

Kogebøger

- fra lertavler til litterær genre

af Mogens Fønss

"Glæd dig, min lille mave, alt hvad jeg tjener, tilhører dig". Sådan sagde forrige århundredes store franske litteraturhistoriker Sainte-Beuve, hvad der nok kan få én til at spekulere over, om han også prioriterede kogebøger frem for finlitteratur, når han besøgte sin boghandler.

Kulinariske tekster hører til litteraturens ældste, mest udgivne, mest solgte og mest læste. Pariser-amerikaneren Alice B. Toklas tilstår sin passion således: "Kogebøger har altid fængslet og betaget mig. Mens jeg endnu var en dilettant i køkkenet, holdt de min opmærksomhed fanget fra første til sidste side, selv de kedelige af dem, akkurat som det var tilfældet for Gertrude Stein med kriminal- og mordhistorier."

Vi har madopskrifter med 3700 år på bagen - tilmed overleveret os i deres originale form, prentet i kileskrift på lertavler. De vidner om, at man allerede i det gamle Babylonien havde et yderst raffineret og højt udviklet køkken.

Senere tiders dokumenter på papyrus, pergament og papir har ikke været så solide som lertavler, og oldtidens kogebøger kender vi næsten udelukkende i brudstykker takket være det citatsvulmende værk af Athenaios: *Deipnosophistae* (De lærde middagsherrer) fra det 2. årh., første gang trykt i Venedig hos den fornemme bogtrykker Aldus i 1514. Athenaios citerer fra godt 2.500 antikke bøger, gastronomiske værker, skuespil etc., hvoraf en overvældende del siden er gået tabt, men kendes i brudstykker takket være ham.

Desuden har vi nogle sene afskrifter af den romerske rigmand Apicius' kogebog fra omkring år 100 *De re cuoqinaria*, hvoraf det overleverede kun delvis kan tillægges Apicius.

Kogebogshåndskrifter i middelalderen

Fra det 14. århundrede begynder det til gengæld at vrimle frem med kogebøger i en række europæiske lande. Var det en naturlig reaktion oven på den universelle materielle nedgangsperiode efter romerrigets fald og de nye, lokale hoffers begyndende velstand? Var en medvirkende årsag det stærkt voksende antal klostre, der fungerede som kopister og udgivere? Var kulturmødet med den arabiske verden og dens køkken i Spanien-Portugal og under korstogene en afgørende faktor? Var kogebøgernes medicinsk-diætetiske betydning anledningen? Noget entydigt svar er der naturligvis ikke.

Det ældste europæiske kogebogshåndskrift findes på Det kongelige Bibliotek i to af hinanden uafhængige udgaver, begget nedskrevet på gammelt dansk henholdsvis ca. år 1300 og ca. år 1350. Der er tale om afskrifter af oversættelser, der oprindeligt kommer fra Sydfrankrig.

Også i andre lande finder man kogebogshåndskrifter fra omkring 1300-tallet. De ligner alle hinanden og vidner om, at man ved fyrsternes, adelens og biskoppernes gæstebud stort set spiste det samme i hele Vesteuropa. Det, der gør de danske håndskrifter til noget ganske særligt, skyldes at de nedstammer fra en meget gammel forsvundet sydfransk original, der ikke har efterladt sig spor andre steder, og førende internationale forskere på området er begyndt at beskæftige sig indgående med dem.

Desværre har vi selv alt for længe måttet savne en tekstkritisk transkription til moderne dansk, der kunne gøre dem alment tilgængelige, men dette har etymologen, afdelingsforstander, mag.art. Hans Veirup netop rådet bod på i sin nyudkomne bog *Til Taffel hos Valdemar Atterdag, Europas ældste kogebog efter to håndskrifter fra 1300tallet*.

De første trykte kogebøger

Med den første trykte kogebog, Platinas *De honesta voluptate et valitudine* (Om ærbar vellyst og godt helbred), med opskrifter af Mester Martino, udgivet i Italien 1474, kom der for alvor fart i udbredelsen af kogebøger. Den er udgivet på latin, og er derfor beklageligt nok bedst kendt fra dens franske udgave, der kom i 1505 og ikke kun blev oversat, men omskrevet til det næsten uigenkendelige.

Tyskland fik sin første trykte kogebog *Küchenmeisterei* i 1485 og den forblev i trykken i 200 år med skiftende udgivere, titler, formater og illustrationer. Den prægtigste og mest omfangsrige ældre tyske kogebog blev den fyrstelige mundkok Marx Rumpolts *Ein new Kochbuch* (1581), gennemillustreret med træsnit, bogtrykkeren har lånt fra andre af tidens værker.

Ca. 1486 kom turen til Frankrig med trykningen af *Le Viandier de Taillevent*. Køberne kunne med god ret forvente, at den var baseret på den berømte middelalderkoks efterladte manuskript, men det er en illusion. Udgiveren ønskede kun at udnytte det velkendte navn, og langt størstedelen af opskrifterne er tilfældigt indsamlet. Men så stor en glans stod der om forfatternavnet, at *Le Viandier* beholdt et monopol på det franske marked med godt en snes udgaver i løbet af de næste 100 år.

Renæssancens hovedværk blev *Opera a di Bartolomeo Scappi, Mastro dell'arte del cucinare*, Venedig 1570, der afspejler en rig kulinarisk udvikling efter Platina. Bemærkelsesværdig er det, at mange af Scappis opskrifter, mål og anvisninger udmærket lader sig bruge i dag, 400 år efter de blev skrevet. Værket gengiver på en række flot udførte tavler Scappis køkkenredskaber i alle variationer.

Fransk kogekunst

I Frankrig skete der først for alvor noget i 1651 med La Varennes *Le cuisinier françois*. For første gang ser man i en fransk kogebog et klart brud med middelalderkøkkenet og dets præg af tunge, stærkt krydrede ragout'er, til fordel for renæssancens mere raffinerede lækkerier. La Varenne registrerede den udvikling, der længe var foregået ved hoffets, adelens og det bredere borgerskabs køkkener.

Fransk gastronomis førende position i Europa dateres almindeligvis til udgivelsen af *Le cuisinier françois*, der fik en enorm udbredelse i sin samtid og 30 udgaver i de følgende 75 år. Medvirkende til La Varennes dominans blev hans kogebogs udsendelse i kolportageserien *Bibliothèque Bleu*. Bonnefons, Pierre de la Lune og Massiolot var andre samtidige betydelige kogebogsforfattere, men de henvendte sig specielt til de øverste samfundslag.

Udviklingen fortsatte i det 18. århundrede med kogebøger af kokke som La Chapelle, Marin og Menon - sidstnævnte med *La Cuisiniere bourgeois*

(1746), der kom til at præge markedet på samme måde, som La Varenne havde gjort det århundredet før.

Kvindelige kokebogsforfattere

Skrev kvinderne ikke kokebøger? Ikke i Frankrig, hvor det primært var de højt uddannede og højt ansete professionelle kokke - alle mænd - der sad på markedet. Til gengæld møder man et væld af kvindelige kokebogs-forfattere rundt om i Europas øvrige lande, ikke mindst i Tyskland og England.

I det 17. og 18. århundrede, før industrialismens gennembrud, blomstrede det enkle, men særdeles kvalitetsprægede engelske landkøkken, og dets kokebøger var stort set alle skrevet af kvinder som Hannah Wolley med *The Complete Queen-Like Closet* (1670), fulgt af Eliza Smiths *The Complete Housewife* (1727), Elizabeth Raffalds *The Experienced English Housekeeper* (1769) og - mest berømt af dem alle - Hannah Glasses *The Art of Cooking Made Plain and Easy* (1747). Forfatterne henvendte sig ikke til den hjemlige overklasse, der ofte havde en fransk kok i spidsen for køkkenstaben, men til borgerskabet og den voksende middelklasse.

Enorm udbredelse over en lang periode fik Isabelle Beeton's *Booke of Household Management* (1861) - vi er nu inde i industrialismen - men en af dens forgængere, Eliza Actons *Modern Cookery for Private Families* (1845), er ud fra et kulinarisk synspunkt langt mere interessant og karakteriseres af Elizabeth David som: "det endelige udtryk, krystalliseringen, at det før-industrielle Englands smag og holdning til madlavning".

Også hjemme hos os selv i Danmark kom betydelige kvindeskikkelser som Anne Marie Mangor (1781-1865) med sin *Kokebog for smaa Huusholdninger* (1837), og Kristine Marie Jensen (1858-1923) med *Frøken Jensens kokebog* (1901) til henholdsvis i det 19. og 20. århundrede at spille afgørende hovedroller.

Fornyelse af det franske køkken

Med revolutionen i 1789 blev udgivelsen af kokebøger i Frankrig midlertidigt afbrudt. 1795 udkom en lille bog *La cuisinière republicaine* med kartoffelopskrifter - og en kvindelig forfatter! Formålet var at få franskmændene til at spise den billige og letdyrkelige rodfrugt som supplement til



*Costumes parallèles du Cuisinier
ancien & moderne.*

Den gammeldags og den moderne franske kok i begyndelsen af forrige århundrede. Carême, der var uddannet konditor og samtidig lærte sig kogekunsten, var en ivrig tegner og har designet den moderne kokkeuniform th. Bemærk, at nathuen er begyndt at få facon i retning af senere tiders kokkehuer. Illustration fra Carême's *Le Maître d'hôtel français*, 1822.

den daglige varme mad, frem for det traditionelle, men dyre brød, der var tidens store mangelvare.

Den amerikanske fysiker Benjamin Rumford (1753-1814), bosat i Frankrig, gav opskriften på en suppe, der skulle indeholde et maksimum af næringsværdi i forhold til et minimum af omkostninger. Den Rumfordske suppe, der blev udbudt billigt i Paris' jævne kvarterer og ud over hele Europa, bestod i en byggrynssuppe tilsmagt med eddike, jævnet med tørrede ærter og tilsat kartofler. Den blev serveret med gammelt brød i det omfang, det var til at få.

En del af de mange fremragende franske kokke, hvis herskaber havde mistet hovederne under terroren, drog til Storbritannien og Rusland, hvor de blev efterspurgt. Andre begyndte at åbne deres egne restauranter, indtil da et ukendt begreb i Frankrig.

Den første åbnedes af Antoine Beauvilliers (1754-1817), der i 1814 udgav kogebogen *L'Art de cuisinier*, der ansås for tidens bedste, men som snart skulle blive overgået af en række værker af første halvdel af det 19. århundredes store gastronomiske skikkelse, kokken og konditoren Antonin Carême (1783-1833).

Med sigte på det nye aristokrati under direktoratet og med Talleyrand som protektor, ville Carême genskabe og forny det store franske køkken med vægt på en overdådig dekorativ præsentation af de serverede retter. Hans produktion *le Pâtissier pittoresque* (1815), *le Maître d'hôtel français* (1822), *le Pâtissier royal parisien* (1815) og *l'Art de la cuisine français au XIXe siècle* (1833), blev alle klassikere.

Samtidigt begyndte for første gang personer, der ikke var professionelle kokke, at skrive om mad. Pioneren var Grimod de La Reynière (1758-1837), der blev bordets første journalist med sin *Almanach des gourmands*, der begyndte at udkomme 1803, og allerede fra første årgang dækkede alle de emner, den gastronomiske skribent normalt beskæftiger sig med: restaurant- og madanmeldelser, beskrivelse af nye retter og råvarer, sæsonrelevante opskrifter, besøg i fødevarebutikker, sammensætning af menuer, nye opskrifter - alt sammen skrevet på en særdeles intelligent og underholdende måde. I 1808 udgav han *Manuel des amphitryons*, med henblik på at instruere tidens ny-rige i at holde gæstebud efter klassisk mønster.

Verdensberømt blev *La physiologie du gout* (1825-26), dansk titel *Smagens*



En gourmet holder audiens. Titellustration fra 1804-årgangen af *Almanach des gourmands*, udgivet af Grimod de La Reynière fra 1803. Reynière blev bordets første journalist og medvirkede til kogebogens udvikling til en litterær genre.

fysiologi (1947), skrevet af højesteretsdommeren Anthelme Brillat-Savarin (1775-1826), kendt bl.a. for aforismer som "Opdagelsen af en ny ret betyder mere for menneskeslægtens lykke end opdagelsen af en ny stjerne" og "Bordet er det eneste sted, hvor man aldrig keder sig den første times tid".

De tre musketerers forfatter, Alexandre Dumas (1802-1870) var en ivrig amatørkok og passioneret optaget af alt kulinarisk. Lige indtil sin død arbejdede han på, hvad han selv anså for sit betydeligste værk *Grand dictionnaire de cuisine* (1873). Værket byder på et overdådigt udbud af anekdoter og underholdning, men dets faktiske indhold vrimler med fejl og forkerte oplysninger.

Med de tre forfatters bøger udviklede kogebogen sig fra fagligt opslagsværk og opskriftssamling til en egentlig litterær genre.

Gastronomien tilbage til naturen

Det 20. århundredes begyndelse prægedes frem for alt at Auguste Escoffier (1846-1935), der bestræbte sig for at forenkle Carêmes *haute cuisine*, så det rationelt kunne serveres på tidens internationale storhoteller, hurtigtsejlende Atlant-linere og i Wagon-Lits fornemme spisevogne. Hans *Le guide culinaire* (1903), er på det nærmeste ulæselig for almindeligt dødelige, men blev standardværket for alle internationale køkkenchefer med den fornødne klassiske uddannelse.

Escoffiers revolutionerende betydning for storrestauranterne sekunderedes af lægen og chefen for Pasteur-insitutts levnedsmiddellaboratorium, Edouard de Pomiane (1875-1964) (pesudonym for Edouard de Pozerski), der gennem sit livslange gastronomiske forfatterskab - *Bien manger pour bien vivre* (1922), *Le Code de la bonne chère* (1924), *Radio-Cuisine*, 2 vol. (1933-36), *La cuisine en dix minutes* (1946) osv. - ihærdigt kæmpede for en sundere kostsammensætning end den, haute cuisine repræsenterede. Samtidig ønskede han at frigøre den unge franske husmor fra de hjemlige kødgryders tyranni, så hun kunne gennemføre en højere uddannelse eller forblive på arbejdsmarkedet også efter at have stiftet familie, vel at mærke på en sådan måde, at hun fortsat kunne præstere måltider af høj smagsmæssig og kulinarisk kvalitet.

Edouard Pomianes store indsats blev et fundament for det videre

forløb i sidste trediedel af vort århundrede med dets nouvelle cuisine og den internationalisering af de fleste vestlige landes køkkener, som foregik som følge af den hurtige udvikling af kommunikations- og samfærdselsmidlerne.

Og de nye kokebøger her ved udgangen af det 20. århundrede? De synes at bekræfte den franske samtidshistoriker Jean-François Revels hypotese: "Vor tids gastronomis dominerende tendens på godt og ondt, er vejen tilbage til naturen."

Jean-François Revel: *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antique à nos jours*, Paris, 1979.

Stephen Mennel: *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Age to the Present*, Oxford, 1985.

Claude Benporat: *Storia della gastronomia italiana*, Milano, 1990.

Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge. Red.: Carole Lambert, Montréal, 1992.