

Kokböcker - från kvinnlig konstruktion till lustfyllda bilder och självutveckling.

Med 300 nya kokböcker per år i Sverige tyckte matforskaren Richard Tellström att det var intressant att gräva i vad som ligger bakom den höga siffran. Här delar han med sig av vad han hittade, intressant fakta och kul kuriosa om kokböckernas historia.



Det är inte en ovanlig dröm bland de matintresserade att få skriva en kokbok. Det är till och med förstapriset i en populär amatörkok-tävling på TV. Men varför vill vi laga rätter efter en kokbok?

En kvinnlig konstruktion

Som historisk genre är kokboken oftast en kvinnlig instruktion. Det är kvinnor som skrivit för matlagande medsystor, eller för de kvinnor som hade en kokerska att bestämma över. Männens matlagning var mästarlärans och att följa mästarens anvisningar. Inte bokens. Den mat som kokböckerna föreskrev var dock ingalunda kvinnlig. Tvärtom. Kvinnor har alltid lagat männens och maktens maträtter. Först i vår tid kan man finna en kvinnlig matkultur med ett eget uttryck, i och med att vi i högre grad har börjat äta bredvid varandra istället för att dela samma slags maträtt.

Varför behöver vi kokböcker?

Tillbaka till frågan: Varför laga efter en kokbok? Uppenbarligen gör vi någon slags vinst när vi följer någon annans recept. Att det bara skulle handla om att göra maten ätbar räcker inte som förklaring. Då skulle vi inte behöva köpa nya kokböcker utan ett enda recept skulle strängt taget räcka. Istället uttrycker recepten ett kollektivt föredöme och en möjlighet för oss att fila på vårt sociala anseende. Vi gör oss till en del av en annan människas måltidsgemenskap. För det är inte originalmat vi gör. Istället är varje

upplagat recept en kopia, och vi blir bedömda för vår förmåga att efterapa.

1600-talets matinfluencers

Kokböcker på svenska är kända sedan i alla fall 1600-talet. De första är nästan som ett slags trendreportage från vad Europas innekretsar gillade. Ett recept på t.ex. polsk gädda i en svensk kokbok från 1650 vittnar om den tidens matinfluencers. Precis som ett recept på pulled pork eller poké bowl gör i vår tid.

De första sverigeanpassade kokböckerna

De äldsta kokböckerna var översättningar och först med Cajsa Warg och hennes kokbok från 1755 får vi en som är gjord efter svenska förhållanden. Hon var också en introduktör, som med det första receptet på den turkiska trendrätten kåldolmar, även om den versionen bara fylldes med talg. Med upplysningstidens 1700-tal blir den svenska självkänslan starkare och kvinnorna stiger fram som kokboks författare; Anna-Maria Rückerschöld, Carolina Weltzin, och så småningom också Gustafva Björklund. Den sistnämnda gör ett tidigt recept på en potatis- och ansjovisgratin som är rätt så lik en av vår tids mest populära kulturarvsrätter: Jansons frestelse.

Urvalet visar författarens idévärld

Vissa kokböcker har många recept. Charles Emils Hagdahls "Kokkonsten" från 1879 innehåller fler än de flesta; 3000 recept. Men samtidigt måste en kokboksskribent välja ut och det urvalet berättar om författarens idévärld. Men kanske berättar det ännu mer om förlagsredaktörens tankar, som ska trycka texten. Alla kan skriva en bok, men att trycka en bok görs bara för att sälja den. Då måste så många köpare som möjligt attraheras.

Restaurangkockens "matfilosofi"

Under 1900-talets sista decennier kom en ny kokboksgenre, bortom uppiffad vardagsmatlagning och grundkokböcker. Nu publicerade restaurangkockar sin matfilosofi som kom att bli gastronomins nya trendord från 1970-talet och framåt. En kock nästan förväntades att ge ut en kokbok som var både traditionsbärare, något som accentuerats på 2000-talet med det Nya nordiska kökets matarvsintresse, men också en nyskapare. Och precis som musiker gör covers ger sig många kockar på att tolka maträtter. Ibland blir det riktigt bra. Ibland inte alls. Som när man möter "Toast Skagen på vårt vis". En onödig klåfingrighet på ett perfekt original.

Kockarnas kokböcker är ibland en slags memoar där de berättar om sina matförebilder. Där träder det fram en kader av mor- och farmödrar som skapat en livslång kärlek till den varma spisen och matlagningen som en relation. Noterbart är att vi sällan möter några berättelser om att de åt tillsammans. Istället var det i arbetet bredvid varandra som kärleken till gastronomin föddes.

Cattelins kokbok och andra favoriter

Min personliga kokboks favorit är kanske främst Märit Huldt eller "Hiram". Hon har en sådan lekfullhet i sin matlagning. Alltid överraskande, ofta elegant men aldrig svårlagad. Den kokbok som verkligen väckte min kärlek till den franska gastronomin var "Cattelins kokbok" som kom i det sena 1970-talet. Idag är den lättillgänglig för en spottstyver på nätets sajter för gamla böcker. Tore Wretman är pålitlig i alla väder, oavsett om det är franskt eller svenskt han anbefaller mig att följa. Senast lagade jag en blodpudding med gott resultat i alla bemärkelser. Bland grundkokböckerna så intar "Rutiga kokboken", "Vår kokbok" och "Stora kokboken" från 1940-talet centrala platser. Jag växlar mellan dem beroende på vad jag ska laga.

Bildkokböcker som väcker känslor

Under 1990-talet skedde en jordbävning i kokbokens uttrycksvärld. Med Monika Ahlbergs "Rosendals trädgård" föddes det närgångna matfotografiet. På något sätt hamnade nästan recepten i bakgrunden för de känslor av lust och läckerhet som bilderna frammanade. Bildkokboken som en coffee-table-bok blev nu till ett uppvisningsobjekt. Med den kom också till kokbokshyllan i det öppna köket med köksön där individens egen matfilosofiska föredömen kunde radas upp. Tidigare i historien var kokböcker värdefulla och placerads aldrig nära spis och beredningsbord eftersom de där fick fläckar och fettstänk på sig.

De recept vi väljer att följa är i någon mening en självspjuling. Förmodligen för att vi då och då drabbas av en av mänsklighetens

viktigaste drivkrafter; utträknigen. Det är den kraft som legitimerar behovet av en ny mat- eller kokbok, och i Sverige blir det numera runt 300 nya titlar per år.

Utforska sig själv via kokböcker

Vår egen känsla för mat och smak är ett medfött anlag som kan utvecklas och förfinas. Men det kan likväl också förtvina utan denna stimulans. Känner du dig intellektuellt instängd och vill bryta dig ur din avskilda del av världen? Skaffa en kokbok och följ recept du aldrig mött. Laga mat efter en stor kock och följ i hennes gastronomiska fotspår. Har du tur kommer du lära dig mer om vem du är och kanske kan du så småningom publicera din egen matfilosofi.

/Richard Tellström

I glaset före maten:



Pata Negra Cava Brut

Systembolagsnummer: 7684

75,00 kr

Innan man ska sätta igång med matlagningen och letar inspiration i kokböcker, passar det bra med ett glas cava som aperitif. Väljer du att laga fisk och/eller skaldjur så går det bra att fortsätta med denna cava till maten!

Pata Negra Cava Brut har en medelstor doft med inslag av gula äpplen, citron, örter, päron. Torr och fruktig smak smak med inslag av gröna äpplen, kex, päron, grapefrukt och örter.