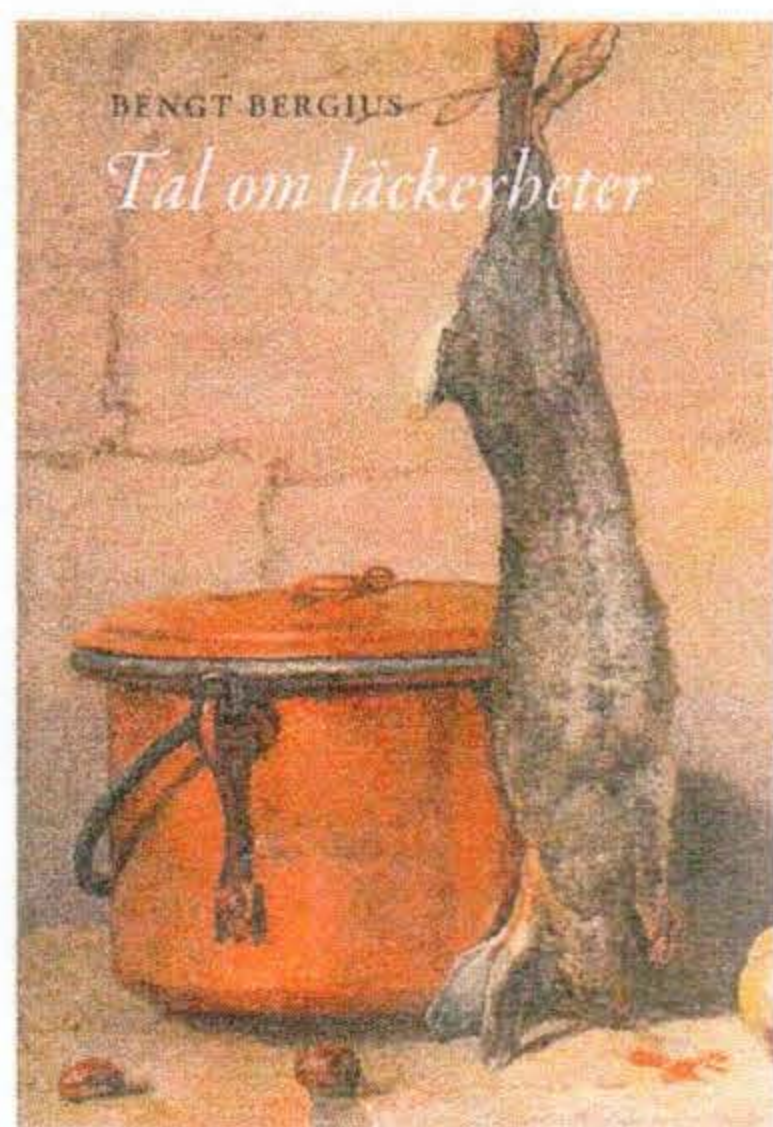



Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien har som en av sina uppgifter att ge ut historiska böcker om ämnen inom jord- och skogsbruk, även om dagens och morgondagens agrara frågor givetvis är dess huvuduppgift. Jag var på boksläpp på akademien, när man i våras, presenterade:

Bengt Bergius

Tal om läckerheter



 Text Bengt Bergius
Redaktör Jakob Christensson
Utgiven av Kungl. skogs- och
Lantbruksakademien 2015 01
576 sidor
ISBN 9789186573515

Oavkortad illustrerad utgåva av en global mathistorisk klassiker med appendix för excerpter ur gamla reseskildringar av Bengt Bergius, tillika försedd med utförliga förteckningar över i talet använd litteratur och i detta nämnda orter, folkgrupper, djur och växter samt nyskapat sakregister

Texten ovan visar bokens inledning, som du hittar på akademins hemsida www.ksla.se. Där kan du också njuta av omslagets bild: "Kanin och kopparkittel", olja på duk av Jean Siméon Chardin.

Boksläppet 9 mars 2015

Under boksläppet presenterades boken, stor som och tyngre än en tegelsten, för en intresserad publik av flera personer som arbetat med den.

Om du när du läser detta tänker på Bergianska trädgården i Stockholm har du alldeles rätt. Trädgården Bergielund låg ursprungligen i nuvarande Vasastaden och donerades av bröderna Bengt och Peter Jonas Bergius till Kungliga Vetenskapsakademien 1784. Den flyttades 1885 till sitt nuvarande läge vid Brunnsviken.

Bengt Bergius var preses i Vetenskapsakademien 1780. Den tredje maj höll han sitt Tal om läckerheter. Det måste ha krävt åhörarnas uppmärksamhet för en lång tid eftersom talet när det nu tryckts tar upp nästan 600 sidor. Det handlar om vad människor i alla kända tider i alla delar av världen ätit, njutit av

och drogat sig med. Talet är uppdelat i en del för växter och en för djur. Båda är mycket utförliga.

Vid boksläppet inledde ledamoten Christina Möller med att presentera det arbete akademien gör i livsmedelsfrågor. Sen blev det redaktörens Jakob Christensson tur att berätta om boken. Han har skrivit ett långt och innehållsrikt företal om bröderna Bergius liv och gärning och naturligtvis om själva talet, dess tillkomst och vidare öden. Bengt avled innan hela talet tryckts men hans arbete fortsattes först av brodern Peter och sedan av Samuel Ödman.

Karsten Thurffjell, sekreterare i Gastronomiska akademien, talade om sina iakttagelser vid läsning av talet. Han hade många jämförelser om vår syn på läckerheter jämfört med vad man tyckte på sjuttonhundratalet.

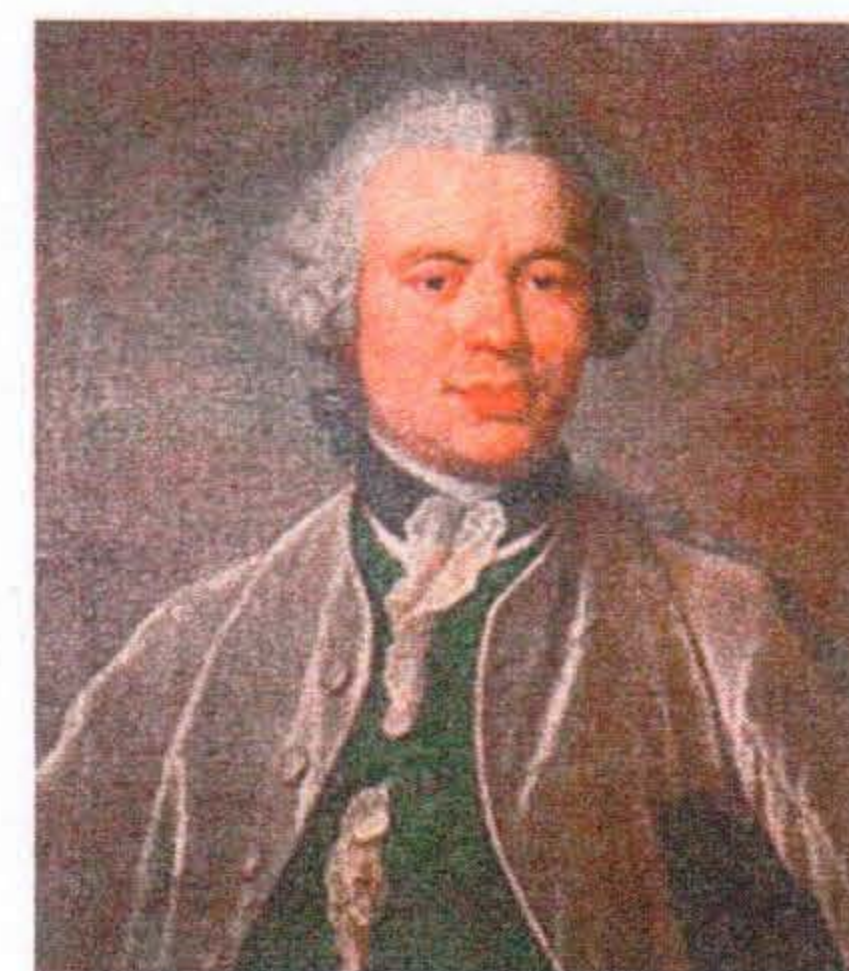
Karin Martinsson, förste intendent vid Bergianska trädgården, berättade om växternas namn då och nu. Hon hade haft en del besvär att identifiera en del av de växter Bergius syftade på men lyckats väl tycker jag. I boken finns nu en alfabetisk förteckning med de namn Bergius använt och det namn vi nu ger arterna.

Som avslutning blev det frågestund och panelsamtal om läckerheter. Föda måste vi ha för att få energi, men är det nödvändigt att konsumera läckerheter? Vad man i en tid och kultur anser vara ätbart och gott anses vid andra omständigheter oätligt.

Jag påminns om min lektion om blötdjur i skolan i Liberia där eleverna kom dels från Liberia dels från olika ställen i Europa och USA. På marknaden hade jag köpt "kissmeat" en liten snäcka som befolkningen där åt genom att suga i sig snigeln som fanns i skalet. I affären som sålde importerad mat hade jag köpt en burk konserverade musslor. Vi skulle dissekera och jämföra. Det zoologiska var inget problem men det blev livliga diskussioner om hur man kunde äta något så äckligt som snäckor, (svenska elevers åsikt) eller så motbjudande som de där musslorna i burken (liberianska elevers kommentar).

Boksläppet avslutades med mingel i Oscars källare med fortsatta diskussioner. Där satt jag bredvid en man som kom från förlagsbranschen. Han var full av beundran för bokens kvalitet som bok oavsett innehållet.

Om du bor i Stockholmsområdet har du möjlighet att själv gå på liknande boksläpp eller utnyttja andra delar av KSLA:s arbete. Följ kalendariet på deras hemsida www.ksla.se



Bengt Bergius, målning av Strömgren, 1761.

Christina Broman