttrar Jacobina Charlotta och Beata Christina, som odlade en egen liten nyttoträdgård.⁴¹ Således lärde sig herrskapsbarnen tidigt att odla, skörda och delta i de praktiska arrangemangen i anslutning till måltiderna.

Även bär hörde hemma på eliternas bord och var mycket omtyckta. Att leverera smultron och lingon hörde till torparnas skyldigheter.⁴² Sommaren 1751 tjänstgjorde Carl Johan Aminoff på Hangö udd, där bönder på orten levererade fisk, smör och mjölk för officerarnas

37. Carin Bergström, *Stina Piper. Grevinna i 1700-talets Sverige* (Stockholm 2007), s. 18, 28–29.

38. Ilmakunnas, *Ett ståndsmässigt liv*, s. 156–157.

39. Irma Lounatvuori, 'Där citronerna dofta', Irma Lounatvuori (red.), *Fagervik. Trädgårdskonst i bruksmiljö* (Helsingfors 2004), s. 102–122.

40. Ilmakunnas, 'Adelns arbete', s. 176–180.

41. *Jacobina Charlotta Munsterhjelm's dagböcker*, s. 37.

42. Lönnqvist, 'Måltid och minne', s. 21.

behov medan böndernas döttrar plockade bär.⁴³ Också herrskapsbarn skickades till skogar och ängar för att plocka bär och svamp.⁴⁴ Ulrika Charlotta Armfelt (1771–1835) bär en näverriva full av smultron på ett porträtt av Nils Schillmark (1745–1804).⁴⁵ Den enkelt klädda unga flickan med bärkorg avbildar 1700-talets ideal av enkelhet och natursvärmeri, men påminner oss också om vanan att plocka bär på herrgårdar. Bärplockning var ett nöje bland andra sommarnöjen. I juli 1799 skrev Märta Helena Reenstierna (1753–1841) om en sommardag på Årsta gård, där sällskapet först trakterades med färska hjortron och smultron, därefter te och senare supé.⁴⁶ På hösten 1799 plockade Jacobina Charlotta Munsterhjelm lingon, äpplen, nötter och körsbär med sina systrar. Ibland deltog också fadern Anders Gustav Munsterhjem i bärplockning i trädgården. I augusti 1800 plockade Jacobina Charlotta smultron tillsammans med systemern Beata Christina och pigan Lisa, och herrskapet Munsterhjelm åt även jordgubbar.⁴⁷

Jakt och fiske var särskilt för adeln ett sätt att delta i anskaffandet av den mat som konsumerades i hushållet. Jakt var ett viktigt nöje inom adelskulturen. De ceremoniella kungliga jakter som hörde till hovkulturen var inte avsedda att producera vilt för de furstliga borden, utan de var kodade spektakel till vilka hörde överdådiga jaktpicknickar i naturen. Dessa förevigades sedan på målningar och gobelänger.⁴⁸ Många adelsmän njöt emellertid av mer informella jaktfärder, från vilka de kunde komma hem med byte som kunde tillredas till smakliga maträtter. För Johan Gabriel Oxenstierna var jakten i första hand ett angenämt tidsfördriv. Han jagade och fiskade gärna och kunde tillbringa dagar på sina jaktfärder, trots att han sällan hade någon större jaktlycka.⁴⁹ På Stola gård fiskade och jagade greve Clas Julius Ekeblad (1742–1808), och det finns en myckenhet av fiskeredskap i hans boupp-

43. Aminoff, *Vardagsslit och sjuårskrig*, s. 6.

44. Ilmakunnas, 'Adelns arbete', s. 167.

45. Nils Schillmark, *Smultronflickan*, 1782. Olja på duk, 92 x 70 cm. Finlands nationalgalleri, A IV 3771.

46. *Årstadagboken I*, s. 203, se även s. 174.

47. *Jacobina Charlotta Munsterhjelm's dagböcker*, s. 34, 36–37, 74.

48. Krikorian, *À la table des élites*, s. 36–42.

49. Se t.ex. Oxenstierna, *Dagboks-anteckningar*, s. 26–27, 30; Ilmakunnas, *Ett ståndsmissigt liv*, s. 164–169; i sin dagbok från åren 1766–1768 skriver Oxenstierna ofta om sina jaktfärder. Se Johan Gabriel Oxenstiernas journal 1766–1768, Tosterupsamlingen vol. 108, Riksarkivet, Stockholm (RA).

teckning från år 1796.⁵⁰ Fiske hörde till den bekväma vardagstillvaron och till herrskapsnjöena på herrgårdarna, vilket illustrerats på en interiörmålning av Lorentz Sparrgren (1763–1828). I en sängkammare på Stola sitter Ekeblad bekvämt i en fätölj och lagar ett fisknät medan hans hustru Brita Horn (1745–1791) läser.⁵¹

I 1700-talets och det tidiga 1800-talets herrgårdskultur i Sverige och Finland var både jakten och fisket en del av det sociala umgänget, samtidigt som det utgjorde ett nyttigt tidsfördriv och en produktiv syssla.⁵² Medan jakten främst var ett manligt nöje, kunde också adelskvinnor ägna sig åt att fiska eller meta. I maj 1800 metade Jacobina Charlotta Munsterhjelm med systemen Beata Christina och kusinen Ulla Rehbinder. Senare rensade de fiskarna de hade fått. På Tavastby gård deltog herrgårdsflickorna mycket konkret i anskaffningen av färsk mat: de metade och rensade siklöjorna som dagen därpå stektes och serverades till frukost. På herrgårdarna förenades fiske, metande och kräftfångst som förströelse med arbetsamhet och flitighet. Även ägarfamiljens döttrar förväntades delta i detta.⁵³

Bo Lönnqvist menar att årstider och säsongbundenhet var centrala faktorer i livet på herrgårdarna. Varje årstid hade sina fester och ritualer, och olika maträtter och drycker var knutna till olika tidpunkter på året. Årscykeln stärkte traditionernas betydelse och kontinuiteten inom familjerna. Måltid och minne kopplades ihop genom maträtter, arbetsmetoder och berättelser i en tradition där särskilt hushållerskornas roll som traditionsbärande gestalter var central.⁵⁴ Detta är synligt i ståndspersonernas sysslor som hade anknytning till anskaffningen av ingredienser för matlagningen. Till dessa sysslor hörde trädgårdsodling, jakt och fiske samt bärplockning. Årstidernas växling avgjorde till stor del vad som åts. Även inom eliterna var kosten beroende av färska råvaror. Sommar och tidig höst var den tid då möjligheterna till mångsidig och färsk mat var som störst.

50. William Karlson, *Ett svenskt herremanshem på 1700-talet. Clas Julius Ekeblads inventarium över Stola 1796* (Lund 1940), s. 38.

51. Lorentz Sparrgren, *Interiör från Stola med Claes Julius Ekeblad och hans maka Brita Horn, 1783*. Akvarellerad och laverad pennteckning, 38,5 x 33 cm. Nationalmuseum, NMB 1402; se Mikael Ahlunds artikel i denna tidskrift, akvarellen är reproducerad på sidan 408.

52. Åström, 'Sockenboarne', s. 251–256.

53. Jacobina Charlotta Munsterhjelm *dagböcker*, s. 27, 33–34, 58.

54. Lönnqvist, 'Måltid och minne', s. 12.

I adelspalats och på herrgårdar, i förmögna borgarhus och på välbärgade prästgårdar varierade rätterna. Vardagskosten var enklare än festmåltiderna, men det framkommer i olika källor att matens kvalitet, smak och sociala funktion var central för herrskapskulturen från små herrgårdar och boställen i Savolax eller Uppland till Stockholms stora aristokratiska hushåll. Hushållerskan Anna Majas hushållsbok avslöjar vad man konsumerade hos officeren, sedermera landshövdingen, Anders de Bruce (1723–1787) och Hedvig Juliana Nordenskiöld (1734–1811) på Johannisbergs rusthåll i Tusby på 1750-talet. Herrskapet de Bruce njöt av kött, fågel och fisk, ägg, smör och ost. Öl och brännvin samt franska och portugisiska viner, te och kaffe hörde till de drycker som köptes till gården. Socker, saffran, kanel, anis, peppar, ingefära, mandel, muskotblomma, kardemumma, sirap, lagerblad, vitlök, citroner, torkade frukter, pärlgryn och risgryn införskaffades.⁵⁵ I Stockholm antecknade Amalia Arendt, hushållerska hos Carl von Fersen och Charlotta Sparre (1719–1795), i hushållsböcker vad som köptes och äts i det grevliga hushållet under 1770-talet: färsk fisk, fjäderfä och viltfågel, nötkött och fläsk, inlagd skarpsill, ärter, rödbetor, morötter och lök, persilja, kapris, nötter, muskot och pepparrot. Man införskaffade mandel, russin, socker, smör, sirap, kanel, vetemjöl och ägg. På sommaren äts färska bär och grönsaker, jordgubbar, vinbär och blåbär, sallat, spenat och sparris. Dyrbara citroner konsumerades dagligen, likaså kaffe, vin och mineralvatten. Ibland serverades det hummer eller rökt lax, pepparkakor eller sockerskorpor.⁵⁶ Listan består av mycket vardagliga matvaror. Adelsushåll i Stockholm konsumerade liknande produkter och matvaror som man gjorde på herrgårdarna i Nyland. Hushållsböckerna berättar om inköpta matvaror, drycker och kryddor. Det som odlades i köksträdgårdarna syns däremot inte i hushållsräkenskaperna.

Vem tillredde maten?

Att organisera hushållsarbetet och övervaka tjänstefolkets dagliga sysslor som t.ex. matlagning var husfruns ansvar.⁵⁷ Adliga flickor uppfost-

55. Lönnqvist, 'Måltid och minne', s. 20–21.

56. Ilmakunnas, *Ett ståndsmässigt liv*, s. 157–158.

57. Jfr Karen Harvey, *The Little Republic: Masculinity and Domestic Authority in Eighteenth-Century Britain* (Oxford 2012), s. 28–29, 106, 126–127; Sara Pennell, 'Family and Domesticity. Cooking, Eating, and Making Homes', Beat Kümin (ed.), *A Cultural History of Food (IV) in the Early Modern Age* (London and New York 2012), s. 123–142.

rades ända från barnben till att behärska hushållssysslor och till att kunna leda ett hushåll.⁵⁸ På mindre herrgårdar deltog adelsfruarna och döttrarna i vanliga och enkla göromål eller i sådan matlagning och bakning där husmoderns kunskap och övervakning var nödvändig. Jacobina Charlotta Munsterhjelm deltog i bakandet av bakelser och knäckebröd tillsammans med sin mor, som i sin tur övervakade hela arbetet.⁵⁹ I stora aristokratiska hushåll ansvarade däremot hushållerskor för att hushållsarbetet löpte smidigt. Även om tjänstefolket ansvarade för den praktiska matlagningen var det viktigt att husfrun själv hade kunskap om matlagning. Hon övervakade tjänstefolket och hade helhetsansvaret för måltiderna. Kunskap om hushållsarbete gav henne auktoritet över tjänarstaben.⁶⁰ Därtill var många ingredienser och matvaror, såsom t.ex. kryddor, dyra och försvarades bakom lås.

Helhetsansvaret för hushållningen låg på husfrun, men i stora högdadliga hushåll var en manlig kock chef för köksstaben. Därtill kom i vissa fall hovmästaren, hushållerskan och kökspigorna. Det är möjligt att även andra tjänare, såsom jungfrur och huspigor, hjälpte till vid behov. För mer ingående kunskap om betjänarnas arbetsfördelning och konkreta uppgifter i anslutning till matlagningen i högreståndsfamiljer krävs det mer forskning kring kockar och kokerskor samt andra tjänare. Inom aristokratin var en manlig kock i stället för kokerska en statussymbol som man ville satsa på. En skicklig kock (eller kokerska) ökade avsevärt den vardagliga bekvämligheten inom adelshushållet. Eliterna ville göra det dagliga livet till en njutning samtidigt som de ville visa upp sin raffinerade smak. Här spelade mat, dryck och måltidsupplevelser en viktig roll. Det var således av störst vikt att anställa kunnig och pålitlig kökspersonal, som visste hur man skulle behandla olika råvaror och hur man tillredde smakfulla och moderiktiga rätter.

I augusti 1741 skrev den svenska ambassadören, greve Carl Gustaf Tessin (1695–1770) från Paris till sin hustru, grevinnan Ulla Sparre (1711–1768) i Sverige, att han försökte hitta en kock. Eftersom det var sommar var detta en utmaning p.g.a. att adelsfamiljerna hade rest till sina slott på landsbygden och behövde kockar där. De som stannade

58. Ilmakunnas, *Ett ståndsmässigt liv*, s. 66; Amanda Vickery, *Gentleman's Daughter: Women's Lives in Georgian England* (New Haven 1998), s. 127–130.

59. *Jacobina Charlotta Munsterhjelm's dagböcker*, s. 41, 62, 67, 77, 79, 80, 85.

60. Ilmakunnas, *Ett ståndsmässigt liv*, s. 306; jfr Vickery, *Gentleman's Daughter*, s. 153–158.

i Paris fick klara sig utan.⁶¹ I slutet av september 1741 kunde Tessin berätta att han hade hittat en kock som skulle resa till Sverige för att börja arbeta hos paret Tessin. Kocken hade tidigare arbetat i Madrid hos ambassadören greve de La Marck, Frankrikes tidigare ambassadör i Stockholm 1717–1719.⁶² Att kocken hade arbetat i ett förnämnt aristokratiskt hus var en viktig merit. Det var också viktigt att kocken var nykter och hade kunskap i matlagning. När greve Axel von Fersen d.ä. skickade sin kock Eric Lindgren till Paris i början av 1770-talet för att lära sig kokkonstens finesser hos det svenska sändebudet greve Gustav Philip Creutz (1731–1785), skrev Creutz till Fersen att Lindgren varken drack eller kurtiserade flickor. Lindgren stannade hos Creutz i nästan två år och lärde sig fransk gastronomi under Creutz hovmästare. Samtidigt övervakade Creutz också utbildningen av en annan kock, som i Sverige arbetade hos riksrådet Erik Sparre af Söfdeborg.⁶³

När de kockar som utbildats i Paris återvände till Sverige bidrog deras kunskaper till att arbetsgivarens sociala och kulturella kapital ökade. Det var flera högadliga kosmopolitiska adelsmän som antingen anställde en fransk kock eller lät utbilda sina svenska kockar i Paris. Därtill fördes dessa utbildade kockars kunskaper vidare genom att kockarna lånades ut till släktingar och vänner när dessa i sin tur ville imponera på sina matgäster. Under 1740-talet lånade Carl Tersmeden ut sin betjänt Le Clou, som var en skicklig kock, åt sina släktingar när de behövde traktera sina matgäster med raffinerade maträtter.⁶⁴

Umgängeslivet och måltiderna

Måltider kan betraktas som kulturella praktiker genom vilka kontakter, relationer och nätverk skapades och förnyades och genom vilka sinnesintrycken påverkade upplevelserna. Sällskapslivet vid de europeiska hoven, i städerna och på herrgårdarna präglades starkt av nya maträtter, måltider och föremål förknippade med tillredning och servering av mat. I det sociala livet var måltiderna ett sätt att visa upp en persons

61. *Tableaux de Paris et la cour de France 1739–1742. Lettres inédites de Carl Gustaf, comte de Tessin*, éd. par Gunnar von Proschwitz (Göteborg & Paris 1983), s. 192.

62. *Tableaux de Paris*, s. 215; Charlotta Sparre till Carl Gustaf Tessin 30.4.1742, Autograf-samlingen vol. 196, Eriksbergsarkivet, RA.

63. Gustav Philip Creutz till Axel von Fersen d.ä. 8.9.1771, 14.10.1771, Axel von Fersen d.ä.:s arkiv vol. 7, Stafsundsarkivet, RA.

64. *Tersmedens memoarer* III, s. 21–22, 36–39, 51, 67.

eller en socialgrupps kulturella kapital genom den mat och dryck som serverades, de dukade borden, matsalen, musiken och annan underhållning under måltiden, och genom gäster som njöt, upplevde och betraktade allt detta.

På herrgårdar och prästgårdar trakterade man inte enbart de gäster som var bjudna till bords, utan också resande som stannade för ett par dagar eller en längre tid. Detta umgänge kunde ståndspersonerna inte välja bort, utan det ingick i idealet om gästfrihet. Det var inte ovanligt att man fick täta besök eller att besökande släktingar stannade i flera veckor.⁶⁵ Ett exempel är Johan Gabriel Oxenstierna och hans son Gösta som besökte Oxenstiernas mor och kusin på Skenäs 1805 och stannade flera veckor. Oxenstierna beskriver också livligt hur modern Sara Gyllenborg klarade av oväntade middagsgäster: en sådan anlände t.ex. när familjen var redo att sätta sig till bords tillsammans med en annan oväntad gäst från en närliggande herrgård. Efter middagen menade ändå Sara Gyllenborg att det blivit en mycket angenäm måltid med två oväntade men trevliga gäster och att hon lyckligtvis haft tio stolar och tio likadana skedar. Därtill var steken som serverades till middag synnerligen lyckad, vilket ökade den gamla grevinnans belåtenhet.⁶⁶ Det var tydligen ingen självklarhet ens på herrgårdarna att man hade hur många stolar som helst eller likadana bestick för större sällskap. Måltidernas förmåga att skapa gemenskap och gott humör bland matgästerna, tillsammans med lyckade maträtter, lindrade värdinnans irritation gentemot oväntade gäster, som skulle placeras vid bordet enligt rang. Negativa och positiva aspekter förenades slutligen till en angenäm måltidsupplevelse.

För Johan Gabriel Oxenstierna var måltiderna viktiga umgängesstunder med släktingarna. Han beskrev sina dagliga göromål och måltider på Skenäs på följande sätt: ”Jag har den regimen att jag äter smörgås hos min Mor kl. ½1 och sedan jag ätit middag hos Albertine, går jag opp till Mama att dricka Caffé kl 3, då hon är opstigen från sin middagssömn, ty Jan Henning dricker ej Caffé. Om afton kl ½9 dricker jag malört hos min Mor, ock går därifrån ner till Soupen.” Oxenstierna tillbringade mycket tid med sin 79 år gamla mor, hos vilken han både åt lätt mellanmål, drack kaffe och intog läkemedel

65. Åström, 'Sockenboarne', s. 190–192.

66. Oxenstierna, *Journal*, s. 79.

på kvällen. Middag åt han med sin kusin Jan Henning Gyllenborgs (1756–1830) hustru Albertine. Supén var av allt att döma en gemensam måltid för alla familjemedlemmar utom Sara Gyllenborg, som stannade på sitt rum.⁶⁷

Måltiderna och deras sociala dimensioner begränsade sig naturligtvis inte till hemmen och herrgårdarna. Redan fr.o.m. 1600-talet blev kaffehusen viktiga politiska rum och platser för urban umgängeskultur.⁶⁸ Kaffe- och tedrickande som en del av högreståndsumgänge framträder i det ovannämnda citatet ur Oxenstiernas dagbok, men det är viktigt att se även måltidernas sociala och offentliga eller halvoffentliga dimensioner. I Sverige skapades det under 1700-talet nya umgängesformer i europeisk anda, nämligen olika sällskap, som gynnade vittra ämnen, musik och litteratur. I deras verksamhet hade maten sin givna plats. Lantbruksteoretikern Johan Fischerström (1735–1796), en av det lärda sällskapet *Utile Dulcis* stiftande medlemmar, beskrev i sin dagbok 1773 att i sällskapets sammanträde ingick *diné*, konsert och oration av skalden Olof Bergklint.⁶⁹ *Utile Dulci* fokuserade särskilt på musik och vitterhet. Sällskapets medlemmar intog även måltider tillsammans, och intellektuellt umgänge var en viktig del av dessa måltider.

Måltidernas sociala funktion kommer särdeles väl fram när man läser dagböcker och brev av svenska resenärer under 1700-talet. Särskilt de högreståndspersoner som reste i Europa för att bekanta sig med olika ländernas seder och bruk samt konst, arkitektur och socialt liv hade möjlighet att delta i måltidernas sociabilitet under resan. I synnerhet adelsynglingar på *grand tour* fick chansen att delta i den europeiska kosmopolitiska adelns sociala liv där måltider intog en viktig plats. I sin studie av franska salonger och sociabilitet i 1700-talets Paris betonar Antoine Lilti hur vittra diskussioner förenades med andra

67. Oxenstierna, *Journal*, s. 41.

68. Brian Cowan, *The Social Life of Coffee: The Emergence of the British Coffeehouse* (New Haven 2005); Markman Ellis, *The Coffee House: A Cultural History* (London 2005); Leona Rittner & W. Scott Haine & Jeffrey H. Jackson (eds), *The Thinking Space: The café as a Cultural Institution in Paris, Italy and Vienna* (Farnham 2013); Leif Runefelt, *Att hasta mot undergången. Anspråk, flyktighet, förställning i debatten om konsumtion i Sverige 1730–1830* (Lund 2015), s. 218–227; Karin Sennfeldt, *Politikens hjärta. Medborgarskap, manlighet och plats i frihetstidens Stockholm* (Stockholm s.a. [2011]), s. 170–176.

69. *En gustaviansk dagbok. Johan Fischerströms anteckningar för året 1773*, utg. av Gustaf Näsström (Stockholm 1951), s. 35.

aktiviteter: måltider, konserter, teaterföreställningar, spel och magnetiska experiment.⁷⁰

För resenärer och dagboksskribenter var det viktigare hos vem man dinerade och superade än vad som serverades. Under sin *grand tour* 1771–1774 antecknade Axel von Fersen d.y. (1755–1810) nästan dagligen hos vem han dinerade eller superade, men sällan eller aldrig vad som serverades eller vid vilken tidpunkt. Sent på hösten 1773 kom Fersen till Paris, där Sveriges ambassadör greve Creutz introducerade honom i den parisiska societeten. Då skrev Fersen små notiser om sina dagliga sysselsättningar. Dessa notiser bestod nästan enbart av anteckningar om dinéer, supéer, visiter samt teater och operabesök. I december 1773 skrev han: ”M:[ondag] 15 Diné hos mig[,] med Ramel och De Geer på franska komedin. Supé hos Creutz. [...] Ons: 22 dec 1773 Supé hos venetianska ambassadrisen, diné hos Creutz, stannade hos honom. [...] S:[öndag] 26 dinerade med Creutz hos Orphanis, i Palais Royal, hos mig. M:[ondag] 27 dinerade [hos] Creutz[,] kl. 4 bal i Versailles, superade hos mig.”⁷¹ Fersens korta anteckningar fokuserar helt och hållet på det sociala livet och hur han under Creutz ledning och tillsammans med andra svenska unga adelsmän navigerade i Paris sociala liv och vid det franska hovet i Versailles. Trots att källorna talar om dinéerna och supéerna, åt man nödvändigtvis inte i de parisiska salongerna, menar Antoine Lilti. Det var inte ovanligt att endast en del av gästerna satte sig vid bordet, medan de andra konverserade sinsemellan eller med matgäster.⁷² När Fersen skrev att han dinerade eller superade hos sig syftade han förmodligen på måltider i hemmet. När han skrev att han dinerade eller superade hos den parisiska societeten så beskrev han närmast umgänge och sociabilitet, eftersom det är osannolikt att han satt till bords hos diplomatkåren och aristokratin.

Gustaf Mauritz Armfelt beskriver en liknande dygnsrytm i sin rese-dagbok från Italien 1783–1784, trots att hans dagar var mindre reglerade än Fersens i Paris. Den 27 november 1783 skrev Armfelt i Florens

70. Lilti, *Le monde des salons*, s. 225–272.

71. Dagböcker. Hans Axel von Fersens samling vol. 4, Stafsundsarkivet, RA. ”M: 15 Diné ches moi avec Ramel et De Geer aux François. Soupé ches Creuts. [...] Mer: 22 Dec 1773 Soupé ches l’amdassadrice de Venice, diné ches Creuts resté avec lui. [...] D: 26 Dine Creuts chés Orphanis, au Palais Royal, ches moi. L: 27 dine Creuts a 4 h: à Versailles bal, soupe moi.”

72. Lilti, *Le monde des salons*, s. 226.

hur han arbetade hela kvällen i stället för att äta.⁷³ Han stannade på sitt rum och skrev troligen brev och dagbok. Armfelt var inte bjuden till supén hos Florens högadel tillsammans med Gustav III:s följe. Han superade inte heller hemma, men detta betyder inte att han skulle ha lagt sig hungrig. För Armfelt, precis som för Fersen, var det viktigare att i dagboksanteckningarna notera hos vem han åt än vilka maträtter eller drycker som serverades. Både Armfelt och Fersen var relativt unga, och sannolikt ansåg de att resans bildande funktion kristalliserades i det sociala livets olika umgängesformer.

Ogifta unga män var emellertid inte de enda som insåg vikten av att anteckna med vem man ätit. När greve Clas Ekeblad d.y. (1708–1771) var i Paris som svensk envoyé 1742–1744, antecknade han noggrant i sin journal var och hos vem han ätit middag. För hans ämbete var det nödvändigt att liera sig med politiskt inflytelserika franska aristokrater, utländska ambassadörer och finansmän.⁷⁴ Möjligen var maten mindre viktig i Ekeblads ögon, och behövde inte noteras i journalen. Att han inte skrev om maten betyder naturligtvis inte att den saknade betydelse för honom, utan snarare att den inte hörde till de saker som man brukade notera i skriftlig form. Ekeblads journal liknar en tabell eller en lista av anteckningar, möjligtvis avsedda som senare stöd för minnet. Värden och sällskapet var viktigare än maten, vilket kan vara orsaken till att han inte skrev om den senare. Det var överhuvudtaget ovanligt att man beskrev maten i brev eller dagböcker, vilket gör att man vet så lite om maten hos den höga societeten.⁷⁵ Troligen höll den franska aristokratin och diplomatkåren hög kvalitet på sina kök, och det var ingenting märkvärdigt med det.

Av måltidernas sociala rum var matsalen det viktigaste. Matsalen i adelspalats och på herrgårdar från första hälften av 1700-talet var ett rum som var minst lika viktigt för måltidsupplevelsen som maten och drycken. Materiell kultur som en del av måltidsupplevelserna manifesterades och ställdes ut i matsalar, där konstfullt tillredda maträtter serverades på praktfullt dukade bord. Smakfullt dekorerade matsalar var en scen där målningar, eleganta silverserviser och porslin samt

73. Armfelt, *Resan till Italien*, s. 66.

74. Clas Ekeblad d.y.:s dagbok, Ekebladiska samlingen vol. 17, RA; Wolff, *Vänskap och makt*, s. 195.

75. Jfr Lilti, *Le monde des salons*, s. 227.

vita dukar och strålande ljus skapade en miljö där det materiella och det visuella blev del av smakupplevelsen.⁷⁶ Givetvis var matsalen endast ett rum bland andra utrymmen för måltider, trots sin obestridliga betydelse för adelns umgängesformer och bostadskultur. Förmak och salonger var rum för te- eller kaffedrickande. Särskilda tebord och diverse föremål för te- och kaffedrickande tillverkades för att bemöta konsumenternas behov av föremål som under 1700-talet blev oundgängliga delar av umgängeslivet.

Matsalen inreddes bekvämt för att maximera njutningarna för alla sinnen. Matsalens storlek, storleken på matbordet och antalet stolar samt antalet porslinsallrikar, glas och serveringsskålar begränsade antalet matgäster och formade således sällskapslivet. Jean-Michel Moreaus (1741–1814) *Le Souper fin* avbildar matsalens intima, sensuella och ibland erotiska dimension i mondäna kretsar.⁷⁷ Små, lätt rörliga serveringsbord möjliggjorde måltider utan betjänter. Matgästerna tog för sig, stora servetter skyddade deras klädsel, och umgänget var minst lika viktigt som maten. Kvinnan till vänster håller upp vin åt mannen bredvid henne, medan mannen till höger försöker gripa tag i brevet som hålls upp av hans bordsdam. Brevet, matsalens dekorationer, matgästernas poser och rosorna på golvet antyder att bordets njutningar kunde leda till andra sensoriska njutningar. Denna värld var förmodligen någonting som man på svenska herrgårdar läste om i romaner och teaterpjäser oftare än man upplevde den själv.

Ofta kopplades dock mat, musik och kärleksäventyr samman som i Carl Johan Aminoffs memoarer. Aminoff skildrar sina egna och andra officerares kärleksäventyr under 1750- och 1760-talet. Picknickar och små supéer i lummiga skogar och trädgårdar var ett nöje som förenade mat, dryck och erotisk spänning.⁷⁸ Möjligheten till mindre formella umgängesformer i naturen, trädgårdar och parker erbjöd många tillfällen att förena olika njutningar. Erotiska eskapader och *libertinage* hittade en uttrycksform i måltider, som kan ses som förspel för mer kropps-

76. Ilmakunnas, *Ett ståndsmässigt liv*, s. 159–160, 270, 292; jfr Figeac, *La douceur des Lumières*, s. 158 och Christopher Christie, *The British Country House in the Eighteenth Century* (Manchester 2000), s. 249–257.

77. Isidore Stanislas Helman, efter Jean-Michel Moreau, *Le Souper fin*, 1781. Kopparstick, 39,6 x 30,7 cm. Nationalmuseum, NMG 589/1897.

78. T.ex. Aminoff, *Vardagsslit och sjuårskrig*, s. 159.



Jean-Michel Moreau, *Le Souper fin*, 1781. Kopperstick. Foto Erik Cornelius, Nationalmuseum, Stockholm. CC BY-SA.

liga njutningar.⁷⁹ Matvaror med stark doft och insinuerande utseende som t.ex. ostron eller mogen frukt förstärkte den erotiska laddningen.

Måltiderna öppnade sig även mot naturen, trädgårdarna och parkerna som blev nya rum för måltidsupplevelser och socialt liv. Trädgården och parken var viktiga scener för umgänge under 1700-talet, och där förenades även produktion och konsumtion av mat och dryck. I trädgårdar och orangerier odlades matväxter, men de var också platser för måltider och annat umgänge. Små paviljonger och lusthus gav skydd mot köld, vind eller sol under måltider eller te- och kaffedrickande. De gjorde det också möjligt att förena olika njutningar och upplevelser. Måltider, konversation och promenader i trädgårdar eller parker smalt samman till en helhetsupplevelse. Måltider utomhus krävde ofta färre betjänter och etiketten var mindre strikt, vilket ledde till mindre ceremoniel och friare umgänge.⁸⁰

Musik var en väsentlig del av elitens umgängesliv.⁸¹ Således var musiken en del av måltidsupplevelserna både i form av musiker som spelade under måltiderna och i form av amatörer som själva spelade och sjöng efter måltiderna. Hovkompositörer tonsatte stora mängder taffelmusik som spelades vid europeiska hov, hos furstehus och i adelspalats. Carl Johan Aminoff, som spelade flöjt, beskrev i sina memoarer hur stadsmusikanter inhyrts för att spela under supén hos tyska patriciersläkter och hur herrskapet själv musicerade och umgicks efter måltiden.⁸²

Måltider som manifestationer av makt

Måltiderna har alltid varit ett maktmedel. Man har både uttryckt makt genom måltider och försökt uppnå den via mat och dryck. Måltiderna för vidare och synliggör även kulturellt kapital och adelskulturens traditioner genom olika måltidsupplevelser, oberoende om dessa sammanhänger med matvarorna, sättet att tillreda dem, dukningen, matgästerna eller särskilda tillfällen till vilka måltiderna var knutna. Publikspisning utfördes inför åskådare, oftast en begränsad krets av utvalda

79. Michel Delon, *Le savoir-vivre libertin* (Paris 2000), s. 165–179.

80. Kate Felus, 'Eating *al fresco*. The use of garden buildings for dining in the eighteenth-century English pleasure ground', Maureen Carroll, D.M. Hadley & Hugh Willmott (eds), *Consuming Passions: Dining from Antiquity to the Eighteenth Century* (Stroud 2005), s. 163–181.

81. Se Charlotta Wolffs artikel i denna tidskrift.

82. Aminoff, *Vardagslit och sjuårskrig*, s. 90–91; om taffelmusik på bröllop, se *Årstadagboken I*, s. 221.

personer. Därtill nådde maktmåltiderna en större publik via rapporter i pressen och i brev samt i visuella medier som målningar, gravyrer och karikatyrer. Bildbevis har varit särskilt viktiga för monarker som har skapat och stärkt sin makt genom visuella och textuella beskrivningar av seger- och kröningsbanketter samt andra ceremoniella måltider. Vid hoven har måltidernas maktdimension således varit en del av regenternas maktutövning.

Gravyrernas betydelse för populariseringen av den visuella och pedagogiska aspekten av måltiderna var särdeles viktig. I 1600-talets Frankrike producerades och distribuerades högklassiga gravyrer som hyllade Ludvig XIV, kungamakten och Frankrike som den absoluta mittpunkten för förfinad kultur. Gravyrerna och målningarna beundrades av samtida och senare konstlänkare och amatörer, deras ämnen iaktogs och diskuterades, vilket spred uppfattningen om den franska gastronomins betydelse för kungamakten men även om de ceremoniella måltidernas bärkraft för makthavarna överallt.⁸³

Vid det svenska hovet följde man i stort sett det franska hovets ceremoniella praktiker med publika spisningar, levéer och andra ritualer. Gustav III använde mycket medvetet och skickligt hovets ceremonier och ritualer som maktelement.⁸⁴ I januari 1773 skrev Johan Fischerström i sin dagbok: ”Konungen brukar nu på Couren hafva et papper i handen där han publikement annoterar dem hvilka han vill skola äta om aftonen med honom. En ny facon, som generar många.”⁸⁵

Kammarherren friherre Gustaf Johan Ehrensvärd antydde att kungen var ointresserad av gastronomiska njutningar i sig, vilket också hindrade hovfolket från att njuta av måltidsupplevelser. Ehrensvärd beskrev hur riksmarskalk greve Hans Henrik Liewen i maj 1776 lät hovets nya franska kock tillreda en provmåltid och visa sina talanger för kungen, drottningen, hertiginnan av Södermanland och annat hovfolk. Kocken tillredde läckra måltider, men Ehrensvärd misstänkte att

83. Rémi Mathis, Vanessa Selbach, Louis Marchesano & Peter Fuhring (dir.), *Images du Grand Siècle. L'estampe française au temps de Louis XIV (1660–1715)* (Paris 2015); se även Alina Cantau, Frédéric Manfrin & Dominique Wibault, *Palais Royal. À la table des rois* (Paris 2015), s. 14–21, 55–64, 201–206.

84. Om Gustav III:s sätt att använda makt genom ceremonier och ceremoniel se, t.ex. Mikael Alm, *Kungsord i elfte timmen. Språk & självbild i det gustavianska enväldets legitimitetskamp 1772–1809* (Stockholm 2002) och Henrika Tandefelt, *Konsten att härskas. Gustaf III inför sina undersåtar* (Helsingfors 2008).

85. Fischerström, *En gustaviansk dagbok*, s. 35.



Pehr Hilleström d.ä., Publik taffel på Stockholms slott Nyårsdagen 1779, 1779. Olja på duk. Nationalmuseum, Stockholm. CC BY-SA.

kocken inte skulle kunna hålla samma höga nivå vid det svenska hovet, där det sällan gavs stora måltider samtidigt som det rådde en sträng sparsamhet i fråga om maträtter och måltider.⁸⁶ Ehrensvärd berättar inget mer om den franske kocken, men han beskriver i sin dagbok hur Gustav III sköt upp supéer för att få mer tid för olika divertissemang vid hovet. Bland hovfolket väckte detta missnöje och bekymmer om etiketten, eftersom man var tvungen att vänta på kungen utan att veta när han skulle komma tillbaka från tornerspel och utan att veta när man skulle få äta.⁸⁷ I samtida skildringar av måltider vid det gustavian-ska hovet framträder tydligt två omständigheter: å ena sidan använde Gustav III medvetet mat och måltider som maktmedel, å andra sidan var han själv inte särskilt intresserad av gastronomi och behövde inte äta lika ofta som sitt hovfolk.

Pehr Hilleströms (1732–1816) målning *Publik taffel på Stockholms slott Nyårsdagen 1779* illustrerar och förstärker maktdimensionen hos

86. Ehrensvärd, *Dagboksanteckningar* I, s. 9.

87. Ehrensvärd, *Dagboksanteckningar* I, s. 124, 129, 172.

de offentliga måltiderna vid det svenska hovet.⁸⁸ Den kungliga familjen sitter vid bordet, omgiven av hovfolk och utländska diplomater. Endast de mest förnäma hovdamerna har rätt att sitta medan alla andra står. Hovmän, statsfruar och pager bär svenska dräkten, som också kan tolkas som ett tecken på kungens maktutövning över hovet och aristokratin.⁸⁹ Hilleström skildrade hovfolket och diplomaterna som åskådare vid maktens iscensättning genom ceremoniella måltider och luxuösa föremål som bordssilver, vita damastdukar och kristallkronor. Här är gester, föremål och maträtter symboliska tecken på monarkens makt, smak och elegans, vilka alla syftar till att stärka monarkin. Henrika Tandefelt har kallat Gustav III:s sätt att konstruera sin härskarroll genom ceremoniella scener, teater och krigiska dåd för maktens teatralitet.⁹⁰

Att bli placerad vid ett förnämt bord under hovets måltider var ett tecken – och tolkades också som ett sådant av de samtida – på kunglig gunst. På Hilleströms målning är den som Gustav III talar med en diplomat, vilket betonar de diplomatiska förbindelsernas betydelse och Sveriges vilja att agera inom den europeiska maktpolitiken. Ändå var utländska ministrar och sändebud missnöjda i juli 1779, när de efter kunglig spisning bjöds till bords med hovmästarinnan Sparre och statsfrun von Höpken. Alla sändebud ansåg inte att bordsplaceringen var tillräckligt fin. Särskilt det spanska sändebudet var missnöjt med hur han placerats.⁹¹ Etikett, rang och gunst var evighetsfrågor vid hoven, och monarkerna använde dem som maktmedel. Gustav III och Sofia Magdalena superade ibland hos hovdamer och statsfruar på deras våningar på Kungliga slottet i Stockholm. Kungens närvaro var ett ynnestbevis gentemot den statsfru som fick äran att bjuda in kungaparet och en liten utvald krets för en måltid i sina egna rum.⁹²

88. Pehr Hilleström d.ä., *Publik taffel på Stockholms slott Nyårsdagen 1779, 1779*. Olja på duk, 74 x 117,5 cm. Nationalmuseum, NMDrh 499; se även *Överkammarherrens journal 1778–1826. Ett gustavianskt tidsdokument*, utg. genom Mikael Alm & Bo Vahlne (Stockholm 2010), s. 107–109.

89. Om den svenska nationella dräkten som en del av Gustav III:s politik se Lena Rangström, *Kläder för tid och evighet. Gustaf III sedd genom sina dräkter* (Stockholm 1997), s. 165–177.

90. Tandefelt, *Konsten att härska*, s. 25–26.

91. Ehrensvärd, *Dagboksanteckningar* I, s. 234.

92. Ilmakunnas, *Ett ståndsmässigt liv*, s. 120.

Naturligtvis var monarkerna inte de enda som strävade efter att göra intryck på sina undersåtar eller medmänniskor genom matvaror och måltider. På sommaren 1785 besökte Gustav III Karlskrona, och Tersmeden berättar hur kungens visit förbereddes vad gällde mat och måltider:

Med honom [Gustav III] följde köket och hofmästaren Gruell, som under denna resa entreprenorat konungens bord, till hvars underhållande landshöfningen anskaffat en myckenhet nödvändigheter. Jag hade redan 3 dagar samlat 1,200 utvalda sparris, dem jag uti en låda med jord så förvarat, att de minst 8 dagar kunde hålla sig. Jag lämnade lådan ombord, under majoren Freses disposition, att därmed surprinera konungen, som jag visste satte mycket värde på sparris, på det Gruell ej skulle draga heder därpå.⁹³

Tersmeden ville göra ett gott intryck på kungen. Han hade under flera dagar skördat förstklassig sparris i sin trädgård och förvarat den noga. Tersmeden var likaså mycket mån om att kungen skulle veta från vem den utvalda, delikata och friska sparrisen kom. Gåvan skulle hedra Tersmeden och framställa honom i en fördelaktig dager. Han ville inte att kungens hovmästare skulle prisas oförtjänt för sparrisen.

En liknande strävan hade Märta Helena Reenstierna våren 1797 när hon trakterade officerare med avsikt att lättare uppnå en officersbefattning för sin son Hans Abraham von Schnell.⁹⁴ Genom måltid, mat och dryck samt angenämt umgänge försökte hon påverka sonens karriärmöjligheter. Måltiderna som maktmedel fungerade således på flera plan och kunde vara lika betydelsefulla för monarker som strävade efter att konsolidera sin makt som för mödrar som strävade efter gynnsamma karriärer för sina barn.

Också de måltider som anordnades i samband med ceremonier eller mindre tillställningar förknippade med livets gång bör betraktas som manifestationer, men också som traditioner som förde vidare adelns kulturella koder och livsstil. Till dessa hör måltider och maträtter i anslutning till födelse, bröllop, död och begravning.⁹⁵ Metta Magdalena Lillie (1709–1788) skrev i sin dagbok i januari 1748 hur bröllopet mellan systemen Maria Benedikta och friherre Gustaf Erik Fleetwood krävt omfattande förberedelser och hur tre vagnslaster matvaror kommit

93. *Tersmedens memoarer* VI, s. 18.

94. *Årstadagboken* I, s. 140.

95. Jfr Åström, 'Sockenboarne', s. 213–223.

från Göteborg till herrgården Hjärtared.⁹⁶ Märta Helena Reenstierna noterade å sin sida i sin dagbok drycken och antalet maträtter på de bröllop hon var gäst på.⁹⁷ Bröllopsmåltider var till både för att njuta av maten och umgänget och för att imponera på gästerna och manifesteras brudparets gästfrihet, smak och förmögenhet.

Bröllopsmåltiderna kan betraktas som manifestationer av föreningen av två familjer och som en hyllning till brudparet och en önskan om framtida välmåga, medan begravningsmåltidernas fokus låg på den avlidnas personliga insatser och samhällseliga status samt på familjens och släktens rang. Särskilda begravningsrätter och begravningsmåltider ledsagade den avlidnas sista resa och fungerade även som en del av sorgearbetet. Samtidigt var begravningarna viktiga offentliga representationer av den avlidnas samhällseliga position. Även om en stor del av de avlidna begravdes i stillhet var stora begravningar och ståtliga begravningsmåltider ett sätt att betona offentliga personers betydelse. I oktober 1788 begravdes prosten Ståle i Uleåborg, och Sara Wacklins beskrivning av trakteringen berättar tydligt om den saliga prostens maktposition inom den lokala gemenskapen. Syltade bär, konfekt, sockergryn, sockerbröd, citron- och pomeransstänger, brända mandlar, hyvelspån och kanderat socker, pepparnötter och struvor var dukade på ett stort runt tebord framför prostens änka och deras tre döttrar som satt i soffan och tog emot begravningsgästerna.⁹⁸

Avslutning

Måltidernas kulturhistoria och måltidsupplevelserna i 1700-talets Europa är i stort sett vardagens historia. Måltiderna skapade rytm och estetik i vardagen och tjänade som centrala tillfällen för socialisering. Inom eliterna dominerade måltidernas socialiserande karaktär måltidsupplevelserna. Umgängeslivet baserade sig i hög grad på den struktur som måltiderna gav dagarna, och ofta var själva maten och drycken underordnade umgänget under och kring måltiderna. Å andra sidan påverkade de sociala omständigheterna i hög grad matupplevelserna,

96. Metta Magdalena Lillies dagbok. *En västgötsk släktrönik*, utg. genom Jessica Eriksson (Stockholm 2008), s. 225.

97. *Årstadagboken* I, s. 209, 221, 232.

98. Wacklin, *Hundra minnen*, s. 263–264.

som kunde förstärkas både positivt och negativt av det sällskap i vilket man intog sin måltid.

I 1700-talets Sverige och det tidiga 1800-talets Finland var frukost, middag och supé de viktigaste måltiderna både vad gäller mat som näring och måltider som sociala tillfällen och upplevelser. Uppfattningarna om de olika måltidernas tidpunkt varierade avsevärt. Frukosten kunde lika väl vara en mättande måltid, intagen mitt på dagen, eller ett lätt mål bestående av kaffe och bröd. Gästerna var oftast bjudna på middag eller supé, i fall de inte stannade längre och intog alla sina måltider hos värden. Trots måltidernas betydelse för eliternas sociala liv var det inte alls ovanligt att man hoppade över måltider av olika orsaker. Särskilt ofta hände detta under resor, när det antingen var mödosamt att bära tillräckliga mängder mat med sig eller att hitta restauratörer eller mat av tillräckligt hög kvalitet.

Tjänarstaben ansvarade för matlagningen i eliternas hushåll, där utbildade kokkar eller kokerskor tillredde maträtter och hushållerskor övervakade arbetet i köket. Hushållerskorna hade stora möjligheter att påverka måltiderna och den mat som åts, eftersom anskaffning av matvaror och hushållsbokföring, ifall husfrun inte skötte den själv, hörde till deras sysslor. Bevarade hushållsböcker och kvittenser från svenska och finländska herrgårdar visar hur produkter som spreds genom de europeiska och globala konsumtionsmarknaderna hörde till eliternas bord också här. Kolonialvarorna förenades dock med konsumtion av lokala produkter och råvaror, som utgjorde basen för näringen.

I slutänden var det ändå husfrun som bar det övergripande ansvaret för hushållsarbetet och följaktligen också för måltiderna. Hon deltog även i matlagning och bakning, förutom i de aristokratiska hushållen där tjänstefolkets sysslor var mer hierarkiskt fördelade och där husfrun huvudsakligen handledde tjänstefolkets arbete. Matlagningen sköttes av kvinnor ifall det inte fanns en manlig kock bland de anställda. Att ha en manlig kock var både ett tecken på eliternas strävan efter ett bekvämt liv och en manifestation av arbetsgivarens sociala position.

Inom eliten deltog däremot både kvinnor och män i olika åldrar i anskaffningen av matvaror och i odlingen av grönsaker och frukt, särskilt på landsbygden och på herrgårdarna. Fiske och jakt samt bärplockning hörde till tidsfördriven och sociabiliteten på svenska herrgårdar, medan trädgårdsodling betraktades som en estetiskt, etiskt och moraliskt bildande syssla.

Inom eliterna var måltiderna en central umgängesform, och måltidernas betydelse för sällskapslivet var så stor att man ofta skrev mer om värdar och gäster och deras sociala position än om själva maten och drycken som serverades. Betydelsen av mat, dryck och måltider som helhetsupplevelser inom elitkultur och hovkultur var avgörande, och måltiderna var oundvikliga inom elit- och hovkulturen, oberoende av individernas personliga intresse för gastronomi. För 1700-talets kosmopolitiska europeiska aristokratkretsar blev gastronomin en del av den levnadskonst som inkluderade förmågan att konversera och musicera samt kännedom om litteratur och konst.⁹⁹ Matsalar, förmak och trädgårdar var rum för måltider som upplevelser och umgänge.

I det tidigmoderna Europa var mat och måltider också viktiga statusmarkörer. De konsoliderade makten och prestige hos den som bjöd på måltiden, men även matgästernas status spelade en betydande roll. Matgäster av hög rang ökade måltidens betydelse. För högreståndspersoner var måltidernas maktaspekt mångfacetterad. De använde mat och dryck för egna ändamål, men de var också själva objekt för maktutövning via måltider särskilt vid hoven och inom societeten. Vid hoven synliggjorde ceremoniella måltider monarkens makt, samtidigt som de var effektiva sätt att kontrollera hovaristokratin. Medan måltider vid hovet var manifestationer av kungens makt, var bröllopsmåltider eller begravningsmåltider uttryck för eliternas sociala position, nätverk och smak.

Måltidernas sociala karaktär sammanhänger med tanken om att måltiderna kunde erbjuda någonting för alla fem sinnen. Det handlade minst lika mycket om ögats och örats njutning som om smakupplevelser och hur maten kändes i munnen eller hur maten och drycken doftade. Sällskap, diskussion och musik, måltidens placering och hur den var uppdukad var centrala delar av en helhetsupplevelse som måltiden kunde utgöra inom adelskulturen i det tidigmoderna Europa.

99. Lilti, *Le monde des salons*, s. 233.