

RECENSION

Ingenjören och livsmedelsprofessorn i köket

Mat och teknologi är den gemensamma nämnaren i två väldigt olika böcker. Ingenjören är en människotyp – det är väl ingen nyhet. Människotypen ingenjören kan härska också i köket men vill ha det enkelt och säkert. Livsmedelsprofessorn är en undervisande gourmand som samlar recept på sina resor, men som också tror på samhället som det är. Var är den explosiva kreativiteten?

Kari Ojala: *Ingenjörens kokbok*
Översättning: Tanja Oreto
Illustrationer: Helena von Alfthan
Grafisk design: Jussi Vuori
Söderströms 2006

Per-Olof Hegg och Richard Nilsson:
*Den tekniske kocken: Recept och
förklaringar till varför vissa saker
händer i köket*
Jure Förlag 2005

Titeln på **Kari Ojalas** bok är missvisande. Det är i själva verket frågan om en guide till ingenjörens matlagnings- och serveringsideal och -vanor. Den kunde heta *Ingenjörens matbok* helt enkelt. Recepten med anvisningar upptar endast hälften av bokens sidor och resten består av analyser, redogörelser och funderingar om ingenjörens förhållande till mat och världen, till middagsbjudningar, till näring, dukning, matlagningsverktyg, köksinredning och de olika måltiderna. Ingenjören vill att saker och ting ska vara uttänkta och rationella och välplanerade. Mat får inte bli över, och alla ska bli lämpligt mätta. Man ska inte bli tjock och överdriven uppfinningsrikedom i köket undanbedes.

Det hör inte till Ikaros' uppgifter att tipsa läsarna om bra kokböcker. Men bilden av vetenskapen och yrkeskategorier som hör därtill är intressant. Det torde vara förutsägbart att ingenjören i den här boken är något av en karikatyr, men också att vanliga fördomar vädras.

Ingenjören är ett ideal

Vem är då denna ingenjör? Förutom en reflektion av författaren (som för övrigt är diplomingenjör och tidigare forskare och inspektör på trafikministeriet liksom ägare av förlaget Etukeno som gett ut gui-



Vem har då inte rationalitet och god planering som mål i köket? De som inte bryr sig särskilt mycket om matlagning eller kanske de som bara skapar i köket utan att det är så noga om resultatet blir lika varje gång. Vem ska då läsa den här boken? De som borde är nog många. Jag tror att den skulle göra sig utmärkt hemma hos alla nyhjälpösa och de som känner sig osäkra då det gäller att hålla middagsbjudning. Ingenjörens beskrivningar och råd är flärdfria, jordnära och praktiska. Ingenjören vet vad som är viktigt och skippar resten. Men han är också en akademiker, som vill ha vickning.

Konservativ kock

Vi som i någon mån redan är ingenjörstyper i meningen nyfikna och vetgiriga och som redan är rätt välbevandrade i middagsbjudning kanske får lust att argumentera med ingenjören. Han tycks lita i överdriven mån på samhället då han anser att man inte ska köpa specialprodukter utan att det som är billigast är

i ingenjörskapet har Ojala inte skärpt tanken nog för att komma åt den.

Inte riktigt färdig

I motsats till *Ingenjörens kokbok* är Den tekniske kocken späckad med information om hur det går till egentligen. Och termersom "skum", "emulsion", "gel", "enzym", "emulgator", "proteiner", "stärkelse", "lipider", "komplexa bindningar", "Maillardreaktionen"...

ren, går det inte att skilja åt Professorns smakåskikt från "teknologiska fakta" (en tautologi som för övrigt används för ofta i boken).

Vad blir slutsatsen om våra ingenjörer eller tekniker i köket? Ja, de gillar båda mat, och sådant som medelålders män i allmänhet. Den finske ingenjören vill ha husmanskost men också blinier och citronkyckling men den svenske livsmedelsprofessorn vågar lite mer, som med "vitlöksstimbal" och "fisklasagne med färsk pasta och räkor med hummers-

"Man lär sig hur man lagar skumbananer."

Livsmedelsprofessor **Per-Olof Hegg** berättar vad det ena och det andra kallas och vilka processer som ligger bakom och hur man uppnår det bästa resultatet. Förklaringarna varvas med recept som professorn skaffat runtom i världen men också med gourmetrecept av kocken **Richard Nilsson**. I själva verket är det en lärobok i livsmedelsteknik, i vilken kockens recept har använts som bokmärken. De platsar inte alltid, trots att professorn kommenterar de processer de exemplifierar.

Den här boken är inte riktigt färdig. "Kocken talar kryddor" och livsmedelshistorian hör inte hit. Layouten är snygg men inte överskådlig. Och uppbyggnaden av boken följer inte kemin utan en vanlig kokboks mönster. Det betyder att man har de där nödvändiga kapitlen Fisk, Kött, Bröd, Husmanskost, Frukt och grönsaker, Asien, Italieninspirerat och så vidare. Kapitlen inleds med en teknologikommentar och ibland involverar den ett recept. Sist kommer några sidor med bra tips.

Men! Man lär sig hur man lagar skumbananer. Och att fritera smör! Först blir jag exalterad över det och tänker att här finns just den där "experimentaliteten" som jag saknade i *Ingenjörens kokbok*, men sen inser jag att det ibland inte är annat än terminologi – jag lär mig inte alla gånger mer om hur det funkar utan jag lär mig vad man kallar saker på "livsmedelsteknologiska".

Inga visionärer

Men ibland blir jag också klokare. Om förhållandet mellan avståndet till huden och temperaturförändringen. Om att biffen faktiskt ska stekas länge och på lägre värme för att bli mör, liksom varför. Och det här är faktiskt "vetenskapligt bevisat". Många goda praktiska råd, med andra ord. Och med intressanta illustrationer av den mikroskopiska strukturen. Men ibland, precis som hos Ingenjör-

mak", och på många fler sidor förstås. Ändå blir det inte hejdlöst och sprittande nytänkande. De är inga galna visionärer, sådär teknologiskt sett.

Lär av barnet

Recepten är hursomhelst inte det viktiga i de här böckerna, som är en gest i rätt riktning i en sektor där kunskaperna ofta haltar och där skrönor och skrock lever på år ut och år in. Och då menar jag i hemköken. Matlagningen är kemins moder – javisst – men ibland kan en förälder ha saker att lära av sina barn.

Den snusförnuftige ingenjören med sina jordnära råd är något helt annat än den kurs i matmaterialkännedom som den tekniske kocken ger. Den ena lämpar sig för den mindre vetande, den andra för den verkligt vetgirige. Om recepten alls är användbara har jag ingen aning... men en sökning på Internet ger vid handen att Den tekniske kocken är en katastrof i den bemärkelsen. Som sagt: boken är inte färdig.



Yrsa Neuman
är doktorand i filosofi vid Åbo Akademi
yrsa.neuman@abo.fi

"Ingenjören vet vad som är viktigt och skippar resten."

der från ingenjören till den vanliga människan, om bland annat bättre småhusbyggande och ett hållbart samhälle) är ingenjören också ett ideal. Det här förstår man av de smickrande egenskaper som ingenjören har, men också genom de inte absoluta men ändå rätt välgenomtänkta motiveringar för ingenjörens val i mat-sammanhang. Också i en annan bemärkelse är ingenjören ett ideal: "han" kokar mat hemma och tar plats i köket. Han anser att barn ska få ta mat själva men också förväntas äta upp det som de tagit på tallriken. Med andra ord är den här ingenjören en deltagande familjefar.

effektivast. Gäller det här då också Rättvis handel? Och om det serveras bara blomkål och morotsstavar med dipp på kalaset vill han gå hem. Han är således något konservativ. Han vill ha kött. Ingenjören är 50+.

Utförandet är enkelt och åskådligt och **von Alftans** illustrationer är både roliga och upplysande. Grafiken är ändamålsenlig med millimeterpapper på mellansidorna och tydlig text. Översättningen är välgjord.

Jag bara påminner – våra ingenjörer, som alla andra, kommer i många herrans versioner. Om det finns en kärna

ORDET: VICKNING

"Enklare improviserad måltid sent på kvällen", eller "nattsexa", enligt Svenska Akademiens Ordlista.