

# Mat och levnadskonst

*Arkiater Linné ger goda råd*

**Gunnar Broberg**

En bit mat är också en bit levnadskonst. Mat är något att filosofera om. Mathistoria är samhällshistoria och kroppshistoria, naturligtvis också ekonomisk och medicinsk historia. På tallriken möts jaget och världen. På gaffeln sitter tidens och personlighetens identitet. Bordsskicket har varit en mäktig fostrare och formare av befolkningen, framhållet av Norbert Elias som den viktigaste delen av civilisationsprocessen. Maten har vidare fördelat könen, inte bara till vem som gör vad, utan också till vad man förväntas äta och var. Måltiden har skilt och förenat generationer och stånd. Det är alltså inte konstigt att den återkommer i litteraturen och filmen. Kosthållet är vidare en folkens, nationernas, rasernas markör. En komparativ mathistoria har hela tiden funnits med, norr och söder har jämförts, förr och nu, högt och lågt.

## **Barockmenyer**

Vår bild av hur man åt och drack i det gamla Sverige är nog påverkad av bilderna i Olaus Magnus *Historia de gentibus septentrionalibus* (1555), som ofta reproducerats, satts upp på väggen eller blivit tallriksunderlägg – stora stånkor och rustikt överdåd. Kanske ser vi Hilleströms köksinteriörer framför oss, eller Bellmans picknickkorgar. Naturligtvis är det inte hela sanningen. Det finns en hel del skrivet om mat i det gamla Sverige, men det är mest kosthållet hos den eller den utifrån olika räkenskaper, av naturliga skäl därmed högre stånd. Man har studerat utspisningsstater, alltså en form av lön för tjänstefolk. Man kan också följa enskilda livsmedel, inte minst kryddorna, ”specerierna”, och uppskattningen av exotiska smaker liksom behovet av salt. Kaloriintaget baserades på fisk, bröd och öl; senare har som basvaror tillkommit till exempel socker och potatis.<sup>1</sup> Olika hushållsböcker – Per Brahes och Schering Rosenhanes, Johannes Colerus – säger också en hel del, liksom de fåtaliga kokböcker och receptsamlingar som finns publicerade eller arkivaliskt.<sup>2</sup>

Mat och makt hänger förstås ihop, liksom mat och religion. I svenska hem under stormaktstiden hängde stilleben med tidens blandning av vråktigt överdåd och *vanitas*. Kost och konst är i sin tur ett stort tema. Om man kontrasterar barocken och rokokon, så ställer man lätt yppighet och överflöd, ja vråktighet, mot en upplyst taffel. Drömmen under 1600-talet var överdåd, gourmandism, medan man på 1700-talet skulle vara gourmé.

Barockmannen framställs som fet, rokokogestalten som lätt och ledig. Rubens damer sväller över sina breddar, medan Bouchers är nättare. Stormaktstidens krigare dansade inte menuett, gustavianerna försökte i alla fall.

Med stormaktsväldet hade en världsbild, en livsform fallit. Inte helt och hållet förstås, men om det någonsin varit läge att ändra till kosthållet, så borde det ha varit vid frihetstidens inträde. Det tunga, barocka köket lättades upp av en mer varierad kost. Man åt flera gånger och, som det verkar, tungt. Kolgårdar och tobaksplantager gjorde städerna till landsbygd. I fina kretsar kunde man nå långt i överdåd. Tidskrönikan ger många exempel, amiralen Tersmedens skrytsamma memoarer är överfulla med matminnen om antalet rätter och assietter och mängden dryck. På besök på hemmagodset Larsbo tillfrågas han om Le Clou – den medföljande, private franske kocken – ville sköta matlagningen vid juletid 1740: ”Ja, om min moder befäller huru många rätter, som skall vara. Och hvilka. Men gröt, tårter och bakelser torde vara bäst hushållerskan lagar. Lutfisk [...] känner han intet, och får antingen jag eller en af systrarna blifva hans tolk i köket.” Franskt och svenskt kök samsades inte så lätt. Vilket är egentligen förhållandet mellan mat och tankestilar som barock, göticism och upplysning?<sup>3</sup>

Det är svårt att tala om en tidens gemensamma matfilosofi, lätt däremot att finna filosofiska frågor som knyter an till mat. En sådan måste också delas upp i stormännens och småfolkets, också kyrkans, värld. För högadeln gällde väl i hög grad Torsten Veblens *conspicuous consumption*, för prästerskapet motsatsen, *conspicuous desumption* – om ordet nu finns. Åtminstone i teorin tävlade man i fattigdom, straffade sig och ämbetsbröder för övertramp i yppighet och för fylleri. Att prästetiondet måste innebära ett visst överflöd i förhållande till sockenbefolkningen säger sig självt, men standarden växlande onekligen. För den breda befolkningen gällde det att överleva, och att om möjligt ha några reserver. Vid högtidliga tillfällen, vid bröllop och gravöl, kunde man slå på stort, men annars var det enklare. Hela 1600-talet förföljdes befolkningen av nödår, som inföll nästan varje decennium. Kännetecknande för det äldre köket var att man sällan åt färskvaror, utan i stället saltad, torkad, rökt eller på annat sätt konserverad föda. Mjölkrätterna var basen tillsamman med gröten. Fisk var vardagsmat, spicken, gravad, torkad och rökt. Skogsbär åts av enkelt folk. Utlänningar klagade över detta, aldrig färskt, allra minst förstås vintertid. Vinet var förbehållet den högre klassen och brännvinet hade ännu inte satt klorna i folket, men ölet skvalade. Tobak och kaffe skulle på 1700-talet få ett allt fastare grepp om svensken.<sup>4</sup>

Man kan urskilja en överdådig linje, med mönster från kontinenten och de klassiska gästabuden, och en kyrkans linje, som inte var slank i vår mening, snarare asketisk. För kraftkarlen Olof Rudbeck gällde den förra linjen. Han skriver i *Atlantican* (1679–1702):

Ser man till människans uppehälle här på orten och friska maga det att förtära, så äta de här dubbelt och tredubbelt mot dem i söderlanden, och en stadigare mat. Ty där de äta allehanda slags frukt, såsom kastanjer, äpplen, valnötter, morötter, allehanda slags sallater och sällan kött och fisk. Här äter man allehanda slags villebråd, oxkött, fårkött, fläsk, skinkor och otalig fisk. Ja om alla svenska skulle vara en dag uti Italien, skulle den [dagsransonen] sannerligen allenast vara en frukost för dem.

Rudbeck går vidare om den svenska fruktsamheten; hos sydänningarna hade man kanske bara ett halvdussin barn, medan hos oss modern födde uppemot trettio! Rudbecks brev om polska sändebuds besök i Uppsala 1699 andas samma överdåd: ambassadören ”blev trakterad med 10 rättor förutan confecturer”, musik spelades, man skålade och hade trevligt. Trots sin ålder charmade han hela sällskapet; ambassadören kom rentav på besök hemma hos honom, precis vid sängdags, ”varföre han måste dröja 2 timmar innan man kunde laga maten tillreds till sådan många rättor som för sådana personer fordrades.”<sup>5</sup>

Den asketiska linjen, fast inte i någon extrem form, företräds av Skarabiskopen Jesper Swedberg, oändligt skrivglad i sin väldiga självbiografi, med ett självförtroende som ändå inte förfaller till självbelåtenhet, patriot och lutheran in i hjärterötterna. En gång är han på besök i ett förnämt hus, vilket vill han tydligen inte säga, och finner där överallt fransyska spår: böcker, språk, tapeter, värst av allt barnuppfostran.

Det ringde nu i matklockan, och maten var framburen. Bordet var fullsatt med många rättor. En stor hop var buden. De rusade till bordet utan att bordläxorna [bordsböna] voro läsna en gång eller Fader vår. Barnen gjorde det samma. Över måltiden begynte herren och fruen ordkastast och försmäda varandra. Åtskilligt glam vankade, som oanständigt, syndigt och förargeligt var. Och jag hade önskat mig långt där ifrå. Barnen hörde på med löje och nöje. Hundarna gävo de både stek och vetebröd. Så gjorde barnen med. Fruen hade en liten hund, nu vid hennes talrik på bordet, där han ock med fruen åt utav. Nu barnen. Den klappade hon, den kysste hon. Hon laen sedan på ett grant hyende på stolen bredvid sig. Så gjorde och döttrarna med sina små hundar. En fattig tiggare kom utan för dörren och tiggde i Guds namn om ett stycke bröd. Herren och fruen ropa: dräng, kör bort den stygga tiggaren. Vi skall han stå här och gnälla efter? Drängen gjorde så strax. Det gick fort. Barnen hörde och sågo allt detta.

Swedberg konstruerar en scen med en rad för honom motbjudande drag, som dock förunderligt liknar hur det går till vid matbordet i dagens hem: överdåd, världslighet, bristen på allvar och socialt ansvar, keldjurens närvaro, pratig barnpedagogik.<sup>6</sup>

Svältens svängrem drogs obönhörligen åt. Ur Örlösa kyrkobok 1695, då missväxt rådde i Västergötland och man mindes hur det varit hundra år tidigare:

folcket mohl och hackade mycket, som war otienligt til bröd, nembl. mask, dråseagnar, knippel, bark, hassleknopp, nässlor, löf, hö, halm, whitamoss, nöteskal, ärteris etc. Theraf blef menniskan så machtlös och kroppen swulnade up och stod skiär, at otalige monge blefwo döde, och thet fattige almoso-folket, som intet fick i sin munn, lette och sökte effter ben i benckarna til at koka och göra sig såd [kli] uppå. Funnos också många änckior döda på marckene ut med giärdes gårdarna på enebackarna hafwande rökulla gräs, frö som växte på åkrar, så ock annat slags gräs i munnen.

Skildringen fortsätter i alltmer skrämmande detalj.

Hema i husen under logar och i badstugu-ugnar och hwarest the kunde sig intränga funnos döda menniskor så at thet GUD bättre! ther med war nog at göra them til kyrkiogården at förhielpa, ehuru wäl hundar många af the dödas kroppar upäto. Barnen swulto ihial på sina modrars bröst, ty the hade intet at gifwa them til äta. [...] Bygdes ock galgar i hwart härad och hängdes fulla. Af qwinfolken slogs huden, skars håret och öronen af wid galgen. Ut i Söderby i Gilstads Sochn på Källands Härad äth en widh namn Jon Börgesson i hungeren och döden fingrarna af sig.<sup>7</sup>

Idéhistorien i sin upphöjdhet brukar inte citera texter som denna, men historien har varit och är sådan.

För Jesper Swedberg var det sociala ansvaret väsentligt.

Om de fattiga haver jag, Gudi ära! Alltid låtit mig hjärteligen vårda. För dem haver jag alltid talat och predikat. När den hårde tiden och hungren tryckte vårt fädernesland år 1697 och 1698 kommo ifrå landet till Uppsala stad en stor myckenhet fattige och usle, av hunger försmäktande. Var middag, orosat för min Gud och utan egen beröm sagt, sedan Gud hade mig mildeligen spisat, utdelte jag bröd till många fattiga, som på den tiden samlades på min gård. Och förr än jag flyttade in i mitt nya stora stenhus, lät jag kalla alla fattiga i hospitalet och staden till gäst, och i min nya sal spisade dem rundeligen, uppvaktande jag, min k. hustru och barn dem, medan de undfägnades och plägrades. Ah! Huru uppvakta oss Herrens Heliga Änglar vid vårt bord, när vi få oss mat, och göre oss lustiga!<sup>8</sup>

Maten var ett lån som ytterst tillhandahölls av Gud. För den stränga religiositeten, av ortodox eller pietistisk karaktär, var maten ändå ett problem. Liksom sexualiteten innebar den en väg till köttet, från det andliga och till det materiella. Maten kunde också stå i strid med Guds bud, närmast Moseböckernas regler om ren och oren föda. Maten kunde också innebära övermod och världslighet i allmänhet. Sist också en social orättvisa: att äta gott när andra svalt. Sexualitetens uttryck under stormakts-tiden har undersökts ifråga om bland annat tidelagsbrotten och våldtäkts-målen och – indirekt – i demografiska och familjehistoriska studier. Den

nämns som en möjlig anledning till häxväsendet, men har som det verkar inte förbundits särskilt mycket med religionen och medicinen. Samma renhetskrav gällde såväl mat och dryck som sexualitet. Jakob Boethius, stridbar prost i Mora, dömd till döden för att ha utmanat enväldets makt över kyrkan men benådad till fästning, erbjuden fri lejd som han vägrade ta emot, en märklig och svårhanterlig man.

Han skrev 1707 i sina *Syndabekännelser* om hur han tvingat sin hustru till sexuellt umgänge på söndagsmorgonen och hur han inte var säker på att hon inte någon gång helt genomgått sin rening, allra värst att de genomfört samlag med henne överst och att säden runnit ner på honom. Detta straffade den rättvise Guden genom att hämta hem deras lille son. ”Den döden hade jag genom mina synder tusen gånger förtjänat.” Han hade betungat sin kropp, som borde ha varit den Helige Andes tempel, med överflöd i mat och dryck, särskilt öl och vin, i synnerhet under de akademiska åren. Trots sin fattigdom hade han också velat bjuda vänner och bekanta, en följd av ”kärleken till världen”. Det nykterhetslöfte han avgett när två elever dött hade han snart brutit flera gånger. Boethius hade också visat vårdslöshet vid blodätande. Våra teologer och förmän förstår inte detta förbud, och han hade tidigare ofta själv ätit blodmat, ett tema som Boethius skrev en längre skrift om.<sup>9</sup>

Maten har ofta varit ångestskapande. Barn har säkert alltid matkrånglat, helgonen har vägrat kräslig mat, suputen förbannat sin törst. Sven Rosén, samtida med Linné och bror till kollegan Nils Rosén von Rosenstein, den ledande svenske radikalpietisten och herrnhutaren, landsflyktig några år innan han dör ännu inte femtio, noterar i detalj i sin dagbok från 1730–31 sitt och omgivningens liv på en pietistisk herrgård nära Stockholm. Där arbetade han som informator, förhörde de unga eleverna, tillhandahöll dem läsning och bön, led själv av dålig hälsa och ägnade sig åt introspektion.

Hans bekymmer gäller återkommande nattliga pollutioner, i dagboken markerade med hebreiska tecken, men också hur han ska äta och vad: ”Vid frukost och middag åt jag synnerligen måttligt. Jag gav akt på min lystenhet eller den altför stora omsorg om buken, som sitter i mig.” ”Fick intet äta all frukåsten, och som hon sedan togs bort och iag war nögd, kände kraft af det iag redan ätit.” ”Under måltiden åt portlaka, fastän deri fans pepparkorn iblan corinther, hwarigenom iag föranläts at dricka derpå, hwilket gjorde mig ängslig tå iag skulle göra bön.” ”Under aftonmåltiden: kötslig matgirighet.” ”För aftonmåltiden: i min ovisshet kastade [jag] lott om iag skulle äta eller intet, men som intet wist beslut utföll, så bad iag allwarligen om wisshet, och när iag kastade, fick iag wiss frihet på én rätt. Strax derpå kom Gustaf med de ord från fru Gen., at jag borde nu alléna njuta en ölsoppa, i thy iag i morgon bittida wäntar fråssan. Nu gudi ware tack, som så hielper min swaghet!”<sup>10</sup> Pigan Ester Jönsdotters berömda fasta – som utvecklades till en skandal, när hon under sitt

långvariga sängliggande blev med barn med den som vaktade hennes göranden – är ett annat exempel på fascinationen inför köttets flerfaldiga frestelser.<sup>11</sup>

En diskussion rörde rätten till och nyttan av köttätande. Rötterna går djupare än vad som kanske förväntas: till det klassiska arvet, till pythagoreerna och Plutarchos och Porphyrios, liksom till berättelserna om lotofagerna, gymnosofisterna och brahmanerna, också till bibeln och frågan om vad de första människorna åt, och om rovdjuren redan i paradiset törstade efter blod. Mindre känd är Anna Ovena Hoyers, inflyttad från Nordtyskland och av Gustav II Adolfs änka förlänad en gård, där hon skrev dikter och levde vegetariskt utifrån pythagoreisk lära.<sup>12</sup> En kokbok knuten till hennes son och skriven av mystikern Fredrik Menius bror Ditlev, som var kökschef hos drottning Kristina, innehåller en lång diskussion om blodmat mellan den kloka och lärda Martha och den slarviga Magdalena. På ett dussintal sidor öser Martha argument ur bibeln mot kött och blodmat, alltifrån vad som åts i paradiset till vad som gäller för oss som lever efter syndafallet. Att hon dessutom ger 69 recept på tillagning av gädda måste vara ett rekord i genren.<sup>13</sup>

Både av medicinska och religiösa skäl kunde köttätandet ifrågasättas. Med fötterna i både den politiska stormakten och den uppåtsträvande vetenskapliga nationen Sverige stod Christopher Polhem, självlärd och idérik, besserwisser om någon, djärv och kompromisslös när han satte pennan till pappret – vilket skedde dagligen och stundligen. Som mekanist blev för honom blodomloppet, och därmed blodet som föda, en viktig fråga. För honom var hetsig mat och blodrom (blodkroppar), kryddor, hårdstekt, sprit skadligt för kroppens vällävnad. Polhem återkommer ofta till att kött inte är naturligt för människan. Ett exempel: ”Men at meniskor komit der til at äta kiött, det synes någon nödtvungen händelse bracht henne till. Så som uti någon belägring eller anan svår hungersnöd; och såsom vanan säckrar och förliufvar allting, så har en omsider påstått en nödvändighet som meniskorna sedermera intet kunat vara förutan, nemligen äta kiött hvilket barnen snart lärt att göra efter.”<sup>14</sup> Polhem argumenterar utifrån naturvetenskapen snarare än utifrån bibelordet, och företräder närmast en ”medicinsk” vegetarianism.

En sorts ”humanistisk” hållning mot köttätande kan man finna i ett litet manus av den unge Carl Fredrik Mennander, senare ärkebiskop: ”Pythagoras bär allmänt namn därför, at han infört den läran, at meniskian icke borde dräpa eller slachta, [än] mindre äta något diur.” Skälet är själavandringen, men Mennander – om han är den egentlige författaren – säger: ”Jag understår mig at tro, at Pythagoras mening haft sin förnämsta grund i den sky och styggelse naturen sielf inplantat i oss för diurs aflifvande, den vi [...] ifrån barndomen [...] wäl kunnat någorlunda dämpa men icke aldeles förqwäfwä. Huru mången finner icke det oachat, som hiertat wille brista och ögonen få öfwer på, om han blefwe twungen at se

något diurs afdaga tagande.” Mennander försvarar tanken om en *anima mundi*, en panspsykism, och vederlägger det ena efter det andra av skälen varför vi skulle ha rätt att döda andra varelser. Han avslutar: ”Miölck och fruckter bli alltså icke allenast de äldsta naturligaste och sundaste menniskians rätter utan ock de endaste låfgifna.”

Urmakaren Christian Backman kan kanske betecknas som laktovegetarian. Linné beskriver honom: ”Backman, upplänning, student, mörkblont hår, normal längd, från unga år van att enbart äta mjölk, om han inte under någon tid varit i militärläger.” Men sedan fyra år har han helt livnärt sig på mjölk. Om denna diet noteras tjugo delvis oklara punkter:

1. mjölk från modern ett stop var dag särskilt på morgonen
2. Han äter detta med bröd
3. Kokar inte mjölken, syra passar inte
4. Dricker sällan och då blott vatten
5. Om det inte finns mjölk, vilket sällan sker, nöjer hans sig med bröd i 3–4 dagar.
6. Kött vill han mycket sällan ha.
7. Men uppskattar insaltad lax.
8. Är aldrig sjuk.
9. Har aldrig förstoppning, fast han ofta inte har avföring på tre dagar
10. Mager i ansikte och kropp, har inte mycket kött att släpa på.
11. Arbetar mycket, svettas därefter.
12. Tröttnar snarare av ängslan än arbete.
13. Om han är borta och inte kan följa sin diet blir han hypokondrisk.
14. Stark karl, kan lyfta 1 skedpund.
15. Fast lätt tröttnas han inte av bördor på fotvandring.
16. Uppskattar värme.
17. blir lätt arg men försonas snabbt.
18. I kärlek lik andra, ja berörs kraftigt.
19. Har inga hörntänder utan alla är kindtänder [till skillnad från köttätare] och i tänderna är ’tartarus’ [väl röta?]
20. Kan tillverka alla metaller, trots att han inte är upplärd av någon. Uppfinnar klockor och annat.<sup>15</sup>

Man ser hur Linné försöker ringa in vad som han uppfattar som en ”naturlig” livsföring och vad den leder till.

Mat som skämt – och skämd mat – erbjuder Mats Westerberg i sin levnadsbeskrivning. Han befinner sig med svenska hären på väg mot Skåne och slaget vid Hälsingborg 1709:

Under marschen feck mit urgrafna skräf icke det ringesta fnask, at wederqweckia sig med, förrän wi kommo neder i Östergötland, då deltes ut åt oss agnbullar med långa sådor uti som tråsländor, så at de räckte up ifrån strupen ner igenom bakstammen, hwaraf förorsakades ey allenast et idkeligit hickande utan ock förstoppelse, at bakpluggen med stor möda och arbete kunde öppnas och hållas richtig. [...] Igenom hela Småland fingo wi intet som dogde at äta, ja icke en gång en sur palt; ty cronones tiyfwar ländz- och fjärdingsmän bortsnillade altsammans; men löss och spö tröt intet.

Westerberg fortsätter sin sorglustiga berättelse om hur man när han var djäkne skämtade med honom, saltade på hans gröt med krut, strödde tobaksaska i stället för peppar på hans lutfisk. Han hamnade i dödsnöd när han en gång skulle köpa ”en simla” åt en djäkne med det förbehållet att han skulle få första tuggan. Men när han stoppade in semlan, slog

djäknerna till honom över munnen så att den helt och hållet for in, så att Westerberg inte kunde andas utan ”bortblånade”; man såg föga liv i honom och måste ”med penknifvar stycketals utskära simlan”. ”Så kan hända, at mången glufi mister lifwet för matens skull.” Men han klarade sig, och vi återkommer strax till hans märkvärdiga person.<sup>16</sup>

De här ganska slumpvis valda exemplen visar hur periodens kosthåll är sprängfullt med ideologiska spänningar: stormaktens anspråk på lyx, verklighetens vardagsvara, svältens förtvylade villkor, de teologiska reglerna – ja, hur kunde man bortse från vad Moses stadgat ifråga om mat när hans lagar annars fick gälla? Det är inte svårt att visa att matfrågan är mångsidig; fler teman kunde också uppmärksammas, till exempel överflödet av överflödsförordningar, de fåtaliga kokböckerna, hur kunskap om kosten förmedlades.<sup>17</sup>

### Det linneanska landet

I det fattiga land Linné föddes togs det mesta till vara. De år då skörden slog fel drog skaror av utsvultna och hemlösa genom riket. Efter den stora ofreden förblev många i sin fattigdom. Linné berättar om att sextio människor omkom av en osund ärtsoppa, som Fru Rudbeck säkert i all välmening bjöd dessa fattiga: år ”1726 i stora hungern gaf Olof Rudbeck alla fattiga i Uppsala kokta ärter at äta sig mätta, då dagen äffter wähl 60 dogo där af; a subita nimia repletione flatulentorum”.<sup>18</sup> Händelsen är kanske bekant bara genom denna notis – fattigdomen dokumenterar sig sämre än rikedom. Bilden som möter är inte behaglig och ligger fjärran från Gustav III:s glans. Behoven var stora, men bondekonservatismen satt djupt, statsambitionerna var ljusblå och expertkunskapen begränsad. Föreställningen att man inte utnyttjade Guds alla gåvor låg bakom många upplysningskampanjer.

Tidens utilitistiska texter kan få oss att dra på munnen, t. ex. Lorenz Rothoffs *Hushålls-Magasin* (1762), där allt kan användas hos människan: hår, ben, naglar, urin och mycket mer. Men vem kunde göra något åt vädret och det eviga regnandet? Linné skrev sent i livet till bäste vännen Bäck: ”Hwar af skall lantmannen nu hela lifwet lefwa? Hwar skall han köpa [ut-]sådesrog? Hwad skall han taga till utlagor och skatt? Hwar skola wij få våra löner? Ännu aldrig en dag utan regn.” Det följande året rådde hungersnöd, värre än på flera decennier, vilket mycket väl kunde leda till uppror.<sup>19</sup> Landet Linné, en uppodlad och välorganiserad nation, ville trots anmärkningsvärda framsteg helt enkelt inte förverkligas.

Som alla andra mötte Linné matfrågor från vaggan till graven. Han fick pröva många olika kök: barndomshemmets enkla spis, samernas naturnära kost, brakmåltider hos Moraeus och landshövding Reuterholm i Falun, vällevnaden i Holland hos bankiren Clifford, värdshusmat och prästakällens bjudmat på resorna i provinserna, den kungliga taffeln i



Stockholm. Linné upplevde goda tider, men också nödår. Linné beskriver sina matvanor: ”Jag sielf, uppfödd i fattigdom, kunne äta mig förnögd af simplaste spis; hoos Clifford lefde splendid; hinc redux in Patriam in Stockholm alltid inviterad till magnates. Kom til Upsala, [blef] Professor, åt af ett par rätter något litet, kunne ej äta mycket, men då många rätter, åht då långt mehr än annars, torkades och blef exsucus.” Tiden hos Clifford gav en fadd eftersmak. Linné åt pastej på tuppkammar, ”hwar kamb kostade så mycket som tuppen”. Han minns också hur betjänter kom med läckerheter, men ingen kunde han tala med. Om aftnarna var han ensam, spankulerade i den splendida trädgården, men blev *melancholicus* och ville byta till lapparnas eländiga liv. Sent i livet, i februari 1775, rapporterade Jakob Jonas Björnståhl, som besökt Cliffords gods, en tidig linneansk vallfart. Där rådde annat klimat och där fanns sköna orangerier, där hade han och hans sällskap spiset smultron, sparris och ananas mitt i vintern ”som mitt i sommaren”.<sup>20</sup> Smultronen, de livgivande pillren, sommaren den ljuva, ungdomens äventyr – mumlade den gamle, som mindes lyckligare dagar.

Linné skulle ju bli läkare. Om hans lärare Johan Rothman gav några tips om mat och hälsa så tycks de inte vara bevarade. I Lund kan han ha lyssnat till Kilian Stobaeus, som föreläste över ämnet. Linné har i sin medicinska anteckningsbok nummer tre skrivit av sådana föreläsningar hållna av Stobaeus 1723, alltså före Linnés ankomst till staden.<sup>21</sup> Troligen diskuterade Linné med sina kamrater Petrus Artedi och Johan Browallius om en samhällstillvänd och reformivrig medicin. En liknande hållning intog också Polhem, och parallelliteten med Linné är slående: samma självklara självsäkerhet, samma tilltro till snabba lösningar, samma beredvillighet att reformera nationen. Av Uppsalaprofessorerna har uppenbarligen Lars Roberg betytt en hel del, med sin cyniska och samtidigt människovänliga hållning till världen. Linné var en uppkomling inom den akademiska världen, självsäker men naturligtvis inte helt självgående.

De linneanska resorna i all korthet. Ingen var mer kunnig om Sverige än Linné. Lapplandsresan (1732) avviker från de övriga genom att den markerar en egen ideologi. Redan Dalaresan (1734) är mer officiell. Den förra genomförde han ensam och under stora umbäranden, som för all del förstörades av honom själv. Dalaresan, som inte heller gavs ut under hans livstid, beställdes av landshövdingen Reuterholm i Falun och liknar mer de senare landskapsresornas betoning av mellan- och sydsvensk nytthet. Resorna på 1740-talet, först till Öland och Gotland (1741), sedan till Västergötland (1746) och sist – med häst och vagn, i regn och rusk – till Skåne (1749), resulterade alla i innehållsrika reserapporter. Frågan är ändå om inte den ganska oredigerade Lapplandsresan slår dem alla genom mötet med ett annat folk, som sätter Linnés fantasi i rörelse.

På resa mötte Linné ett land med växlande välstånd, från de allra uslaste tillstånd till relativt goda villkor. I Ångermanland åt han segmjölken,

som man kunde ”draga från ena väggen till den andra”, och i Västerbotten smakade han bäver. Av Lulelapparna fick han mesen, som han uppskattade, ”men appetiten förtogs nog af skeens tvättning, ty husbonden tog vatnet i mund och sprutade på, skurade och torkade med fingret.” Från Dalaresan: ”Inuti regerar paupertas, alla husgerådssakerna gå föga öfwer Democriti, warandes en kättil och ett trog”, vilket nog också var ett ideal. ”Dalkarlen äter mycket bröd, ganska litet sogel [sic!], att jag tror ingen i werlden lefver minagieuxare än han” (ingen lever sparsammare än han).

Ständigt syns Linnés reformiver; han irriteras av att förordningar, folk-tro och gammal hallstarrighet hejdar framsteget. Från Dalaresan: ”Swanor ligga hela wintren i Orsa siön i elfstrecken, der intet fryser, hwarest de swäre är at skiuta eller fånga, hälst af böndren, som tro Gud och naturen privilegierat”. Han återkommer till frågan varför dessa gödkalvar ska klara sig. Han hade frågat om man inte kunde använda rävsaxar, men fått svaret att det ”ej gå här an.” Linné tycker att det borde finnas ”något comedieux swanfänge”, med tanke på att ofta mer än trehundra swanar syntes. I samband med sin öländska resa ondgör han sig över den mur som kung Fredrik låtit sätta upp över ön för att beskydda sina hjortar och rådjur, trots att de äter av böndernas säd. Åkermannen tvingades var sommar hålla vaktare för att fösa undan dem, men de ”aktar dem dock föga, knappt stiger ur vägen.” Linné var upprörd över bondens betryck, men strök själv passagen ur den tryckta versionen.<sup>22</sup>

Resorna radar upp nyttiga rapporter och reformer. I Rättvik är mat-hållningen ”ordinair, förutan ärtbröd, bröd med mäsck och kornmiöl blandat, agnebröd, alt tunt bakat, hwilket de sättia in i ungnen och så vidare.” Linné berättar till exempel om hur man tuggar kåda – vilket sägs fördriva skörbjugg – hur man bakar barkbröd och hur man kan spä ut messmör till dryck. Oändligt mycket ekonomisk botanik skulle han och hans tidevarv på det här sättet samla.<sup>23</sup> Importerat gods var däremot en styggelse; bara om samma vara producerades hemma var den välkommen. Framför allt irriterade den fransyska livsstilen; *à la mode*-klädseln, kavaljerernas dagdrivartillvaro, den onyttiga och dyra maten. Man märker kvardröjande polemik mot det påviska och mot Paris, storstaden. Eftersom modet också kopplades samman med kvinnorna blev diskussionen också riktad mot kvinnorna. Kvinnan var ett osäkerhetsmoment i denna manligt dominerade värld. Hennes last var *Luxuria*, välsk väl lust och vällevnad. Uppräkningarna över *Luxus* blir långa på Linnés många manusark. Det finns ett götiskt-maskulint drag i dessa texter.

Idealet var inhemsk odling. Tebusken var första önskemålet för den förste linneanen på väg till Kina, Christopher Tärnström. Om inte inhemsk odling fungerade behövdes ett surrougat, för té till exempel linnean. Detta var i linje med den officiella förbudspolitik. Om en utländsk vara smakade för gott, tillgreps ransonering och reglering hellre än ökad import

– så kaffeförbuden. Acklimatiseringsförsök utfördes liksom i andra länder; den grundläggande ideologin bakom de botaniska resorna var att förbereda för kolonisering, eller åtminstone för handel.<sup>24</sup> Dessa uppodlingsprojekt är särskilt typiska för Linnés första decennier som professor. År 1744 frestar han Carl Hårleman med möjligheterna att odla fikon hos oss. ”Tänck om våra trädgårdsmästare frestade denna processen, eller Herrskaperne, som boo på landet, hur mycket nöje och lika nytta man deraf kunde hafwa.” Särskilt ställdes förhoppningarna till Pehr Kalms resa, först genom Sibirien mot Kina, där han skulle samla frön som torde ”tåhla våra wintrar”, sedan och än mera till Nordamerika, där örterna ”wäxa under lika latitud med oss”.

Ett par år senare avgav Linné ett memorial till Vetenskapsakademien över vad han ville att en resenär till Nordamerika skulle hämta hem för växter. Brevet från Kalm till Linné är fulla av optimistiska iakttagelser. Tärnström skriver i sin journal på väg till Kina om de spanska svinen, som ”woro ganska feta” och ”alltför kosteliga”, och som han blir sjuk av, men som inte desto mindre för sin storleks och fetmas skull borde förskrivas till Sverige. Det vore ”en härlig sak.” Linné kunde 1751 glädja sig åt valnötsträd och sockerlönner i trädgården. Förväntningarna ökade och andra hakade på. Hur långt denna optimism kunde drivas visar silkesmaskodlingen i Lund, som pågick under ett fyrtiotal år, med Erik Gustaf Lidbeck som ansvarig. År 1763 frågar Augustin Ehrensvärd om möjligheterna att plantera ris i Finland, eftersom det haft framgång i Nordamerika. Linné har tydligen svarat tillstyrkande och att Ehrensvärd ska skaffa sig frön. Tanken på en tébuske fortsätter att ansätta Linné, som utgjut sig för Anders Johan von Höpken. Höpken, å sin sida, kommentar att detta kan vara till nytta för att avskaffa ”det öfwerflödiga bruk, ty elliest förstår jag mig at théet, som kommer från China, blir alltid det begiärligaste, emedan det kommer långwäga hit.” Höpken hade blick för det exotiskas lockelse.

Vad blev resultatet? En banan i Botan, en förfrusen tébuske, några plättar silke, en efter långvarigt stöd till sist nedlagd rabarberodling i Lillhärda.<sup>25</sup> Som referensperson för Vetenskapsakademien, Uppsala universitet och Collegium medicum, hade Linné stor betydelse för frågor som rörde ekonomi, hushållning och kost. Han skrev flera folkupplysande skrifter och han föreläste inför stor publik om den rätta levnadskonsten. Men det är förstås osäkert om denna propaganda ändrade smaken för det utländska, som Höpken hoppades.

### **Dietetiken: ett rikt forskningsmaterial**

Här följer en liten materialöversikt över dietetikern Linné, som i den rollen särskilt visar sin medicinska mångsidighet. I hälsofrågor anknuter han till den klassiska traditionen. Dietetiken och hygienens var länge utbytbara

begrepp. I de hippokratiska lärorna hade hygien en mycket framträdande plats. Plutarchos skrev en dialog om hälsoregler som ingår i hans *Moralia*, där han särskilt varnar för överdåd i mat och dryck. Den store Galenos skriver om läkekonsten att den består av två huvuddelar, den ena om hälsans bevarande, den andra om hälsans återställande. Han delar upp ett antal *res necessariae*: den omgivande luften, rörelse och vila, sömn och vaka, osv. Detta kan återgå på Aristoteles, som delar in i *res necessariae* och *non necessariae*.<sup>26</sup>

Dietetiken har få klassiska texter. Den främsta är *Regimen sanitatis* på vers av Arnoldus från Villanova, som blev en utomordentligt spridd popularisering av detta stoff, med mer än ett tjog utgåvor bara under 1400-talet. Runt 1500 börjar uttrycket *sex res non naturales* användas parallellt med *sex res necessariae*, och den galenska uppdelningen får så småningom ge vika. Ibland talar man om *septem res naturales*. Dietetiken är viktig både för en iatrokemist som Friedrich Hoffman (*Fundamenta medicinae*, 1703) och iatromekanisten, tidens store lärare, Herman Boerhaave. Några svenskar kan sägas ha verkat i traditionen: Benedictus Olai, Johannes Cesnecopherus (*Regimen*, 1613) och framför allt Anders Sparrman-Palmcron, vars *Sundhetspegel* (1642) liksom *Regimen* är på vers, därtill kunig och påläst. I dissertationer dyker synsättet upp, samtidigt som litteraturen inte kan sägas vara särskilt stor.<sup>27</sup> *Regimen* gav ett ramverk, som kunde fyllas ut med olika tillägg.

Det källmaterial som rör Linné och dietetiken är svåröverskådligt genom sin blotta storlek. Privat läste Linné i ämnet för Mennander redan 1733, det år då han också påbörjade sin första skrift i ämnet, *Diaeta naturalis*. Som professor och arkiater föreläste han 1742–43, 1748–49, 1752–53, 1755–56, 1759–60, 1763–64, 1767–68, 1771–72, alltså åtta gånger och med det manus som kallas *Lachesis naturalis* som grund. Han gav också senare privata kollegier och 1759 en kurs om tolv föreläsningar för unga prästämmen. Enligt universitetsprogrammet skulle den då slagrörde Linné också föreläsa 1775–76 över temat, men därav blev väl intet.

Eftersom dietetiken var Linnés mest populära ämne får man räkna med att långt fler än ettusen elever bör ha hört honom. ”Talade han om Dietens föreskrifter, lät han ofta sina lärjungar skratta öfwerljuddt vid målningen av landets dåraktiga nycker och under ett lätt och behageligt skämt bibringade han de nyttigaste lärdomar rörande hälsans skötsel och bibehållande”, minns Sven Anders Hedin, som disputerade 1772 på smultronkuren.<sup>28</sup> I sina föreläsningar utgick Linné från en svällande mängd koncept, som skickligt, men bara delvis, givits ut av medicinaren A. O. Lindfors 1907. Vad gäller *cibus* och *potus* återstår mycket att plocka fram i ljustet. Grunden i anteckningarna från 1748–49, med ”tillägg af ett och annat från övriga”, i samma ämne upptar inte mindre än 135 sidor, så här är det bara att vraka och välja. Manussidorna i Linnean Society of London

är långt fler. Inte bara att handstilen kan ställa till svårigheter, språkblandningen latin–svenska–franska och en ofta egensinnig vokabulär, liksom frågor som rör disposition, utgör ytterligare problem. Dessutom finns kollegieanteckningar bevarade från hela denna tid, oklart hur många. Vid utgivningen 1907 räknades ett femtiotal in, och idag kunde siffran höjas rejält.

Därtill presiderade Linné vid en uppsjö dissertationer, flertalet rätt tunna, visserligen, som han normalt själv författat. Antalet inom dietikens svåravgränsade ämnessfär är osäkert, men det bör röra sig om mer än ett tjug, kanske uppemot en tredjedel, av 186 eller det totala antalet linneanska dissertationer. Deras frekvens ökade längre fram i livet, när han med tilltagande skröplighet mer kom att reflektera över kroppens förvandlingar. Linné skrev också i almanackan och för Collegium medicum om födoämnen och livsföring. Man kan också nämna Linnés sent utgivna, till sin datering svårbestämda, föreläsningar i *sexus*, *Om sättet att tillhoppa gå*, vidare det mer än tusensidiga manus som Carl von Linné d. y. lämnat efter sig. En mycket preliminär översyn pekar på att sonens är mindre självständigt än faderns, men för den skull inte ointressant.<sup>29</sup>

Detta rika material kan alltså indelas i två till tre huvudgrupper: den tidiga samlingen *Diaeta naturalis*, det stora föreläsningskonceptet från professorstiden som Linné kallade *Lachesis naturalis*, till vilket hör mer eller mindre fullständiga elevanteckningar, dessutom en med tiden växande mängd dissertationer av dietetiskt innehåll, som till stora delar återgår på föreläsningarna och som i de allra flesta fall också skrivits av Linné. I allt detta ingår i varierande grad mat och dryck.

*Diaeta naturalis* 1733 har en något oegentlig benämning; årtalet har utgivaren plockat in i titeln, fast Linné fortsatte på sitt manus långt senare. Elis Malmeström försöker energiskt i en uppsats från 1965 datera skriftens olika stadier. Man har förstås gärna påpekat det starka inslaget av primitivism, inflytandet från livet bland samerna, och en stark reformiver. Men om man tar Linné på orden vill han komma längre. Den långa titeln lyder i översättning:

Carl Linnaeus *Diaeta naturalis* i sammandrag korteligen framställd i 70 regler med utläggningar och på egna iakttagelser grundade bevis, hämtade ur zoologiens principer, vari visas och erkännes, att människan är ett djur och bör leva som ett djur. Härefter framställs möjligheten att en återstod av den naturenliga kroppsformen finnes och ett nästan oförstört tillstånd, med stöd av principer hämtade från zoologerna i fråga om olika djur, från Santorios och Keills Statica, från olika folks hushållning, från erfarenheter om hög ålder, från naturvetenskapsmännens upptäckter, från läkarnas mekanik, från *Nya* och *Gamla testamentets teologi*.<sup>30</sup>

Det är en titel som onekligen täcker åtskilligt. De olika grundsatserna ska tas på allvar, kanske också deras turordning: först zoologin, sedan stati-

ken, därefter ekonomin och så vidare, bibeln kommer sist. Linné förtydligar längre fram: ”Jag går ej utsletna diaeticorum wäg att upprächna alt hwad någonsin ätits och des kraft af några gamble luntor, utan en ny banad wäg genom kär och moras, den Hermannus, Petiver och Blair litet broat på.” ”Förn L. B. [den benägne läsaren] detta förstår måste han känna min Diaet, på en dag lärd. Desse regler har jag satt generelle, ty bör tu altid collationera och conferera med *sapor* och *olfactus*.”<sup>31</sup> I botaniken litar Linné på sin syn, i medicinen alltså på smak och lukt. Som ett djur rotar Linné runt i köket, luktande och smakande sig fram.

Förordet framhåller också satsen ”Hwad är kiärare än lifwet, liufware än hälsan.” Så länge Linné stod i katedern skulle han inleda sina föreläsningar så. Men kunskapen om hälsan är av olika skäl bristfällig, eftersom läkarna inte förstätt vad som behövs. ”Will du lefwa länge, lef som ett diur af din slächt; ingen är så när i cuisinage som apan, lär af willa apan lefwa och du skall lefwa få.” Det kan förefalla som att Linné placerade människan bland djuren bara för att kunna ge medicinska råd hämtade ur djurriket. Linné ger en snabbexposé över hälsans historia. I sin barndom beundrade han hur de första föräldrarna blev så gamla, men sedan han läst Swedenborgs arbete om att året då var kortare, förstod han saken annorlunda. Så kom han till Lappland och fann där ett folk, som sällan eller aldrig var sjukt, trots klimatet. Linné vet att man kommer att uppfatta hans regler som alltför radikala. Man ska säga att ”de unga medici förbiuda alt. Det är just hwad jag will.” Hans bok är skriven för gemene man och på svenska, för att få de lärdes beröm måste den översättas till latin. För den delen är Linnés avsikt inte ”att skrifwa en Pharmaciam Culinariam äller kokbok, ty den konstn går långt över mitt förstånd, och är långt swinkare [knepigare] än medicinska Pharmacien. [...] Utan jag will allenast examinera något litet simplicia och säga hur de simpelt brukas skola.” Kokboken hör till kulturen, medicinen som han uppfattar den till naturen, som är hans område.

”Denna boken tillstår jag för alla praejudicieuxa ej bör läsas, utan är allenast ett gäckeri. För olärt folk har jag skrefwet.” Det är ett slängigt och ofärdigt förord. Trots det folkliga syftet preciserar sig Linné ofta på latin. Som vi idag vänder oss mot en överdriven specialisering, förklarar han att medicinen nått dithän att den inte behandlas som en växande vetenskap, utan som ett ämne uppdelat i sina delar. Allt har nu matematisk klarhet, allt kan nu behandlas matematiskt. Linnés ståndpunkt är att vända tillbaka till den enkla, hederliga hälsan och de gamles medicin. En övermodig ungdom skriver; man märker ett utopiskt drag och ambitionen att återföda människan och att rädda nationen – men med hjälp av tradition, med enkla vanor, en fördomsfri förståelse av djurens kosthåll – och föreställningen att hälsan ligger runt hörnet.

Linné har satt upp först femtio, men sedan ändrat till sjuttio regler. Antalet är inte slumpartat, eftersom han uppfattar människolivet som

indelad i tio sjuårsperioder. På liknande sätt låter han *Fundamenta botanica* (1736) ha 365 regler, en för varje dag på året. Efter titelns sjuttio regler följer ett antal tillägg, som kompletterar de tidigare numren. Dietetikens traditionella sex delar känns igen: 1. *aer*, 2. *somnus et vigiliae*, 3. *motus et quies*, 4. *Ingesta (potus et cibus)*, 5. *Excreta et retenta*, 6. *Sensus externi et animi pathemata*. Han inleder med några fundamentalsatser: ”Consuetudo est altera naturae, Omne subito mutata nocet och Omne nimium nocet” (”Vanan är oss en andra natur, All plötslig förändring är skadlig, Allt överflöd skadar”). Linné börjar framställningen i moderlivet, följer barnet under de första åren och förordar, modernt uttryckt, ”fri uppfostran”. ”Lätt gossen hafwa paradis så länge han kan, han blifwer snart nog utdrifwen af omtanken”.<sup>32</sup> Det låter som Rousseau, men är det inte.

Även *Lachesis naturalis* har en utarbetad titel. Arbetet ”behandlar den naturliga dieten utifrån iakttagelser och erfarenheter tagna från berättelser, fall, iakttagelser, folkslag, resor, fysiologi, terapi, fysik och zoologi där seder demonstrationer förenas med iakttagelser. En philosophia humana är att Känna sig själv”.<sup>33</sup> Man slås av att *observationes* nämns tre gånger i titeln, men till exempel Bibeln inte alls. Lachesis, en av de klassiska ödesgudinnorna, anger det naturbundna och obönhörliga i människolivet, vad också Nemesis skulle stå för i den besläktade samlingen *Nemesis divina*. Tidpunkten för denna titel är rimligen 1740-tal. Devisen ”Nosce te ipsum” var människans kännetecken i *Systema naturae* (1735) fram till upplagan 1748. Vår uppgift som människor är att förstå vår position i skapelsen och lära oss leva därefter. Det sigill som använts brukade Linné från 1742 till 1756.<sup>34</sup> Hälsans lovprisning följer, i de senare föreläsningarna i allt mörkare färger. Att äga världslig lycka är ett intet mot att äga hälsa. ”En Salomon watusotig wille byta bort all sin wishet för hälsan. En stensjuk Alexander bytte alla sine äröfringar för hälsan. En rik men lungsigtig Croesus gofwo alt sitt guld för hälsan. Ach, hur mången kong wille byta med en torpare.”<sup>35</sup> Sedan föranleder satsen ”vanan är en andra natur” och alltmer omfattande betraktelser över kampen mellan natur och kultur i våra liv.

Vad menar Linné med dietetik? Begreppet är mycket vitt och gäller inte bara människan, utan allt liv. Linné talar ibland också om växternas diet eller levnadsordning utifrån samma sexdelning. Till exempel innebär för växterna *Excreta et retenta* ”Schweis, Hartz, Honig”. Växter och djur överensstämmer i allt detta, med undantaget att växterna saknar affekter.<sup>36</sup> I ”Tal om nödvändigheten av resor i fäderneslandet” (1741) anges ett program för den nordiska läkekonsten: ”Diaetikern, vilken gjort till uppgift att undersöka olikheter i levnadssätten kan näppeligen finna ett land där dessa äro sins emellan så skiljaktiga som i vårt; han skall nämligen här finna, att folk av olika förmögenhet, stånd och villkor, begagna helt olika slags födoämnen, samt framförallt att vårt lands hyperboreiska

inbyggare i vissa landskap och trakter i detta avseende följer egendomliga skick och bruk.” Linné syftar på lapparnas kök, på hur skämd mat ätes (lunfsk) och nya rätter som bovetegröt. I den inflytelserika avhandlingen ”Vägledning för en resande naturforskare” (1759) preciseras också vad resenären ska observera inom dieten.<sup>37</sup>

Vad han menar framgår också av hur han beskriver sin egen insats i självbiografierna. Deras starkt självberömande uppräknings brukar framhållas som uttryck för en mindre vanlig egocentricitet, men är kanske inte så skilda från de CV och självdeklarationer som skickas in vid olika ansökningar idag. De är mindre självbiografier och mer meritförteckningar, avsedda för parentationer och nekrologer. I *Vita 2* skriver han så här: ”Diaeten proponerade han med egen metod, stödd på observationer och casus, och gaf honom form af experimentel physique.” I *Vita 3*: ”Diaeten har aldrig någon tracterat artigare och solidare sätt, fast han det ej utgifwit. Han förestälde aldeles en diaetam experimentalem grundad på rön och exempel, aldeles som nyare Physici avhandla sin wettenskap och gjort henne experimentalem. Här förekom all ting, som sker uti vita comuni, andragit på sina ställen till bewis, hwarföre aldrig någons auditoria warit fullare af discentes än under denna.” I *Vita 4*: ”Diaetam elaboravit experimentalem more Physicorum.” ”Han utarbetade en dietetik grundad på försök på fysikernas sätt”, översätter utgivarna – fast betydelsen av ”experiment”, *experimentum*, inte är försök, utan ”erfarenhet” och (uppnådda) rön. När en ung medicinare 1764 gav ut en hälsolära trodde Linné först att den var ett plagiat, men förklarade att ”Den dietetiska boken är ingalunda mitt collegium; mitt collegium är intet annat än experimentale eller byggt på observationes”. Han tillägger att en bok som denna borde ha censurerats – och väl förbjudits – av Collegium medicum eller fakulteten.<sup>38</sup> Linné anställer lika litet här som i *Nemesis divina* ”försök” som ska kunna upprepas och kontrolleras. *Nemesis* bär den förklarande undertiteln *Theologia experimentalis*, och handlar bland annat om hans bittra erfarenheter av avundsjuka kollegor vid akademien.<sup>39</sup>

Grundläggande för Linnés behandling av dietetiken är betoningen på sinnena. Med detta följer en stark tro på vad vi numera, med Michael Polyanis beteckning, kallar ”tacit knowledge”, vilket också kan översättas med ”erfarenhetskunskap” eller ”förfarenhetskunskap”. Linnés pedagogiska gärning – exkursioner, examinationer, demonstrationer – utvecklades längs liknande vägar. Det gäller botaniken, men också i hög grad dietetikföreläsningarnas många spontana utflykter i kulturhistorien och det egna minnesmaterialet. Från första stund i *Diaeta naturalis* framhåller han smak och lukt som avgörande för vad vi ska äta. Vi ska göra som ”willa apinian”, lukta på frukten innan vi äter den. Djuren styrs av sina sinnen, sin natur. Ett udda exempel om den motbudande lukten vid ”slachtarehusen”: ”Holmiae, då oxarna drifwas, gå de lätt tills de komma till Nore slus, då luchten slås dem i näsan, de för ingen dehl willia fram utan



länge stå och sträfwa emot.” Genom att odla sinnena ska vi återfinna den förmåga som *primae parentes*, Adam och Eva, besatt innan diset sänkte sig över skapelsen. Man kan inte nog betona paradisskildringens intryck på den unge Linné i *Diaeta naturalis*.

Hans sena medicinska författarskap utgår också från dikotomin *sapida* och *olida*, som utgör en organiserande princip i *Clavis medicinae duplex* (1766). Där försöker emellertid Linné uppnå vad han kallar ”reell kunskap”, dvs. han vill generalisera och formalisera snarare än exemplifiera – vilket inte utesluter att utgångspunkten fortfarande är den egna, kännande kroppen. Utifrån ett sådant här summariskt resonemang kan man i korthet indela hans dietetik i tre stadier: 1) det primitivistiska, med människan som ett djur, på 1730-talet, 2) det kulturinriktade, där människan anpassar naturen till sig, synligt i aklimatiseringsprojekt under 1740- och 50-talen, 3) det fysiologiskt-teoretiska, som med hjälp av smak och lukt vill skapa system för vår livsföring.

Med den mängd exempel Linné bullar upp i sina föreläsningar uppstår risk för att linjerna försvinner.<sup>40</sup> Ofta anför han ett extremt fall, som det om Backman, som bara åt mjölkvaror, eller Mats Westerberg, som säsongvis växlade mellan ytterligheterna. Om den senare kompletterande upplysningar: ”Ännu har man inte glömt en enkel och mindre begåvad överliggare i Uppsala vid namn Westerberg, som får några år sedan höll samma ensidiga diet. Under hela första terminen levde han på sill, under den andra på lax, under den tredje på kött samt under den fjärde märkligt nog på ost och smör, och så höll han på genom åren. Likväl är det alldeles säkert att han icke åtnjöt den bästa hälsa.” Tydligt var ”Westerberg” närmast ett talesätt. Några år tidigare skrev Linné om hur han i en annan tid, utan ett gynnande kungapar, skulle ha haft det mycket svårare: ”då jag blifwit Westerberg och Westerberg jag”. Kanske var det också så; i ungdomen stod Linné rätt nära Westerbergs radikala ideal, men skulle senare, med en annan social position, acceptera mer mondäna ideal.<sup>41</sup> Måttan förblir ändå hans linje. Med ytterligare en Uppsalahistoria, denna gång ur *Potus coffeae* (1761): ”Herr Praeses kände en man, som den 4 oktober 1742 av sina kamrater övertalades att tömma åtta koppar av denna dryck; därefter led han svårt av väderspänningar, kurrande i magen, illaluktande rapningar, matleda, en egendomlig känsla liksom av hjärtsvaghet, sura svettningar och en sömnlös natt.”<sup>42</sup> Det svarta gifftet var på väg att ta makten över våra liv.

### Några linjer

*Diaeta naturalis* och *Lachesis naturalis* har funnits tillgängliga för forskningen i femtio respektive hundra år eller mer (dissertationerna), utan att de har analyserats. Hur det ska ske är – frestas man säga – i hög grad en smakfråga. Referat rätt och slätt är meningslösa, eftersom värdet ligger i

de otaliga enskildheterna, i formuleringar eller speciella faktaupplysningar. En del av problematiken är att Linné aldrig skrev något stort och sammanfattande arbete. Men en analys kunde ringa in Linnés olika kunskapskretsar, förslagsvis: 1) Den *klassiska*, till vilken hör det primitivistiska budskapet i *Diaeta*, men också alla avsnitt om *luxuria* i *Lachesis*. Rom stod för överdåd. Klassikerna var ju också den litteratur som han bäst kände. 2) Den *kristna*: paradistillståndet, frågan om den ursprungliga födan, tabuisering, blodmat, den fallna människan. Man frågade efter vilket språk som talades i paradiset, men också efter vad man åt. 3) Den *götisk-nationella tanken*: Nordens storhet, märkvärdighet och styrka, klimatets friskhet, samnen som ideal, tron på att vi kan återinsättas i vår forna hälsa. 4) Den *medicinska och naturalhistoriska traditionen*: Linné utgår från kroppen och resonerar utifrån observationer, som underordnar oss dietetikens regler. I detta var Linné eklektiker med förankring både i klassisk humoralpatologi och modern, mekanistisk medicin modell Santorio, "vars bok jag kysser", och lärjunge till Boerhaave. Därtill också 5) *Den personliga erfarenheten*: Linnés profil framträder med ganska varierande drag – språkglädje, melankoli, systematik och fullständighetsmani, som en person som odlar sina sinnen.

Om man som här fokuserar Linnés syften och hans person i samtiden, så är frågan om förändring över de fyrtio år som hans föreläsningar täcker rimlig. Ett mer övergripande tema är Linnés syn på födans variation, ett framträdande tema i *Diaeta naturalis*, som han till exempel behandlar i avhandlingen *De varietate ciborum* från 1767. Att ändra kosten och blanda den är helt förkastligt, skriver läkarstudenten Linné. "En förbannad och fördömlig thesis hafwa medicophysici [dvs. iatrofysiker?] att e diversitate ciborum oritur concoctio". Man menar att maten löses alldeles som om man slog ihop beskt och alkaliskt. Nej, kemisterna har en mycket bättre uppfattning: "Similia similibus solvuntur" Oräkneliga exempel demonstrerar detta. "Djuren äta enahanda, där af äro de så friska". Linné "admirerar Lappens oeconomie", när han ser hur han "hela våren äter färsk fisk, somaren pura renmiölken hösten fogel, tiedrar etc med fälla tagne, wintren slachtar, äter kiöt, men aldrig til et måhl mehr än en rätt". Den rätten ändras heller aldrig. Lappen dricker spadet som köttet eller fisken kokats i – därför, menar en entusiastisk Linné, är lappen heller aldrig sjuk. Det är ett "större secretum". Han ondgör sig över våra vanor: "Våra rätter lagas till på skryt och skrapp, äfter maneret", ingen tänker på om de är nyttiga eller ej. Enligt naturen är det "oanständigt" att blanda maten, "fast talriken bytes, ombytes ej magan. O största skrymtan!"

Ur den sena avhandlingen några citat: "Åt alla levande varelser har den allvise Skaparen tillhandahållit lämpliga födoämnen, allt efter vars och ens natur [...] åt kålmasken kålblad etc. Men åt djur, som är större och mera utvecklade, skänkte samma Försyn flera olika slags föda, såsom gräs

åt boskapsdjuren men kött åt rovdjuren; åt människan åter, framför alla andra, upplät Försynen med största frikostighet den rikaste visthusbod och ett förunderligt välutrustat kök.” Linné räknar upp något av mångfalden: vi äter kräftor och araberna gräshoppor. Han exemplifierar hur romarna excellerade i överdåd och kräsligheter. *Sumen*, en läckerhet, ansåg man, var svinets könsdelar. ”Detta och liknande förtjänar otvivelaktigt namnet av ett avskyvärt överdåd.” Vad som är överdåd bestäms av hur varan tillagats, om den är inhemsk och till vilket pris den inköpts, inte av varornas mångfald. Linné anbefaller många slags föda, men absolut inte frosseri.<sup>43</sup> I det senare fallet alltså inte någon princip, bara måtta. Linné är primitivist i de tidiga texterna, pragmatiker i de senare.

Man kan också säga att *Diaeta naturalis* hör hemma i en götisk och karolinsk värld. Linnés bidrag är att utgå från zoologi, vilket leder till primitivism, denna i sin tur till götiska idéer, till patriotism och utilism. Men också till en vidare uppfattning om vad Sverige behöver och därmed, i strid mot tidigare hållning, ett bejakande av mångfald och en viss kräslighet. Frihetstiden är ny 1730, men förbrukad 1760. Det finns ett utopiskt drag 1733, som successivt bleknar. Linné vill omskapa människan, medan han senare snarare vill omskapa samhället. De olika förslagen till nyodling och försöken till acklimatisering passar in i 1750-talets reformpolitik. Man kan tala om den radikale och utopiske unge Linné och den gamle, mer anpassade professorn Linné.

I *Diaeta* kan man sålunda finna direkt adelsfientliga tonfall. Apropå djurens omsorg om ungarnas föda och skydd: ”Här på går hvar och en hushållares förnämste finis löst, att försörja sig och barnen, med att sambla träffeliga rikedomar till dem äfter sin död, sedan de äro stora, wet den enfaldiga naturen ej om. Här af drags all rikedom under wissa familier, hwilka änteligen få namn af adel; äro eljest mycket lika wattu bij i en bistock, emädan de suga bort uhr riket hwad bonden och borgaren såsom honungs bij sambla; woro ett rike utan adel, äller ädelhet woro en dygd som acqvirerades och ej föddes, torde landet se bättre uht.” Anknytningen till bisamhället låg i tiden; Mandeville hade nyligen publicerat sin berömda traktat, som surrade runt i kafédiskussionerna.<sup>44</sup>

Som föreläsare i till exempel botanik hade Linné stor erfarenhet, men vad visste han egentligen om köket? I dessa texter knappast mer än skymtar några kvinnor. I hela dietetiken förekommer inget som direkt refererar till hustrun Sara Lisa. I en självbiografi skriver ändå Linné ”Curas domesticas committebat uxori”.<sup>45</sup> Man kan dröja vid det faktum att Linné är ut och är in föreläser utan att kunna koka potatis – eller kål eller gröt. Vad ska vi göra av att Linné föreläste för unga män, skrev sina dissertationer på latin om teman som egentligen främst borde rikta sig till en kvinnlig publik? Om nu dessa män skulle lära sig allt om hushållet, men ändå inte sätta sin fot i köket, så blir det en inomakademisk kunskap. Man kan förstås säga att det ingick i spelet, men så var det inte nödvändigtvis. I

botaniken kunde Linné uttryckligen adressera sig till kvinnorna. Christopher Polhem skrev om hushållning för en kvinnlig läsekrets. Kanske Linnés föreläsningar ska inordnas i *Hausvater*-traditionen, dvs. den kloke lantushållarens råd om hur man ska styra sitt gods med faderligt klok hand. Eller församling, eftersom Linné ibland vände sig till unga prästämmen, som skulle uppfostra socknens innevånare i rätt hushållning. Dessutom omfattade dietetiken mer än mat och andra frågor, där mannen hade den avgörande rösten.

Resultatet var ändå en hybrid, bland annat genom användningen av svenska som föreläsningsspråk. Det, i sin tur, passade med det nya, utilistiska Sverige som regisserades från Stockholm. Ändå möter vi inte någon storskalig, föregripande hälsovård i socialpolitisk mening, utan snarare humanismens och den äldre dietetikens inriktning på individens välbefinnande. Linnés syn på hälsan liknar till exempel Stiernhielms, som skriver i *Musae Suethiantes* (1668): ”Hälsan är alt, alt alt är als intet, där intet är hälsan”. Linnés dietundervisning syftar till den enskildes balans och harmoni, till privatmannens goda liv ungefär som Cicero ville leva på sin lantvilla. Någon gång anas alkemistens drömmar om att förlänga livet med den vises sten eller livets vatten. Man kan lägga märke till att Linné aldrig – ett ord som man ska akta sig för vid denna osorterade textmassa – tar hjälp av eller hänvisar till Tabellverkets uppdrag. Den betoning av samhällsekonomi och kameralism (eller merkantilism) som på senare tid så starkt framhållits som hans signum, saknas nästan helt i dietetiken. I andra sammanhang styr nationell nytta, nu är det det privata som står i fokus.

Samtidigt behöver man inte finna någon absolut motsättning; den personliga dieten och hygienien var givetvis en förutsättning för helhetens väl och ve. Men det är vidare när det gamla humanistidealet tonar bort som dietetiken förändras till hygien, som får sin mäktiga impuls genom bakteriologins skapande mot slutet av 1800-talet, och som senare leder till samhällsmedicin, preventiv medicin, statistik med mera. Det enskilda knyts till ”diet”, till stilla liv med silverté och skorpor. Idag blommar fortfarande individualismens medicin och levnadskonst i form av bodybuilding, kosmetisk kirurgi och olika försök att förlänga livet.

På detta sätt kan långt fler teman följas. Ett sådant med stor räckvidd – fast oftast bara behandlat som något smålustigt – är bruket av kaffe, té och choklad. Linnés hållning måste i princip vara negativ. Dels fanns dessa droger inte under antiken, och kunde alltså inte rekommenderas av de klassiska läkarna. Dels var de varma, vilket skadade. Dels var de nationalekonomiskt förkastliga. De hörde till en tärande överklass och inte till t. ex. samens kosthåll. Å andra sidan användes de av alla möjliga. Kaffets förmåga att hålla kroppen vaken hade också påpekats i medicinska sammanhang, och att det hade den goda effekten att man orkade läsa Skriften. En god lutheran bejakade kaffedrycken.<sup>46</sup> Och vad innebar fläsk-

tabut i Bibeln i det gristäta och protestantiska Sverige? Hur såg Linné på köttätandet och vegetarianismen? Carl Tersmeden, som besökte Hartecamp 1735, bjöds på en ”4 rätter utan kött, men annars god mat, af en watersauce, kronärtskockor och blomkål, godt, smör, ost och bröd samt rödt vin” – alltså vegetarisk kost.<sup>47</sup> Detta tema är aktuellt idag, men har en historia lika lång som mänskligheten. En fråga som väl också är evig, men som också framhållits som typisk för 1700-talets medicin, gäller förstoppningen och tidens alla laxativ och purgeringsmetoder. Här är Linné mångordig; det jordiska var honom inte främmande.

Vi tillbringar en mycket stor del av våra liv vid matbordet. Mat ger liv åt kroppen, och kroppen bär person och individ. Vår mathistoria är i hög grad vår biografi. De olika personer som nämns inledningsvis ger matfrågan mänsklig gestalt. Den leder oss också närmare gestalter som Hoyers, Backman och Westerberg. Matfrågan kan sägas porträttera Linné själv, den är en del av hans livserfarenhet och visar både hur han levde och hur han ville leva. Han tar exempel från sig själv; hans livshållning avspeglas särskilt i de allt dystrare inledningarna till föreläsningarna i dietetik. Hans tandvärk, podagern från 1750 och framåt, den åldrade kroppen, besvären med stolgången mer än skymtar. Han röker, dricker kaffe och vanan blir honom en andra natur. Kulturen besestrar naturen. Det är ett stort tema i hans och alla våras liv, med många frågor att undersöka.

### Summary

*The art of living and the art of eating: Professor Linnaeus recommends.* By Gunnar Broberg. As professor of medicine, Linnaeus taught dietetics. He followed the pattern outlined by Galen and *Regimen salernitatis*, adding an extensive material originating from general cultural history and his own experience.

Early in his life he wrote *Diaeta naturalis*, a collection of rules focusing the blessings of natural life along the lines he himself had experienced during his journey into Lapland. His very popular lectures for the students of Uppsala – ongoing during more than three decades and collected in his to a large extent unpublished manuscript *Lachesis naturalis* and a great number of student notebooks – developed his primitivistic ideas, but also show a growing, pragmatic attitude towards different tendencies in Swedish society. Still, in his dietetics Linnaeus expresses an individualistic perspective rather than a collectivistic and national, in so doing following the classical tradition rather than getting close to the hygienistic movement coming a century later.

The character of this essay is mainly inventory, emphasizing the possibilities of this rather unknown material when it comes to analysing an important Enlightenment discussion as well as Linnaeus as a person.

## Noter

1 Nils Keyland, *Svensk allmogekost: Bidrag till den svenska folkhushållningens historia*, 2 vol. (Stockholm, 1919); Lars Levander, *Fattigt folk och tiggare* (Stockholm, 1934); Sven Ingvar, "Den svenska folkkosten genom tiderna", i *Svenska folket genom tiderna: Vårt lands kulturhistoria i skildringar och bilder*, eds Ewert Wrangel m. fl., 13 vol. (Malmö 1938–40), XIII. Ingvar ser främst till näringsfysiologiska aspekter; artikeln är alltså dubbelt intressant, dels som skildring av den långa historien, dels som uttryck för mellankrigstidens uppfattning om maten.

2 Per Brahe, *Oeconomia* (1581), ny uppl. (Stockholm, 1971); Schering Rosenhane, *Oeconomia* (Uppsala, 1944); Johannes Colerus, *Oeconomia* (Stockholm, 1683); Åke Rålamb, *Adelig öfning* (Stockholm, 1690); Reinerus Broocman, *Hus-holds-bok* (Norrköping, 1736); Lorens W. Rothof, *Hushålls-Magasin* (Skara, 1752). Jfr Brita Egardt, "Kost", i *Schwedische Volkskunde: Quellen, Forschung, Ergebnisse. Festschrift für Sigfrid Svensson zum sechzigsten Geburtstag am 1. Juni 1961*, eds Gösta Berg m. fl. (Uppsala, 1961). Vill man gå längre tillbaka erbjuder *Gregers Matssons Kostbok för Stegeborg 1487–1492* (Stockholm, 1999) basinformation om livsvillkoren vid medeltidens slut.

3 Carl Tersmeden, *Amiral Tersmedens memoarer* (1912–19), 2 uppl., 6 vol. (Stockholm, 1927), III, 57.

4 En bibliografisk orientering ger Hans Blomqvist, *Mat och dryck i Sverige* (Stockholm, 1980). För framställningar av kosthållet, se mängden artiklar av Gösta Berg, varav en del i *Gastronomisk kalender*, vidare Torsten Lagerstedt, "Mat och dryck i Sverige på 1600-talet", i *Historiska bilder: Studier kring vårt lands minnen i Livrustkammaren och andra samlingar*, 3 vol. (1948–51), II, 326–49.

5 Citerat efter Olof Rudbeck, *Atlantica* (1679–1702), ny uppl. (Stockholm, 1937), I, 58; Gunnar Eriksson, *Platon och smitaren* (Stockholm, 1989), 147 ff.

6 Jesper Swedberg, *Lefvernes beskrifning* (Lund, 1941), 130.

7 Efter A. O. Rhyzelius, *Brontologia-Theologico-Historica* (Stockholm, 1721), 70 ff. Skildringen stammar från åren 1596–98, men upplästes 1695 för församlingen. Om nödföda och kostpropaganda, se Marie Clark

Nelson & Ingvar Svanberg, "Lichen as food", *Svenska Linnésällskapets Årsskrift* 1986–87.

8 Swedberg, 507.

9 Jakob Boethius, *Syndabekännelse* (Stockholm, 1977), 45 ff., 93.

10 Sven Rosén, *Sven Roséns dagbok 1730–1731* (Stockholm, 1948), 18.9.30, övers. från lat.; 14.10.30; 15.1.31; 24.3.31; 6.4.41.

11 Flera skrifter om fallet gavs ut. Senare har det behandlats av bland andra Karin Johansson i *Kroppens tunna skal: Sex essäer om kropp, historia och kultur* (Stockholm, 1997), 145 ff. och 272.

12 Jfr H. J. Schoeps i *Samlaren* (1945); Adah Blanche Roe, *Anna Owena Hoyers, a poetess of the seventeenth century* (Bryn Mawr, 1915), 40 ff.

13 Skriften kom i två upplagor, men är ändå mycket litet känd. Blomqvists bibliografi upptar bara första upplagan. Den ende som tycks ha skrivit om arbetet är Gösta Berg i en uppsats.

14 Exemplet från *Christopher Polhems efterlämnade skrifter*, 4 vol. (Uppsala, 1947–54), IV, 74.

15 Övers. ur *Diaeta naturalis 1733* (Stockholm, 1958), 79 f.

16 Mats Westerberg, *Mats Westerbergs Lefvernes Beskrifning* (Västerås, 1973), 6 f., 12.

17 Jfr t. ex. Sigurd Wallin, "Överflöd", i *Svenska kulturbilder*, ny följd, eds Sigurd Erixon & Sigurd Wallin, 12 vol. (Stockholm, 1934–38), IV; Nils Herman Quidings bibliografi över plakat och förordningar är oundgänglig.

18 Carl von Linné, *Lachesis naturalis* (Uppsala, 1907), 55.

19 Carl von Linné till Abraham Bäck augusti, 1771, i Carl von Linné, *Bref och skrivelser af och till Carl von Linné* (1907–43), I:5, 185. Linné antyder faran för uppror 1772: "Här står värre till i landet än någon i Stockholm tror; här är redan dyraste hunger [...] ett par änkefruer här sägas ej för sig och sine barn haft någon brödbetta på 8 dagar och blygas tiggas, i dag infördes en hustru på slottet, som skurit halsen af sitt eget barn, för det hon ej hade någon mat att gifwa det, utan måtte det försmäktiga i hunger och tårar. Nöden är redan större än någon tror; hwad skall då blifwa till midsomar; jag fruch-

tar folket blifwer wid den tiden desperat; och då kunne hända det man ej förmodade.” Se Carl von Linné till Abraham Bäck 17/3, 1772, i idem, 192.

20 *Lachesis*, 47 (fattigdom), 137 (Cliffort), 148 f. (melankoli). De båda sista citaten under *Luxus* respektive *Animi pathemata*. Reaktionen är beroende av vilken rubrik som är överordnad. Se Linné, *Bref*, I:3, 256 ff. (Björnsthål).

21 Carl von Linné, *Manuscripta medica* 3, Linnean Society of London. En liten dietetik skriven av Kilian Stobaeus trycktes av Carl M. Fürst i *Lunds Universitets Årsskrift* (1907) och i censurerat skick av Fritz Stenström, *Läkekostens Göteborg* (Göteborg, 1929), 57 ff.

22 Carl von Linné, *Caroli Linnaei Iter dalekarlicum*, 67 (*paupertas*), 153 (litet so-  
gel), 29, 146 (swanor). T. ex. även använt av Gunnar Eriksson i *Linné i Dalarna 1984: Om Carl von Linné, vår natur och historiska miljö*, eds Lars Beijer m. fl. (Falun, 1986), 47; *Dagboken över Linnés resa på Öland 1741* (Umeå, 1998), 37.

23 Linné, *Dalekarlicum*, 19 f. (”ordinair”), 49, 60 (kåda, barkbröd).

24 Jfr Lisbet Koerner, *Linnaeus: Nature and nation* (Harvard, 1999) för en utförlig redovisning av temats omfattning. Jfr Eli Heckscher, ”Linnés resor: Den ekonomiska bakgrunden”, *SLÅ* (1942).

25 Linné, *Bref*, I:7, 13 ff. (Härleman); idem, I:2, 29 ff., 77 f. (Kalm); idem, 170 f. (sockerlön); idem, I:6, 6 f. (Ehrensverd); idem, I:7, 166 (Höpken); idem, I:3, 255 ff. (Björnsthål); *Christopher Tärnströms journal* (London, 2005), 101 ff. Se även Koerner.

26 Jfr Fredrik Berg, ”Hygienens omfattning i äldre tider”, *Lychnos* 1962.

27 Linnés dietetiska anteckningar är utgivna av A. O. Lindfors under titeln ”*Lachesis naturales*” och ”Kollegieanteckningar”, båda i Uppsala Universitets årsskrift (1907). Äldre dietetiker som han själv ägde framgår av Arvid Hjalmar Uggla & Telemak Fredbärj, *Caroli Linnaei Bibliotheca medica* (Ekenäs, 1956). *Bibliotheca Walleriana* ger inte mer än några tiotal exempel.

28 Sven A Hedin, *Minne af Linné far och son* (Stockholm, 1808).

29 Arvid Hj. Ugglas förtrogenhet med detta material, som han intensivt och med stor skicklighet bearbetade, var annars oslagbar. Men han gav upp och nöjde sig med att

ge ut *Diaeta naturalis* liksom fyra inledning-  
ar till dietetiken i *Valda avhandlingar och skrifter* (Uppsala, 1952). Litteratur som anknuter till Linné och dietetiken: A. O. Lindfors, *Några Linné-studier* (Uppsala, 1907), vilka tar upp Linné och nykterheten, Linné om lyx och överflöd, Linné som folkpuffost-rare; Josua Tillgen, ”Linné och brännvinet”, *Svenska läkarsällskapets handlingar* 78 (1959); Arvid Hj. Uggla, ”Linné om öl och ölbrygd”, i *Svenska Bryggareföreningen 75 år: Minnesskrift 1960*, ed. Bertil Nordenfelt (Stockholm, 1960); Telemak Fredbärj, ”Linné och brödet”, *SLÅ* 48 (1965); Karel Dabek, ”Some remarks in the Linnean system for a healthy life”, *Health Education Journal* 26 (1967), 142–52; Ingrid Nordström i *Signums svenska kulturhistoria: Renässansen* (Lund, 2005); Elis Malmeström, ”*Diaeta naturalis* 1733: Innehåll och problematik”, *Svenska Linnésällskapets årsskrift* (1965). Nils Erik Landell, *Läkaren Linné* (Stockholm, 2004), tar inte upp temat.

30 Carl von Linné, *Caroli Linnaei Diaeta naturalis comprehensa regulis 70 aphoristicis cum scholiis et demonstrationibus autopticis, et principiiis zoologicis deductis, composita, in qua hominem animal esse demonstratur et agnoscitur, eumque animalium more vivere debere probatur; hinc staturae naturalis et fere integritatis cujusdam rudera possibilia docentur ex pricipiis zoologicis viorum animalium, staticis Sanctorii, Keilli, oeconomicis, variourum longaevorum, naturalibus detectorum, mechanicis medicorum, theologis veteris et novi testamenti*. Man kan jämföra med uttrycks sättet i en förteckning över olika manuskript. Se C. O. von Sydow, ”Den unge Linnés författarskap”, *SLÅ* (1952), 13: ”En undersökning huru wi efter naturen kunde lefwa och skulle, at komma til långt lif med god hälsa. Thenne är bygd på åtskillige säkra grundstolpar som äro: *Principia Zoologica*, at likheten och analogien imellan al diur i werlden, hwilken wäg ännu ingen gådt förut. *Statica*, efter den lärda Sanctorii medicina statica och Keills försök och anmärckningar. *Physiologica*, som är likrefningen och mechanismus corporis lærer oss. *Mosaica*, eller Sedolagen i gl. Testamentet, hwilken sätter Sundhetsreglor, som ock tiena i det nya. *Oeconomica*, många folkslags hushälning och der på följande hälsa. *Naturalia*, anmärckningar om några folkslags lefwernes art som komma til hög ålder. *Ex-*

*perimentalia* af långlifwades diaet. Alt i korta grundläror el. aphorismis, med föllgdar eller slutninger ther utur ock exempel, jämte oräckneliga rara och nyttige observationer, som jag förmodar skola wara de lärda och om hälsan öma til nöije.”

31 Linné, *Diaeta*, 149 f.

32 Reglerna kan fördelas i punkterna: 1–6. Fortplantning, arv och barndom; 7–14. Hälsan hänger på omgivningen, vanan är vår andra natur, måttan viktig, utsöndringarna betydelsefulla; 15–24. Kläder ska vara lediga för perspirationen; 25–26. Människan är ett djur; 27–34. Hur ofta man ska äta, varm eller kall föda, bäst är frukt och kreaturskött, fåglar, fisk; 35–43. Mjölkmät, grönsaker, ombyte av föda, kryddor, lukt och smak, kokning; 45–50. Drycker, öl, alkohol, tobak; 51–58. Naturliga utsöndringar och hälsans bevarande, naturligt liv, sömn; 59–67. Kärlek, studier, spekulationer, sinnesrörelser, åldrande; 68–71. Läkekunsten, bad, laxerande, den som lever i skymundan lever bäst. Citerat ur *Diaeta*, 42.

33 ”quae tradit diaetam naturalem / innixam observationibus et experimentis desumptis ex / historiis, casibus, observationibus, populis, itineribus, physiologia, therapia, physica, zoologica ubi mores demonstrationes innituntur observationibus. / Philosophia humana / Nosce te ipsum.”

34 Om sigilldateringen, se Linné, *Bref*, I:2, vii ff.

35 Carl von Linné, *Inledning till dieten: Fyra föreläsningskoncept* (Ekenäs, 1960), 11.

36 M. B. Swederus, *Linnés Vorlesungen über die Cultur der Pflanzen* (Uppsala, 1907), 4 f.

37 Uggla, *Skrifter*, 2, 77 (citatt), 206 f. (om dietetikern på resa).

38 Carl von Linné till Abraham Bäck, 1764, i *Bref*, I:5, 129. Linné reagerar på Frans Westerdahls *Underrättelser om hälsans bevarande* (Uppsala, 1764). Westerdahl nämner

Linné i uppräknigen av sina auctores, men inte i texten. Det förefaller som att han hört Linnés föreläsningar, men undviker att komma nära Linnés formuleringar. Hans text saknar Linnés konkretion och lust att roa. Av de sex reglerna får *potus* och *cibus* mest plats, runt 200 sidor. Westerdahl blev räntmästare vid Uppsala universitet och hans bok utgavs på nytt 1768 och 1803, och bör ha haft ganska stor spridning.

39 Carl von Linné, *Vita Caroli Linnaei* (Stockholm, 1957), 153, 164, 181, 188.

40 Dietetikens linjer framgår klarare i Westerdahls anförda arbete och till exempel även i Johan Haartman, *Tydlig underrättelse om de mest gångbare sjukdomars känande och motande* (Åbo, 1765), 95–121.

41 Linné, *Bref*, I:4, 234. I sin levernesbeskrivning framställer inte Westerdahl saken så, men han skriver i en passus: ”En gång syntes mig öfverskridda måtelighetens skrankor, då jag sielf kokade åt mig smörgröt af 2 pund smör, men så warade han hela termin, ty jag hade honom stående under sängen med skieden uti, och åt deraf så ofta mig hungerrade, fast på sistone war som gammal skosmörja.” Se Westerdahl, 16. Det verkar förstås inte nyttigt. Westerdahl nämns i ett brev till Bäck 1758 som *beatus*, ”salig”, dvs. avliden. Se Linné, *Bref*, I:5, 48.

42 Carl von Linné, *Potus coffeae* (Uppsala, 1761), här efter Uggla, *Skrifter*, 14.

43 Citerat ur Linné, *Diaeta*, 82 f.; Carl von Linné, *De varietate ciborum* (Uppsala, 1767), § 3.

44 Linné, *Diaeta*, 199.

45 Linné, *Vita*, 141.

46 Detta är en tes i Wolfgang Schivelbusch, *Paradiset, smaken och friheten* (Värnamo, 1982).

47 Tersmeden, II, 137 f. Tillförlitligheten är osäker; t. ex. skriver Tersmeden att han möter Linné och Arctelius (sic!) redan i november 1734, en omöjlig datering.