

# Bibliotekarstudentens nettleksikon om litteratur og medier

Av Helge Ridderstrøm (førsteamanuensis ved OsloMet – storbyuniversitetet)

Sist oppdatert 25.03.19

Dette dokumentets nettadresse (URL) er:

<https://www.litteraturogmedieleksikon.no/cm4all/uproc.php/0/kokebok.pdf>

## Kokebok

(\_sjanger, \_sakprosa) En bok med instruksjoner og beskrivelser av hvordan en lager matretter. En kokebok er “intended as a functional set of directions for making good food” (Holt-Fortin 2002). Inneholder primært matreseppter, men ofte også annen informasjon som har med mat og servering å gjøre: om bordutsmykning, vedlikehold av kjøkkenredskap, informasjon om næringsverdi i ulike varer, matoppbevaring, servering. Noen kokebøker er dessuten mer forklarende enn andre, fra bare å liste opp ingrediensene til skritt for skritt-veiledning. Maten kan være fra ulike kulturer, spesielle ingredienser osv.

Det sentrale i en kokebok er ingredienslister og forklaringer av framgangsmåten for å lage rettene. Ingrediensene i oppskriftene er ofte satt opp i den rekkefølgen de skal brukes i rettene. Hvis en matvare skal deles opp, kan dette være opplyst allerede i ingredienslista. Framgangsmåten kan være mer eller mindre nøyaktig beskrevet, avhengig av bl.a. hvilken målgruppe boka har. Det blir ofte oppgitt hvor mange porsjoner hver rett gir, slik at kokken f.eks. kan doble mengden ved behov. Råvarene som er valgt kan være vanlige eller eksotiske i landet der boka er utgitt. Kokebøker fra andre land kan inneholde mengdemål som ikke er vanlige i Norge.

Det som først og fremst kreves av en kokebok, er “praktiserbare anvisninger, informasjon om matrettene: oppskrifter. Dens spennvidde er innen dette ganske stor; den strekker seg fra rådgiving til kjøkkenteknikk: forråd av mat, kunnskaper om matvarene, bordoppdekning, rettenes rekkefølge, servering” (Fischer, Hickethier og Riha 1976 s. 171).

De fleste kokebøker utgitt etter ca. 1950 er illustrert, med bilder av de ferdige rettene og/eller ingrediensene. Mat-bilder i kokebøker kan både vise hvordan retten skal se ut når den er ferdig (eventuelt med råvarene eller tilbehør til retten, hvordan den kan serveres og lignende), gi retten en estetisk dimensjon, og stimulere kokken til kreativitet.

Innholdet i kokebøker kan være ordnet etter matingredienser (kjøtt, fisk, pasta, ...), type rett (forrett, middag, dessert, ...), brukergruppe/kokkekategori (husmødre, single menn, ungdom, ...), de som skal spise (gourmeter, barn, allergikere,

overvektige...), anledningen for matlagingen (til høytider, søndagsmiddag, til hverdags, ...), kjøkkenredskap/-utstyr (leirgryte, mikrobølgeovn, på grill, ...), nasjon (indisk mat, spansk mat, ...), historisk tradisjon (gamle norske matretter som er lite i bruk i dag, tradisjonell jødisk mat, ...), lokale retter (matretter fra Nordfjord, Hardanger, ...), tid satt av til å lage rettene (middager det tar en halv time å lage, ...), sesongmat (vintermat, sommermat, ...), tilberedelsessted (i skogen, i båten, på hytta ...), litteraturforbilde (til bords i Blixens Babettes gjestebud, til bords med Hemingway, kjendisers yndlingsretter, ...), spisemåte (fingermat, med pinner, ...), m.m.

Det finnes mange mulige underkategorier av dette igjen. En spesiell type kokebøker vender seg til små brukergrupper med helt spesielle behov (f.eks. fordi de lider av diabetes). Mange kokebøker er også reisebøker ved at det fortelles om forfatterens opphold i utlandet og utforsking av andre lands matkultur. Et eksempel på en koke- og reisebok er Andreas Viestads *Smak av krydder: Oppskrifter og historier fra Det indiske hav* (2007). Slike bøker kan kalles kulinariske reiseguides eller reisekokebøker. Allergikokebøker har blitt brukt som betegnelse når det gjelder kokebøker henvendt til folk med en lang rekke forskjellige allergier.

Noen kokebøker vektlegger enten økonomi (mat for en rimelig penge), sunnhet, smak, utseende og nyhet. Også gamle kokebøker har gjennom tidene introdusert “nyheter, nye tekniske og kjemiske hjelpemidler (elektrisk komfyr, bakepulver) og nye råvarer (poteter, tomater, kaniner, sopp, rosiner, bananer). [...] Dessuten kommer det stadig til nye brukergrupper (sjøfolk, soldater, turfolk, hybelboere, skoleelever, norskamerikanere, vegetarianere, menn og barn).” (Henry Notaker i *Bokvennen* nr. 4 i 2001 s. 54)

Kokebøker for barn kan ha gjennomgangsfigurer som barna kjenner godt. Eksempler er Walt Disney m.fl.s *Mikke Mus kokebok* (på norsk 1976), Hanne Blochs *Ole Brumms kokebok* (på norsk 2003) og Albert Uderzo og Marie-Christine Crabos' *Cooking with Asterix* (1992). I Roald Dahl og Quentin Blakes *Slyngelmat og ramperetter* (på norsk 2003) opptrer personer fra mange av Dahls bøker sammen med oppskrifter med underlige navn.

“Trym Johnsen Sibeko: *Kokken Trym*. Kagge. Årest yngste kokebokforfatter er ti år gamle Trym Johnsen Sibeko, som har skrevet *Kokken Trym*. Han fikk lyst til å lage en kokebok av barn og for barn etter at han lærte å lage posesuppe på skolekjøkkenet. I denne boka lager han god hverdagsmat som passer for barn, og oppskriftene er tydelig og greit forklart. En godt laget og tradisjonell kokebok.” (*Oppland Arbeiderblad* 17. desember 2014 s. 22)

Mange kokebok-forfattere “legger vekt på at de bygger på erfaring, og en del polemiserer mot tidligere kokebøker. De understreker at de er presise, gir nøyaktige mengder av de ulike ingrediensene, opplyser hvor mange personer maten er beregnet for, alt sammen fordi disse bøkene ikke i første rekke er ment for erfarne

husmødre, men for uerfarne, rådvile, uøvede, unge og nygifte.” (Henry Notaker i *Bokvennen* nr. 4 i 2001 s. 54)

I mesterkokk-kokebøker er det anerkjente kokker som jobber i velrenommerte restauranter, har vunnet priser e.l. som forklarer og beskriver. Et eksempel: Den britiske kokken Marco Pierre Whites *White Heat* (1990) “er en av de mest innflytelsesrike kokebøkene de siste tiårene. [...] Oppskriftene er milelange, med stor vekt på bittesmå, kjedelige tekniske detaljer som ikke får maten til å smake bedre; sånne ting man kan tvinge sine mange lærlinger til å gjøre i et restaurantkjøkken, men som er helt meningsløse å forsøke å gjenskape hjemme. [...] I dag er det ikke noe nytt ved at kjøkkensjefer er kjente. Noen av dem har samme status som rockestjerner, eller høyere. De kan bli avbildet på motorsykel, eller med bar overkropp. Men en forskjell – det Marco ikke forutså – er at de nesten alle er kjente *for* noe. Noma-sjefen Rene Redzepi er kjent for å ha revolusjonert det nordiske kjøkkenet. Alex Atala er kokk og antropolog i ett, og utforsker smakene av Amazonas. Heston Blumenthal er forskeren som gjorde kjøkkenet til et laboratorium. Dan Barber leder diskursen om ressursbruk, ernæring og økologi fra kjøkkenet sitt. Selv Jamie Oliver, som ble et fenomen fordi han mer eller mindre tilfeldigvis endte opp på fjernsyn, har markert seg som en viktig aktivist, fanebærer for en britisk matrevolusjon i de tusen hjem, skoler og institusjoner. Samtidens største kjøkkensjefer er smarte, de bryr seg om noe, de lager faglige fellesskap, utveksler ideer. Kjøkkenene på de beste restauranter produserer kunnskap, og publiserer sine funn. Det forrige tiårets viktigste restaurant, El Bulli, er gjort om til et forskningsinstitutt.” (Andreas Viestad i *Morgenbladet* 19. – 25. juni 2015 s. 58-59)

Noen bøker er hybrider av religiøse-filosofiske innføringsbøker og kokebøker. Eksempler er Sallyann J. Murpheys *The Zen of Food: A Philosophy of Nourishment* (1998) og Ou Baholyodhins *Living with Zen: Interiors, Gardens, Food* (2000). Det kan være en flytende overgang til ernæringsbøker og livsstil-litteratur.

Det som skal smake godt, må også presenteres godt, med nyanserte adjektiv og fristende fotografier. De fleste kokebøker er i våre dager illustrert med fargefotografier. Noen bøker har fargekoder for å skille mellom ulike retter, plastlommer til å legge egne oppskrifter i m.m.

“Si meg hva slags matbøker du kjøper, og jeg skal si deg hvem du prøver å være. I 2005 ble det utgitt godt over 100 bøker om mat og drikke her til lands. Og det var ikke noe uvanlig år; antallet utgivelser var omtrent det samme året før. Men er det bare lysten på saltbakt laks og vaktler med honningsennep som ligger bak denne veldige bokstrømmen? Eller er det andre grunner til vår grådige appetitt på matbøker? [...] Og maten er blitt en måte å definere oss selv på. Vi blir det vi spiser – på så mange vis. Vi framstår som en helt annen om vi spiser fransk due på lørdagskvelden i stedet for gresk salat. Så er det kanskje derfor det er et marked for alle disse bøkene? For matbøker handler selvsagt egentlig om noe helt annet enn

mat. Hver bok har framfor alt sin oppskrift på en måte å leve på, og hvordan en best kan koke suppe på drømmen om det gode liv som passer akkurat min smak. Derfor er det feil å si at det utgis for mange matbøker. Snarere utgis det for mange for like matbøker. [...] Poenget er selvfølgelig at matbøker ikke lenger hører kjøkkenet til. Vi er mange som etter hvert bruker dem til sofalesning og sengelektyre. Ikke nødvendigvis for å planlegge middagen dagen derpå, men for å lulle oss inn i drømmen om familielykken på kjøkkenet, drømmen om det store selskapet og den uendelig gode samtalen rundt spisebordet, drømmen om den vellykkede vinreisen sørover med gode venner – eller drømmen om å koble oss til en meningsfull fortid og de ekte verdiene i livet, og som kanskje kan gjenskapes ved hjelp av en smule tradisjonsinspirert brødbakst?” (Geir Vestad i <http://www.prosa.no/artikkel.asp?ID=50>; lesedato 09.12.09)

“Walk into any bookstore or surf the Internet, and there, displayed like tomatoes or ripe fruit, are the published cuisines of Asia, South America, Europe, and fusions of those, plus newly specialized subcategories of our fascination with eating: in addition to dessert, fish, barbeque, soup, and bread, we find regional, gendered, dietary, and erotic cookbooks such as *50 Ways to Feed Your Lover*, *Intercourses*, *Love To Eat*, *Eat To Love*, and *Food as Foreplay*. [...] Cookbooks, while they may be full of good recipes, useful in themselves, fulfill another function for the upper middle-class consumers who purchase them, one more attractive for publishers because it takes us beyond necessity, into the realm of surplus and hence profits. Glossy, lushly illustrated, these cookbooks sell, not instructions for basic food preparation, but themselves as objects to be consumed as status symbols.” (Holt-Fortin 2002)

Den første kokeboka publisert i USA av en amerikaner var Amelia Simmons’ *American Cookery* (1796). Den hadde formuleringen “Adaptated to this country and all grades of life” i blokkbokstaver nesten nederst på tittelbladet (Marzio 1976 s. 584-585).

“De første to kokebøkene i Norge kom i 1831, flere hundre år etter de fleste europeiske nasjoner. Den første kokebok i trykt form kom i Italia på slutten av 1400-tallet, mindre enn 20 år etter trykkekunstens start. Den var på latin. Innen 1525 hadde alle de største nasjonene kokebøker på egne språk: italiensk, fransk, engelsk, tysk, spansk, katalansk og nederlandsk. Innen 1700 fikk også en rekke andre land kokebøker: Polen, Ungarn, Danmark, Sverige, Portugal, land som alle for kortere eller lengre tid var stormakter med innflytelse utenfor sine nåværende grenser. I Norge er det en del verker fra 1700-tallet som faller inn under diverse former for gastronomisk litteratur, men ingen av dem er regelrette kokebøker. [...] Den mangfoldige generaldirektør Christoffer Hammer, som skrev flere skrifter om poteter, akevitt og annet, etterlyste en norsk kokebok på 1770-tallet. Han skrev også selv en slik bok, basert på utenlandske oppskrifter, akkurat som så mange av overklassens kvinner gjorde på den tiden. Men ingen av dem ble trykt.” (Henry Notaker i *Bokvennen* nr. 4 i 2001 s. 50-51)

Eventyrsamleren Peter Christen Asbjørnsen publiserte kokeboka *Fornuftigt Madstel* (1864) under pseudonymet Clemens Bonifacius. Han ville “modernisere” den tradisjonelle norske matlagingen, og skrev bl.a. om bruk av is-skap, røyking av mat og hermetisering. I bokas forord angrep han måten folk flest lagde grøt på, noe som førte til den såkalte “grautstriden”, der sosiologen Eilert Sundt var en av hans motstandere (det finnes en karikaturtegning fra samtida med Asbjørnsen og Sundt). *Fornuftigt Madstel* “var et forsøk på å bringe ny, vitenskapelig kunnskap inn i folks hverdagsstell. [...] I kokeboka prøvde Asbjørnsen å erstatte franske lånord med norske, men det slo ikke igjennom. Så vi sier fortsatt *koteletter* og *saus* framfor *ribbebiter* og *duppe*. Men *potet* tok til gjengjeld raskt over for dansk *kartoffel*, også i skrift.” (*Språknytt* nr. 4 i 2013 s. 21) Asbjørnsen oversatte også utenlandske kokebøker til norsk.

“Hanna Winsnes’ kokebok, *Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen*, ble første gang utgitt i 1845. Den regnes som et viktig verk i norsk kulturhistorie fordi den gir et bilde av datidens velstående husholdninger. I tillegg til en rekke oppskrifter inneholder boken råd om nesten alt en husmor på en stor gård måtte kunne: husdyrhold, hvordan behandle tjenestefolk, rengjøring, slakting, sylting, baking, såpekoking osv. Kokeboken er kommet i en rekke opplag gjennom årene, men er nok i dag mest kjent på grunn av Arne Garborgs berømte essay *Hanna Winsnes’s kokebog* fra 1890. [...] hun skrev også fortellinger og dikt og var en viktig kulturpersonlighet i sin tid.” (<http://www.bokselskap.no/boker/kogebog/tittelside>; lesedato 05.12.11) En ny utgave av kokeboka utgitt i 2004 er “tilrettelagt av forfatteren Hilde Diesen, som er Winsnes’ tipp-tipp-oldebarn. Diesen har samlet et utvalg oppskrifter fra Hana Winsnes’ kokebok og fått kokken Sissel Kvello til å lage maten, skrive om og bearbeide oppskriftene slik at de passer dagens norske kjøkken.” (<http://www.abcnyheter.no/kultur/livet/050406/hanna-winsnes-kokebok>; lesedato 05.12.11) Diesen har også publisert en biografi om Winsnes.

Forfatteren Elise Aubert har fortalt at i slaktetida tronet hennes mor ved bordet og dirigerte arbeidet, “alltid bistått av Hanna Winsnes, Husmødrenes orakel, som lå oppslått ved hennes side” (sisert fra *Bokvennen* nr. 4 i 2001 s. 55).

“Hanna Winsnes kunne godt ha stått ved den ruvende jernkomfyren for enden av langbordet og puslet med en “Simpel Persesynte til Tjenestefolkene”. [...] Hanna Winsnes bodde på landet og hadde rikelig med gårdsprodukter som måtte brukes. Oppskriftene passet ikke alltid for fattige familier som måtte kjøpe alt. Det resulterte i en utfyllende samling av råd fra Hanna Winsnes: “Husholdningsbog for tarvelige Familier i By og Bygd”, som kom i 1862.” (*A-magasinet* 12. desember 1987 s. 35-36)

“Etter hvert som 1800-tallet gikk mot sin slutt, ble stadig nye samfunnsgrupper aktuelle som marked for kokebøker. Forfatterne henvendte seg bevisst til “hvermand”, til representanter for ulike klasser eller stender, også til arbeiderklassen.” (Henry Notaker i *Bokvennen* nr. 4 i 2001 s. 51)

“[D]e fleste registre i 1800-tallets norske kokebøker var bare en oppramsing av rettene i den rekkefølge de var plassert i boka. Dette gjaldt til og med førsteutgaven til Hanna Winsnes, men det ble endret til et alfabetisk register i senere utgaver.” (Henry Notaker i *Bokvennen* nr. 4 i 2001 s. 54-55)

Anne Borrel, Jean-Bernard Naudin og Alain Senderens har gitt ut en bok om den franske forfatteren Marcel Proust i egenskap av gourmet, med tittelen *Proust, det gjenfunne kjøkken* (oversatt til svensk med tittelen *Till bords med Proust*, 1992). Boka inneholder ca. 60 matoppskrifter. Brukerne kan f.eks. lage sine egne Madelaine-kaker. Mange utsøkte retter blir beskrevet i Prousts romaner, og kokeboka bygger på korte utdrag fra hans bøker. For eksempel er måltidene fra middagene i hans barndoms Grand Hotel i Cabourg “rekonstruert”. Guadalupe Riviera og Marie-Pierre Colles *Fridas Fiestas* (på norsk 1997) er en samling ”minner” knyttet til den meksikanske kunstneren Frida Kahlos overdådige måltider. I boka er det over 100 oppskrifter på Kahlo og hennes manns yndlingsretter. Den cubansk-amerikanske forfatteren Cecilia Samartin ga sammen med romanen *Mofongo* (på norsk 2010) ut en kokebok med “magiske” oppskrifter tilskrevet en av personene i romanen, oppskrifter i realiteten hentet fra forfatterens egen slekt på Cuba.

Karen Blixen, Sverre Dag Mogstad og Odd Ivar Solvolds *Til bords i Babettes gjestebud* (2004) er en “skjønnlitterær kokebok med fokus på måltidsfellesskapet. [...] Bordfellesskapet har evnen til å omdanne natur til kultur. Det skjer ved at måltidets ingredienser forvandles fra råvarer til vakre og smakfulle retter. Men det skjer i ennå større grad ved at deltakerne forvandles fra en gruppe enkeltindivider til sosiale fellesskap. [...] Boken inneholder Karen Blixens berømte novelle, Sverre Mogstad sine tolkninger og hele menyen inklusive mange god råd fra Odd Ivar Solvold.” (<http://www.adlibris.com/>; lesedato 01.10.13)

Henry Notaker har gitt ut bibliografien *Printed cookbooks in Europe, 1470-1700: A bibliography of early modern culinary literature* (2010).

Andre eksempler på kokebøker:

Betty Nürnberger: *Dukke-kokebok* (1896) – tysk bok som beskriver matretter som barn kan lage i små lekekjøkken

Maren Caroline Henriette Schønberg Erken: *Stor kokebok for større og mindre husholdninger: Kokning, bakning, syltning, vinlægning, slagting, hermetik, sykekost, menuer, anretninger* (1914) – Schønberg Erken hadde også en fast oppskrift-spalte i ukebladet *Urd*

Kåre Siem: *Kåres Nam-Nam-bok: Primitiv minikokebok for de absolutte nybegynnere, duster og kløner* (1974) – inneholder bl.a. oppskrift på speilegg

Laura Wathne, Alexandra Olsen og Marie Steensland: *Økonomisk kokebok* (1983) – i forordet blir ordet “rimelig” om mat brukt før “sunn og velsmakende”

Dagfinn Hov og Viggo Pedersen: *Den erotiske kokeboken* (1986)

Henry Notaker: *Til bords med Ibsen* (1994) – bl.a. med menyer fra utenlandske æresmiddager

Naomi Goodman, Robert Marcus og Susan Woolhandler: *Den gode kokeboken med Bibelens matretter* (på norsk 1995)

Mareno Storeide og Sissel Horndal: *Ro, ro til fiskeskjær: Kokekunst med fisk og sjømat* (1998) – kokebok illustrert med kunstneriske bilder av Sissel Horndal; oppskriftene er ordnet månedsvis gjennom et helt år

Nina Dreyer Hensley, Jim Hensley og Paul Løwe: *Vintermat* (1998)

Ingrid Espelid Hovig: *Julemat* (1998)

Kåre Vidar Pedersen: *Det smaker av vilt* (1998) – inkluderer jaktopplysninger, info om parteringer av viltet og lignende

Siri Reuterstrand (Red.): *Vilt og fisk: Jegerens og fiskerens kokebok* (1998)

Angela G. Grant: *Amerika* (1998) – amerikanske matoppskrifter; i bokserien Cappelens internasjonale kjøkken

Rose Gray og Ruth Rogers: *Enkelt, elegant, italiensk fra The River Cafe* (på norsk 1998) – oppskrifter fra en suksessrik italiensk restaurant i London

Sverre Aurstad og Jan Swensson: *Mannfolkmat* (1998) – “matoppskrifter for fiskeren eller forførerer, forsørgeren eller asfaltcowboyen”

Linda Collister: *Bak med sjokolade* (på norsk 1998)

Elsa Petersen-Schepelern: *Mat i leirgryte* (på norsk 1998)

Arabella Boxer: *Urter: 170 fristende oppskrifter med friske urter* (på norsk 1998)

Julia Della Croche: *Pasta* (på norsk 1998)

Inga-Britta Sundqvist: *Vegetarisk kokebok* (1998)

Else Lill Bjønnes: *Glutenfri mat: Sunt og godt* (1998)

Andreas Viestad: *Bordet fanger: Kokkekunst for unge mennesker* (1999)

Ulla-Lena Huser og Lena Ásgeirsdóttir: *Den bærbare kokeboken* (1999) – i lite format og med spiralinnbinding

Margit Veia: *Hjemmelaget spedbarnsmat* (1999)

Geir Erik Henriksen, Odd-Joar Eide m.fl.: *Sult* (1999) – kokebok fra et trendy spisested på Grünerløkka i Oslo

Trond Moi, Tore Gjesteland og Craig Whitson: *Jazzpizza* (1999) – kunne kjøpes med en jazz-cd og et rabattkort til en av forfatterens restauranter

Mary Barber, Sara Whiteford og Lori Lyn Narlock: *Cocktail Food Deck: 50 Finger Foods with Attitude* (2003)

Anne Lene Lie: *Petter Dass' gjestebud: Nordnorske mattradisjoner gjennom 1000 år* (2005)

Gunn Helene Arsky, Cathrine Borchsenius, Lise von Krogh m.fl.: *Spis deg frisk fra A til Å: Mat som styrker og lindrer* (2006)

Linda Gassenheimer: *Passe mett: Gå ned i vekt med riktige porsjoner* (på norsk 2007)

Ingrid Espelid Hovig: *365 sunne middager på en halv time* (2008)

Arthur Schwartz og Ben Fink: *Arthur Schwartz's Jewish Home Cooking: Yiddish Recipes Revisited* (2008)

Lincoln Jefferson, Mike Cooper og Eirik Myhr: *Bare 10 minutter: Enkle, deilige retter det bare tar ti minutter å lage* (på norsk 2008) – mat for folk med tidsklemme

Linda Doeser, Mike Cooper og Lincoln Jefferson: *Bare 4 ting: raske, deilige oppskrifter med bare 4 ingredienser* (på norsk 2008)

Mike Cooper og Eirik Myhr: *Bare 100 kalorier: Enkle og deilige retter som gjør deg mett og lett* (på norsk 2008) – kaloriberegnet mat

Jonna Anne, Mary Straus og Shawn Messonnier: *The Healthy Dog Cookbook: 50 Nutritious & Delicious Recipes Your Dog Will Love* (2008)

Wenche Andersen: *Hyttemat* (2010) – retter som er praktiske å lage på et enkelt hyttekjøkken

Claus Meyer: *Almanak* (2010) – sesongbasert kokebok; “Med utgangspunkt i årets gang og sæsonernes skiftende råvarer tilbyder bogen mere end 1.000 oppskrifter”

Tina Marie Dingsøy Vik og Øyvind Vestrheim: *Arktisk kokebok: Med to kokker i isen* (2011) – retter med råvarer fra arktiske strøk

Gert Nygårshaug og Torgrim Eggen: *Vår ære og vår mat* (2012) – oppskrifter blandet med tekster med forfatterens romanfigurer, samt om matens betydning for litterær research

Susanne Kaluza: *Juksekokkeboka: Snarveier til god mat* (2013)

Bent Stiansen: *Søndagsmiddag* (2016)

Coelius Apicius' kokebok *Apicius Coellii* er et romersk verk, trykt første gang i 1498. Det er uvisst hvem forfatteren var, f.eks. om han var kokk eller lege. Gjennom historien har kokekunst og medisin vært tett sammenknyttet. I senmiddelalderen var kokebøker en del av den litteraturen som leger stadig konsulterte for å kurere personer (Laurioux 1997 s. 60).

Som den eldste tyske kokeboka regnes *Würzburger Kochbuch* fra ca. år 1350. I renessansens Italia ble det utgitt kokebøker som tematiserte mange sider ved et måltid, ikke bare matlagingen, men også f.eks. rekkefølgen av rettene og serveringen (Laurioux 1997 s. 37).

Manuskriptet *The Forme of Cury* fra ca. år 1390 “is one of the oldest known instructive cookery manuscripts in the English Language. It is believed to have been written at the end of the fourteenth century by the master-cooks of Richard II (1377-1399). The manuscript is in the form of a scroll made of vellum – a kind of fine calfskin parchment. It contains 196 recipes. The word ‘cury’ is the Middle English word for ‘cookery’. The preamble to the manuscript explains that the work has been given the ‘assent and avyusement of Maisters and phisik and of philosophie at dwelled in his court.’ (‘approval and consent of the masters of medicine and of philosophy that dwelt in his (Richard II’s) court.’) This proud acknowledgement illustrates the ancient link between medicine and the culinary arts. The author states that the recipes are intended to teach a cook to make everyday dishes [...] ‘The Forme of Cury’ is the first English text to mention olive oil, cloves, mace and gourds in relation to British food. Most of the recipes contain what were then luxurious and valuable spices: caraway, nutmeg, cardamom, ginger and pepper. There are also recipes for cooking strange and exotic animals, such as whales, cranes, curlews, herons, seals and porpoises.” (<http://www.bl.uk/learning/langlit/booksforcooks/med/blancmanghome/blankmang.html>; lesedato 28.11.13)

Den anonymt utgitte engelske kokeboka *A Proper New Booke of Cookery* (1575) “provides recipes for a range of dishes including broths, roast meats, pies and preserves. The late 16th century was the first time that cookery books began to be published and acquired regularly. It was also the first time that cookery books were directed at a female audience. However, literacy rates among women were very low, so it is likely that these books would only have been purchased by the privileged few. In any case, only the higher echelons of society would have had regular access to valuable key ingredients such as sugar, spices, hothouse-grown fruits or plentiful livestock. It is also in this period that cookery book writers begin to provide practical instructions of the kind we would recognise in the recipe books of today. The advice provided in *A Proper New Booke of Cookery* is relatively detailed: quantities are described in spoonfuls, dishes and ladlefuls; cooking times are outlined; in a recipe for a ‘tarte of chese’, sliced hard cheese should be soaked in sweet milk for three hours the scum needs to be removed from the surface of a ‘stew after the Guyse of Beyonde the Sea’; and ‘Applemoyse’ may be sprinkled with biscuits of cinnamon and ginger before serving.” (<http://www.bl.uk/learning/langlit/booksforcooks/1500s/maryhome/primroses.html>; lesedato 08.11.13)

“Thomas Dawson wrote a number of popular and influential recipe books including *The Good Huswifes Jewell* (1585), *The good Hus-wifes handmaid for the kitchen* (1594), and *The Booke of Carving and Sewing* (1597). The books covered a broad range of subjects, such as general cookery, sweet waters, preserves, animal husbandry, carving, sewing and the duties of servants. The late sixteenth century was the first time that cookery books began to be published and acquired with any sort of regularity. It is also the first time that cookery books were directed at a female audience. However, literacy rates among women were very low, so it is likely that these books would only have been purchased by the priveledged few. In addition, only the higher echelons of society would have had regular access to valuable key ingredients such as sugar, spices, hothouse-grown fruits or plentiful livestock. Dawson took many of his recipes from the long-established practices of courtly kitchens. A number of the recipes are directly attributed to noblemen and women. For example, page 12 of *The good Hus-wifes handmaid for the kitchen* tells of ‘How to keep Lard after my Lord Ferries way.’ It is in this period that cookery book writers begin to provide practical instructions of the kind we would recognise in recipe books of today. In *The good Hus-wifes handmaid*, for example, quantities are given in quarts, spoonfuls, handfuls, pints, gallons, pounds and ounces. And directions are given in great detail. The reader is instructed to strain, beat in a mortar, heat until ‘luke warm’ or ‘boyling hot’, soak, season, spread with a feather, chop very small or ‘perboile’. An oyster pie must stand for half an hour before the gravy is added. The hardest apples are said to be better for baking. And in a recipe for ‘a pie to keep long,’ the reader is told, ‘the longer you keep them, the better wil they be.’ ” (<http://www.bl.uk/learning/langlit/booksforcooks/1500s/lardhome/lard.html>; lesedato 07.11.13)

“Robert May was born in 1588 and came from a family of distinguished chefs. At the age of ten he was sent to Paris to continue learning his trade. He then spent seven years as an apprentice in London. Throughout his long life he cooked for many members of the British aristocracy. The *Accomplisht Cook* was written in 1660 when May was already 72 years old, and in it he shares his experiences and many secrets of his profession. The book was written in the year of the restoration, and May wrote that his recipes ‘were formerly the delights of the Nobility, before good housekeeping had left England.’ His books give directions for many extravagant dishes, including a pastry stag filled with blood-like claret, a tortoise stewed with eggs, nutmeg and sweet herbs, and a ‘pudding of swan’ made with rose water and lemon peel. May was aware, however, that many of his readers would have lacked the wealth to afford such luxuries, and so many of the dishes are relatively modest. In the preface to *The Accomplisht Cook* he writes of his recipes, ‘I have so managed them for the general good, that those whose purses cannot reach to the cost of rich dishes, I have descended to their meaner expenses, that they may give... a handsome and relishing entertainment in all seasons of the year.’ May intersperses English recipes with those from France, Spain, Portugal, Italy, Turkey, and Persia. Although he was clearly indebted to the French masters, he was careful not to overplay their influence, and thus run the risk of offending his English readership. Consequently, in the preface to *The Accomplisht Cook* he scoffs at the French, writing of how ‘by their insinuations, not without enough of ignorance, [they] have bewicht some of the gallants of our nation with epigram dishes... their mushroom’d experiences for sauce rather than diet, for the generality howsoever called A-la mode, not so worthy of being taken notice of.’ ” (<http://www.bl.uk/learning/langlit/booksforcooks/1600s/birdhome/birdsinapie.html>; lesedato 07.11.13)

“Det er knyttet utallige anekdoter til Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière (1758–1838) og hans livsførsel. Grimods bidrag til gastronomisk litteratur er den velskrevne *L’almanach des gourmands* (Feinschmeckernes almanakk), som han utga i åtte bind mellom 1803 og 1812. [...] *Feinschmeckernes almanakk* inneholder alle tenkelige kommentarer til mat, matvarer, produsenter, forhandlere og ikke minst – restauranter. Det er verdens første restaurantguide! Med masser av oppskrifter, alle formulert med uslåelig veltalenhet. I tillegg en mengde fyndord, maksimer og karakteristikker, som denne, om Lyons kvinner: “Den enkleste av Lyons husmødre kunne med hell undervise hovedstadens største kjøkkenkunstnere.” Om stillhet rundt bordet: “Taushet blant gjester er tegn på dyp misnøye”, og om magen: “En autentisk gourmands mage bør være som festningsbyenes pansrede rom, det vil si bombesikre.” I kjølvannet av almanakkens enorme suksess utgir Grimod fra 1806 av også den månedlige *Journal des Gourmandes et des Belles* (Skjønnhetenes og storspiserens avis), med rapporter fra middager i Hôtel Grimod de la Reynière. I 1808 kom *Manuel des amphitryons* (Vertens håndbok). Grimod fullfører dessverre aldri oppslagsboken *Dictionnaire de la cuisine*. Det ble Alexandre Dumas d.e. som gjorde det.” (*Morgenbladet* 25. – 31.

desember 2013 s. 45) Giles MacDonogh har gitt ut boka *A Palate in Revolution: Grimod de la Reynière and the Almanach Des Gourmands* (1987).

Alexis Soyers *Shilling Cookery for the People* (1855) “describes a 'simplified way of making coffee'. The reader is encouraged to save used coffee grounds, and to re-use them the following day. Soyer writes of a tea party he recently attended in St Giles, one of London's poorest districts, at which he offered his hosts a coffee-making lesson. The occasion is described in romantic terms: Soyer is 'received like a princess in a fairy land' into a room ornamented with wall flowers and 'pyramids of muffins and crumpets'.[...] A Shilling Cookery for the People is full of practical advice, based on the assumption that many readers could not afford the ingredients for complicated recipes. The book is typical of Soyer's desire to democratise the rules of cookery – bringing to the masses techniques that in France were part of an everyday culinary vocabulary. [...] Much of the book is in the form of personal letters written to friends, creating a cosy and somewhat romantic authorial voice [...] Soyer devoted much of his life to a number of philanthropic projects. He worked on Irish famine relief, creating the first properly designed soup kitchen. And he worked with Florence Nightingale in the Crimea, improving the diet of wounded soldiers. The Morning Chronicle said of Soyer, 'he saved as many lives through his kitchens as Florence Nightingale did through her wards.'” (<http://www.bl.uk/learning/langlit/booksforcooks/1800s/coffeef/lessons.html>; lesedato 14.11.13)

Isabella Beeton's *The Book of Household Management* (1861) “was a huge success, and has remained in print ever since. It not only contains over 2000 recipes, but is also a complete guide to running a household. The information provided is systematic and diverse: how to judge the character of your servants; the best way to roast a guinea pig; how to cultivate a good temper; how to make Christmas plum pudding in a mould; how to fold napkins into slipper and cactus shapes; how to revive flowers after packing; how to cure a cold. The majority of the recipes are accompanied by detailed information on natural history, traditional farming methods, and the cultural usage of key ingredients. Beeton's instructions are easy to understand and are full of plain commonsense. Her recipes are simple, do not require intricate techniques, and do not contain complex sets of ingredients. Indeed, many of Mrs Beeton's critics believe her book to be the essence of Victorian blandness. For instance, she is notorious for advising the reader to turn vegetables into grey mulch, one recipe recommending boiling carrots for 1 to 2 hours! In the preface to the book, Mrs Beeton spells out her fundamental objective – namely to teach housewives how to please their husbands via successful and efficient household management. 'I have always thought,' she writes, 'that there is no more fruitful source of family discontent than a housewife's badly-cooked dinners and untidy ways. Men are now so well served out of doors – at their clubs, well-ordered taverns, and dining-houses, that in order to compete with the attractions of these places, a mistress must be thoroughly acquainted with the theory of cookery, as well as be perfectly conversant with all the arts of making and keeping a comfortable home.' 'The Book of Household Management' was catering for the

increasingly frenetic lifestyle of an expanding middle class. Many of its readers will have been entering into an unfamiliar way of life, having recently stepped up the social scale, and the book offers all sorts of essential advice: how to choose friends and acquaintances; how to dress; how to receive morning calls, or to seat guests at the dinner table. However, Mrs Beeton made it plain that the mistress of the house was not expected to dirty her hands. Instead she should delegate responsibility – the majority of Beeton's instructions are designed to be carried out by servants. The book contains meticulously detailed advice on the duties of a wide variety of staff – cooks, dairy maids, nurse maids, valets, lady's-maids, footmen and the like – all of whom would have been expected to operate under the watchful command of their employer.” (<http://www.bl.uk/learning/langlit/booksforcooks/1800s/dessertsf/desserts.html>; lesedato 14.11.13)

“Henriette Schønberg Erken (1866-1953) var husholdningslærer og forfatter av “Stor kokebok for større og mindre husholdninger”, som kom i flerfoldige opplag og hadde solgt, per 1951, 230.000 eksemplarer. Hun var del av husmorideologien i begynnelsen av forrige århundre, en retning der kvinner ønsket å profesjonalisere og understreke viktigheten av arbeid i hjemmet.” (*Klassekampens* bokmagasin 28. september 2013 s. 4) “Mellom 1912 og 1914 utkommer “Stor kokebok for større og mindre husholdninger” for første gang, i form av en serie abonnementshefter. Da er hun allerede godt etablert som lærer og kokebokforfatter, blant annet med “Kokebok for sparsommelige husmødre i by og bygd” fra 1905. Den ble også utgitt i to opplag på finsk.” (Torgrim Eggen i *Klassekampens* bokmagasin 28. september 2013 s. 4-5)

“I 1891 begynner Henriettes lillesøster Mathilde Schønberg en håndskrevet oppskriftbok. Et stykke ut i boken blir Mathildes skrå håndskrift erstattet av en annen, rakrygget, der skriftløkkene er skravert på innsiden. Skriften minner om Henriettes, slik vi senere ser den i en eksamenstabell fra tidlig 1900-tall. Vi får tro det er henne. Den første oppskriften med den rake håndskriften er “Mamas Berlinerkranse”. Også Henriette har oppskrifter fra “mama” og andre kvinner i bekjentskapskretsen: Fru Schous thekage; fru Worm Müllers jødekager. Slike håndskrevne oppskriftsamlinger var vanlige på 1800-tallet, og ikke bare da.” (Maria Berg Reinertsen i *Klassekampens* bokmagasin 28. september 2013 s. 11)

I *Stor kokebok for større og mindre husholdninger* beskriver Schønberg Erken bl.a. “fremgangsmåten for å tilberede en ekte “Potage à la tortue”, der “skilpadden bør være fet og så frisk som mulig – spillevende”. Men den nye tiden siver også inn. På 1920-tallet kom smørbrødene inn, og fyller etter hvert mange sider i kokeboka. I 1929 er det 35 smørbrødsoppskrifter. [...] Schønberg Erkens kokebok vitner fremdeles om en kakebaking som etter vår tids målestokk nærmest må regnes som industriell. Spesielt oppunder jul, selvfølgelig. Ingen kan helt svare på hvordan julekaken fattigmann (eller fattigmannsbakkels) fikk sitt navn. Det er i hvert fall ganske misvisende. Den inneholder både fløte, smør, sukker, konjakk og mengder av egg. Hvor mange egg skal det være i en fattigmannsdeig? I Schønberg Erkens

første kokebok fra 1895 skal det være 30 egg i den riktignok enorme fattigmannsdeigen. Da er eggehviten tatt med, men i “Stor Kokebok” fra 1914 krever hun 30 eggeplommer og ingen hviter (ellers blir de “langtfra saa gode”). Ifølge en forbruksundersøkelse fra Statistisk sentralbyrå i 1906 hadde arbeiderfamilier på Østlandet et gjennomsnittlig forbruk på 36 egg per person i året. Hos de fattigste hadde en familie på seks *et samlet forbruk* som omtrent tilsvarte Schönberg Erkens ene kakeoppskrift, ifølge [Maria Berg] Reinertsen, som samvittighetsfullt har regnet ut eggforbruket ut fra datidens priser og gjennomsnittsvekten på egg slik den oppgis i bøkene. Slik kan julebakst fortelle om klasseskiller. Men jammen finner vi ikke i 1949-utgaven av “Stor Kokebok” hele *tre* oppskrifter på fattigmannsbakkels: den famøse med 30 eggeplommer, en med 15 og en med 12. Det fins altså fattigmann for både fattig og rik. Krigshøsten 1939, i en av hennes årvisse kjøkkenkalendere, er den helt nede i fire eggeplommer. Da er det virkelig krisetid.” (Torgrim Eggen i *Klassekampens* bokmagasin 28. september 2013 s. 5)

“Fra 1914 til 1951 kom boken i 19 ulike utgaver, som til sammen solgte i mer enn 200.000 eksemplarer. Schönberg Erken er uten tvil Norges mest innflytelsesrike kokebokforfatter gjennom tidene. Men hun er mer enn det. I tillegg til *Stor kokebok* skrev hun mer enn femti andre bøker og pamfletter, hun holdt forelesninger og drev organisasjonsvirksomhet. Mer enn noen annen definerte hun vårt forhold til husarbeid og matlaging [i Norge] [...] Store begivenheter, som verdenskriger, fører til små opphold i ekstravagansen på kjøkkenet – som ellers kan være oppsiktsvekkende, grensende til det sjokkerende – og til bestselgende bøker om tema som “sylting uten sukker”. [...] Hva skjedde med tjenestepikene, som langsomt og umerkelig forsvant ut av oppskriftene? [...] det betyr mye hvordan en oppskrift er skrevet [...] avslører det noe om hvem den er skrevet for” (*Morgenbladet* 11. – 17. oktober 2013 s. 44).

“Once the production of recipes moved from the hands of individual women sharing recipes, perhaps as a gift for a new bride, to the publishing houses, the very nature of the books begins to change from use object to sign object. Reay Tannahill points out in *Food in History*, “As the middle class required their tables to reflect their status, traditional recipes were not adequate. Cookery books were the answer” (322). The very titles of early books like Eliza Acton’s *Modern Cookery for Private Families* published in 1845 and Isabella Beaton’s famous *Book of Household Management* in 1861 suggest the consumer’s concern with class issues: being modern and managing a household well. In 1896 Fannie Farmer published *The Boston Cooking-School Cook Book*. The idea that recipes from a cooking school were somehow superior to those from one’s mother and aunts may say all there is to say about the class aspirations of the consumers of such texts. Still an attempt was made to provide for the working classes, for whom the production of nutritious meals remained a life necessity, rather than an expression of class. Juliet Carson, in New York in the 1870s, published *Fifteen Cent Dinners for Workingmen’s Families*” (Holt-Fortin 2002).

Jean Reys *The Whole Art of Dining* (1921) “opens on to a world of glittering dining halls and lavish picnics. It aims to impart to the reader the intricate details of the dining habits and traditions of the decadent classes. As the author states in the preface, such knowledge is essential for ‘every host and hostess who aspires to distinction.’ Rey likens the successful dining table to a work of art, and emphasises the link between social status and dining etiquette: ‘to achieve a reputation in the giving of *recherché* dinner parties now-a-days is to become in a sense an international celebrity.’ He instructs the reader on a vast array of essential subjects: the most indispensable objects on the sideboard, ornaments or statuettes for table decoration, the best way to prepare different types of coffee, a waiter’s white gloves, ancient and modern banquets, wedding luncheons and ball suppers. Most of the book consists of bills of fare listing elaborate cuisine for formal entertainment. The book was written in an age of mass production, in which a growing sector of society was being encouraged to enter into a life of materialism and consumerism.” (<http://www.bl.uk/learning/langlit/booksforcooks/1900s/teahome/afternoontea.htm>; lesedato 11.11.13)

De italienske futuristene ville omskape kokekunsten (Arrighi 1956 s. 118). “Spiselig skiløper” er en oppskrift hentet fra den eksentriske kokebok fra 1932, *Futuristisk kokebok*, av Filippo Tommaso Marinetti (1876-1944) og Fillia Luigi Colomba (1904-1936). Oppskriften forløper seg slik: “Fryst gul sabayonnesaus i en skål. Over: Et lag pisket kremfløte. Mellom sabayonnelaget og kremen, appelsinskiver marinert i maraschino fra Zara. På den hvite overflaten legges lange skiver av banan, i midten en halv daddel fylt med Aurumlikør blandet med malte søte og bitre mandler. På hver side av denne retten som minner om ski: skiver av kandiserte frukter med en søt grissino i midten.” [...] Her [dvs. i kokeboka] beskrives for eksempel en “Ekstremistmiddag”, der det kun serveres dufter. [...] På restauranten Penna d’Oca (Gåsefjæren) i Milano den 15. november 1930 ble det ifølge Marinetti i anledning en futuristisk bankett servert “Oppmuntrende skum av Cinzano” og “Regn av spunnet sukker”, men også “Fet gås”, “Iskrem på månen”, “Guds tårer Gavi” og “Bacchusblod ricasolis marker”. [...] Manifestet for det futuristiske kjøkkenet sto i Torinoavisen *Gazzetta del Popolo* den 28. desember 1930.” (*Morgenbladet* 4. – 10. mars 2011 s. 40) “F.T. Marinetti utgav sin futuristiske kokebok i Italia, og den fant straks gjenklang i hele Europa gjennom utdrag og reportasjer.” (*Bokvennen* nr. 4 i 2001 s. 54)

“Hard Time Cookery was published in 1940 by the Association of Teachers of Domestic Subjects (now the National Association of Teachers of Home Economics). Although there is very little background information available for this text, it is clear that teachers felt they could provide a valuable service to the public during war time by offering advice on diet. In fact, during WWII nutritionists were instrumental in advising the government on how to design a healthy rationing system. As a result, the British population was given unlimited access to potatoes and bread, and could choose between other rationed items, although in practice these were limited. The discovery of vitamins was relatively new (vitamins A and

B were identified just before the outbreak of WWI), and so the notion of maintaining one's health with a balanced diet was unfamiliar to many. In 1917, when 2,500,000 men, from across the social spectrum, were given medical examinations, over forty percent of them were found to be unfit for military service - mainly due to malnourishment. Consequently, the government was compelled to invest time and money into dietary research. However, supplies during WWII were meagre – it is hard to be adventurous with a tin of corned beef and a loaf of bread. Nevertheless, *Hard-Time Cookery* does its best to outline systematically subjects such as 'the principles of diet,' 'the planning of meals,' budgeting, food constituents, the balancing of meals, and the effect of different vitamins and minerals on the body. Care is taken to describe in detail how different food constituents affect the body. For example information is given on foods that help repair the body, maintain health or provide energy. The authors also provide numerous tips on how to cope with food shortages, suggesting for instance, that chopped dates might replace sugar in puddings and cakes, or that butter and fat wrappers should be saved to grease basins and tins. Recipes include ingredients that would normally be discarded, such as stale bread or sour milk.” (<http://www.bl.uk/learning/langlit/booksforcooks/1900s/mealshome/planning.html>; lesedato 07.11.13)

Amerikanske Mary Frances Kennedy Fishers *How to Cook a Wolf* (1942) ble publisert i en tid med råvare- og matmangel i USA. Fischer “concentrates on making unorthodox, specific and pointed suggestions about cooking various types of food, soups, meats, vegetables, eggs, etc., and then includes several of her pet recipes in each category. [...] After giving a recipe for date pudding, she suggests that a soup and salad are sufficient with it and no meat or vegetables are needed to call it a dinner! And she has an unaccountable passion for that dreariest of all foods, baked apples. [...] One of the charms of “How To Cook a Wolf” over and beyond any practical use of the recipes included is Mrs. Fisher's wry humor. She tells amusing stories between dishes and colors nearly every page with her own forthright, astringent personality. She insists that an old gin bottle kept in the icebox and filled at intervals with vegetable juices, fruit juices and canned fruit juices is a mighty handy thing and a bracing tonic. [...] She insists that boiling water too long before using it is a great mistake and deleterious to whatever is being cooked.” (<http://www.nytimes.com/books/98/01/18/home/fisher-wolf.html>; lesedato 12.09.13)

Amerikaneren Alice B. Toklas' *The Alice B. Toklas Cookbook* (1946) er en blanding av kokebok (med matoppskrifter og minner fra måltider), memoarer, selvbiografi, reisebeskrivelse og kulturhistorie. Toklas er kjent som den amerikanske forfatteren Gertrude Steins nære venninne i Paris. En sjangerhybrid er også Vera Kommissars *Jødiske gleder* (på norsk 1998) som både inneholder en innføring i hva jødedommen er og matoppskrifter til de jødiske høytidene.

Amerikaneren Julia Child levde lenge i Frankrike og ga ut bl.a. *Mastering the Art of French Cooking* (1961 og 1970; to bind). Denne boka var beregnet for et

amerikansk marked, og bidro til å endre amerikanske matvaner, særlig etter at Child ble en kjent fjernsynskokk på TV i USA. Regissør Nora Ephrons film *Julie & Julia* (2009) handler om Childs liv og arbeidet med kokeboka. “Julia Child and the Rombauers help make available and understandable sophisticated eating to a huge working-class population in the process of transforming itself into the middle class.” (Holt-Fortin 2002)

“Another favorite of the new middle class Boomers, *Moosewood* (in all its manifestations), with its line drawings, coarse paper, its lists of ingredients, and menu suggestions, attempts to look like a proletarian cookbook. Old hippies, who have sidled into the middle class, but who want to pretend that they remain connected to their counter-culture roots, purchase the *Moosewoods* to give themselves the illusion that they have not left the revolution behind. When, in fact, its vegetarianism, its emphasis on natural foods, its fusion of international recipes remain bourgeois to the core.” (Holt-Fortin 2002)

“Salvador Dalís ekstravagante kokebok *Les Dinners de Gala* (1973) [...] Oppskriftene i Dalís kokebok er tilnærmet normale, men med en piff som gjør dem til kunst. [...] For Dalí er det hele innskrevet i en surrealistisk verdensoppfattelse: “Jeg vet hva jeg spiser, ikke hva jeg gjør”. Og han fortsetter: “Alle mine erfaringer går gjennom mine innvoller”, “Enhver form for mat knytter jeg sammen med vesentlige estetiske og moralske verdier”. Og for å krone det hele: “Når jeg får en inspirasjon, arbeider den alltid videre i min mage.” [...] Som Dalí kunne jeg istemme: “Mitt sinn beskjeftiger seg alltid med mat”.” (*Morgenbladet* 25. – 31. januar 2013 s. 45) Dalis kokebok er “the stunning combination of gaudy 1970s opulence, abundance of ornate silverware and cutlery, extravagantly tacky table settings, morbid usage of taxidermy, and over-the-top sculpturing and plating of some of the most bizarre/frightening/delicious collages of foods, that allows for this spectacular glorification of one man’s gastronomical insanity. It’s over 300 pages of a literal smorgasbord! Full of paintings, drawings, photos, collages, sculptures, philosophies, recipes and food!” (<http://deathbydrone.blogspot.no/2009/12/les-diners-de-gala-salvador-dali-1971.html>; lesedato 06.08.13) En av oppskriftene kalles “The Breast of Venus”.

“Den franske forfatteren Marguerite Duras (1914-1996) vokste opp i Indokina og flyttet til Paris som 17-åring. Hun skriver intenst, kontant, med en refleksiv dybde som er ytterst sjelden [...] Et helt annet bilde får vi i en liten bok, *La cuisine de Marguerite* – “Marguerites kjøkken” fra 1999. Det var en bok som ikke fikk noe langt offentlig liv. Den ble utgitt av hennes sønn Jean Mascolo, som ville formidle et intimt, lykkelig og enkelt bilde av moren “i en hverdagslig aktivitet som hun ikke nølte med å karakterisere som like kreativt som det å skrive.” Han kaller morens kjøkken for folkelig og *conviviale*, det vil si sosialt, basert på samværs glede. Men utgivelsen ble etter noen uker stanset av Duras’ siste livsledsager og forvalter av hennes litterære arv, Yann Andréa. Som følge av den rettskraftige inndragelsen av boken er *Marguerites kjøkken* nå en kultbok, steindyr og vanskelig å få tak i. Jeg tar

mer og mer vare på mitt eksemplar. Det er en vakker heftet bok på drøye 60 sider, som ikke gir seg ut for å være noe annet enn det den er: et blikk inn i et kjøkken, med bilder, refleksjoner, sitater og oppskrifter. Den verdenskjente forfatteren viser en side av seg selv som ellers ikke så lett kommer til syne. [...] Oppskriftene er tidvis antydningvis og impresjonistiske, andre er preget av det indokinesiske kjøkken, atter andre av tradisjonelt fransk kjøkken. Her er “Kjøttboller à la Melina Mercuri”, “Kjøttgryte med oksehale Anne-Marie Derumier”, “Fransk bastardbortsch uten rømme”, “Madeiraskinke med spinat”, “Kalvenyrer i madeira”, “Landkylling med cider”, “Vichyssoise”, “Gaspacho”, “Breiflabb på amerikansk vis”, “Kinesisk salat” – som ikke kan lages, skriver Duras, om man ikke liker *nuoc-mâm* (den særegne asiatiske fiskesausen) da ingenting kan erstatte den. [...] Duras skriver i *La vie materielle* at det i hennes sommerhus i Neauphle-le-Château alltid hang en liste over ting som til enhver tid måtte finnes i huset. Listen er fotografisk gjengitt i den lille, forbudte kokeboken.” (Knut Stene-Johansen i *Morgenbladet* 5. – 11. juli 2013 s. 45)

Martha Rose Shulmans *The Food Lover's Atlas of the World* (2002) “explores the culinary traditions and cuisines of 90 countries and 43 regions of the world. A brief culinary history, a list of traditional staple foods, signature dishes and national drinks, and a sample menu are provided for each country, and Shulman concludes with a selection of 90 recipes from around the globe. [...] it provides a good, basic introduction to the native dishes and culinary traditions of different countries.” (<http://www.strandbooks.com/international/food-lovers-atlas-of-the-world>; lesedato 24.04.17)

Annemarta Borgens bok *Fisk fra kjøkkenet på Knatten* (1983) “er mer som man forventer at en kokebok skal te seg. Fremstillingen av fiskehistorikk er herlig lesning om fiskens betydning opp gjennom århundrene. Det er ikke mange fiskekokebøker i dag som har den vrien. Hun skriver om kjøkkenviner, som er hjemmelaget vin, til bruk i mat. For mange av oppskriftene inneholder vin, og Annemarta er en økonomisk bevisst kokk. Hun skriver også om krydder til fisk. Instruktivt og troverdig. Tidvis eksemplarisk kortfattet og lett forståelig, langt fra belærende. Men hele tiden personlig. Et innledende kapittel handler om supper. Her bruker hun en gammel, fransk grunnoppskrift, og ut fra denne komponerer hun klassisk bouillabaisse (og en Knatten-variant), mulligatawny, blåskjellsuppe (og en venetiansk variant), Cairngormsuppe og Cullen skink (begge med røkt kolje), krabbesuppe, sildegryn, bourride – og som tilbehør en oppskrift på *welsh rabbit*, ølkokt ost på stekt brød. Så følger kapitler om sauser og fiskemat, skalldyr og skjell, grønnsaker til fisk, rensing og tilberedning av fisk, om ferskvannsfisk, saltvannsfisk og til slutt en poetisk, avrundende side viet Knatten og feiringen av fangsten når snekken legger til og det er tid for “krabbedans”.” (professor Knut Stene-Johansen i *Morgenbladet* 11. – 17. oktober 2013 s. 44)

*Aktivistens kokebok* (2009) har ikke oppgitt forfattere, men er skapt i Blitz-kretsen i Oslo. “*Aktivistens kokebok* er blitzungdommens kokebok, utgitt på Blitz’ eget

forlag BlitzBok. 192 sider med i underkant av 90 vegan- og vegetaroppskrifter, illustrert med masse flotte bilder både av maten og av miljøet. Her er alt fra pålegg og middager til kaker og julemat, pluss praktiske råd og tips for et vegansk/vegetarisk kosthold. Forskjellige politiske innlegg i boka argumenterer for hvordan man redder verden og miljøet fra kjøkkenet og for nødvendigheten av ungdomshus som Blitz.” (<http://www.blitz.no/grupper/blitzbok>; lesedato 23.10.12) “Boken er inndelt i kapitler som på en selvironisk måte gjenspeiler en “blitzers” hverdag. Her finner du de beste grilloppskriftene til gatefesten, kaker til 8. mars og solid demoføde i tillegg til den mer kjente 1.mai frokosten. [...] Her fins det dessuten flere innlegg fra forfatterne selv og et spesielt historisk tilbakeblikk på kaféen skrevet av Stein Lillevolden. Dette er kanskje den mest nyskapende vegetar-kokeboken vi har sett på norsk noen sinne!” (<http://veg-veg.no/>; lesedato 23.10.12)

“Den kvinnelige motsatsen til det mannlige mekkekjøkkenet representeres av Lise Finckenhagen og Kristin Jacobsens *To kokker på hjemmebane* [2005]. Her er kjøkkenet fullt av unger, og likevel går det fint an å lage verdens beste quiche. Eller hul spagetti med verdens beste bolognesaus, som gjør ungene utrolig sølete rundt munnen, og akkurat da er fotografen der. Boka skriver seg inn i en tradisjon av matbøker som også er samværsbøker. Men enda mer enn vennskapet er det moderskapets kunst som her prises – med full kontroll over både ungeflokken og komfyren. For det er aldri snakk om stress på kjøkkenet hos Finckenhagen og Jacobsen, selv om det kryr av barn rundt beina på dem. Fotograf Morten Brun har fanget opp glimtene av glad hverdag med lekne og konsentrerte smårollinger i fellesskap med omtensomme, påpasselige mødre som lager skikkelig mat med gode smaker. Det er dette som er de bærende verdiene i boka. Og det er mødrenes – på grensen til klisjeaktige – evne til å takle hverdagen som gjør dette til en lettspiselig oppskrift på det gode familieliv. Som helhet er *To kokker på hjemmebane* blitt ei svært feminin bok. Kjøkkenet er mødrenes og barnas rike.” (Geir Vestad i <http://www.prosa.no/artikkel.asp?ID=50>; lesedato 09.12.09)

“I bunnen av ei bok som Tom Victor Gausdals *Husmannskost* ligger et nasjonalt prosjekt. Et av målene synes å være å bygge opp en norsk matidentitet – og en stolthet på vegne av nasjonale mattradisjoner. [...] det er ganske mange matbøker som framstiller det gode liv som en del av en nasjonal – eller lokal – identitetsprosess. I bunnen ligger en idé om at opplevelsen av identitet er knyttet til samhørigheten med ens eget sted, og at maten er en vesentlig del av denne samhørigheten. Gausdal klarer å styre utenom den mest uspiselige lovprisingen av nasjonalkosten som verdi, selv om han beveger seg helt på grensen. Men det er en del andre forfattere som går rett i fella. En av dem er Børge Ousland – eventyrer, polfarer og “friluftseksperter”, som det heter. Han debutterer som matbokforfatter med *Skrubbsulten*, og den er en god kandidat til prisen som den mest nasjonalsjåvinistiske av matbøkene i 2005. “Lykken med å bo i Norge er at vi relativt enkelt kan gjøre ting folk i sentrale deler av Europa bare kan drømme om,” skriver Ousland. Blant disse tingene er å dra på fjelltur, “fylle lungene med verdens friskeste luft”, og “benytte oss av det landet gir”. Slik blir *Skrubbsulten* først og

fremst et nasjonalromantisk prosjekt, fylt av tom svada (“Magien ved å dra på tur ligger i selve prosessen”) og veletablerte stereotypier (“Få land har så gode muligheter for sjøfiske som Norge”). Selvsagt må første oppskrift være “Torsk på norsk”, og det føles unektelig befriende å komme til “Gjedde på fransk vis”. For det viser seg at oppskriftene rommer tradisjoner fra mange land, men Ousland tillater seg likevel å kjøre helt ut sin lovprisning av det norske friluftslivet. Også gjedde på fransk vis smaker visst best der røyken fra bålet blander seg med verdens friskeste luft.” (Geir Vestad i <http://www.prosa.no/artikkel.asp?ID=50>; lesedato 09.12.09)

“Den sjåvinistiske forkynnelsen kan være minst like sterkt til stede i en del av mat-bøkene med lokalt nedslagsfelt. “At Nord-Norge gjennom flere hundre år har hatt en betydelig høyere matkultur enn andre deler av landet, er noe av det jeg ønsker å dokumentere i denne mathistorieboken.” Slik lyder det ikke ubeskjedne programmet til Anne Lene Lie i den kulturhistoriske matboka *Petter Dass’ gjestebud*, som er karakteristisk for både de sterke og svake sidene av denne spesielle matboktradisjonen. Her er rikelig av stoltheten på vegne av egne tradisjoner, som en venter å finne i en slik utgivelse – og noe av den er kanskje på sin plass. For boka rommer morsomme oppskrifter på skarv i vin, poste i av reinlever, margbein og jordstekt kje. Men påstanden om at Nord-Norge er “et av norsk matkulturs viktigste kjøkken”, forblir ubegrunnet.” (Geir Vestad i <http://www.prosa.no/artikkel.asp?ID=50>; lesedato 09.12.09)

“Vegetarforeningen står for utgivelsen av *Den norske vegankokeboken* [2011] [...]. Kokeboken er inndelt i kapitler som omfatter etikk og innføring i veganisme [...] *Den norske vegankokeboken* er mer enn en kokebok. Den ønsker å fungere som en innføring i veganisme som livsstil. Forfatteren Vilje Bech og Vegetarforeningen gjør storbom når de forsøker å representere grunnprinsippene i veganismen som ideologi, livsstil og etisk livsføring i bokens første kapitler.” (studentavisa *Argument* nr. 3 i 2012 s. 38)

Danske *Søren Gerickes Køkken-skole* (2003, med tegninger av Erik Hagens er beregnet både til skolebruk og for “sent utviklede barn” (utviklingshemmete). “Søren Gericke har i samarbejde med maleren Erik Hagens lavet en kokebog for børn, unge og kejtede voksne. Der er 37 enkle opskrifter på velsmagende mad [...] Til hvert kapitel er der en indledende side, og for hver opskrift er der først en side med tegninger af det, man skal bruge, køkkenredskaber, fra køkkenhylden og indkøbene. Derefter kommer selve opskriften, som er placeret på en side, der foldes ud til dobbelt størrelse. Det er en slags tegneserie på højst ni felter, og når sidste felt er fulgt til ende, er retten færdig. Bag i bogen er der et lærerigt kapitel om vand, med opfordring til at passe på det, der er et minileksikon over de forskellige ingredienser, og endelig er der gode råd, bl.a. står der: “Mobiltelefon hører ikke hjemme i et køkken. Tænk, hvis du tabte den ned i tomatsuppen!” [...] Sent udviklede børn har det på nøjagtig samme måde som jeg selv, de forstår det ikke, før de har rørt ved det. [...] det vigtige er så, at de har et tryghedsforhold, men det

gælder vist i øvrigt alle børn. Det er også vigtigt, at det er meget enkelt. Bogen skal ikke give mulighed for at vælge imellem en masse ting. Selvfølgelig er det ikke forbudt at bruge en grønnsag i stedet for en anden, men det må de selv finde ud af. Dog skal det være sådan, at hvis de følger Eriks tegninger, så har de det resultat, som opskriften gerne skulle føre frem til. Det er nemlig uhyre vigtigt, at børn får et hurtigt resultat, ellers taber de interessen.” (<http://bogmarkedet.dk/artikel/sjovt-lave-mad-gericke-b%C3%B8rn>; lesedato 25.08.14)

TV-kokken Delia Smiths *Frugal Food* (1976 og 2008) – om “nøysom mat” – “offers advice to those who want to save money on food while, at the same time, eating well. [...] Take advantage of ethnic supermarkets. If you live near to Indian or Chinese supermarkets, you will be able to buy vegetables much more cheaply than in the supermarkets, and a whole bunch of herbs will cost less than a few pre-packed sprigs. They are also a good source of spices and exotic ingredients such as tamarind, lemon grass and lime leaves.” (<http://www.deliaonline.com/news-and-features/frugal-food.html>; lesedato 24.04.14)

“Den er stor og vakker. Med seks bind, med mer enn 2400 sider, 25 kilo, er den mer enn en bok. Den er svaret på alt du har lurt på når det gjelder matlaging, og svært mange av de tingene som aldri kunne falle deg inn. Det er den nest viktigste boka om vitenskapen bak maten, og den viktigste og mest omfattende boka om moderne matlaging som noen gang er skrevet. “Modernist Cuisine – The Art and Science of Cooking”, Nathan Myhrvold (og co) sitt etterlengtede og mye omtalte magnus opum [...] Og så har han innredet omtrent et halvt mål med laboratorier og prøvekjøkken i et fabrikklokale i utkanten av Seattle. Der har han, sammen med Chris Young og Maxime Bilet – begge har jobbet på avantgarderestauranten The Fat Duck utenfor London – og et team på 20 kokker og vitenskapsfolk, brukt de siste åra på å sette sammen det som må være historiens mest omfattende kokebok. De seks bindene inneholder alt fra en grundig forklaring av tradisjonelle matlagingsmetoder til moderne teknikker. Det er også en slags historiebok, fra ilden ble oppdaget til de siste åras fascinasjon for høyteknologisk utstyr som sous vide-maskiner, romfartsinspirerte sentrifuger og vakuumkokere. [...] Kokker bruker ny kunnskap – fra universiteter, matvareindustrien, egen forskning – til å lage mat som verden aldri før har sett eller opplevd, med vidunderlige og underlige smaker og teksturer: En oliven som har blitt dekonstruert og rekonstruert, slik at den smaker som en oliven, men føles som noe merkelig og helt ukjent (El Bulli); en marengs som er stekt på en superkald “anti-stekeplate” på minus femti grader (Alinea i Chicago); egg og bacon-iskrem (The Fat Duck). På noen få år har maten beveget seg fra steinalderen til romalderen. [...] - Jeg har aldri skjønt dette med å skryte av at man lager maten sånn som bestemor gjorde, sa Myhrvold da jeg snakket med ham nylig.” (Andreas Viestad i *Dagbladets Magasinet* 5. mars 2011 s. 74)

“Fysiker Nathan Myhrvold forlot Microsoft til fordel for kjøkkenlaboratoriet. Fire år etter utgir han verdens største og mest luksuriøse kokebok. [...] Myhrvold legger

hånden nesten helt ned på induksjonstoppen (“perfekt temperaturkontroll”), passerer en kjøttsgag (“veldig skummel”) og en fryser som holder minus 62 grader celsius (“det har med krystalliseringen av vannet å gjøre”). Så peker han på sentrifugen til 150.000 kroner: - Denne er fire tusen ganger sterkere enn jordens tyngdekraft og brukes til å separere væske fra fast føde, for eksempel når vi lager erstepuré. Karbohydratene faller til bunns og den smakfulle saften blir liggende på overflaten. [...] Boken “Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking” utgjør seks bind, inkludert en vannavstøtende oppskriftsmanual.” (<http://www.dn.no/d2/d2mat/>; lesedato 21.10.13)

“Da den kom for noen år siden, var “Modernist Cuisine” det absolutt drøyeste verden hadde sett på kokebokfronten. Et fembinds verk på 2440 sider, med en totalvekt på 21 kilo og en prislapp på mer enn 3000 kroner, levert i en spesialdesignet kasse av pleksiglass. Bak sto norskættede Nathan Myhrvold [...] I fjor kom ei ny bok, forsøksvis tilpasset et mer normalt hjemmekjøkken. Med “Modernist Cuisine at Home” ville Myhrvold ville bringe avanserte tilberedningsteknikker, high tech kjøkkenutstyr og ekstrem gastronomisk kreativitet til “folket” [...] Nå foreligger boka som ebok-app for iOS og Android [...] tankegods og teknikker som benyttes av berømte kokker som Ferran Adria (El Bulli) og Thomas Keller (The French Laundry, Per Se). Sistnevnte bidrar for øvrig også i boka. [...] inkludert de lekre tverrsnitt-fotografiene der gryter i full kok er “skåret i to” slik at man kan se hva som foregår på innsida. Men det viktigste, når man kommer seg forbi de noe skremmende oversiktene over hva man bør ha på kjøkkenet for å bli en fullgod modernistisk hobbykokk, er oppskriftene. Her er det alt fra enkle og nyttige triks, som at et strøk med fiskesaus på biften før den vakuumforsegles og legges i kjøleskapet i tre dager, mørner kjøttet og skaper mye av de samme dype umamismakene man oppnår med tørrmodning hos slakteren. Men også håpløst avanserte oppskrifter jeg aldri ville orke å gå løs på – rent bortsett fra at jeg mangler en masse hardware. Som inspirasjon og øyeåpner er boka uansett på et annet nivå enn det meste som produseres i den inflatoriske kokeboksjangeren.” (Jan Omdahl i *Dagbladet* 1. desember 2013 s. 38)

Daniel Serra and Hanna Tunbergs *An Early Meal: A Viking Age Cookbook & Culinary Odyssey* (2013) “is more than just a Viking Age cookbook. It is a combination of a textbook on Viking Age culinary practices and mouthwatering recipes based on archaeological finds and experimental archaeology. The book is a result of a 15 year long collaboration between research and experiments of Daniel Serra, culinary archaeologist – experimental archaeologist and doctoral student – and the culinary skills and palate of Hanna Tunberg – foodie, sommelier and archaeologist. [...] A cookbook and culinary factbook based on what we know today about the Viking Age food culture. Both the recipes and the factbook part are based on finds, literary sources, other contemporary sources and experimental archaeology. In the first part of the book the authors presents the food of the Viking Age. They describe what one may have eaten during the Viking Age, how the food was prepared and the practices that surrounded eating the food. This chapter is

based on the yet to be finished doctoral thesis by Daniel Serra, archaeological finds from the period across Scandinavia and a range of various other sources. The second part is a cookbook presented as a journey through Viking Age Scandinavia with 42 different recipes divided into seven geographical areas. The recipes are based upon archaeological finds and experimental archaeology bound together by the combined archaeological and culinary expertise of Daniel Serra and Hanna Tunberg. Almost all dishes can be cooked just as easily in the kitchen as out in a re-enactors camp. In addition to the background material and the actual cookbook, there are some very interesting appendixes. Not only do we include an Encyclopedic part, which act as a quick reference guide to both food and cooking equipment, there will also be a list of plant finds and a reference for translation of plants, fish birds and other ingredients between English, Latin, Swedish, Danish, Norwegian and German.” (<http://chronocopiapublishing.com/books/early-meal-viking-age-cookbook-and-culinary-odyssey>; lesedato 17.06.16)

“Om en kokebok bare inneholder oppskrifter på grøntfor, er det en form for villedende markedsføring at det ikke er spesifisert på omslaget? Eller er det et tegn på en grunnleggende usunnhet i samfunnet at man føler seg litt snytt hvis det hverken står kjøtt eller fisk på menyen? Eller er rett og slett kokebokanmelderen i utakt med tiden, og forfatteren Anna Jones har sine ord i behold når hun kaller sin andre kokebok, der det ikke er så mye som en liten ansjos å finne i de drøyt 150 oppskriftene, *A modern way to cook?* [2015] [...] Jones’ oppskrifter er lettlagde og sunne, og hun forklarer hendig nok hvordan de kan gjøres både veganske og glutenfri. Om dette virkelig er den moderne måten å lage mat på, er det trolig bra for både helsen og miljøet.” (*Morgenbladet* 28. august – 3. september 2015 s. 54)

“Over the past few months, I’ve read more than 30 books on homemade diets for dogs. Many offered recipes that were dangerously incomplete; a smaller number provided acceptable guidelines but were confusing, unduly restrictive, overly complicated, or had other issues that made me recommend them only with reservations. [...] *Dr. Becker’s Real Food for Healthy Dogs & Cats* is the perfect book for those who want simple, clear recipes that meet NRC and AAFCO requirements for both puppies and adult dogs. [...] Monica Segal’s book, *K9 Kitchen*, offers guidelines and sample recipes for diets based on raw meaty bones, cooked diets, and combinations of the two. Segal’s moderate approach encourages you to pick the style of feeding that you’re most comfortable with and that works for your dog. Sample weekly recipes for all three styles of feeding are included for dogs of various weights and activity levels.” (Mary Straus i <http://www.whole-dog-journal.com/news/Great-Books-On-Homeade-Dog-Foods-20219-1.html>; lesedato 21.01.16)

Noen bøker er tydelig hybridsjangerer om mat og kokekunst. Et eksempel på en blanding av reportasjebok, guidebok og kokebok: “Bill Buford, en prisbelønnet New Yorker-journalist på noen og femti, skulle lage et portrett av den legendariske kokken Mario Batali, og endte opp som svettende lærling på hans eksklusive

restaurant Babbo på Manhattan. Opplevelsene hans der er nedtegnet i boka “Heat: An Amateur's Adventures as Kitchen Slave, Line Cook, Pasta-Maker, and Apprentice to a Dante-Quoting Butcher in Tuscany”. Ingen har tatt kjøkkenlivet så på kornet som Buford. Han får fram det helt spesielle adrenalinkicket midt i middagsrushet, den særegne humoren kokker imellom, lidenskapen og den solide fagligheten som ligger bak et perfekt måltid. Men også nederlagene og ydmykelsene, det brutale hierarkiet og stjernekokkenes lunefulle galskap. Det er kompromissløst, men varmt, og krydret med en masse lærerike tips og råd til andre kjøkkenamatører.” (*Dagbladet* 24. juli 2009 s. 56) Boka inneholder svært grundige beskrivelser av pastatyper, -deiglagning, -koking etc., og oppskrifter på f.eks. pastaretter og polenta.

Kokke-fellesskapet The Flying Culinary Circus’ *Wow!: Imponerende – den mest inspirerende kokeboken noensinne* (2013) “er bygget opp rundt en rekke festtemaer, hver med sin treretters meny og tilhørende tips til hvordan man kan pynte kåken og seg selv.” (*Morgenbladet* 6. – 12. desember 2013 s. 54) The Flying Culinary Circus består av Tor Jørgen Kramprud Arnesen og tre andre norske kokker.

Arne Hjeltnes’ bok *90 retter til Ingrid Espelid Hovig* (2014) ble utgitt da den kjente TV-kokken fylte 90 år. Kjente kokker som Harald Osa, Bodil Nordjore, Arne Brimi, Tom Victor Gausdal, Eyvind Hellstrøm og mange flere forteller i boka om sitt forhold til Espelid Hovig, og gjengir sine beste oppskrifter som en hyllest til henne.

“Mette Møller: *Fotballmat*. Gyldendal. Moren til fotballproff Mats Møller Dæhli er matskribenten og fotojournalisten Mette Møller. I boka *Fotballmat* presenter hun gode oppskrifter for den som trener, og flere fotballproffer deler sine favorittoppskrifter. Målgruppa for oppskriftene er barn og ungdom som trener mye, men oppskriftene her fungerer fint som sunn hverdagsmat for “vanlige” folk. Flott lay-out, gode bilder og bra kjønnsmessig balanse trekker boka videre opp! Mest fristende: Ørjan Håskjold Nylands moussaka og Ada Stolsmo Hegerbergs triksesuppe” (*Oppland Arbeiderblad* 17. desember 2014 s. 22).

“Jørgen O. Grann og Olav Birkeland: *Den velutstyrte mannen*. Schibsted. [...] *Den velutstyrte mannen* har et originalt grep – den tar utgangspunkt i kjøkkenutstyr, fra det grunnleggende til de smaleste dupperingsene. Har du en stekeovn, en bambusdamper, en skibrenner eller en gaffel? Da får du oppskriften som passer til utstyret. Denne boka er herlig nerdete” (*Oppland Arbeiderblad* 17. desember 2014 s. 22).

“Bent Stiansen og Audun Aagre: *Norge rundt med Bent Stiansen* [2014]. Font [forlag]. Den kjente kokken Bent Stiansen har reist Norge rundt for å oppsøke sine tidligere elever fra Statholdergaarden. Resultatet, *Norge rundt med Bent Stiansen* (en svært naturlig tittel), har blitt en fest. En kokkefest, der Stiansen hyller norske

råvarer og løfter fram gode kolleger. Og ikke minst fantastiske oppskrifter. Dette er ikke folkelig mat, men faglige, balanserte, delvis avanserte og vakre matretter. Om du ikke kan lage dem selv, kan du besøke stedene der du får maten. Inntekter fra denne boka vil gå til å gi kokkeutdanning til unge mennesker i Burma, Kambodsja, Vietnam og Peru.” (*Oppland Arbeiderblad* 17. desember 2014 s. 23)

Annette og Bent Stiansens *Stiansen inviterer til fest* (2009) hadde en egen nettside: “For å gjøre festforberedelsene enklere for deg har Annette og Bent laget en nettside hvor du kan gå inn og skrive ut handlelister til alle rettene i denne boken. Her vil du også finne forslag til invitasjoner og bordkort, og du finner svar på hvilke viner som passer til hvilke matretter: [www.stianseninviderertilfest.no](http://www.stianseninviderertilfest.no) [...] *Stiansen inviterer til fest* er kåret til årets norske kokebok 2008.” (Font forlags katalog 2009)

Østerrikeren Johannes Mario Simmels *Det må ikke alltid være kaviar: Den mot sin vilje hemmelige agenten Thomas Lievens dumdristige eventyr og mest utsøkte matoppskrifter* (1960) er en halvveis parodisk eventyrroman der matoppskriftene stadig bryter illusjonen om at handlingen er ekte. Råd om matlaging og tips til matretter kan finnes i mange ulike sjangrer. I den spanske krimforfatteren Manuel Vasquez Montalbans krimbøker om den matglade etterforskeren Carvalho finnes det tips til raffinerte måltider. Den meksikanske forfatteren Laura Esquivels roman *Som vann for sjokolade* (1989) har en matoppskrift i begynnelsen av hvert kapittel, i en bok som primært forteller en kjærlighetshistorie. “The culinary backdrop to the lovers’ tale features mouthwatering recipes for Wedding Cake, Quail in Rose Petal Sauce, and Chilies in Walnut Sauce, which, as well as whetting the appetite, provide a metaphorical commentary on the characters.” (Boxall 2006 s. 775)

Den svenske forfatteren Torgny Lindgren og Ella Nilssons bok *Maten: Hunger och törst i Västerbotten* (2003) “er en fullverdig kokebok, men også en slags brevroman. Her som ellers unngår han å bli pompøs. Innledningsvis kritiseres den eksklusive, kunstferdige maten: “Ångkokt sjötunga med hummer, tryffel och vitvinssås. Serveras med kronärtsbottnar” – ingenting for Torgny. Når han blir invitert på slike retter begynner han å tenke på mat, *ekte mat*. Han noterer ned noen setninger nå og da om den ekte maten, rustikke retter fra barndommen i Västerbotten. Notatene sender han til Ella Nilsson, kjent som tv-kokk, kokebokforfatter og tidligere administrerende direktør for Svensk Köttinformation. Slik ble boken til.” (Knut Stene-Johansen i *Morgenbladet* 21. – 27. juni 2013 s. 45)

I Inge Fagerbakks *Hamsunkokeboka* (2010) tar forfatteren “utgangspunkt i Hamsuns forfatterskap og brev og leser tekstene for å finne beskrivelser av mat og måltider. Boka inneholder både gamle og nye oppskrifter som tar utgangspunkt i Hamsuns beskrivelser, samtidig som den tar leseren med på ei vandring i forfatterskapet.” (<http://www.adlibris.com/>; lesedato 06.05.13)

“With my wife Louise I have cooked meals from *The Sopranos* cookbook for evenings of *Sopranos* video watching with friends!” (Nick Couldry i Gray, Sandvoss og Harrington 2007 s. 141) David Chase m.fl.s *The Sopranos* (1999-2007) er en tv-serie om en mafiafamilie.

“Following the success of HBO’s fantasy drama *Game of Thrones*, fans Chelsea Monroe-Cassel and Sariann Lehrer recently published *A Feast of Ice & Fire* [2012], a cookbook companion to the TV and book series. Lehrer and Monroe-Cassel are a small part of a large trend of publishing media-based cookbooks that allow audiences to recreate their favorite fictional meals in a non-fiction world, characters excluded. [...] *Love at First Bite: The Unofficial Twilight Cookbook* by Gina Meyers [...] Release date: March 7, 2009. Although the Cullens would prefer to feast on blood, maybe these recipes can tempt them to give real food and beverages a try. *The unofficial Twilight cookbook* contains a quiz designed to test your *Twilight* knowledge as well as recipes for Bella’s lasagna, red velvet cake and numerous delicious drinks to quench the vicious thirst built up by pursuing a forbidden love. [...] *The Unofficial Harry Potter Cookbook* by Dinah Bucholz [...] Release date: Sept. 18, 2010. As painful as it might be to accept that you will never get a letter from Hogwarts informing you that you’re a wizard, at least you can enjoy the same treats as Harry, Hermione and Ron. Bring a little magic to your kitchen with this Harry Potter cookbook, featuring recipes such as Pumpkin Pasties, Molly’s Meat Pies and Kreacher’s French Onion Soup. Whether you pretend your favorite cooking utensil is a magic wand is up to you.” (Eric Short i <http://www.voxmagazine.com/stories/2012/06/28/tv-and-movie-inspired-cookbooks/>; lesedato 21.10.13)

Andre eksempler på kokebøker inspirert av TV-serier er “*The Unofficial Mad Men Cookbook* by Judy Gelman and Peter Zheutlin [...] Release date: Nov. 29, 2011. Pretend you’re Don Draper. You’ve just come home after a long day of drinking, chain-smoking and berating low-level employees. [...] *The Unofficial Mad Men Cookbook* allows us to eat like the mysterious ad man. Along with a recipe for the perfect Old-Fashioned, this cookbook offers up dishes straight from the kitchens of some of the best restaurants in 1960s New York City. [...] *The Unofficial Hunger Games Cookbook* by Emily Ansara Baines [...] Release date: Dec. 1, 2011. Although Katniss and Gale must rely on their hunting skills to acquire food, you can gorge yourself like a citizen of the Capitol with delicious recipes from all 12 districts. The recipes, inspired by passages straight from *The Hunger Games* series, include decadent dishes from the Capitol and simple recipes from the districts. The cookbook also includes “Katniss’ Family Book of Herbs” and describes herbs such as chicory and chickweed. [...] *True Blood: Eats, Drinks, and Bites from Bon Temps* by Gianna Sobol, Alan Ball, Karen Sommer Shalett and Marcelle Beinvenu [...] Release date: Aug. 29, 2012. The official *True Blood* cookbook provides fans of the paranormal drama with 85 authentic bayou-country recipes and more than 150 exclusive photos from the hit HBO series. Recipes are introduced by *True Blood*’s most unforgettable characters and will please even the pickiest humans,

vampires, maynads, werewolves and any other mythical being you can imagine. This cookbook offers directions for preparing authentic Cajun food that will make you feel like you're sitting down for dinner in Bon Temps." (Eric Short i <http://www.voxmagazine.com/stories/2012/06/28/tv-and-movie-inspired-cookbooks/>; lesedato 16.10.13)

Joseph Inniss, Peter Stadden og Ralph Miller har gitt ut *Rapper's Delight: The Hip Hop Cookbook* (2014). "Hip hop's biggest names have been immortalised in a cookbook as a selection of tasty dishes. From Snoop (Dogg) stroganoff to (Missy) Tiramisu Elliot, the hottest rappers from today and yesteryear inspire their own classic recipe with a twist in *Rapper's Delight: The Hip Hop Cookbook*. Delights include thirty dishes such as Ludacrispy Duck, Public Enemy Soup and Run DM Sea Bass. The tome takes a light hearted look at music and is evenly split into three categories of starters, mains and desserts. [...] *Rapper's Delight* celebrates the many humorous parallels between food and hip hop, making it a kitchen essential for anyone with a penchant for cooking, music or illustration. Or indeed all three." (<http://www.dailymail.co.uk/femail/article-2756699/Snoop-stroganoff-Notorious-P-I-G-Rappers-delight-cookbook-takes-humorous-look-hip-hop-s-biggest-stars.html>; lesedato 10.03.15)

Medlar Lucan og Durian Grays *The Decadent Cookbook: Recipes of Obsession and Excess* (1995) "covers the period when they were running the Decadent restaurant in Edinburgh, 'which for a brief moment lit up the dark night of British gastronomy like a Bengal firework and then was seen no more'. Chapter headings include: Blood: the vital ingredient, 'I can recommend the poodle' and The Impossible Pudding. Lucan and Gray also include some of their favourite writers on food, including the Marquis de Sade, Huysmans, Apicius, Bartolomeo Scappi and Edward Lear." (<https://lucanandgray.wordpress.com/the-decadent-cookbook/>; lesedato 06.05.16)

Anna Gidgård og Cecilia Davidssons *Yogamat* (2012) kobler yoga og matlaging: "Etter yogatreeningen smaker det ekstra godt med et næringsrikt måltid, og det er nettopp det som kjennetegner yogamat. Yogamaten inneholder mye grønnsaker, og rettene kan tilberedes ved blant annet dampkoking eller steking, eller spises rå. Maten er lettfordøyelig og full av enzymer, antioksidanter, fiber og sunne melkesyrebakterier. [...] det næringsrike yogibrødet som passer etter kveldens treningsøkt. Forfatterne frister også med en yogaterter med nøttebunn, bær og frukt og flere sorter muffins og sjokoladeboller." (<http://www.adlibris.com/no/bok/yoga-mat-9788293077046>; lesedato 09.05.16)

Italieneren Massimo Botturas *Never Trust a Skinny Italian Chef* (på engelsk 2014) er "en kokebok om mat, kunst og kjærlighet, der oppskriftene er fotnoter. [...] Boken til Bottura er delvis, slik moderne kokebøker av anerkjente kokker pleier å være, en presentasjon av restauranten og noen av de mest berømte oppskriftene. [...] Målet er autentisitet, og autentisitetens målestokk er historien og tradisjonen.

[...] Formatet på *Never Trust a Skinny Italian Chef* er uvant for en kokebok. Rettene presenteres på dobbeltsidige oppslag, hvor Bottura redegjør for ideen bak retten, inspirasjonen og historien og litt om hvordan den er tilberedt, der det skiller seg fra det åpenbare. Mellom hver rett er det ett eller flere dobbeltsidige oppslag med bilder fra restauranten og inspirasjonskilder” (Andreas Viestad i *Morgenbladet* 23. – 29. januar 2015 s. 50).

Jon Berg, Trattoria Popolare m.fl.s *Italia: En matsafari* (2016) “er en reisebok og kokebok i ett, og viser hele bredden av italiensk gastronomi. I tre år har forfatter Jon Berg og fotograf reist på kryss og tvers i åtte regioner pluss Roma, på jakt etter Italias gastronomi og ildsjelene bak. De har møtt mange av Italias beste kokker, vinmakere, og produsenter av olivenolje, skinke, ost, grønnsaker, pasta, mel og ris. Restauranter har avslørt sine hemmeligheter, og kjøkkensjefer har delt sine oppskrifter, og resultatet er en kokebok som utstråler gleden over det gode italienske måltid. Boken inneholder mer enn 130 oppskrifter, fra Sicilia i sør til Piemonte og Alpene i nord. Både tradisjonelle retter som spagetti carbonara, spagetti vongole, oksehaleravioli, risotto med kalveskank, vitello tonato, frityrstekte artisjokker og auberginelasagne, og retter fra det nye italienske kjøkkenet. Du lærer, steg for steg, å lage pasta, gnocchi, risotto, sauser og fyll til ravioli, og fantastiske retter av fisk og kjøtt, kaker og desserter. Oppskriftene er gjennomgått og tilrettelagt av kjøkkensjefen på Trattoria Popolare, Kristian Lambrechts, slik at det skal være enkelt å lage rettene. Den kjente mat- og reisefotografen Paul Paiewonsky har tatt de fleste bildene.” (<https://www.adlibris.com/no/bok/italia-en-matsafari-9788293311249>; lesedato 23.10.18)

Kokeboksamlingen ved Hedmark Fylkesmuseum bestod i 2011 av “5000 bind fra tidlig 1800-tall frem til våre kjente kjendiskokkers glansede “coffee tablebooks”. Utstillingen gir innblikk i norsk matskikk på bakgrunn av kulturhistoriske endringer, teknologiske nyvinninger i kjøkkenet, husmorrollen og kvinners yrkesdeltakelse, husstellundervisning i grunnskole og videregående skole, norsk landbrukspolitikk og den såkalte supermarkedsrevolusjonen.” (<http://www.kpark.no/>; lesedato 20.05.11)

“De senere årene har det blitt stadig vanligere at journalister, forfattere og andre kjendiser også utgir matbøker, sier forlegger Knut Ola Ulvestad. Hans forlag, Font, er kun interessert i å gi ut kokebøker skrevet av faglærte kokker. Camilla Läckberg, Erik Fosnes Hansen, Torgrim Eggen, Susanne Kaluza, Yngve Ekern, Petter Schjerven og Gert Nygårdshaug. Hva har de til felles? Alle er enten forfattere eller journalister som har gitt ut egne kokebøker. - Jeg har alltid sagt at jeg aldri skal skrive kokebok, røper Gert Nygårdshaug, som til slutt ble overtalt av idéen om å dele sine egne hverdagsretter, sammen med Torgrim Eggen. Forfatternes kokebok har fått tittelen *Vår ære og vår mat*. Der kan vi blant annet lese om opprinnelsen til en av Nygårdshaugs favorittlunsjer, fleskepølse à la Däniken, som han fikk av selveste Erich von Däniken etter at de stanget hode mot hode krypende i en trang tunnel i Kheopspyramiden. [...] I kokeboken vår er det også små anekdoter og

andre litterære tekster, i tillegg til oppskriftene, sier Nygårdshaug.” (<http://www.nrk.no/nyheter/kultur/litteratur/1.8389520>; lesedato 10.11.12)

“- Jeg har masse kokebøker hjemme, men jeg blar aldri opp i dem. Med en gang jeg får en kokebok, koser jeg meg med å lese den, men jeg går aldri tilbake og bruker oppskriftene, sier Nygårdshaug. Men det gjør Eggen. Som kokebokanmelder i Dagens Næringsliv, har han hatt som vane å lage noen av oppskriftene fra bøkene han har anmeldt. - Noen av disse rettene har jeg faktisk fortsatt å lage, til og med en av dem har jeg tatt med inn i boka, det er lånt av Bent Stiansen, sier han. [...] Disse to har et helt annet forhold til mat enn mange av de “skoleflinke” fagkokkene, og derfor tenkte vi at det kunne vært spennende å bringe dem sammen og se hva de kunne få til, forteller forlagsredaktør Sverre Aurstad. Han mener at kokebøker skrevet av ikke-kokker kan være vel så gode som andre, og har ikke noe imot at flere forfattere får lyst til å dele sine oppskrifter og matminner i bokform. - En faglært kokk har kanskje klarere oppfatninger om hvordan mat skal lages. Forfattere som Gert og Torgrim har ikke den tunge tradisjonen på skuldrene sine, og er litt mer lekne – og da finner de på ting som smaker ekstremt godt, sier Aurstad. [...] Forfatter Torgrim Eggen mener interessen for mat og interessen for språk henger sammen, og at det dermed ikke rart at så mange journalister og forfattere vil gi ut bøker om mat.” (<http://www.nrk.no/nyheter/kultur/litteratur/1.8389520>; lesedato 10.11.12)

Noen stjernekokker “gir ut telefonkatalogtjukke “kokebøker” med oppskrifter som ingen sivilister noensinne kommer til å følge. For det er ikke egentlig meningen at du skal lage maten. Bøkene er som en blanding av reklamekataloger for restaurantene og forskningsrapporter ment for fagfolk. [...] I “Ad Hoc at Home” har den amerikanske kokken Thomas Keller en oppskrift på konfittert svinebuk som krever at du styrer og ordner i flere dager, uten noensinne å sove mer enn fire timer i strekk. Pasta med kjøttboller krever kverning av fire ulike typer kjøtt fra tre ulike dyr, i ei kjøttkvern med en hullstørrelse på 3/8 tomme – før det virkelige arbeidet begynner. [...] I den britiske tryllekokken Heston Blumenthals “Family Food” og den noe nyere “Heston at Home” møter man noe av samme problematikk. Her er oppskrifter som ber deg begynne både to og tre dager i forkant, og det forventes at du har tilgang til for mange litt uvanlige ingredienser – som agar agar, tørris, glyserin, de-ionisert vann og Shao Xing-vin.” (Andreas Viestad i *Dagbladets Magasinet* 4. mai 2013 s. 66)

Det svenske firmaet Ikea har gitt ut boka *Hembakat är bäst* (2010), en kokebok som kun inneholder bilder, ikke et eneste ord. Både matvarer, rekkefølge osv. skal framgå av bildene. “Idén i bakkboken blev att vända på steken och tona ner själva bakverket och göra något stort av ingredienserna istället. Recepten presenteras med grafiska ingrediensstilleben plåtade ovanifrån på färgglada fonder. När du vänder blad ser du hur bakverket blev.” ([http://demo.fb.se/e/ikea/homemade\\_is\\_best/index\\_sv.html](http://demo.fb.se/e/ikea/homemade_is_best/index_sv.html); lesedato 28.10.11)

Den japanske manga-serien (dvs. tegneserien) *Oishinbo*, med oversatte titler som *Japanese Cuisine* og *The Joy of Rice*, “er blant de mest populære matseriene [...] “Oishinbo” handler om den unge matskribenten Shirō Yamaoka, som sammen med kollegene i avisa Tzai News skal komponere “den ultimate menyen” av alt den kulinariske verden har å by på. Ubeleilig nok skal hans far gjøre det samme for en konkurrerende avis, og serien har derfor form av en evig konkurranse mellom de to, hvor den ødipale spenningen i far/sønn-relasjonen til enhver tid tilpasses hva slags mat serieskaperne Tetsu Kariya og Akira Hanasaki ønsker å rette fokus mot. Slik tradisjonen er i japanske tegneserier, tegnes menneskene i “Oishinbo” med en enkel og karikert strek, mens andre elementer – som maten – gjengis med svært detaljert og naturalistisk skravering. “Oishinbo” er delt opp i korte kapitler, som alle følger mer eller mindre samme mal: Yamaoka setter seg fore å studere én spesifikk rett eller råvare, hvorpå denne prosessen flettes sammen med et innslag av mellommenneskelig drama, før det hele ender med at Yamaoka eller en annen autoritetsfigur forklarer den korrekte måten å tilnærme seg den gjeldende kulinariske problemstillingen. [...] I tråd med japanske kulinariske tradisjoner, er “Oishinbo” utsøkt ærbødig og presis i sin tilnærming til råvarer og tilberedningen av retter, og i dens presentasjon av kokekunsten aner man konturene av en erkejapansk filosofi som befatter seg med spørsmål om menneskets plass i universet og dets relasjon til naturen og elementene. “Oishinbo” og de mange andre lignende seriene om baking, vin og gastronomi er imidlertid først og fremst underholdningstegneserier rettet mot et japansk allmennpublikum. Og selv om 30-årsjubileet feires med en atypisk episode som kritiserer myndighetenes håndtering av Fukushima-ulykken og byr på en slags forsoning mellom far og sønn, er det vanskelig å lese “Oishinbo” uten å tenke på bølgen av formulaiske matlagings-realityprogrammer som det siste tiåret har slått inn over vestlige breddegrader.” (Aksel Kielland i *Klassekampens* bokmagasin 1. februar 2014 s. 4-5)

“Bla gjennom en lefse? Den første uken i april avholdes den uformelle og internasjonale festivalen for “spiselige bøker.” De deltagende bøkene bakes nettopp nå i ovner over hele verden – for 1. april er bursdagen til den franske gastronomen Brillat-Savarin. I 1876 utga han det som fortsatt er verdens mest innflytelsesrike bok om spiselige gleder, *Smakens fysiologi*. Reglene for deltagelse er at kaken må være boklig ved bruk av tekst, litterær inspirasjon – eller formmessig.” (*Morgenbladet* 5. – 11. april 2013 s. 33)

*Verdens beste fra Bjølsen skole: Internasjonal kokebok* (2017) har utgangspunkt i en årlig fest: Bjølsen i Oslo er “en hel verden i miniatyr. Mangfoldet feires hvert år med internasjonal dag. Da kommer verdens beste matretter på bordet. Disse matrettene er utgangspunkt for denne boka der en rekke familier har delt sine mathistorier og oppskrifter.” (<https://www.facebook.com/events/2069322839954413/>; lesedato 28.12.17)

Et fotofirma reklamerte i 2011 med at kunder kunne lage sine egne kokebøker: “Nå kan du lage din helt egne designede kokebok! Samle dine favorittoppskrifter eller

de som har vært innad i familien i årevis. Illustrer med egne bilder eller velg noen som allerede finnes i arkivet. Beskriv selv historiene bak hver enkelt oppskrift og mimre samtidig som lager mat. Nå behøver du ikke lenger lete i forskjellige bøker eller på internett etter dine favorittoppskrifter – nå kan du samle dem alle her.” (<http://no.photobox.com/fotobutikk/fotobok/kokebok>; lesedato 28.10.11)

Henry Notakers har publisert boka *Kokken og skriveren: Den gastronomiske litteraturens historie* (2012). “Kokebøker har en helt sentral plass i ethvert norsk hjem. Og et blikk i dagens kokebøker viser at de i tillegg til oppskrifter ofte inneholder kulturhistoriske informasjoner, personlige refleksjoner og reiseminner, humoristiske digresjoner og anekdoter. Kanskje det er disse elementene som gjør at kokebøker like gjerne leses i godstolen eller på sengekanten som ved kjøkkenbenken. I denne boken gir Henry Notaker oss fortellinger om kokekunstneres oppdagelser, om hvordan de enkelte rettene har fått sine navn, om kvinnelige husholdersker i konflikt med hoffkokker, om tyverier og plagiater, om filosofer, politikere, leger og astrologer som blander seg opp i hva folk skal spise. Her får vi se kokebøkene og matbøkene – fulle av informasjon, humor og poesi – i et nytt perspektiv. De lever ikke i en egen lukket verden, men tar alltid opp i seg det som skjer i samfunnet omkring.” (<http://www.aschehoug.no/>; lesedato 23.10.12)

Notakers *Kokken og skriveren* “tar mål av seg til å være en kokebøkens litteraturhistorie i ett bind, ajourført til rundt 1950. Den er tematisk, ikke kronologisk inndelt. Vi skal innom matens klasseskiller, kokkeyrkets skiftende status, religiøse tabuer og påbud, forholdet mellom mat og medisin, måltidets språk og forretningsorden, stil og estetikk, spørsmål om matretter og nasjonal identitet, eldre øvelser i det man ofte kaller “matfilosofi” og tallrike andre emner. [...] Verdens første trykte kokebok kom ut på latin i Venezia på 1470-tallet og het “Om riktig nytelse og helse” (“De honesta voluptate et valetudine”). Den regnes som en grunnpilar i det italienske kjøkkenet og ble oversatt til de store europeiske språkene. Forfatter var renessansehumanisten Bartolomeo Platina, som bygget store deler av verket på oppskriftene til kjøkkensjefen Martino Rossi. Martino, som tjente hos en rik og mektig kardinal, var glemt i flere hundre år, til hans eget manuskript ble oppdaget i mellomkrigstiden. [...] Lite er nytt under grytelokket. Når dagens kjendiskokker “røper sine hemmeligheter” i bokform, tar de del i et ritual som har 500 år på baken. Allerede i 1692 skrev Maria Sophia Schellhammer at det var utkommet for mange kokebøker, og at de fleste av dem dugde best som brensel under kjelene.” (*Klassekampens* bokmagasin 15. september 2012 s. 10)

Notaker har også redigert verket *Bordets poesi: Viser og vers om mat og drikke* (1989).

En kulinarisme er en skildring i en skjønnlitterær tekst (eventuelt i en biografi eller lignende) av mat, mattilberedelse og måltider, dvs. en tekstpassasje “hvor maten får en særlig betydning” (professor Knut Stene-Johansen i *Morgenbladet* 11. – 17. oktober 2013 s. 45).

Jane Secker, Debbi Boden og Gwyneth Price har utgitt fagboka *The Information Literacy Cookbook: Ingredients, Recipes and Tips for Success* (2007) om informasjonssøking og bibliotekarbeid. Her brukes sjangerbetegnelsen metaforisk om et annet område enn kjøkkenarbeid og kokekunst.

Alle artiklene og litteraturlista til hele leksikonet er tilgjengelig på <https://www.litteraturogmedieleksikon.no>