



*Charles Emil Hagdahl –
läkare,
kokboksskribent,
konstsamlare
och fångvårds-
reformator*

Hagdahl var uppenbart road av bordets fröjder, men han anlade också ett näringsfysiologiskt och hygieniskt perspektiv. Han ägnar ett av de inledande avsnitten i den berömda kokboken åt näringslära, och förklarar att det är »saften af våra födoämnen, som utgör helsodrycken för vår svaga kroppshydd, och det blod, som derav beredes hafva alla våra organ och sinnen att tacka för sin tillvaro och känslighet».

SVENSKA LÄKARESÄLLSKAPETS PORTRÄTTSAMLING

Charles Emil Hagdahl hör kanske snarare till kokkonstens historia än till medicinens, trots att han hade en lång bana som läkare bakom sig. Kokboken är berömd och trycks om då och då, men på Medline ger sökordet »Hagdahl» inga träffar. Att det finns

ett samband mellan mat och hälsa ansåg dock redan Hippokrates, som skrev:

Låt maten bli din medicin och medicinen din mat.

Uppvuxen i en läkarfamilj

Hagdahl föddes i Linköping år 1809 som son till lantränstmästaren Johan Hagdahl (lantränstmästaren var länsstyrelsens ekonomichef). Fem år gammal blev han föräldralös och togs då om hand av sin moster, som var gift med stadsläkaren Johan Lodin. Fosterfadern var en uppskattad doktor; hans gravvård fick den vackra inskriptionen:

Tacksamheten för öm vård, lindrade plågor, återställd hälsa, reste stenen åt minnet av den lidande mänsklighetens oförgätlige vän J.G. Lodin.

Charles Emil gick i den gamla katedralskolan i skuggan av domkyrkan. Under 1800-talets första årtionden passerade här en rad elever som skulle ge bidrag till framväxten av det moderna Sverige. Här fanns t ex Sveriges förste kommunist Per Götrek, den frspråkige journalisten Henrik Bern-

hard Palmær, biskopssonen och bankgrundaren A O Wallenberg samt statsmannen Louis de Geer, som utformade den nya tvåkammarriksdagen (införd år 1865).

Folkhemmet med socialism och storbanker, skjutjärnsjournalistik och riksdagsdebatter börjar spira så smått redan i Karl Johanstidens Sverige.

Fångvårdsreformator

Kokboksdoktorn Hagdahl ansluter sig bättre till denna skara av nydanare än man skulle kunna tro, för han åstadkom minnsann annat än matrecept. Han studerade medicin i Uppsala, blev fattigläkare i Stockholm och anlätades snart för uppdraget att utreda fångvår-



Charles Emil Hagdahl är begravd i barnomsstaden Linköping.

MEDICIN HISTORISK

paus

Medicinhistoriska ögonblicksbilder, i form av en kort text till en bra bild, välkomnas!

»Medicinhistorisk paus»
Läkartidningen
Box 5603
114 86 Stockholm

Redaktör:
Kristina Räf

den. Oscar I var intresserad av det ny-modiga straffsystem som efter amerikansk förebild började sprida sig i Europa och som syftade till att brottslingarna skulle förbättras genom att begrunda sina brott i ensamhet i stället för att knacka sten på rikets fästningar.

Hagdahl gjorde studiebesök i flera länder och skrev en uppmärksam rapport som ledde till att cellfängelser snart byggdes i residensstäderna. I rapporten märks redan Hagdahls stora intresse för kost och hygien.

Hagdahl gifte sig med dottern till en förmögen kryddkramhandlare och fastighetsägare vid Hötorget i Stockholm. Han fick råd att köpa Tidö slott i Västmanland, där han under några år gav utlopp för sitt intresse för lantbruk och boskapsskötsel. Han blev medlem i både Svenska Trädgårdsföreningen och Lantbruksakademien och fick guldmedalj för sina insatser inom mejerinäringen.

Kokboksskribent vid 70 års ålder

Den berömda kokboken, »Kokkonsten som vetenskap och konst med särskilt avseende på helsolärans och ekonomiens fordringar», kom långt senare, närmare bestämt år 1879. Hagdahl var alltså 70 år gammal när han lade fram sitt magnum opus, en volym på 1 000 sidor. Det är inte bara matrecept som står i kokboken; den belyser också det mesta som har med matlagning att göra – från gastronomins historia till styckningsscheman, kastruller och servering.

Hagdahl är uppenbart road av bordets fröjder, men han anlägger också ett näringsfysiologiskt och hygieniskt perspektiv. Han ägnar ett av de inledande avsnitten åt näringslära, och förklarar att det är »saften af våra födoämnen, som utgör helsodrycken för vår svaga kroppshydd, och det blod, som derav beredes hafva alla våra organ och sinnen att tacka för sin tillvaro och känslighet».

Matens medicinska effekter

Det finns många påpekanden i kokboken om matens medicinska effekter. Att citron hjälper mot skörbjugg är en kunskap som står sig. Hagdahls plädering för grovt bröd



Hagdahls kökspiga hette Eva Boman. Hon avporträtterades 1890 på sin post i köket av Fritz Ahlgrenson.

FOTO: ÖSTERGÖTLANDS LÄNSMUSEUM

skulle också platsa i vilken modern hälsotidskrift som helst.

Men vad sägs om uttalandet att vanilj påskyndar blodomloppet, eller att ingefära är bra mot frossa och magåkommor?

Ett råd som man gärna tar till sig är att raphöns är lämplig mat för konvalescenter. Sådant är bra att veta, när man vill återhämta sig efter vårvinterns influensa.

Konstsamlare

Hagdahl blev 88 år gammal, pigg och rask in i det sista. Han testamenterade sin tavelamling och en stor summa pengar som grundplåt för ett konstmuseum i barndomsstaden,

och där begravdes han också. Flanören kan (som bilden visar) än idag stanna vid hans sten på familjegraven och ägna en tanke åt denne mångsidigt begåvade doktor.

Ulf Schöldström
f d utredningschef,
Sveriges läkarförbund

Referenser

- Adelswärd G. Charles Emil Hagdahl. Linköping, 1971.
- Hagdahl CE. Kokkonsten som vetenskap och konst. Stockholm: Norstedts, 1968 (faksimilutgåva av 2:a uppl 1896).
- Malmberg A. Linköping där ute på slätten. Stockholm: Bonniers, 1968.