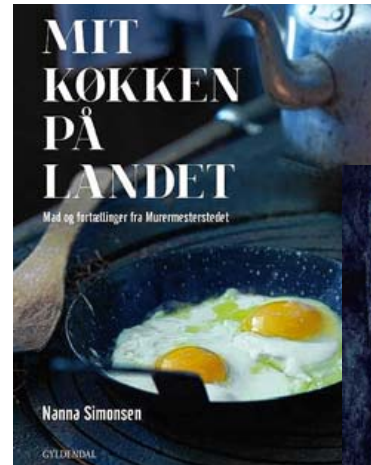
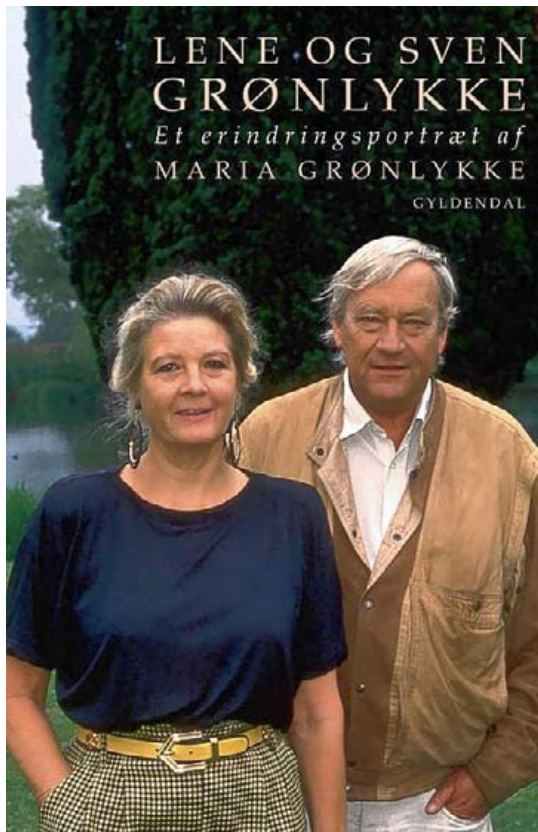


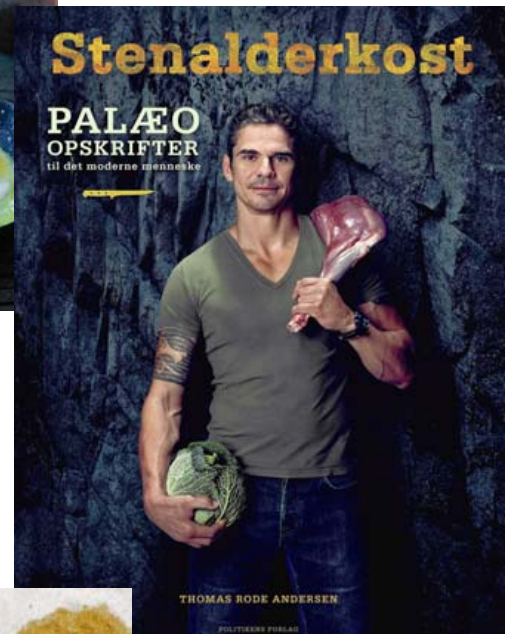
Fra julemad til hulemad

Mondæne slankekur og gastronomisk erindringsstof fylder godt over årets høst af kogebøger. Men der er stadig, overraskende nok, plads til masser af helt almindeligt kogebøger, som stadig udkommer i en lind strøm.

NIELS LILLELUND | lillelund@jp.dk



Nanna Simonsen:
MIT KØKKEN PÅ LANDET
268 sider. 350 kr.
Gyldendal
★★★★★

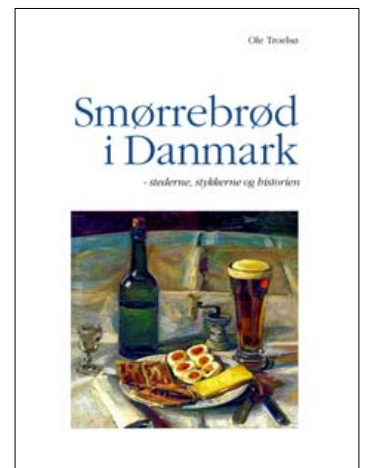


James Price og Søren Ryge:
MAD OG MENNESKER
247 sider. 300 kr.
Peoples Press
★★★★★



Thomas Rode Andersen:
STENALDERKOST
264 sider. 300 kroner.
Politikens Forlag
★★★★★

Helle Juhl:
DA FRØKEN JENSEN BLEV MODERNE
En fortælling om kvinden bag kogebogen
208 sider. 300 kr.
Lindhardt & Ringhof
★★★★★



Ole Troelsø:
SMØRREBRØD I DANMARK:
STEDERNE, STYKKERNE
OG HISTORIEN
Forlaget Lucullus.dk
162 sider. 249 kr.
Er udkommet
★★★★★

Brunede kartofler er en dansk juleret, som man efter behag kan finde hyggelig og traditionsbunden eller klæbrig og forfærdelig. Moderne er den i hvert fald ikke. Tværtimod. Kombinationen af stivelse og sukker repræsenterer ganske enkelt den inkarnerede djævelskab, komplet med horn i panden og sidskengrøn hale, i dagens gastronomi. Den moderne slankeindustri afsværges det, og til den ende ... ja, hvad forstår bønder sig på agurkesalat? Jeg skal ikke have noget klinket, for kostråd og slankekur er et emne, folk bliver millionærer på, men som også kan vække så megen hadefuld debat, at diskussionen om muslimer ligner en civiliseret konversation mellem dannede mennesker til te hos dronningen.

Nul kulhydrater

Men kald det Atkins eller Palæo, ingen kulhydrater er på mode (og det betyder nul sukker og nul hvidt brød, at De ved det!), og Thomas Rode, tidens modekok nummer ét, har gjort sig til ambassadør for filosofien.

Eller er det missionær?
Også det, vel.

I hans kogebog om "Stenalderkost" er der opskrifter, men der er sandelig også selvscenestættelse, masser af muskelsvulmende, tatoverede billeder og prædikener om høj energi, bedre sexliv og hvad ved jeg. Stenaldermennesker kan man jo tage til indtægt for hvad som helst, et godt sexliv inklusive, men skal man forholde sig gastronomisk til fænomenet, må man se på opskrifterne og glæde sig over, at tv-kokken og HTH-repræsentant Rode ikke har glemt, hvordan man laver mad. Og at netop sådan en slankekogebog, herligt befriet for åndssvage light-produkter og ting, der ikke smager af noget, i det mindste kunne give appetit (!) på at prøve en kur (eller rettere: kostomlægning), hvis man havde brug for det.

Ved frokosten

Det har Børsens Ole Troelsø ikke, tydeligvis, for han skriver om det smørrebrød, som han altid har elsket. Han går ikke tilbage til stenalderen, men dog tilbage i tiden for at beskrive smørre-

brødet som "Danmarks gastronomiske sjæl," og så får den ellers med Johannes V. Jensen og Fritz Syberg, før han, en af Danmarks mest berejste professionelle spisere, begiver sig ud i en gennemgang af smørrebrødsrestauranter i Danmark.

Bogen falder på et tørt sted, for der har været hausse i smørrebrødet i de senere år. Først var det mad til den jævne dansker, så blev det celebrer luksusspise i 1890'ernes København og havde en storhedstid op gennem 1900-tallet for at forfalde helt i 1970'erne, af hvilket årti, der stadig går stærke reminiscenser rundt omkring.

Mangen en skrupelløs smørrebrødsjomfru har prøvet at skjule sine triste industriprodukter bag en tivoligarder med dannebrog i hånd.

Den danske frokost er en skallesmækkende mimose, derfor er det saligt, at det er kommet samvittighedsfulde folk til, som har givet det en renæssance.

Frokostrestauranter er stadig altoverskyggende et københavnsk fænomen, men nu er Aamanns da åbnet i New York som en kulturel frontløber, og der findes steder i provinsen, selv om de i bogen kan afhandles på 18 sider.

Værdien som håndbog svækkes dog noget af, at Ole Troelsø er alt for venligt et menneske til at rollen som kritiker i virkeligheden falder ham naturligt. Der er stor forskel på de nævnte restauranter, ikke mindst kvalitativt, men det skal læseren helst vide i forvejen.

Sanselige erindringer

Apropos nostalgi, så synes vi at være nået et punkt, hvor vi kan stille os et par skridt tilbage og betragte os selv, sådan rent historisk. Madbøger er ikke længere bare opskriftsbøger.

I år er udkommet en (lidt for) let læst og snakkesalig bog om, og ikke af, Frk. Jensen, dertil et erindringsportræt af Lene og Sven Grønlykke, der stod bag de revolutionerende restauranter Falsled Kro og Kong Hans Kælder (hvor Thomas Rode nu er veltrimmet chef) og en sanselig fælles erindringsbog af James Price og Søren Ryge; "Mad og mennesker" hedder den, og den er de bedste af de tre, simpelthen fordi Ryge og Price kan kunsten at fortælle personlige erindringer, uden at det bliver klæbrigt privat, hvad man i visse passager føler, det er i Grønlykkes bog. Som

i øvrigt er et fint bidrag til den gastronomiske danmarkshistorie, hvor grønlykkerne har spillet en hovedrolle. "1969: Vagter" hedder et kapitel, og nu be'r jeg Den, fru Heilbunth, man må forestille sig forargelsen i dåsemads-Danmark.

Den var betydelig.

Nanna no nonsense

Det er så længe siden nu, eller sådan føles det. Siden er der sket voldsomt meget, herunder udkommet en massiv strøm af kogebøger hvert eneste år, og jeg undrer mig over, at det kan blive ved. Har folk da ikke adgang til internet?

Det vrimler med opskrifter dér, skulle jeg hilse og sige.

Men skal jeg vælge en af de traditionelle kogebøger ud, må det blive go'e gamle Nanna Simonsen. Hun modtager ikke gastronomiske åbenbaringer, men hun formidler lifligt og lækkert i en bog, hvis enkelhed er sine qua non. Og lur mig, for gastronomi er i høj grad en elitær beskæftigelse, det er muligvis den i stakken, der vil bruge brugt mest af de fleste mennesker.