

Nils Jareborg  
*Gastronomiska anteckningar*  
Iustus Förlag 2017

År 2002 utgav Nils Jareborg (professor emeritus i straffrätt vid Uppsala universitet) en bok med titeln »Gastronomiska undersökningar. Festskrift«. Jag anmälde boken i denna tidskrift (NTfK 2003, s 234-235). Om boken skrev jag bl.a. att den största delen av den är en kokbok och att presumptionen till denna del är att bedömningen av boken ska utfalla positivt: »Josph Conrad skrev en gång ett förord till en kokbok som hans hustru Jessie publicerade. I detta konstaterade han att »[k]okböcker är de enda böcker vilkas avsikt icke kan misstänkliggöras. De syftar uteslutande till att utöka mänsklighetens lycka«.

Nu 15 år senare fortsätter Nils Jareborg att bidra till att mänsklighetens lycka utökas. Den gamla festskriften har fått en uppföljare som kallas »gastronomiska anteckningar«. Han motiverar detta med att vänliga människor har uppmanat honom att utge en ny upplaga av den gamla boken, samt kanske framför allt på grund av att han »inte har kunnat avstå från att samla på [s]ig recept och annan gastronomirelaterad information, och eftersom det bästa sättet att skapa ordning är att skriva en bok om det«.

Boken är inte en ny upplaga av den tidigare boken, men en »uppföljare«. Dess innehåll är nytt, med undantag för ett enda recept, som också fanns med i den gamla boken. Det är ganska imponerande för boken innehåller mer än 650 recept. Jareborg upplyser att han har valt recepten enligt en enkel modell. Det är recept till mat som han *kan laga, vill laga och vill äta*. Den urvalsmetoden fungerar fint – åtminstone om man i stort har samma matpreferenser som Nils Jareborg har. Och man har naturligtvis rätt att välja bort recept på rätter som man inte alls bryr sig om.

När det gäller bundenheten till ett viss recept återger boken ett gott råd av Joël Robuchon (som ibland kallas för kockarnas kock och är utnämnd till det 20. Århundradets kock): »Att följa recept är inte detsamma som att följa en bruksanvisning om hur man använder en maskin eller sätter ihop en bokhylla. Ett recept måste läsas två eller tre gånger, och man måste i förväg tänka sig igenom hur man skall bete sig under hela proceduren. Sedan kan man eventuellt bestämma sig för att lägga till, dra ifrån eller byta ut«. – Det är ett gott råd – särskilt om man tillfogar mitt tidigare råd: »det är ofta bäst att välja ett helt annat recept, kanske på en helt annan maträtt«. Man ska kunna njuta av den mat som man lagar.

Också den nya boken är uppdelad i avdelningar. De är sammanlagt fem avdelningar. Den första är receptregistret (det är fint att det har flyttats till bokens början), den andra innehåller recepten, den tredje avdelningen utgörs av en samling kommentarer och den fjärde av notiser. Den sista avdelningen tillägnas Anthelme Brillat -Savarin genom att återge utdrag ur hans berömda bok, Smakens fysiologi.

Avdelningarna är sedan uppdelade i mindre enheter. Receptregistret är uppdelat i paragrafer och Kommentraravdelningen i nio avsnitt med goda råd och anvisningar. Dessa är både nyttiga och underhållande att läsa. När det gäller urvalet av recept och innehållet i recept kan man alltid göra invändningar. Men det är egentligen utan goda skäl. Det handlar om egna preferenser, som i grunden inte är ägnade för kritik som bygger på andra subjektiva preferenser.

Sist och slutligen är min bedömning att den nya gastronomiska boken är en god och underhållande bok. Det är fint att Nils Jareborg ännu en gång har tagit sig för att utöka mänsklighetens lycka. Jag anbefaller gärna boken som läsning både i kök och som aftonläsning i sängen med tanke på sysselsättningen nästa dag i köket och den insiktsfulla konversationen vid matbordet.

*Per Ole Träskman*

Professor emeritus, Lunds Universitet