

Stalins kokbok

År 1952 utkommer i Sovjetunionen något så ovanligt som en kokbok – ”Boken om god och närande mat” (*Книга о вкусной и здоровой пище*). Upplagan är enorm, 500 000, och boken inleds med ett citat av Josif Stalin (”И. Сталин”):

Det speciella med vår revolution ligger i det att den gav vårt folk inte bara frihet utan även materiellt välstånd och möjlighet till ett rikt och kulturellt liv.

Det är en påkostad utgåva, med färgbilder, och sidantalet uppgår till 400. Med tanke på den torftighet som kännetecknade livet vid denna tid, inte bara vad gällde bokutgivning, utan även annan kultur, kan boken ses som en *sagobok* som skildrade matkulturen ”inte som den var men sådan den borde vara”, vi bläddrar i ett *progressivt* verk. Det säger också undertiteln ”К Изобилию!” (Mot överflödet!). Uppenbarligen lästes den så av en del av befolkningen (som hade råd med det rätt höga priset 15 rubel), den var ett *löfte* om hur det skulle bli. Upplagan såldes slut och redan 1953 utkom följande sats (500 000).

Om någon till äventyrs reflekterade över bokens förhållande till verkligheten, över kokbokens recept och möjligheten att laga mat enligt dem, öppnades emellertid en avgrund – bristen på råvaror. Kolchos-experimentet, påbörjat 1928, hade 1932 lett till hungersnöd som särskilt i kornboden Ukraina fick katastrofala dimensioner, de döda kunde räknas i flera miljoner. Från landsbygden tvångsrekvirerades t.o.m. utsädet – fanns det ingenting att så, fanns heller ingenting att skörda.

I slutet av 1940-talet var situationen inom jordbruket fortfarande svår. Nu saknades också arbetskraft. Manfallet i kriget var stort och arresteringarna fortsatte i oförminskad skala. Vem skulle plöja, så och

skörda? ”Vi spände tre kvinnor för plogen och plöjde”, berättar en kvinna i slutet av 1940-talet. Hästarna hade stupat i kriget eller var uppätta.

Stalins kokbok var dock en produkt av sin tid. Den var utgiven av Livsmedelsindustrins förlag (*Пищепромиздат*) och besjälades av en ideologi – ett *rationellt* livsmedelsintag och en *rationell* tidsanvändning. Det var som om 1920-talets taylorism (omhuldad av den unga sovjetstaten) nu hade nått också detta efterblivna ställe – köket. Isynnerhet kokbokens bilder präglas av den ”progressiva” maten – den består av konserver, koncentrat och halvfabrikat. Den

sovjetiska husmodern föreslås skopa upp borsjtj och kålsoppa ur konserverburkar (*bild 1*) och hela den mödosamma tillredningsprocessen (för att inte tala om svårigheten att få fram råvarorna) försvinner genom ett trollslag (konserveröppnaren).

Ett nytt inslag i konserverproduktionen vid denna tid var fiskkonserverna (*bild 2*). Genom erövringen av de baltiska länderna hade man fått tillgång till Östersjöns kuster och vatten och där etablerades snabbt konserverfabriker. Skarpsillburkarna (*шпроты*) blev en lika eftertraktad som sällsynt lækkerhet. Också i norra Ishavet

ökade fiskeflottan och främmande fiskar som aldrig tidigare förekommit i det ryska köket gjorde sitt inträde – *sajda, nototenija*. Att fiska var naturligtvis mycket lättare än det mödosamma jordbruket, men också fiskeriindustrin led av illa utvecklade produktionslinjer med stort spill. Under mina vistelser i Moskva på 1970-talet minns jag hur jag står och gräver i en frysdisk bland underliga isblock av *sajda* (polartorsk) – fisken hade frusits ner hel och hållen och orensad.

En sovjetisk produkt som rönt stor popularitet var korven (*bild 3*) och särskilt då den som kallades *doktorskaja kolbasa*. 1936 gjorde dåvarande folkkommissarien för livsmedelsindustri och varudistribution Anastas Mikojan en resa till USA för att bekanta sig med industriell tillverkning av livsmedel. Han blev imponerad av ”köttstaden” Chicago och



Bild 1: bl.a. borsjtj och kålsoppa

med sig hem hade han receptet till "baloney" (bologna sausage) som i Sovjet blev just denna "doktorskaja". Namnet fick korven då den ansågs speciellt närande för fysiskt försvagade människor – en "doktorordinerad" produkt med andra ord. Receptet i industriell skala var ursprungligen följande: för 100 kg korv krävdes 25 kg nötkött, 70 kg gris, 3 liter mjölk, 2 liter (knäckta) ägg, 2 kg salt, 200 gr socker, 30 gr kardemumma, 50

gr askorbinsyra. Detta maldes till en fin massa som ansågs vara lättsmält. Emellertid drabbades livsmedelsindustrin med åren av köttbrist då djurhållningen på kolchoserna minskade och på 1970-talet var korvens innehåll redan något mera obestämt – "kombinerade köttprodukter". Påpekas bör att någon produktbeskrivning inte förekom då korven såldes i lösvikt. Populariteten minskade dock inte och den som vid denna tid besökte Konstnärliga teatern (Tjechovs berömda MXaT) kunde i pausen iaktta den begärlighet med vilken publiken inmundigade smörgåsar med korvpålägg som sköljdes ner med rysk champagne.

Hösten 1974 i Moskva kom jag att ofta ta bussen från Leninhöjderna (numera igen Sparvbergen) till Kiev-stationen (järnvägen) där det strax utanför fanns ett marknadsområde. Jag kunde då iaktta hur det söderifrån med tågen kom bönder med *tomma* säckar för att handla i staden. I kvällstidningen *Vetjernjaja Moskva* kunde man vid denna tid läsa stadsbors klagan över att "många varor och isynnerhet kött" köptes upp i affärerna intill de stora järnvägsstationerna. Detta fenomen väckte tankar. Vad var det för en ordning då landsbygdsbefolkningen måste komma till staden för att handla basvaror?

Ju längre tiden led desto närmare städerna kröp livsmedelsbristen. Kolchosarbetar-



Bild 2: fiskkonserver

"бутылки из-под молока" – affären sålde tomma mjölkflaskor! Bredvid fanns en liten lapp med texten: "Mjölk på recept".

Våren 1991 besökte jag Leningrad och kunde då konstatera att livsmedelsbristen var akut. På centrala Nevskij Prospekt stod köerna långt ut på gatan – för att inhandla en burk inlagda tomater från Bulgarien. På institutionen för ryska språket såg jag ett anslag där kollegerna uppmanades anteckna sig för vitkål som någon hade lyckats komma överens med någon kolchos om. Vid ett namn stod antecknat 40 kg vitkål! – Hur ska ni förvara den? frågade jag en kollega. – Vi syrar den i burkar och ställer på fönsterbrädet.

Överflödet som utlovades av Stalin i kokboken 1952 kom aldrig. Det slag som riktats mot jordbruket på 1930-talet under täckmantel av ord som "avkulakisering" ledde till att bondebefolkningen successivt decimerades och livsmedelsbristen ökade för vart år som gick. Sovjetunionens "fall" som tycktes så oväntat 1991 hade föregåtts av flera decenniers sönderfall inom jordbruket. Den kända romanen *Icke av bröd allenast* (1956) av Vladimir Dudintsev kunde 1991 parafraseras med orden "Och ej heller utan bröd".

BARBARA LÖNNQVIST

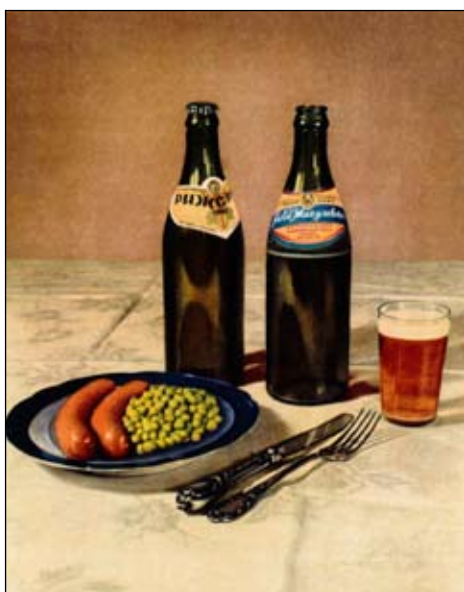


Bild 3: korv och öl