

Anmeldelser

| ANNE KNUDSEN, CHR. GORM TORTZEN & TUE SØVVSØ: *Latinsk kogebog. Spis godt med Cato og Marcus Apicius*, Gads Forlag, København 2019, 183 s., 249,95 kr.

Det er ikke ofte, at der kommer en dansk bog om antikkens madkultur. Men her er en bog, der ikke bare vil oplyse om romernes spisevaner, men som også opfordrer læserne til selv at gå i køkkenet og prøve kræfter med en forsvundet kogekunst. Bogen indgår i serien *Latinerkvarteret*, der på dette tidspunkt yderligere omfatter titlerne *Juristernes latin* og *Amalfitavlen*. Der er med *Latinsk kogebog* ikke tale om en bearbejdet kildesamling eller en historisk fagbog i traditionel forstand, men snarere om en kogebog med en historisk vinkel. Ikke desto mindre optræder alle opskrifterne i tre udgaver: den originale latinske opskrift, en dansk oversættelse og en afprøvet og tilpasset opskrift på dansk. Derudover findes der bagest i bogen et register over retter og råvarer, en kort guide til kokkelatin samt en ordliste.

Opskrifterne er udvalgt fra Apicius' kogebog, et enormt kulinarisk værk bestående af 10 bøger, overleveret gennem senantikke og middelalderlige afskrifter. Derudover er tre opskrifter fra Cato den Ældres *De agri cultura* medtaget som eksempler på det romersk landkøkken under republikken og som en modsætning til Apicius' senere overklassekøkken. Til mange af opskrifterne er der tilknyttet en lille kommentar, som sætter retten eller dens ingredienser ind i en større historisk kontekst. Eksempelvis giver opskriften „kødboller efter badet“ anledning til en lille vignette om badekultur i Europa gennem tiden.

Da *Latinsk kogebog* er tænkt som en fungerende kogebog med opskrifter, som det vil være muligt at tilberede for en moderne læser med de råvarer og redskaber, der er tilgængelige i dagens Danmark, er en del opskrifter blevet fravalgt på grund af deres utilgængelige, eksotiske eller ligefrem giftige ingredienser. Apicius har opskrifter med flamingoer, strudsetunger og kamelhæle, der af gode grunde ikke finder deres vej ind *Latinsk kogebog*. Mindre eksotisk er urten rude, der var populær blandt romerne, men som i dag ikke anbefales i madlavning på grund af dens giftighed.

Bogens indledende kapitler er skrevet i et letforståeligt sprog og berører en myriade af temaer i den romerske madkultur lige fra kokkeslaver og bordskik til landbrugsproduktion og garumfremstilling.

Med begrænset plads i de forklarende kapitler siger det sig selv, at ikke alle aspekter af det romerske køkken behandles lige grundigt. Hvis man vil vide mere, kan man med fordel supplere med Lise Hannestads *Mad og drikke i det antikke Rom* fra 1979.

Enkelte steder i *Latinsk kogebog* forfalder forfatterne til, hvad man kan kalde en form for økologisk fortidsromantisering, hvor antikkens landbrug roses for sin rene og sunde beskaffenhed langt fra alt, hvad der hedder pesticider og kunstgødning. Denne slags sammenligninger på tværs af århundreder skal man være forsigtig med, for de kan meget nemt blive meningsløse. Når fortiden her tillægges en moderne økologitankegang, bidrager det ikke til forståelsen af antikkens landbrug. At inddrage økologiske overvejelser i forbindelsen med fødevarerproduktion giver først mening, når der er en tidssvarende konventionel landbrugsproduktion at sammenligne med.

Kulturhistoriske kogebøger er en genre for sig inden for kogebogslitteraturen, og *Latinsk kogebog* er et godt eksempel på denne type bog, hvor opskrifterne sættes ind i en større kultur- og socialhistorisk kontekst, men den er stadig først og fremmest en kogebog, der kan bruges til madlavning. Bogen undgår at falde i den klichéfælde, som tematiske kogebøger risikerer, nemlig at ende som vejledninger til den næste temafest med romersk tema, hvor opskrifterne kæmper om pladsen med skabeloner til borddekorationer og udklædningsforslag.

De tre forfattere definerer selv *Latinsk kogebog* som en kulinarisk tidsrejse, hvor formålet er at introducere læserne til den romerske madkultur. Deres forehavende er på mange måder lykkedes. Med *Latinsk kogebog* er der kommet en god indgang til det romerske smagsunivers. Selvom opskrifterne er tilpasset moderne læsere med moderne køkkener og råvarer, får man stadig en god fornemmelse for antikke retters smagssammensætninger og teksturer. Bogen inviterer til, at man bruger alle sanser til at udforske fortiden, og den kan fungere som en fortrinlig introduktion til det kulinariske hjørne af romersk kulturhistorie.

Nina Bauer

| TYGE KROGH, LOUISE NYHOLM KALLESTRUP & CLAUS BUNDGÅRD CHRISTENSEN (RED.): *Cultural Histories of Crime in Denmark, 1500 to 2000*, Routledge, London 2018, 280 s., £ 36.99.

Normalitet og afvigelse er et klassisk og evigt aktuelt studieobjekt for fortidsforvaltere. Samfundets overvågning af det afvigende individ har i århundredernes løb ført til produktionen af adskillige hyldekilometer dokumentation, som vi i dag kan læse os vej igennem i forsøget