

Förstrött salt – kring kokkonsten

Det mest träffande jag hört om dagens vurm för matlagning sades i **Fredrik Lindströms** dokumentärserie om Sverige, Världens modernaste land. Kontentan var att kunskapen om mat och matlagning är dagens kulturella kapital, att den för medelklassen har ungefär samma roll som finkulturen hade för hundra år sen.

Här är mitt strå till stacken (kapitalet): Det gäller för det första att veta att alltför mycket vitlök är vulgärt. Vitlök är de intellektuellas ketchup, visste någon för ett tiotal år sedan. En sådan kommentar vore otänkbar idag, när alla intellektuella vet att vitlök överlag är lite vulgärt. (Vad är en vampyr, förresten?)

Rikligt illustrerade kokböcker är inte bara vulgära, de är oftast dåliga. De gör att läsaren förlorar sig i dagdrömmar om syndig choklad snarare än upp-täcker sambandet mellan text och smak. Stora färggranna närbilder (matporno-grafi) på varje uppslag är det värsta. Små tecknade vinjetter däremot är ok, som i **Marcella Hazans** klassiska italienska kok-

bok, **Julia Childs** dito franska, **Claudia Rodens** om mellanösternmat, **Julie Sahnis** om indisk, **Elizabeth Davids** om all mat, **Nigel Slaters** om snabbmat. För att inte tala om **Simon Hopkins** *Roast Chicken and Other Stories*. Stilfulla, restriktiva fotografier här och där kan vara till-låtna, som i **David Thompsons** *Thai Food*,

stås). Som **Picassos** namnteckning. Vad skulle **Pierre** säga? Räck mig en Perry.

Vad säger man till ett barn som vägrar äta döda djur? Inte: Tyst. Inte något om växande barn (eller svältande). Det är bättre att baka in det hela i ett större resonnement, börja med att påpeka tendensen hos barnet att överidealiserar både djur och

”Vad säger man till ett barn som vägrar äta döda djur?”

Nigella Lawsons *How to Eat* eller *Larousse Gastronomique*. Eller praktiskt-funktionella fotografier, som i **Steve Raichlens** *How to Grill*. I övrigt gäller bildförbud. Förresten, för den som inte visste kan jag tillägga att ovan-nämnda böcker hör till kokböckernas ”great tradition”. (Men vem var **F.R. Leavis**?)

Den som har fått rykte om sig att vara ofelbar kock behöver aldrig anstränga sig, allt som serveras får gratispoäng av blotta inramningen (och signaturen, för-

människa, tala om hur det var förr, tala om hur de flesta vegetarianer lider av plötslig ohämmad lust på korv – det värsta, lägsta! – som egentligen kanske handlar om ett undertryckt driftsliv, om kontrollbehov; tala om vegetarianism som en sorts själv-äckel, tala om allas vår ambivalens, tala om gastronomin som uttryck för denna ambivalens (jämför **Brillat-Savarin** om att krydda kadaver), tala om uthärdandet av ambivalens som den mogna människans adelsmärke. Kom ihåg att uttrycket ”det

smakar giraff” är målande.

Jag hade en rumskamrat i tiden som lyfte tyngder och som avslöjade att han tror att ”du är vad du äter”. Själv åt han alltid broiler. Det vågade jag aldrig påpeka för honom. Fast på den tiden fanns det ännu riktiga hönor i butiken.

Matlagning är en utforskning av den inre världen. Eller: mat är det som går förlorat i matlagning. Eller: mat är inte känslor, snarare ett tankarnas bildverk och ett provande av masker. Favoriträtten är fortfarande snaps. Den får en att tänka.



Fredrik Hertzberg
är redaktör vid Svenska
litteratursällskapet och kritiker
Fredrik.Hertzberg@sls.fi