



Hugvísindasvið

Ljúffenga Ísland

Framsetning Íslands í matreiðslubókinni Delicious Iceland.

Ritgerð til B.A.-prófs

Sölvi Signhildar-Úlfsson

September 2009

Háskóli Íslands
Hugvísindasvið
Almenn bókmenntafræði

Ljúffenga Ísland

Framsetning Íslands í matreiðslubókinni Delicious Iceland

Ritgerð til B.A.-prófs

Sölvi Signhildar-Úlfsson

Kt.: 270282-5559

Leiðbeinandi: Gunnþórunn Guðmundsdóttir

September 2009

Ágrip.

Ég skoða hvernig matreiðslubókin *Delicious Iceland* (Völundur Snær Völundarson, 2006) setur Ísland fram, og ber hana saman við aðrar svipaðar bækur. Í því augnamiði skoða ég hugmyndir um hið þjóðlega, frásagnarfræði, skoða landslagsljósmyndir og hugleiði stöðu náttúrunnar í þjóðarvitund Íslendinga, rýni í uppskriftir, útlit matar og matarljósmyndir.

Efnisyfirlit.

1.	Þjóð.....	5
	Hið þjóðlega.....	6
	Samhengi.....	9
	Minjagripir.....	10
2.	Saga.....	12
	Sviðsetning.....	12
	Persónur.....	13
	Söguþráður.....	14
	Myndir.....	17
3.	Land.....	18
4.	Matur.....	22
	Menning.....	22
	Hráefni.....	23
	Útlit og ljósmyndir.....	26
5.	Niðurlag „We Are From Iceland!“.....	28
	Viðauki: Matreiðslubækurnar í útgáfuröð.....	29
	Heimildaskrá.....	31

1. Þjóð.

Tengsl matarmenningar og þjóðar eru ekkert launungarmál. Matur er manningum lífsnauðsynlegur og sú þjóð myndi ekki tóra lengi, sem ekki vissi hvað mætti borða, hvenær og hvernig. Matarmenning er víðara hugtak en kann að virðast í fyrstu, hún tekur meðal annars til framleiðslu og dreifingar hráefna, meðhöndlunar matvæla, eldunaraðferða, siðvenja, borðbúnaðar og hvar matar er neytt. Staða matar og matarmenningar í þjóðmenningu er ekki alltaf sú sama, matur er missýnilegur; inni á heimilum eða úti á meðal almennings; jafnvel skrifaður í bók.

Þekkt er að sumar matreiðslubækur eru skrifaðar til að kynna lesendum framandi matarmenningu sem þeir geta þá að einhverju leyti sett á svið og framreitt í eldhúsinu heima. Nokkur dæmi eru um að slíkar bækur hafi verið skrifaðar um Ísland og íslenska menningu og með aukinni alþjóðavæðingu hefur þeim farið fjölgandi. Þessar bækur bjóða upp á einstakt tækifæri fyrir fræðafólk til að skoða framsetningu þjóðmenningar okkar, sambands lands og matar, arfleifðar og nútíma, Íslands og útlanda og jafnvel sambands okkar við okkur sjálf. Hvaða hugmyndir um Ísland eru settar fram í þessum bókum og hvernig? Svör við þeirri spurningu gætu hjálpað okkur að skilja hvernig við sjáum okkur og hvernig við viljum að aðrir sjái okkur.

Nýleg bók af þessu tagi, *Delicious Iceland* (Völundur Snær Völundarson, 2006), dregur saman æskuminningar, landkynningu, umfjöllun um mat og hráefni, uppskriftir og ljósmyndir. Í ritgerðinni mun ég grandskoða *Delicious Iceland* og bera hana saman við nokkrar skyldar bækur. Ég mun kljást við spurningar um þjóðerni, tengsl þess við matarmenningu, sögu, land og landslag. Megintilgangur minn með rannsókninni að athuga hvernig *Delicious Iceland* vinnur með og setur fram hugmyndir um þjóð.

Hið þjóðlega.

„Það er sagt að ef maður vilji kynnast nýrri þjóð, sé ein besta leiðin að kynna sér mat þjóðarinnar. Matarvenjur segja mun meira en orð.“ –Atli Vagnsson úr inngangi The new Icelandic Cookbook.¹

Þessi ritgerð mun ekki gera alvarlega tilraun til að svara því hvað þjóð er—hvað felst í því að tilheyra þjóð eða ekki. Hún mun hinsvegar fjalla um hið þjóðlega—hvernig þjóð er gefin til kynna, hvernig hún er framsett. Svo, hvað er þjóðlegt á Íslandi? Er það að klæðast lopapeysu,² eða er það fatnaður frá 66°Norður núna? Hlusta á Múm eða rímur? Að borða SS pylsur, eða pulsus?, eða súrsaða hrútspunga? Að drekka vatn eða brennivín? Hið þjóðlega er breytilegt safn af hegðunum, táknumyndum og merkimiðum. Margar matreiðslubækur fást við að skrásetja, umbreyta, leika sér með og flytja brot úr þessu safni á milli menningarheima.

Matreiðslubækurnar sem hér eru til umræðu eru merktar Íslandi í bak og fyrir enda hefur merkimiðinn „Ísland“ verið vinsæll fyrir hverskonar útflutningsvöru. Til dæmis má nefna matvöru, bankafyrirtæki sem vísa í Ísland í nöfnum sínum, plötur með umslögum með náttúruvísunum og þýddar íslenskar skáldsögur eru iðulega landslagsmynd á kápu. Þetta er hreint ekki sjálfgefin framsetning. Við gætum séð fyrir okkur heim þar sem vörunar stæðu fyrir sig sjálfar án þessa merkimiða og þess þykka hjúps af *íslenski* sem þær oft eru sveipaðar. Þetta á til dæmis við um innflutta kjötvöru, hún er ekki merkt á þennan hátt hér, því venjulega kemur upprunalandið bara fram í smáu lettri. Bækur frá hinum vestræna heimi eru venjulega ekki auðmerktar upprunalandi sínu á kápu, þótt bækur frá meira framandi löndum séu það.³ En í tilviki þessara matreiðslubóka er um miklu meira en bara merkimiða að ræða.

Í bókunum eru margvísileg boð að verki, samverkandi og misvísandi. Ljósmyndir, textar, uppskriftir og fleira fléttast saman til að gefa lesandanum misheildstæða innsýn í íslenska matseld. Hver bókanna miðlar að einhverju leyti menningu, arfleifð, tilfinningum, jafnvel bara stemningu fyrir þjóð. Þessi miðlun er ekki alltaf augljós og hún er langt því frá að vera einföld. Burtséð frá mögulega þversagnarkenndum markmiðum bókanna má líka lesa þær þvert ofan í

¹ Atli Vagnsson, 1993, 4. „There is a saying to the effect that if you want to get to know a new nation, one of the best ways is to familiarize yourself with the national food. Eating habits tell us much more than words.“ Mín þýðing, og framvegis þar sem þýðanda er ekki getið.

² Eitt sinn er ég, klæddur lopapeysu, blandaði geði í mannfagnaði í Varsjá, strauk ungversk fyrirsæta yfir peysuna mína og sagði: „You’re so ethnic.“ (ísl. „Þú ert svo þjóðlegur“).

³ Þótt ég víki ekki aftur að markaðsetningu Íslands mætti halda því fram að ef gera ætti grein fyrir neyslu á þjóðerni yfirleitt, væri rökrétt að hefja rannsóknina á grundvallarneyslu mannsins: matarneyslu.

fyrirætlanir þeirra. Án undantekninga gefa þær Ísland til kynna, allar sýsla þær með það þjóðlega. Með nokkuð sem kalla mætti *íslenskið*.

Í frægri ritgerð sinni „Retórik myndarinnar“ beitir Roland Barthes hugtakinu *ítalsk*. Ritgerðin er undirstöðurit í sjónrænni menningarfræði, ljósmynda og auglýsingarýni. Barthes segir að margar táknmyndir ákveðinnar auglýsingar hafi „táknmið sem hægt væri að kalla „*ítalskið*“.“⁴ Hann segir um þetta táknmið: „„*Ítalskið*“ er ekki Ítalía, heldur samandreginn kjarni alls þess sem gæti verið ítalskt, allt frá spagettí til málverka.“⁵ Barthes heldur áfram: „*Ítalskið* tilheyrir ákveðnum þjóðernisási: við hlið „fransksins“, „þýsksins“ eða „spænsksins“.“⁶ Og þar á meðal er auðvitað *íslenskið*. Hugtakið mun gagnast mér vel þegar ég les yfir matreiðslubókaflóruna. Hver og ein þeirra vísar til *íslensksins* og tengir sig Íslandi á sérstakan hátt.⁷ Jafnframt myndi ég segja að bækurnar hafi sjálfar áhrif á hvað *íslenskið* er. Þetta kemur heim og saman við kenningar sem settar hafa verið fram um matreiðslubækur yfirleitt. Þannig skrifa Brownlie, Hwer og Horne í greiningu sinni á matreiðslubókum að „framsetningar nútíma matargerðar framleiða matarmenninguna sem þær þykjast einungis sýna, það er, þær setja upp grunninn sem neyslan byggir síðan á.“⁸ Það er verið að skapa og útbúa ímynd Íslands til neyslu. En af hverjum og fyrir hvern?

Sennilega er algengara að höfundur skrifi um erlenda, framandi matarmenningu fyrir samlanda sína, frekar en að höfundur tilheyri þeirri menningu sem hann skrifar um. Frægasta dæmið um hið fyrrnefnda er ef til vill Elizabeth David sem sögð er hafa umbreytt breska eldhúsinu með skrifum sínum um matarmenningu Frakklands og landa við Miðjarðarhaf.⁹ Á Íslandi hefur það hinsvegar frekar tíðkast að Íslendingar skrifi bækur um íslenska matarmenningu fyrir erlenda

⁴ Barthes, 2005, 150. Leturbreyting er hans. Athugum að í ritgerðinni velur Barthes sérstaklega að fjalla um auglýsingu af því að „í auglýsingum er merking myndarinnar óneitanlega fyrirfram ákveðin: Táknmið auglýsingabodanna byggja a priori á vissum eiginleikum vörunnar og þeim verður að koma til skila eins skýrt og greinilega og hægt er.“ (s. 150) Ég þykist reyndar hafa séð auglýsingar sem einmitt flækja þetta og búa til einkennilega þverstæðukennda ímynd fyrir vöruna sem þær lýsa- en það er rétt að sjaldan eða aldrei hef ég séð auglýsingu sem ekki vísar til vörunnar sem hún auglýsir. Bækurnar sem hér eru til umfjöllunar vísa ekki allar svona greinilega til Íslands en margar þeirra gera það.

⁵ Sami, 162. Leturbreyting er hans.

⁶ Sami, 162. Leturbreyting er hans.

⁷ Athugum að *íslenskið* er mótað af sögu og hreint ekki handahófskennt eins og tungumálið. Þó er auðvelt að ímynda sér það öðruvísi. Til dæmis ef landslagið væri ekki alltaf notað til að auðmerkja það sem íslenskt er.

⁸ Brownlie, 2005, 14. „representations of contemporary cuisine are productive of the culinary culture they pretend only to display, that is, they provide the armature around which the work of consumption revolves.“

⁹ Janet Floyd skrifar um hana í „Simple, Honest Food: Elizabeth David and the Construction of Nation in Cookery Writing.“ 2003. Floyd fer jafnvel sterkari orðum en ég um tilhneingingu matreiðslubóka til að fjalla um þjóðerni á s. 127: „The most cursory glance at any kind of catalogue of cookery books makes evident how many are engaged in a very explicit attempt to fix, codify and describe the traditions of nations and regions by reference to practices of preparing and consuming food.“

lesendur. Ég finn aðeins eitt dæmi um að útlendingur hafi skrifað slíka bók en það er *Island-Kochbuch* eftir Þjóðverjann Maike Hanneck, en hún er kunnug Íslandi síðan í barnæsku sinni.¹⁰ Nokkuð algengt hefur verið að íslenskar matreiðslubækur séu þýddar á erlend mál og dæmi eru um að þær séu jafnvel gefnar út samtímis á íslensku og erlendri tungu (þá er algengara að höfundur hafi skrifað á íslensku og þýðandi snúið bókinni á erlenda málið). Tvö dæmi eru um tvímála bækur, báðar nýlegar, *Friðrik V* eftir Friðrik V. Karlsson (2008) og *Icelandic Picnic* eftir þær Áslaugu Snorradóttur og Sigrúnu Sigvaldadóttur (2009). Tungumáli bókanna verður ekki gefinn gaumur hér nema að því leyti sem það auðmerkir lesendahópinn og gefur vísbendingu um til hvers bókin er skrifuð; venjulega skrifar Íslendingur fyrir útlendinga. Við matreiðum eigin menningu fyrir aðra, flytjum hana út.

Allar bækurnar sem ég mun taka til umfjöllunar eiga það sameiginlegt að fjalla um matreiðslu. Allar innihalda þessar bækur uppskriftir. Þær eru allar myndskreyttar. Hinsvegar er mikilvægt að leggja áherslu á að bækurnar eru mismunandi og hafa jafnvel ólík markmið. Sumar eru ekkert nema uppskriftirnar, aðrar innihalda bara örfáar uppskriftir innan um annarskonar efni. Sumar byggja meira á löngum textum sem geta annaðhvort verið sagnfræðilegir, persónulegar minningar eða af listrænum toga. Aðrar leggja aðaláhersluna á ljósmyndir. Bækurnar eru allavegana í laginu, sumar eru litlar kiljur, aðrar þykkar og innbundnar. Það mætti gera greinarmun á uppskriftabókum, matreiðslubókum, bókum um mat og svo bókum um matarmenningu í víðara samhengi en ég kys að gera það ekki, læt nægja að benda á að bækurnar hafa hver sín áherslusvið.

Delicious Iceland sker sig úr matreiðslubókahópnum, hún dregur upp margbrotna mynd af Íslandi og beitir til þess fleiri aðferðum en hinar bækurnar. Í henni eru uppskriftir, fróðleiksmolar um Ísland, lengri frásagnarkafar og ljósmyndir. Í inngangskaflanum „We Are From Iceland!“ kynnir Völundur sig og samverkamenn sína. Völundur Snær Völundarson er íslenskur kokkur, fæddur 1973. Hann ólst upp við bakka Laxár í Aðaldal. Hann hefur starfað á sumum af frægustu veitingastöðum Evrópu og N-Ameríku. Hann er stjarna í sínum eigin matreiðsluþætti. Völundur býr nú á Grand Bahama í Karabíahafinu og rekur eigin veitingastað. Hann skrifar sinn óð heim eins og Hafnarskáldin forðum. Haukur Ágústsson er meðhöfundur texta og Hreinn Hreinsson er höfundur ljósmynda. Bókin á að vera einskonar lofgjörð til

¹⁰ Gefin út 2004, bókin var þýdd á frönsku ári síðar undir titlinum *Cuisiner islandais*.

Íslands, markmið bókarinnar er að „koma til skila nálgun minni að matarlist og í því að fagna fegurð Íslands.“¹¹

Samhengi.

„Ég held ég geti haldið því fram án vandkvæða að matreiðslubók sem ekki væri neitt nema reglur um ýmsa rétti yrði sannlega óvinsæl. Uppskrift þarf meðmæli, samhengi, tilgang, ástæðu fyrir tilvist sinni.“ - Susan Leonardi.¹²

Að *Delicious Iceland* meðtalinni hafa 20 íslenskar matreiðslubækur á erlendri tungu verið gefnar út.¹³ Sú fyrsta á áttunda áratug síðustu aldar, önnur á þeim níunda, fjórar í viðbót á þeim tíunda og síðan 14 á síðustu árum. Ekki aðeins eru fleiri og fleiri bækur gefnar út heldur verða þær líka sífellt íburðarmeiri. Ramminn utan um uppskriftirnar verður meira og meira áberandi í þessum bókum. Frá einföldum teikningum í risastórar ljósmyndir, frá beinaberum uppskriftabókum í þykkar hlussur, frá hógværum höfundum sem varla minnst einu orði á sig, yfir í höfundinn sem aðalpersónu í sjálfsævisögulegum hetjuleik.

Þótt uppskriftirnar standi næstum berar þá eru þær samt í einhverju samhengi. Í fyrstu útgefnu bókunum af þessum toga er Íslandstenginguna helst að finna í uppskriftunum enda ekki úr mörgu öðru að móða. Það er gert með því að gefa í skyn að þær séu hefðbundnar, hluti af skráðri arfleifð Íslendinga sem bækurnar geyma. Elín Kristjánsdóttir varð fyrst til að gefa út svona bók með *Some Icelandic Recipes* árið 1973. Bókin er lítil í landslagsbroti, skreytt línuteikningum sem flestar tengjast matnum. Uppskriftirnar eru mjög hefðbundnar og frekar ópersónulegar, í bókinni er sáralítill texti fyrir utan uppskriftirnar. *An Icelandic Cookbook* eftir Áslaugu Benediktsdóttur fylgdi í kjölfarið nokkru síðar, eða 1993, hún er um margt keimlík bók Elínar, bæði að umgjörð og innihaldi. Þetta eru dæmi um frekar hreinar uppskriftabækur, en það glittir í frásagnir bara í sjálfum uppskriftunum.

¹¹ Völundur Snær Völundarson, 2006, 9. „[...] in conveying my approach to cuisine, and in celebrating the beauty of Iceland.“

¹² Leonardi, 1989, 127. „I think I can safely claim that a cookbook which consisted of nothing but rules for various dishes would be an unpopular cookbook indeed. A recipe needs a recommendation, a context, a point, a reason-to-be.“

¹³ Í viðauka má finna lista yfir bækurnar allar. Tvær bókanna hafa komið út í tveimur mismunandi útgáfum, einni stærri og annari minni- ég tel hvora fyrir sig. Þrjú áhugaverð dæmi sem ég tel ekki með, bæði vegna plássleysis og því að þau falla öll utan við skilgreininguna, en hefðu gefið umræðunni enn víðari vídd eru 1) *Libellus de arte coquinaria: An Early Northern Cookery Book* en hún tekur saman uppskriftir úr fjórum handritum frá 13. öld, eitt þeirra er frá Íslandi, 2) *Matkultur i Norden: en kokbok* sem inniheldur hefðbundna rétti frá Svíþjóð, Danmörku, Finnlandi, Færeyjum, Noregi og Íslandi, á þjóðtungum þeirra, og 3) *The culinary saga of New Iceland: recipes from the shores of Lake Winnipeg* sem hefur að geyma uppskriftir og sagnir frá Vestur-Íslendingum.

Síðari bækur hafa meira kjöt á beinunum, þær hafa orðið flóknari og innihalda áþreifanlegri sögu, hvort sem reynt er að koma til skila sagnfræði um þjóð, eins og *Cool Cuisine* eftir Nönnu Rögnvaldardóttur og *Northern Delights* eftir Ernu Kaaber, eða persónulegri sögu eins manns, eins og *Delicious Iceland*, þó að mörkin þar á milli séu ekki alltaf skýr. Við fyrstu sýn mætti segja að nokkrum mismunandi miðlum væri beitt til að miðla *Íslenskinu*, t.d. frásögnum, ljósmyndum, uppskriftum. En þetta er ekki svo einfalt, það er samverkun í gangi. Í fyrsta lagi standa ljósmyndirnar sjaldan langt frá textanum. Ljósmyndir af landslagi eru vinsæl leið, eins og við munum sjá. Aðrar vinsælar leiðir til að tengja sig Íslandi eru með hráefninu eins og t.d. *Atlantic Gourmet* eftir Bjarna Þór Ólafsson frá 1997 en í inngangi hennar er lofi ausið á íslenska fiskinn og nefnt að hann fái nú loksins í verslunum út um allan heim. Þetta er aðeins ein af mörgum leiðum sem bækurnar tengja sig Íslandi í gegnum mat.

Kaflaskiptingin skiptir líka máli fyrir bæði Íslandstengingu og samhengi uppskriftanna. Oft er skipt eftir meginuppistöðu réttarins, í kjöt og fisk o.s.frv., eins og í *The new Icelandic Cookbook* Atla Vagnssonar frá 1993. Sumar bækur skipta í kafla eftir því hver lagði uppskriftina til, eins og *Chef's choice* sem ritstýrt er af Sigmari B. Haukssyni, frá 1985. Þar hefst hver kafla á yfirliti yfir feril kokks og lögð er áhersla á frumleika þeirra og sérfræðiþekkingu á því hvernig njóta eigi gæða hráefnisins. *Fisk fra et islandsk køkken* eftir Úlfar Eysteinnsson gefur til dæmis hverri fiskitegund sinn kafla. *Cool Cuisine* frá 2003 raðar uppskriftum í kafla nefndum eftir hafinu, ströndinni, sveitinni og fjallinu. Nanna Rögnvaldardóttir, höfundur bókarinnar, skrifar, um kaflaskiptinguna: „Ég hef valið að skipta bókinni í fjóra hluta, í hafið, ströndina, sveitina og fjallið. Hver þeirra samanstendur af uppskriftum sem standa fyrir ákveðna hlið af lífi og náttúru Íslands.“¹⁴ Uppröðun réttanna er flæðandi, aðgengið er öðruvísi. Þetta er huglægari, landslagsmiðuð, skipting. Í bókum eins og *about fish* eftir Áslaugu Snorrardóttur og *Delicious Iceland* er skiptingin enn meira flæðandi en hvorug bókin skiptir uppskriftunum í kafla.

Minjagripir.

Þetta samhengi er í mörgum tilvikum mikilvægar fyrir lesandann en uppskriftirnar sjálfar. Brownlie, Hewer og Horne benda á þetta: „Ánægjan af því að neyta matreiðslubóka hefur minnst að gera með sjálfa gjörðina að matreiða, það sem virðist skipta mestu máli er hlutverk bókanna sem táldraganda augans, við að viðhalda orðræðu þar sem maður gefur í ljós stöðu

¹⁴ Nanna Rögnvaldardóttir, 2003, 5. „I have chosen to divide the book into four sections, The Ocean, The Coast, The Countryside and The Mountain, each consisting of recipes representing a certain aspect of Icelandic nature and life.“

sína, gildi og hugsjónir með lífstílsmiðuðum ákvörðunum tengdum matreiðslu og neyslu.¹⁵ Þannig gætu margar þessara bóka virst ekkert nema eintóm ílát fyrir *íslensk*. Bækur sem eru fyrst og fremst skrifaðar til að miðla tilfinningu fyrir Íslandi. Þær minna á minjagripir eða ofvaxin póstkort, hluti sem, ef þeir eru ekki gerðir til að fanga (og eiga þátt í að skapa) einhvern íslenskan anda, taka þá allavega stað hans, vísa í hann og eru fjarvistarsönnun fyrir hann: Það sem ég á við: það sem gerir hið upprunanlega óþarft en er um leið einhverskonar (fals) sönnun fyrir tilvist þess. Í einu orði sagt, minjagripir.

Þessar minjagripabækur, oftast með landslagsljósmyndum, eru bókverk. Bækurnar eru stórar, áberandi á glansandi pappír, dæmigerðar sófaborðsbækur. Framleiðslugæðin, umgjörð bókanna, hafa batnað til muna, í þeim skilningi að myndum hefur fjölgað og bækurnar fara stækkandi. Það mætti jafnvel orða það svo að grafíska hönnunin sé sýnilegri! Bækurnar hafa þróast úr því að vera matreiðslubækur um aðferðir yfir í sófaborðsbækur um upplifun.

Sófaborðsbækur er bókategund sem, eins og matreiðslubækur, eru oftast ekki gerðar fyrir línulegan, textabundinn lestur. Þær eru opnari fyrir ólínulegri, myndrænni lestri. Það er oftast engin eiginleg framvinda. Sófaborðsbækur er líka erfitt að nota sem handbækur eða taka þær með sér eitthvað – það er þverstaðukennt en a) maður getur fátt annað gert en verið með þær þegar maður á annað borð er að lesa þær, bara vegna þess að þær eru svo stórar og b) þær bjóða einmitt upp á sameiginlegan lestur, svona flett, frekar en að einhver einn sökkvi sér niður í þær. Þær eru efsta stig bókarinnar sem grips, sem efnislegs hlutar.

Það er erfitt að nota *Delicious Iceland* eins og hefðbundna matreiðslubók því í henni eru hvorki kaflar, efnisyfirlit né atriðaorðaskrá. Ferð lesandans liggur ekki yfir eina síðu á þá næstu heldur stjórnast hún meira af tilfinningu hans sjálfs. Hann þarf að láta berast um bókina þar til hann rekur á fjörur rétta réttisins. Þrátt fyrir þessa brotakenndu uppbyggingu, uppsetningu, er mun augljósari saga í henni en hinum bókunum, til dæmis í sex frásagnarþáttum þar sem Völundur segir frá upplifunum sínum á Íslandi.

¹⁵ Brownlie, 2005, 16. „The pleasures of consuming cookbooks are related only secondarily to the act of cooking, what appears to be far more important is their role in seducing the eye, in perpetuating the discourse of conveying one’s position, values, and ideals through lifestyle choices around the act of cooking and consuming.“

2. Saga.

Sviðsetning.

Í ritgerðinni „Cooking Up Stories: Narrative Elements in Community Cookbooks“ greinir Anne Bower frásagnarfræðileg atriði í matreiðslubókum sem margar konur standa saman að, oft í kvenfélagi.¹⁶ Uppistaða greinarinnar er umræða um frásagnarfræðileg hugtök, m.a. sviðsetningu, persónur og söguþráð. Ágætt er að fylgja þeirri flokkun hér.

Um sviðsetningu í bókunum segir hún: „Hvort sem það er sagt beinum orðum eða ekki, er sviðið eldhúsið, borðstofan eða „borðið“ sem miðja heimilis og heimilislífs.“¹⁷ En einnig getur sviðsetningin tekið til atvinnumennsku (veitingastaðurinn) og góðgerðastarfsemi.

Sviðsetningin gerist að þó nokkru leyti í ljósmyndum eins og verður fjallað um í næsta kafla. Í þessum bókum er sviðið í öllum tilvikum Ísland. En auðvitað er það ekki alveg svo einfalt.

Í *Delicious Iceland* er engin eldhús að finna en sviðið er óvenju margbrotið. Það er varla minnst einu orði á þau í uppskriftunum þótt tilvist þeirra sé náttúrulega gefin, t.d. í öllum tækjunum sem notuð eru. Það hefur verið bent á að stjörnukokkar, t.d. Jamie Oliver, rómantíseri það að kaupa inn hjá kaupmanninum á horninu, eða jafnvel beint af bændum. Brownlie, Hewer og Horne segja þessu vera stillt upp gegn ríkjandi orðræðu um þægindi þess að versla í Kringlu, stórmörkuðum, „matreiðslubækurnar aðhyllast gagn-orðræðu sem fyrir Oliver þýðir að kaupa hráefni frá búðum í grenndinni og bændum.“¹⁸ En Völundur minnst ekki einu orði á búðir og þær eru aldrei sýndar. Né veitingastaðir. Rómantík Völundar beinist frekar að því að afla matarins sjálfur. Í kaflanum um lax skrifar hann: „Ég lærði að meta ána og engu síður hina göfugu íþrótt að veiða á flugu, en faðir minn þjálfaði mig í því; hann er einn eiganda hluta árinna og stundum leiðsögumaður í veiði.“¹⁹

Annað svið er veitingahúsið, Völundur er kokkur, hann er atvinnumaður og það skín í gegn. Sviðið er ekki heimilið eða fjölskyldumatarboðið, eins og í *Cool cuisine*. Veitingahúsið í *Delicious Iceland* er veitingahús Völundar sem er staðsett á Bahama-eyjum en þar býr

¹⁶ . e. community cookbooks.

¹⁷ s. 32. „Explicitly or implicitly, it is the kitchen, dining room, or the „table“ as the center of home and domestic life.“

¹⁸ Brownlie, 2005, 16. „the cookbooks espouse a counter-discourse which for Oliver takes the form of purchasing ingredients from local shops and farmers.“

¹⁹ Völundur Snær Völundarson, 2006, 48. „I learned to appreciate that river [Laxá] and no less the noble sport of fly fishing, in which I was trained by my father, who is one of the owners of a portion of the river and a sometime fishing guide.“

Völundur og þar voru réttir bókarinnar matreiddir og bókin skrifuð.²⁰ Ísland er þannig sett á við á Bahama-eyjum, á frumlegan og skapandi hátt.

Svo er það Ísland. Í flestum bókanna eru margar landslagsmyndir. En þótt bækurnar sýni myndir af mannlausri, villtri náttúru gerast þær mjög greinilega í borg eða þorpi. *Delicious Iceland* reynir að komast nær þessu villta Íslandi í frásagnarköflunum en þar fer Völundur á fund landsins.

Kápur bókanna gefa oft einhverskonar sviðsetningu til kynna. Á forsiðu *Chef's choice: Icelandic seafood* er trilla á glampanði haffleti og á forsiðu *The new Icelandic Cookbook* sitja Magnús Scheving og frú í Bláa lóninu og snæða bröns. Tengingin við Ísland er greinilega allt önnur í bókunum, þó viðföng ljósmyndanna séu í báðum tilvikum í vatni (en mjög mismunandi vatni. Hvort er íslenskar, sjórinn eða Bláa lónið?). Á *Chef's choice* sjáum við trilluna, sem aflar hráefnisins en í *The new Icelandic Cookbook* hér hefur maturinn ekki aðeins verið reiddur fram heldur hefur fólk tekið til málanna. Á forsiðu *Delicious Iceland* er borði ofinn úr nokkrum myndum bókarinnar. Hann fléttar saman ævintýri Völundar og matararljósmyndir. Borðinn gefur fjölbreytileika bókarinnar til kynna.

Persónur.

Það fer meira fyrir persónum og persónusköpun í þessum bókum en matreiðslubókum yfirleitt. Má nefna *A Taste of Iceland* en í inngangi hennar er varla eytt orðum í Ísland en hæfileikar og frumleik höfundarins mæðir. Það er kannski svolítið langt gengið en það mætti jafnvel taka svo til orða að bækurnar hefðu aðalpersónur. Hvort sem það er kokkur sem alltaf er greinilegur í uppskriftum sínum, t.d. í *A Taste of Iceland*, hráefnið sjálft sem talar gegnum fróðleiksmann, eins og í *Fisk fra et islandsk køkken*, eða matarsaga þjóðarinnar sjálf, eins og í *Cool Cuisine*. Í *Northern Delights* eru það hins vegar veitingastaðir Reykjavíkur sem eru aðalpersónurnar. Uppskriftirnar eru ekki tengdar einstökum mönnum heldur veitingastöðunum. Þær eru settar í samband við sögu staðarins, sem í mörgum tilfellum er æði löng, og þaðan í samband við sögu veitingastaða í Reykjavík. Tíminn í þessari bók er mennskur tími. Það er ekki verið að teygja sig aftur í aldir í einhverja rómantík.

Völundur setur sig fram á útsmoginn hátt, hann veit að það þarf stjórnur til að toga hann upp á himininn. Bókin hefst á tileinkun og erindi frá Vigdísi Finnbogadóttur. Einnig eru Keira

²⁰ Sami, 9. „[...] the outcome was that Haukur, along with his wife, decided to join me in Grand Bahama and try his hand at the project I had in mind.“

Knighley og Orlando Bloom með hrós á baksíðu bókarinnar, sem og stjórnukokkurinn Charlie Trotter.

Ein persóna sem talað er um í mörgum bókanna er meðaltúristinn. Honum eru eignuð ýmis persónueinkenni. Meðal annars er talað um hrifningu hans af landinu, það er sagt frá lygunum sem honum eru sagðar, eins og að við þissum á hákarla til að geta borðað þá.²¹ Viðbrögðum túristans við þorramat er mikill gaumur gefinn, t.d. ógeðstillfinningunni sem hann finnur fyrir þegar honum eru boðin svið.²²

Söguþráður.

Frásagnarþættir *Delicious Iceland* eiga sér enga líka meðal hinna matreiðslubókanna.²³ Þeir eru endurminningar Völundar frá ýmsum Íslandsferðum hans, skrifaðir sem „inngangur að Íslandi og eru einnig fræðandi um hvernig fólk lifir, býr og starfar í landinu sem ég rek uppruna minn til.“²⁴ En, eins og mun koma fram, lýsa kaflarnir helst Völundi sjálfum og uppátækjum hans. Þannig lætur Völundur sjálfan sig standa fyrir alþýðu Íslands sem kemur heim og saman við tilraunir hans við að nálgast Ísland í bókinni. Hann rekur uppruna sinn til Íslands (af hverju segir hann það fyrst hann er fæddur og uppallinn hér?). Frásagnarþættirnir eru þá eins og minningar eða ferð heim. Endursköpun á því hvernig líf og starf Íslendinga er, og það þarf varla að taka fram að það er ekki í borgum! Þessi ferðalagshugmynd er áhugaverð. Sagnfræðingurinn Sigurjón B. Hafsteinsson segir að hugmyndin „um Íslendinginn og íslensku þjóðina snúist um spurninguna um hreinleika og tengslin við „hið óhreina,“ ef svo má að orði komast og er ein aðferðin til þess að taka sér ferðalag á hendur.“²⁵

Í fyrstu sögunni fer Völundur með vinum sínum á álaveiðar, þó vinirnir séu reyndar hvorki nafngreindir né sýndir á mynd. Völundur skrifar um álinn: „Áll er sérkennilegur fiskur. Hann ferðast vegalengdina frá hrygningarsvæðum sínum við Bermuda, með Golf straumnum til stranda Evrópu og jafnvel alla leið til Íslands.“²⁶ Textinn gefur ekki til kynna að Völundur geri sér grein fyrir því að þetta er öfug ferð við hann sjálfan sem fæddist á Íslandi en endaði í

²¹ Sami, 194.

²² Sami, 199.

²³ Mörkin milli frásagnarkaflanna og dálkanna með upplýsingum um íslenskt hráefni og matarmenningu eru ekki alveg skýr. Köflum um forna áfegna drykki og hákarl fylgja ljósmyndir af Völundi í stíl frásagnarkaflanna en ólíkt lengri köflunum eru þar engar lýsingar á uppátækjum hans.

²⁴ Völundur Snær Völundarson, 2006, 6. „[...] introduction to Iceland and also instructive in how people live and work in this country to which I trace my origins.“

²⁵ Sigurjón B. Hafsteinsson, 1994, 75.

²⁶ Völundur Snær Völundarson, 2006, 13. „Eel is a most peculiar type of fish. It travels the distance from its spawning areas off the coast of Bermuda, and then follows the currents of the Gulf stream to the shores of Europe and even to far off Iceland.“

Karabíahafinu. Uppruni hráefna, nokkuð sem skiptir oft miklu máli í þessum bókum, er flæktur. Völundur ferðast alla leiðina heim til Íslands til að veiða fisk sem synti sömu leið bara til að vera veiddur. Gerir það álinn að íslensku hráefni.

Í greiningu sinni á Elizabeth David sem ég minntist á hér að framan segir Floyd hana setja upp þríhyrningslaga samband lesanda, höfundar og útlendinganna sem hún skrifar um.²⁷ Þar leggur hún, David, áherslu á fjarlægðina milli lesanda og útlendinganna en gerir líka „samning“ við lesanda um sameiginlegt sjónarhorn á þá. Með því að leggja áherslu á að hann sjálfur sé utanaðkomandi gerir Völundur svipaðan samning um sjónarhorn við erlenda lesendur sína. Hann lýsir gjarnan því furðulega, einkennilega, jafnvel ógeðslega. Hann horfir með lesendum á bændur til forna sem geymdu smjör í allt að 20 ár svo það súrnaði²⁸ en svo gengst hann líka við þessari ógeðisarfleifð og segist t.d. vilja lundabaggana sína súra.²⁹

Ein sagan er um eggjatínslu og klettsig. Fyrst er svakalegu þverhnípi klettsins og ólgandi sjónum fyrir neðan lýst. Síðan er sagt frá hefð mannana sem láta sig síga niður hamarinn. Og að lokum gengur Völundur sjálfur fram á sviðið og fær að vera með, sem einskonar gestur. Eftir að hafa horft með lesendum á þetta hættuspil, sígur hann sjálfur, leikur hlutverk sem gefur honum trúverðugleika sem Íslendingur og er hann svarinn inn með hráu eggi.³⁰

Þó sögurnar séu ekki margar má sjá í þeim þetta sama mynstur: Völundur fær hugmynd, gerir eitthvað svakalegt og setur sig í hættu. Hann gengur til móts við eitthvað sem fyrir honum er íslenskt, í þessu tilviki forfeður sína—hættulegt líf þeirra. Og að síðustu matast hann. Maturinn er unninn beint frá landinu og neysla hans er tilraun Völundar til að samþættast, nálgast landið, leita þess sem gerir hann að Íslendingi. Í eggjatínslunni gengur hann inn í hlutverk, en hann beitir annarri aðferð í kaflanum „Matreitt á eldi jarðarinnar“³¹

Ljósmyndin sem opnar kaflann sýnir Völund, tignarlegan í hvítum kokksklæðum rýna í pott og hræra. Fyrir aftan hann glóir hraun. Það er lítið annað en rauðir og gulir blettir í myrkrinu. Sagan er ævintýrleg lýsing á afreki Völundar. Það er eldgos í Heklu og honum dettur í hug að reyna að elda mat beint á fljótandi hrauninu. Hún hefst á því að hann fær fífldjarfa hugmyndina, vinunum finnst hún heimskuleg. Þeir taka sér erfiða hættuferð á hendur. Hann lýsir hrikalegu hrauninu og er hræddur. Matreiðslan er stórhættuleg, smágrjótið bylur á honum, en þetta hefst. Hetjan Völundur stenst eldraun sína. Svo borða þeir, sitjandi á

²⁷ Floyd, 2003, 132.

²⁸ Völundur Snær Völundarson, 2006, 217.

²⁹ Sami, 207.

³⁰ Sami, 69.

³¹ Sami, 167. „Cooking on Earth’s Fire.“

vélarhlífum jeppanna og glápa á hraunið: „Við höfðum sæti í fremstu röð og okkur leið betur og við vorum spenntari en ef við hefðum verið í Las Vegas.“³² Völundur fer í ferðalag sem hefur hreinsandi áhrif á þjóðerni hans, hann setur sig í samband við Ísland sem er svo beinskeytt að það er hlægilegt, hann matast á frumkrafti landsins. Einnig ber hann reynsluna saman við það sem lesendahópurinn gæti þekkt.

Í ferðasögunum má sjá viðleitni til að brúa tíma, nokkuð sem er þekkt í frásagnarfræði t.d. þegar gerður er greinarmunur á fléttu og föflu. Faflla er röð atburða í tíma en flétta röð þeirra í frásögninni. „Tímar“ ferðasagnanna eru þrír. Fyrsti tíminn er framtími landsins, þverhnípin úr eggjatínslukaflanum hafa verið þarna ansi lengi, lengur en menn. Svo er það tími á milli, í eggjatínslukaflanum var það hinn mannlegi tími hefðarinnar. Tími sem Völundur sýnir með því að endurtaka hann í sínum eigin nútíma (sem hann er svo aftur að rifja upp). Millitíminn er oft tími barnæsku hans. Margir textar bókarinnar vitna til hennar og Völundi eru minningar sínar hugleiknar, þær vekja bragð eða lykt. Minningarnar eru samofnar matnum. Kaflarnir um þjóðlegan mat Íslendinga byggja bæði á sagnfræði og svo eru þeir tengdir æskuminningum Völundar, eins og í þessu dæmi: „Satt að segja, þó að mér finnist það skrýtið, þá hendir það stundum, þegar hugurinn flakkar aftur til yngri áranna, að ég finn munnvatnið streyma fram við minninguna um reykt kjöt móður minnar um jólin.“³³

Völundur hefur sögukaflann um ísskúlptúr á minningum um snjókarla æsku sinnar en viðurkennir síðan að hann elski enn að gera snjókarla: „Þó að við séum nú orðnir fullorðnir, þá njótum við enn gamalla tilfinninga okkar yngri ára, er við rebumst við að koma lagi á snjókarlinn.“³⁴ Hann ræðir síðan ísskúlptúr og segir frá ferð hans í leit að nógu góðum ís eftir gosið undir Vatnajökli. En þangað fór sinni með teymi kokka og skar út borðstofuborð úr ís sem þeir lögðu síðan kræsingar sínar á. Þannig flytja þeir sitt svæði, svæði hins tilbúna matar, veitingastaðinn, út í villt svæði jökulhlaupsins.

Ein áhugaverðasta sagan er „Bakað í jörðu.“³⁵ Eins og oftast hefur hann kaflann á almennum nótum. Textinn hefst á tveimur málsgreinum um brauðin og kökurnar sem mamma Völundar bakaði þegar hann var barn. Í gegnum lýsingu á barnæsku sinni og bökunarsíðum móður

³² Sami, 168. „We had front row seats and felt better and more exhilarated than we would have been in Las Vegas.“

³³ Sami, 175. „Truth to tell, though I find it strange, it still happens that sometimes, when my mind wanders back to my younger years, I find my mouth watering at the memory of my mother’s smoked meat at holiday time.“

³⁴ Sami, 162. „Although we have grown to become adults, we intensely enjoy the old feelings of our younger years as we strain in giving the snowman its form.“

³⁵ Sami, 33. „Baking in the Earth.“

sinnar miðlar hann almennari upplýsingum um íslenska siði. Fyrir honum voru þetta töfrar, „það rann upp fyrir mér hverskonar galdur það væri sem verið væri að fremja fyrir framan augun mín, með brauðbakstrinum.“³⁶ Galdur sem hann leitast við að endurtaka.

Kaflinn fjallar um það þegar Völundur fer á jarðhitasvæði og bakar brauð í jörðinni. Eins og áður er áherslan á hættuna. Við fáum spennandi lýsingu á djarfræði Völundar og félaga hans. Eitt rangt skref gæti sent hann ofan í hver, jörðin gæfi eftir og hann brynni hrikalega. Athugum líka að þetta er karlmannsverk. Hann er ekki inn í eldhúsi við pönnu eins og mamma hans heldur er hann út í náttúrunni, grefur hann með skóflu og tekur fram að það sé erfitt. Hann stígur í gegnum tíma, þó hann sé að nálgast móður sína með þessu þá fer hann alla leið í frumsögulega tímann, í jörðina sjálfa. Brauðið er gott, það er „brauð fyrir kónga, bakað, eins og það var, í sjálfu brjósti móður jarðar.“³⁷ Kaflinn gengur í einskona hring. Hann hefst á minningum um bakstur móður Völundar og endar á bakstri í móður Jörð.

Myndir.

Með frásagnarköflunum er fjöldi ljósmynda. Ljósmyndirnar leiða augað um síðuna, þær eru það fyrsta sem maður sér. Þeim er raðað til hliðar við eða umhverfis textann og mynda sitt eigið hliðstæða kerfi. Með myndum og texta er þögult samkomulag í frásögn. Þau virka saman en textinn vísar aldrei beint í myndirnar, viðurkennir ekki tilvist þeirra. Myndvefurinn fangar hinsvegar ekki bara lesandann heldur einnig textann sem hann er klipptur utan um. Oft sýna myndirnar atburðarás sem er lesin frá vinstri til hægri og að ofan og niður, eins og í myndasögu. Lesandinn sér fyrst atburðarásina en les svo smáatriðin. Myndirnar sýna nútímann. Myndirnar sýna Völund einan á sviðinu, náttúrunni, nema þegar hann er að læra af einhverjum eins og í kaflanum um hákarlinn.³⁸ Í öllu falli er víst að engar myndanna sýna konur. Textinn verður að bæta við vidd tíma og minning og skilningarvita.

Það að myndirnar skapi stundum einfalda atburðarás, eins og í „Bakað í jörðu,“ gerir það enn áhugaverðara þegar þær gera það ekki. Í eggjatínslukaflanum er ein heilsíðumynd af svartfuglum á syllu, á síðunni á móti eru tvær myndir og texti.³⁹ Efri myndin sýnir egg á einhverskonar málmdisk eða fati, það situr á salt eða ísbeði, skurnin hefur verið brotin af til hálf og salti dreift yfir. Fyrir neðan hana er mynd af Völundi og félögum hans, þeir hafa tyllt

³⁶ Sami, 34. „it dawned on me what magic was being enacted in front of my eyes in the baking of bread.“

³⁷ Sami, 35. „[...] the bread for kings, baked, as it was in the very bosom of mother earth.“

³⁸ Sami, 194. „Rot-Cured Shark.“ Undantekningin er kaflinn um ísskúlpúturinn en þar stendur Völundur í hópi kokka; þær myndir voru upphaflega teknar fyrir tímaritið *Gestgjafann* og fylgdu öðrum texta. (Rut Helgadóttir, 1997. Hún kemst svo að orði á s. 42: „Við látum hér myndirnar tala sínu máli, og birtum uppskriftir að réttunum sem þeir félagar báru á borð á ísnum við, vægast sagt, frumstæðar aðstæður.“)

³⁹ Sami, 68-69.

sér við fulla eggjakörfuna og hlæja að verki loknu. Völundur hefur gætt sér á hráu egg og heldur því hálfu uppi. Þarna er raðað saman fuglinum sem þeir sóttu eggin frá, egg framborið, stillt upp og ljósmyndað á atvinnumannslegan, listrænan máta, og að lokum Völundur að borða matinn beint, hráan.

Þessar myndir eru líka einsdæmi í matreiðslubókaflórinni og nokkuð óvenjulegar sé litið yfir breiðara úrval landkynningarbóka. Þessar myndir hafa þau áhrif að hugmyndin um eilíft kjurrt land er brotin upp í þann mund sem Völundur leitar kjarna þess. Þó að það sé samvirkni með texta og myndum í því að sýna leit Völundar þá veita myndirnar því sem Völundur leitar viðnám einfaldlega með tilvist sinni, af því þær sýna hættulegt, breytilegt land. En í *Delicious Iceland* eru einnig dæmigerðari myndir. Lítum á þær.

3. Land

Í velflestum bókanna er fjöldinn allur af landslagsmyndum en sárafár borgarmyndir, til dæmis í *Northern Delights*. Maður gæti spurt hvort ómögulegt sé að skrifa bók um Ísland án þess að fylla hana af landslagsmyndum—þó hún, *Northern Delights*, sé um veitingastaði í Reykjavík. Þetta er enn ein vísbendingin um hversu mikilvægt landslagið er í framsetningu Íslands. Í bókinni hefði allt eins verið hægt að velja myndir af Reykjavík til forna og nú. En það gefur ekki sömu „íslensku“ stemninguna, sama *íslenskið*.⁴⁰

Myndir af náttúrunni geta gegnt mörgum hlutverkum innan bókanna, eitt sérkennilegt dæmi er myndlíking í *Delicious Iceland* þar sem nokkrar blaðsíður af upplýsingadálkum um mjólkurvörur er kynntur með textalausri mynd af rjómahvítum skýjabólstra sem teygir sig um breiðan bláan himinn. Það skiptir ekki máli hvað myndin sýnir heldur hverju hún líkist.

Á næstu opnu á eftir inngangskaflanum *We Are From Iceland!* er landslagsljósmynd sem þekur heila opnu, myndbirting þessa Íslands sem við komum frá. Myndin er ein af sjö opnumyndum bókarinnar. Myndin er yfirlitsmynd, breið og djúp. Sjónarhornið er frá grárri steinvölubreiðu sem teygir sig inn landið milli hárra klettadranga, svörtum og mórauðum að lit. Á þeim eru hvítir flekkir fugladrits. Lengra í burtu rísa hæðir, grænar af mosa; þær mynda mjóan flöt yfir myndina. Í fjarska er jökull, eða snævi þakið fjall, með geislabaug úr skýi. Þessi jökull er mest áberandi hluti myndarinnar, þó að hann sé í bakgrunni, allt annað í myndinni (forgrunnur og himinn) er eins og rammi um hann. Myndin sýnir ósnortið frumland, hið íslenska

⁴⁰ Þetta er ekki algilt. Tvær aðrar bækur sem komu fyrst út á íslensku hafa engar landslagsmyndir, *Fisk fra et islandsk køkken* og *Seductive Saltfish*.

erkitýpulandslag. Þó það sé ómögulegt að segja til um það hefur maðurinn og húsdýr hans, ærin, efalítið sett mark sitt á þetta land: Hvergi sést til trjáa. Einu ummerkin sem maðurinn hefur skilið eftir sig í þessari mynd er fjarvera.

Myndin er frekar dæmigerð nútímaleg landslagsmynd. Hún og samband hennar við inngangskaflann á opnunni á undan lætur í ljós ákveðna afstöðu til náttúrunnar. Þetta er Íslandið sem við komum frá, þó að þetta land(slag), sem sýnt er, gæti ekki alið nokkurn mann. Þar grær fátt sem við gætum lagt okkur til munns. Náttúran, þessi náttúra, færir okkur hinsvegar fegurð og hún er það sem Völundur sýnir okkur sem heimili sitt. Það er þetta sem valið er til að standa fyrir Ísland, ekki bara náttúru Íslands – heldur Ísland allt sem hugmynd.

Í greininni „Hver á sér fegra föðurland“ kemur sagnfræðingurinn Guðmundur Hálfðanarson inn á tvö ólík hlutverk náttúrunnar í íslenskri þjóðerniskennd og í fullveldisbarátunni. Það eru jarðbundin nytjahyggja og rómantísk fegurðarsýn. Hann skrifar, „annars vega standa þeir sem tigna náttúruna í þverstæðukenndri og hrikalegri fegurð hennar og hins vegar þeir sem fyrst og fremst vilja nýta hana þjóðinni til hagsbóta.“⁴¹ Báðar sýnirnar hafa lengi verið til og þær eru ekki endilega andstæðar. Guðmundur dregur þá ályktun að „staða náttúrunnar í þjóðernisvitund Íslendinga sé að breytast á tvennan hátt. Í annan stað virðist sem nytjahyggjan sé á undanhaldi og í hinn er sem náttúran sé að taka við af tungumálinu og menningunni sem helsta viðmið íslenskrar þjóðernisstefnu— eða mikilvægasta tákni þess sem gerir okkur að Íslendingum og greinir okkur frá öðrum þjóðum.“⁴² Það kann að vera nokkuð til í þessu. Völundur minnst ekki einu orði á íslensku í bókinni, en nóg er um náttúruna rætt.

Sjónarhorn þess sem sér þessa fyrstu ljósmynd er sjónarhorn einhvers sem hefur vissa fjarlægð frá þessari náttúru, það er sjónarhorn þess sem er öruggur fyrir náttúrunni. Guðmundur nefnir einmitt breytta stöðu landsmanna gagnvart náttúrunni. Við hvorki búum í náttúru né sækjum lifibrauð okkar beint í hana.⁴³ Hún hefur eitthvað annað hlutverk fyrir okkur, og við fyrir hana. Sjónarhorn myndarinnar er kannski einmitt einhvers sem er gestkomandi, sem kemur þarna við. Það má, jú, ætla að velflestir lesendur bókarinnar búi í borgum. Svona mynd, af náttúrunni úr öruggri fjarlægð, er ekki bara myndin sem við drögum upp fyrir útlendinga, heldur líka fyrir okkur sjálf.

⁴¹ Guðmundur Hálfðanarson, 1999, 308.

⁴² Sami, 328.

⁴³ Sami, 329.

Á næstu opnumynd⁴⁴ sjást landsins nytjar, eða sjávarins öllu heldur. Það er horft, mögulega af bryggju, yfir lítinn smábátaflota sem marar, inn fjöru, undir dumbungslegum himni. Landið ofar fjörunni er grösugt og þar sjást hús og girðingar. Fjaran sjálf er ekki svo ólík fyrri myndinni, grá mól og stæðilegir drangar, gráir í þetta skiptið. Þrjár manneskjur röltu malarveg frá húsunum og út af myndinni vinstra megin.

Myndbygging þessarar myndar er gjörólík hinnar fyrri. Bátarnir mynda ör úr neðra vinstra horninu, samhliða veginum, sem fjallshlíð efra hægra horni myndarinnar tekur síðan við. Það er engin ein miðja sem allt stefnir að, og myndin virðist ekki jafn steipt, mótuð. Það er hreyfing í henni og hún hefur enga fasta miðju. Manneskjurnar þrjár sem ganga á myndinni taka þátt í þessari hreyfingu. Þær geta gengið um landslagið rétt eins og augu skoðandans færast yfir það.

Fagurfræðin er ekki jafn hrein og rómantísk og í fyrri myndinni. Skoðandinn er ekki lengur einn og yfirgefinn. Aðrið eru með. Myndin fangar annarskonar samband við náttúruna en fyrsta myndin. Fókusinn er á veru mannsins í landinu, mannanna verk og mannlegan tíma. Tímaupplifun er einmitt enn eitt sem skilur á milli myndanna tveggja. Þessar tvær myndir eru dæmigerðar fyrir myndirnar í *Delicious Iceland*. Að þessu leyti sýnir Völundur báðar stefnurnar, bæði viðhorfin til náttúrunnar. En tókum eftir að hann gengur ekki svo langt að sýna þorp.

Í erindinu „Fjallmyndin. Sjónarhorn íslenskra landslagsljósmynda“ skrifar fræðimaðurinn Sigurjón B. Hafsteinsson meðal annars um tímaupplifun í landslagsljósmyndum, og hvernig hún tengist muninum á nærmynd og fjarmynd. Tímaupplifunin sem Sigurjón ræðir er reyndar ekki alveg sú sama og ég aðgreindi myndirnar tvær með, því báðar eru þær yfirlitsmyndir en Sigurjón skrifar að slíkar myndir séu táknrænar fyrir „tímaleysi og oft hlutleysi, þar sem yfirsýn þeirra gefur til kynna ákveðinn stöðugleika.“⁴⁵ Þetta er stöðugleiki sem formföst myndbygging fyrstu myndarinnar undirstrikar en miðflóttaleg bygging annarrar myndarinnar tekur ekki þátt í, hvað þá hættuspil myndanna sem fylgja söguköflunum. Sigurjón bendir enn fremur á að „hagsmunir ferðaþjónustunnar og þjóðernisvitundar Íslendinga [sameinist] í undirstrikun á staðnaðri, tímalausri hugmynd um náttúru Íslands.“⁴⁶ Stórar landslagsmyndir, á borð við fyrstu myndina, sýna því Ísland sem fasta, jafnvel fjarlægastu fasta, sem Völundur rifjar upp. Reykjavík

⁴⁴ Völundur Snær Völundarson, 2006, 88.

⁴⁵ Sigurjón B. Hafsteinsson, 1994, 76.

⁴⁶ Sama.

er alltaf að breytast en þetta stendur í stað. Mögulega mætti skilja þessar myndir sem einhverskonar tilraun til að nálgast og miðla raunverulegu Íslandi.

Það vekur reyndar athygli hversu fáar ljósmynda bókarinnar sýna landbúnaðarlandslag, sem vissulega er mótað af mönnum. Þetta er áhugavert meðal annars fyrir þær sakir að þetta er matreiðslubók. Maður skyldi ætla að það væru meiri líkur en minni á að mataröflun væri sýnd. Er það val, að sýna ekki mikið af ökrum, gróðurhúsum og kartöflugörðum, tengt karlmennskuhugmyndum? Er þetta vani eða hluti af því að sýna væntanlegum kaupendum bókarinnar það sem þeir vilja sjá? Myndir af Íslandi eru oftast af hrauni, fjöllum, hálendi, sjó. Myndin sem hér er dregin upp af Íslandi virðist falla að hugmyndastraumnum sem Guðmundur kallar rómantískan. Eru aktrar bara ekki hluti af *íslenskinu*?

Margar myndanna eru við sjó og mörkin milli sjávar og lands eru oft skýr. Tilfinningin fyrir mörkum, jaðri er þannig afar sterk til dæmis á mynd af tómum réttum í snævi þakinni eyðilegri víðáttu. Nú hefðu bókargerðarmennirnir getað tekið mynd af þessum sömu réttum iðandi af lífi; sveitta, hávaðasama, lyktandi, ofbeldisfulla mynd. Hringlaga réttirnar eru fyrir miðju, þær binda snævi þakið landslagið í stillta stöðuga mynd.

Þessar opnumyndir fá að standa alveg sjálfar, það fylgir þeim enginn texti. fyrir lesendum er þær þannig ekki bundnar einhverjum ákveðum stað eins og annars er algengt að gert sé með landslagsmyndir. Það er enginn texti sem útskýrir hlutverk þeirra í byggingu bókarinnar, og ekkert útskýrt hvernig þær eru valdar.

Myndatextar fyrirfinnast í mörgum þessara bóka, t.d. er í *The new Icelandic Cookbook* að finna fjölda örstuttra myndatexta sem lýsa sjarma landsins. Sumir hverra eru upplýsandi, aðrir svolítið einkennilegir. Við mynd af hesti á beit við bæjarrústir undir hamri stendur „Rural peace: rugged crags, picturesque old buildings and a horse—man’s most useful servant for a thousand years—epitomize the Icelander’s idyllic image of the countryside.“ (bls. 43) og við mynda af sveitabæ undir hrikalegu fjall, „Could anyone live in such a place without being overcome by the magnificence of nature, and feeling, at the same time, that folklore about trolls and elves may not be all imagination?“ (bls. 19). Svona færa myndatextarnir séríslenska upplifun í orð, til dæmis með því að vísa í ímynd Íslendinga af sveitasælu, eða fá lesandann inn í ímyndina með því að setja sig í spor ábúenda undir svo hrikalegu fjalli. Myndirnar eru nýttar og útskýrðar. Stóru landslagsmyndirnar í *Delicious Iceland* standa sjálfar en það mætti sjá litlu myndirnar af Völundi á stefnumótum sínum við landið, sem innreið í þær.

4. Matur.

Uppskriftir eru ævafornt form þó elsta íslenska uppskriftabókin sé ekki eldri en frá 1800.⁴⁷

Uppskriftin eins og við þekkjum hana í dag, semsagt með lista af hráefnum fyrst og síðan aðferð, kom fram seint á 19. öld í *The Boston Cookbook*.⁴⁸ Uppskriftaformið er mjög stöðugt og auðlæsileg þeim sem á annað borð kunna á það.

Uppskriftirnar fimmtíu í *Delicious Iceland* fylgja allar sama forminu. Mismunandi hlutar uppskriftarinnar eru gefnir til kynna með staðsetningu texta, leturstærð og feitletri. Efri hluti síðunnar er auður en fyrir neðan hann er titill uppskriftarinnar í stóru letri, undirtitill með meðlæti fylgir með í aðeins smærra letri og fyrir neðan hann er innan hornklofa tekið fram fyrir hversu marga uppskriftin er. Hráefnalisti er til vinstri, mælieiningar eru samkvæmt bandaríska kerfinu. Fyrsta málsgrein uppskriftar er feitletruð og er inngangurinn að henni. Síðan kemur aðferðarlýsing. Síðasta málsgreinin er ekki auðkennd á neinn hátt en hún er alltaf einhverskonar umfjöllun um réttinn, yfirleitt um það að hann sé góður og fallegur.

Uppskriftir eru einskonar frásögn með upphafi (hráefnislistanum), miðju (aðferðinni), og endi (fullkomnuðum réttinum, lýsingu á bragði og ljósmynd). Að baki uppskriftinni eru þó aðrar frásagnir að verki. Til dæmis saga þess sem matreiðir og neytir en niðurlag margra uppskriftatexta er eins og brú á milli skrifaðrar uppskriftarinnar og lesanda hennar í nútíð. „Þetta er komið, diskurinn er tilbúinn að vera lagður á borðið, frammi fyrir hrifnum augum gesta þinna.“⁴⁹ Við höfum lokið okkur af og nú er komið að þér að ganga í augun á gestum þínum. Það er eldað fyrir gesti, frekar en fyrir til dæmis fjölskylduna eða sjálfan sig. Lesandinn/matreiðslumaðurinn á að taka við þar sem bókinni sleppir, eins og Völundur færði honum uppskriftina á hann að færa gestum sínum réttinn.

Tvær aðrar frásagnir að baki uppskriftinni eru 1) aldalöng saga menningarlegra strauma sem endar í því að þessi ákveðni réttur varð til og 2) saga hráefnanna, ræktunar þeirra, slátrunar, og að endingu upplausnar þeirra í meltingarfærum. Athugum þessar frásagnir.

Menning

Matreiðslubækurnar berast með ólíkum menningarstraumum. Jafnvel þær sem stefna sérstaklega að því að sýna íslenska matarhefð eingöngu eru gruggugar, einfaldlega af því að

⁴⁷ Það er *Einfalt matreiðsluvasakver fyrir heldri manna húsfreyjur*.

⁴⁸ sjá Cotter, 2002, 59.

⁴⁹ Völundur Snær Völundarson, 2006, 226. „We are done, the dish is ready to be put on the table in front of the admiring eyes of your guests.“

Íslensk matarmenning er ekki svo hrein. Þannig getur lesandi *Cool Cuisine* fylgt sögu matreiðsluaðferða ýsu snemma í bókinni, allt frá forsögunni, „Soðin ýsa,“ í gegnum áratugina „Djúpsteiktur fiskur,“ er tengdur hersetu Breta, 1940. „Ofnbakaður þorskur með osti“ er frá 7. áratugnum. „Ýsuréttur með ananas og karríi,“ frá 9. áratugnum. Og svo „Fiskur með grænmeti og jógúrtsósu“ sem er frá nútímanum.⁵⁰

Seductive Saltfish er einnig heillandi dæmi en þar gefa Íslendingar uppskriftir sínar að saltfiski, íslenskri vöru sem var alltaf seld út og varla nýtt hérlendis, uppskriftirnar eru því allstaðar að þó þær séu í notkun á Íslandi. Tómas R. Einarsson tónlistarmaður rekur sögu síns réttar „Suðræns saltfisks að hætti Tómasar“ svo: „Þessi uppskrift er niðurstaðan af áralangri eldamennsku á saltfiski í margvíslegri mynd. Fyrst notaði ég uppskrift Guðmundar heitins Thoroddsens myndlistarmanns en hann fékk hvítvínssoðinn saltfisk hjá Portúgölum í Angóla fyrir aldarfjórðungi. Hvítvínið datt út en grænmetið varð kyrrt. Kokkar í Barcelona og ýmsir matreiðslubókahöfundar eiga sjálfsagt eitthvað í uppskriftinni, en lakkrísilmandi fennikan er mitt framlag.“⁵¹ Við sendum hráefnið út í heim, fengum uppskrift til baka og sendum nú okkar eigin útgáfu til baka með matreiðslubókinni.

Hráefni

Stór hluti *Delicious Iceland* fer í að gera grein fyrir íslenskum hráefnum. En svo vill svo til að þetta eru sjaldnast hráefnin sem notuð eru í uppskriftunum. Nú var Elizabeth David sem ég minntist á hér að framan þekkt fyrir að nota hráefni í uppskriftum sínum sem breskir lesendur hennar gátu ekki nálgast. Og sumar matreiðslubókanna íslensku gera slíkt hið sama. En Völundur heldur þessu aðskildu, hann lýsir séríslenskum hráefnunum í dálkum undir fróðleiksmola en hefur frekar alþjóðlegri hráefni í uppskriftunum sjálfum. Þetta er reyndar ekki algilt til dæmis er Völundur með uppskrift að skyri með bláberjum, en hann kennir ekki að búa til skyr, bara hræra því saman við rjóma og bláber.⁵² Í bókinni er uppskrift að ábrysti, en þar tekur hann meira að segja fram að ekki sé hægt að fá broddmjólk nema maður þekki bónda.⁵³

Fróðleiksmolarnir eru stundum lýsing á því hvernig tiltekin matvara er búin til og þá er textinn í raun eins og uppskrift. Til dæmis er dálkurinn um ostagerð fullbúin uppskrift, hún er bara

⁵⁰ Nanna Rögnvaldardóttir, 2004b, 8-14.

⁵¹ Einar Árnason, 2001, 134.

⁵² Völundur Snær Völundarson, 2006, 218.

⁵³ Sami, 220. „Curds of Beesting.“

ekki sett þannig upp.⁵⁴ Þetta er ólíkt til dæmis *Cool cuisine* sem er með uppskrift að blóðmör og kleinum en *Delicious Iceland* er bara með lýsingu á gerð þeirra.⁵⁵

En hvað sleppur í gegn sem uppskrift hjá Völundi? Ég hef þegar minnst á að örfáar mjög hefðbundnar uppskriftir eru í bókinni, svo sem ábrystir. Einnig eru nokkrar uppskriftir sem hafa enga tengingu við Ísland, t.d. brauðbúðingur með camembert og epla, gráðostssalat.⁵⁶ Það er dæmi um að hann geri íslenska útgáfu af erlendum rétti, brennivíns baba, en hefðbundið er að nota romm.⁵⁷ En venjulega tekur hann eitt séríslenskt hráefni og matreiðir það á nýstárlegan hátt. Stundum er athyglin dregin að hráefninu eins og í flatfiski Tartaranna en bein flatfisksins er steikt og því stillt upp sem ætu skrauti við fiskkjötið.⁵⁸ En stundum hverfur hráefnið eins og í villisveppa terrine en þar eru lerkisveppir úr Hallormstaðarskógi blandaðir í lagskipta *terrine* kæfu.⁵⁹ Nokkur dæmi eru um að matreitt sé úr hráefni sem tengt er Íslandi í inngangi uppskriftarinnar eins og önd, kanínu, svíni og hreindýri.⁶⁰ Í hreindýrsuppskriftinni eru fyrirmæli um það hvernig raða skuli réttinum á diskinn, hnetuhúðaðar hreindýrslundir eru aðskildar frá sveppum af línu úr rauðrófusósu, Völundur segir að þetta eigi að tákna „tvær megin uppsprettur matar, ríki dýranna öðru megin og heim grænmetisins hinu megin, sameinaðar af sósuræmu, sem passar báðum matartegundum og sameinar þær í heild.“⁶¹ Fyrir Völundi er matreiðsla samþættandi afl, eitthvað sem sameinar hráefni úr mismunandi áttum, eins og uppskriftirnar sýna.

Það kemur fyrir að Völundur velti vöngum yfir því hvað teljist til uppskriftar og hvað ekki. Þannig segir hann um selkjöt að það gæti verið ánægjuleg áskorun að prófa sig áfram við að finna því stað innan finnar nútímamatseldar, þó það sleppi ekki inn sem uppskrift í þetta skiptið.⁶² Í inngangi einnar uppskriftar bókarinnar, pönnusteiktu ýsunnar hennar mömmu, veltir hann þessu fyrir sér, hvort hún eigi skilið að vera með:

⁵⁴ Sami, 217.

⁵⁵ Í *Delicious Iceland* er blóðmör á s. 201 en kleinur á s. 154. Í *Cool Cuisine* er það blóðmörin á s. 102 og kleinurnar á s. 114.

⁵⁶ Völundur Snær Völundarson, 2006, 228, „Camembert Bread Pudding.“ 28, „Apple and Blue Cheese Salad.“

⁵⁷ Sami, 230. „Brennivín Baba.“

⁵⁸ Sami, 30. „Fluke Tartare.“

⁵⁹ Sami, 24. „Wild Mushroom Terrine.“

⁶⁰ Sami, 180-188.

⁶¹ Sami, 180. „The arrangement shown in the photo on the opposite page is meant to somewhat signify the two main sources of food, the animal kingdom being on the one side and the world of vegetables on the other, joined by the streip of sauce, which goes with both classes of food and assembles them into a whole.“

⁶² Sami, 113. „Still i feel that it would be a pleasant challenge to experiment with it and see if it can be fit into modern, fine cuisine.“

„Þessi réttur er tileinkaður frábærum kokki: móður minni, Höllu Loftsdóttur. Hann kann að virðast einfaldur og jafnvel frumstæður, og því varla þess verður að vera hafður með í matreiðslubók, en ég get fullvissað þig um að hann er hreint fyrirtak. Og þegar maður hugsar út í það, hvar fer í rauninni bróðurpartur eldamennsku heimsins fram, ef ekki í eldhúsinu hennar mömmu, þar sem hún ævinlega og undantekningalaust fremur sinn dásamlega hversdagsgaldur.“⁶³

Völundur sér tvær mjög mismunandi tegundir af „eldhúsi,“ það er eldhúsið sjálft, einfalt, frumstætt, móðurlegt, og veitingastaðinn, flókinn, þróaðan atvinnustað. Veitingastaðurinn samsvarar matreiðslubókinni og uppskriftinni. Þar er unnið frumlegt hönnunarstarf með samruna hefða.

Hversdagsgaldri er stillt upp gegn vísindalegri nákvæmni „veitingastaðarins.“ Hvort sem hún er fólgin í hárrétt mældum hráefnum, í epla og mygluostarsalatinu á að nota 2,9 únsur af valhnetum.⁶⁴ Eða flókinni aðferð, kríuegg þar sem nákvæmar upplýsingar eru um hvernig sjóða eigi aðeins eggjahvítuna.⁶⁵ Eða í nákvæmum fyrirmælum um uppsetningu, Völundur bætir sjálfur sykurbíunudu súraldini við pönnusteiktu lúðuna mömmu hans, og tekur fram að það skuli stilla því upp ofan á fiskinum. Eða jafnvel fyrirmæli um hvernig skal neyta matarins: „Aðalatriðið er að gæða sér á réttinum köldum og láta bitann sitja á tungunni svo hann hitni smá, þannig fá bragðlaukunum nægan tíma til að draga í sig keim ósoðinna hráefnanna.“⁶⁶ Næstum hver einasta uppskrift vísar í aðrar uppskriftir í viðauka þar sem kennt er að búa til sum hráefni meginuppskriftanna, eins og kaffi ís og rauðrófusósu.

Afstaða hinna matreiðslubókanna til nákvæmni er allt á milli *The new Icelandic Cookbook* sem lýsir því yfir í inngangi að réttirnir verði bestir ef uppskriftinni er fylgt nákvæmlega, og *about fish* sem gefur oft ekki upp magn hráefna en hvetur lesandann til að treysta á eigið innsæi og ímyndunarafli.⁶⁷ Í *Delicious Iceland* segir Völundur frá bruggun fíflavíns. Víngerðamaðurinn mælir hráefnin á sinn eigin hátt: „Hann setti handfylli af einu, smáslettu af öðru, klípu af hinu þriðja, dropa af hinu fjóra og svo framvegis. Þrátt fyrir þessa nokkuð óvísindalegu nálgun var niðurstaðan virkilega frábær.“⁶⁸ Aðferð þessa gamla manns byggir á innsæi og afurðin er frábær

⁶³ Sami, 120. „Mother’s Pan-Sautéed Haddock.“ „This course is dedicated to an excellent cook: my mother, Halla Loftsdóttir. It may seem somewhat simple and even primitive, and hence hardly fit to be included in a cookbook, but I can assure you that it is most splendid. Also, when one comes to think of it, where, really, is most of the world’s cooking done, but in mother’s kitchen, where she invariably and consistently works her wondrous everyday magic?“

⁶⁴ Sami, 28.

⁶⁵ Sami, 20.

⁶⁶ Sami, 30. „The main thing is to savor this dish cold and let it remain on the tongue to warm a bit, giving the taste buds ample time to soak up the flavor of the raw ingredients.“

⁶⁷ Atli Vagnsson, 1993, 5. Áslaug Snorradóttir, 2002, 5.

⁶⁸ Völundur Snær Völundarson, 2006, 83. „[...] the method for measuring the ingredients was his own. So he put a handful of this, a dash of that, a pinch of the third, and a drop of the fourth and so on. In spite of this rather unscientific approach, the outcome he obtained was most excellent indeed.“

þrátt fyrir að hann skorti vísindalega nákvæmni. En í veröld *Delicious Iceland* er stutt á milli innsæis og galdra, mikilvægasti hluti vingerðarinnar er „daggardropi tekinn úr blómi á Jónsmessunótt. Hann lét dropann með síðast, gerði krossmark yfir tunnunni og sagði mér að þessi smádropi himnesks vökva vægi þyngst í bruggun góðs víns.“⁶⁹ Þó að Völundur vilji nákvæmni í matargerð er hann vakandi fyrir stemning og rómantík annarstaðar.

Í *Icelandic Picnic* eftir Áslaugu Snorradóttur sem einnig gerði *about fish*, er oftast látið nægja að sýna bara myndir af matnum og lesanda látið eftir að elda eftir ljósmyndinni og sínu eigin innsæi ef honum svo sýnist.

Útlit og ljósmyndir.

Það að *Delicious Iceland* noti svona mikið magn matarljósmynda, eina í hverri uppskrift, er til marks um áherslu bókarinnar á hið sjónræna, og rímar við það hversu upptekin bókin er af því hvernig matur lítur út. Völundur gefur nær alltaf nákvæm fyrirmæli um það hvernig stilla skuli matnum upp á disknum og talar oft um fegurð réttarins. Hann gengur jafnvel lengra og les stundum í gildi uppstillingarinnar. Hvort sem það eru útlitsleg líkindi eins og í sjávarréttu súpu þar sem fleyta skal kræklingsskel svo hún „líkist báti sem flýtur í rauðri súpunni og lúðubitarinn og hörpudiskurinn minna á eyjar,⁷⁰ eða reyktur hörpudiskur á vodkahlaupi sem skal skorið niður svo það líkist „muldum klaka, og gefi þannig ímynd ískalds ferskleika,“⁷¹ yfir í að hráefnið sjálft standi fyrir annað og meira en sjálft sig, eins og í tilviki hreindýrslundanna sem ég minntist á hér að framan.

Hvert sem litið er, eru matarljósmyndir yfirleitt svipaðar. Ljósmyndataeknin og áferðin eru eins, þó það megi reyndar sjá þróun frá eldri bókunum sem reyna að sýna allan matardiskinn skýrt, yfir í nýrri bækur með afmarkaðra sjónarhorn á matinn, þær sýna oft bara hluta af réttinum, og fókusinn er svo þröngur að bakgrunnurinn ljósmyndarinnar er hluti réttarins sem hverfur í litamóðu í fjarska, alveg hinum megin á disknum. Hið síðarnefnda er framsetning á disknum sem einhverju sem er þess virði að vinna með í listsköpun. Í báðum tilvikum er stíllinn fastmótaður.

Margaretta M. Lovell hefur skrifað um stíl og merkingu matarljósmynda. Lovell lýsir því hvernig matarljósmyndir geti falið tímalega sögu matarins (hvaðan hann kemur, það að þetta

⁶⁹ Sama. „Especially important, I remember, was the drop of dew that had gathered in a flower during Midsummer Night. This he put in last, making the sign of the cross over the barrel, and told me that this small drop of heavenly liquid was the weightiest item in the making of a good brew.“

⁷⁰ Völundur Snær Völundarson, 2006, 26. „The shell should resemble a boat floating in the red soup and the pieces of halibut and scallop be reminiscent of islands.“

⁷¹ Sami, 74. „The jelly should resemble crunched ice, giving an image of icy freshness.“

voru eitt sinn skepnur..) og sett fram frásögn byggða á rými.⁷² Þar skiptir máli hvar réttinum er stillt upp, áhrif þeirra hluta sem raðað er umhverfis diskinn, útlit disksins sjálfs, ljósmyndataeknin og sjálft sjónarhornið, sem er sjónarhorn matargestsins. Ljósmyndirnar staðsetja skoðandann í valdstöðu yfir matnum, innan fantasíu þar sem hans verður bráðum neytt. „Augnablikið sem er myndað er áður en nokkur biti er tekinn, það er, augnablik hámarksþrár.“⁷³ Myndirnar sýna enga hreyfingu, þær eru teknar eftir að eldamennsku lýkur en áður neysla hefst.⁷⁴ Það merkilega er að flestar ljósmyndir matreiðslubókanna sem hér eru til umræðu eru staðsettar í menningarlegu tómarúmi, réttirnir eru afurð íslenskrar menningar en standa fyrir sig sjálfa á myndunum.

Í nokkrum matreiðslubókanna eru undantekningar frá þessu en það er þá, merkilegt nokk, til að fjarlægja réttinn frá Íslandi. Þannig er, í *A Taste of Iceland*, ýmsum munum raðað umhverfis matardiskana, t.d. skákborði eða nótnablöðum. Hlutum sem gefa í skyn fágun og ríkidæmi. Myndirnar í *Delicious Iceland*, með sinni ótrúlega grunnu skerpu sýna réttina í hálfgerðu tómarúmi. Úr óraunverulegri kornóttri litamóðu birtist rétturinn, eins og manna frá himnum. Reyndar finnast í *Delicious Iceland* einstaka dæmi um að matur sé staðsettur innan íslensks rýmis, t.d. í einni af örfáum hefðbundum uppskriftum bókarinnar, „Ystingur með hreindýramosa,“ er súpan sýnd í fati á eldhúsdúki.⁷⁵ Á borðinu eru skálar og skeiðar og sykurkar. Umhverfið er mjög íslenskt og maturinn er aðgengilegur. Þetta er enn eitt dæmið um hversu margbrotin sýn Völundar er.

Lovell skrifar um frásögn þess að forðast í matarljósmyndum. Ljósmyndin „grípur eina þolanlega augnablikið í ferli sem hefst í óreglu bóndabæjarins, sem ekki er minnst á, og lýkur í óreglu meltingar og eyðingar, sem óhugsandi er að minnast á.“⁷⁶ Matarljósmyndin felur, skv. Lovell, sögu dýrsins og slátrunarinnar og setur í stað þess fram sögu rólegra sumarkvölda við matarborðið, til að taka dæmi upp frá henni. Frásöng sem er falin bakvið er frásögn löngunar. Lovell segir þá frásögn vera mjög sjónræna, tilbúna og einbeiti sér að þrá og líflegum séreinkennum, sögð í tungumáli efnismenningar, „sem gæðir skoðandann ímyndaðri hærri

⁷² Lovell, 2001, 21.

⁷³ Sami, 20. „The precise moment pictured is that before any bite has been taken, that is, the moment of maximum desire.“

⁷⁴ Það er reyndar ein undantekning frá þessu í *Delicious Iceland* en það er „Lúðu carpaccio,“ myndin sýnir olíu skvettast af fisknum. En það vill svo til að heitri olíunni er helt yfir hráan fisin á disk gestsins. Myndin fangar sekúnduna eftir að rétturinn er tilbúinn og rennir því frekari stoðum undir kenninguna. (Völundur Snær Völundarson, 2006, 22. „Halibut Carpaccio.“)

⁷⁵ Völundur Snær Völundarson, 2006, 148. „Icelandic Moss Curds.“

⁷⁶ Lovell, 2001, 22. „This second narrative, the narrative of avoidance, sees the photographic presentation as a single moment of tolerance in a trajectory that begins in unmentioned barnyard disorder and ends in the unmentionable disorder of digestion and elimination.“

sjálfsmýnd“ innan ákveðins félagshóps. En hvaða veruleika býður *Delicious Iceland* okkur að ganga inn í? Í myndunum er ekkert *íslensk* að finna. En hinar myndirnar flytja okkur nær allar, í einhvern annan heim en íslenskan, heim alþjóðlegs eldhúss. Réttirnir eru eins og listaverk og ljósmyndarnar leggja áherslu á það. Lesandinn er ekki fluttur til Íslands heldur í yfirmenningarlegan hóp fagaðra matgæðinga.

5. Niðurlag. „*We Are From Iceland!*“

„*Food is part of every nation's culture and no less so in Iceland than in other countries [svo].“*
–frú Vigdís Finnbogadóttir, úr tileinkun hennar í *Delicious Iceland*.⁷⁷

Í ritgerðinni hef ég rýnt lítillega í ósamleitinn texta- og ljósmyndaform *Delicious Iceland*. Hvert þeirra er leið til að miðla Íslandi og í þeim má sjá mismunandi nálganir að hinu þjóðlega. Við höfum þegar litið á tvær stöður náttúrunnar í íslenskri þjóðarvitund, önnur er kennd við rómantík en hin við nytjahyggju. Þessi tvö viðhorf koma saman á áhugaverðan hátt í *Delicious Iceland*. Notin sem Völundur hefur af landi og fortíð eru grundvölluð í rómantík, en þó hann noti arfinn og landið er hann ekki bundinn af reglum þeirra, heldur matreiðir þau í potti alþjóðlegs háklasses eldhúss og túrísma.

Bókin flóktir milli þess að sýna Ísland sem öruggan, fjarlægán stað og að leggja áherslu á ævintýri í nálægð við hættu. Hún lýtur ströngum reglum formanna um hvað má sýna og hvað má ekki sýna. Sjónarhorn matarljósmyndanna sem fanga augnablik hámarksþrár og landslagsljósmyndanna sem sýna eilífð stöðugs þjóðernis, eru bæði sjónarhorn gestsins, einhvers sem er fjarlægur og öruggur frá því sem skoðað er. Frásagnarkaflarnir og dálkarnir um íslensk hráefni bjóða upp á mótvægi við þetta sjónarhorn. Brownlie, Hewer og Horne segja að sögurnar sem matreiðslubækur segja séu „eins og játningar sem bjóða upp á lausnir við ágreininngi um kynhlutverk, spurningum um þjóðlega sjálfsmýnd og leiðir til að lifa í neyslumeningu.“⁷⁸ Og Völundur er ekki aðeins að bjóða erlendum lesendum upp á spennandi og fræðandi sögur um stað sem er á einhvern hátt náttúrulegri en heimahagar þeirra, heldur setur hann upp brotakennt hugsanakerfi um hvernig er hægt að takast á við það að tilheyra þjóð.

⁷⁷ 2006, 5.

⁷⁸ Brownlie, 2005, 24. „Tales which are akin to confessionals through which are proffered solutions to contestations about gender norms, questions of cultural identity and ways to live in consumer culture.“

Viðauki: Matreiðslubækurnar í útgáfuröð.⁷⁹

- Elín Kristjánsdóttir (velur) (1973). *Some Icelandic recipes*. Hólmfríður Jónsdóttir (þýðandi). Haukur Halldórsson og Tómas Tómasson (myndskreytar). Reykjavík: [s.n.].
- Sigmar B. Hauksson (ritstjóri) (1985). *Chef's choice: Icelandic seafood*. Paul Richardson (þýðandi). Reykjavík: Matur og menning.
- Áslaug Benediktsdóttir (velur og myndskreytir) (1993). *An Icelandic cookbook: traditional Icelandic recipes*. Reykjavík: Iceland Review.
- Atli Vagnsson (ritstjóri) (1993). *The new Icelandic Cookbook*. Garðar Agnarsson (uppskriftir), Ottó Jónsson, Anna Yates (þýðendur). Reykjavík: Mál og menning.
- Úlfar Finnbjörnsson (1995). *A Taste of Iceland*. Lárus Karl Ingason (ljósmyndari), Anna Yates (þýðandi). Reykjavík: Mál og menning.
- Bjarni Þór Ólafsson (1997). *Atlantic gourmet: the best of Icelandic seafood*. Guðmundur Ingólfsson (ljósmyndari), Anna Yates (þýðandi). Reykjavík: Iceland Review.
- Einar Árnason (ritstjóri) (2001). *Seiðandi saltfiskur og þorskréttir þjóðanna: 70 ljúffengir réttir frá veitingahúsum og heimilum á Íslandi*. Áslaug Snorradóttir (ljósmyndari). Reykjavík: höfundur.
- Nanna Rögnvaldardóttir (2002). *Icelandic Food and Cookery*. New York: Hippocrene Books.
- Áslaug Snorradóttir (2002). *About fish: an insight into the magical world of Icelandic ocean life, culture, food and design*. Kristín Björgvinsdóttir (vinnsla), Thordis Lilja Gunnarsdóttir (texti). Reykjavík: Lúpína.
- Friðrik Valur Karlsson (2002). *Friðrik V.. Helgi Már Barðason* (þýðandi). Akureyri: höfundur.
- Erna Kaaber (2003a). *Northern Delights: Reykjavík cuisine*. Kristinn Hrafnsson og Sólveig Bergmann (aðstoð við heimildaröflun og texta), Skjal ehf. (þýðing). Reykjavík: Orðspor.
- Erna Kaaber (2003b). *Öndvegiseldhús Reykjavíkur*. Kristinn Hrafnsson og Sólveig Bergmann (aðstoð við heimildaröflun og texta). Reykjavík: Orðspor.
- Úlfar Eysteinnsson (2003a). *Fisk fra et islandsk køkken*. Áslaug Rögnvaldsdóttir (þýðandi). Kaupmannahöfn: PP Forlag.
- Úlfar Eysteinnsson (2003b). *Úlfar og fiskarnir*. Kaupmannahöfn: PP Forlag.
- Nanna Rögnvaldardóttir (2004a). *Cool dishes: traditional Icelandic cuisine*. Gísli Egill Hrafnsson (ljósmyndir). Reykjavík: Vaka-Helgafell.
- Nanna Rögnvaldardóttir (2004b). *Cool Cuisine: traditional Icelandic cuisine*. Gísli Egill Hrafnsson (ljósmyndir). Reykjavík: Vaka-Helgafell.
- Hanneck, Maïke (2004). *Island-Kochbuch*. Hvammstangi: Túrí.
- Einar Árnason (ritstjóri) (2004). *Seductive saltfish and cod cuisine: 70 delicious dishes from Iceland and around the world*. Áslaug Snorradóttir (ljósmyndari), Jeffrey Cosser (þýðandi). Reykjavík: höfundur.
- Hanneck, Maïke (2005). *Cuisiner islandais*. Jóna Dóra Óskarsdóttir (þýðandi). Hvammstangi: Túrí.
- Völundur Snær Völundarson (2006). *Delicious Iceland: tales of unique northern delicacies*. Haukur Ágústsson (aðstoð við texta), Hreinn Hreinsson (ljósmyndari). Reykjavík: Salka.

⁷⁹ Ég vil þakka Nönnu Rögnvaldardóttur fyrir að hafa bent mér á nokkrar þessara bóka.

Áslaug Snorradóttir (ljósmyndari) (2006). *Icelandic Picnic*. Sigrún Sigvaldadóttir (hönnun). Reykjavík: Pikknikk.

Nanna Rögnvaldardóttir (2007). *Maturinn okkar: sígildir íslenskir réttir*. Gísli Egill Hrafnsson (ljósmyndir). Reykjavík: Vaka-Helgafell.

Völundur Snær Völundarson (2007). *Delicious Iceland: Special Edition*. Haukur Ágústsson (aðstoð við texta), Hreinn Hreinsson (ljósmyndari). Reykjavík: Salka.

Friðrik V. Karlsson (2008). *The chef & the enthusiast : 42 recipes*. Júlíus Júlíusson. Finnbogí Marinósson (ljósmyndari). Helga Sóley Kristjánsdóttir, Lilja V. Gunnarsdóttir og Lára Þórarinsdóttir (þýðendur). Akureyri: höfundur.

Heimildaskrá.

- Atli Vagnsson (ritstjóri) (1993). *The new Icelandic Cookbook*. Garðar Agnarsson (uppskriftir), Ottó Jónsson, Anna Yates (þýðendur). Reykjavík: Mál og menning.
- Augustinussen, Ruth og fl. (1999). *Matkultur i Norden: en kokbok*. S.l.: Skåneförlaget, Fahlén & Torgny, í samstarfi við Nordisk samarbetskommitté för hushållsundervisning.
- Áslaug Benediktsdóttir (velur og myndskreytir) (1993). *An Icelandic cookbook: traditional Icelandic recipes*. Reykjavík: Iceland Review.
- Áslaug Snorradóttir (2002). *About fish: an insight into the magical world of Icelandic ocean life, culture, food and design*. Kristín Björgvinsdóttir (vinnsla), Thordis Lilja Gunnarsdóttir (texti). Reykjavík: Lúpína.
- Áslaug Snorradóttir (ljósmyndari) (2006). *Icelandic Picnic*. Sigrún Sigvaldadóttir (hönnun). Reykjavík: Pikknikk.
- Barthes, Roland (2005). „Retórik myndarinnar.“ Ragnheiður Ármannsdóttir (þýðandi). *Ritið*, 2005, 5 (1), s. 147-164.
- Bjarni Þór Ólafsson (1997). *Atlantic gourmet: the best of Icelandic seafood*. Guðmundur Ingólfsson (ljósmyndari), Anna Yates (þýðandi). Reykjavík: Iceland Review.
- Bower, Anne (1997). „Cooking Up Stories: Narrative Elements in Community Cookbooks.“ *Recipes for Reading: Community Cookbooks, Stories, Histories*. Anne C Bower (ritstjóri). Massachusetts: University of Massachusetts Press, s. 29-50.
- Brownlie, Douglas, Paul Hewer og Suzanne Horne (2005). „Culinary Tourism: An Exploratory Reading of Contemporary Representations of Cooking.“ *Consumption, Markets and Culture*, 8 (1), s. 7-26.
- Cotter, Colleen (2003). „Claiming a Piece of the Pie: How the Language of Recipes Defines Community.“ *Community Cookbooks, Stories, Histories*. Anne C Bower (ritstjóri). Massachusetts: University of Massachusetts Press,, s. 51-72.
- Einar Árnason (ritstjóri) (2001). *Seiðandi saltfiskur og þorskréttir þjóðanna: 70 ljúffengir réttir frá veitingahúsum og heimilum á Íslandi*. Áslaug Snorradóttir (ljósmyndari). Reykjavík: höfundur.
- Einar Árnason (ritstjóri) (2004). *Seductive saltfish and cod cuisine: 70 delicious dishes from Iceland and around the world*. Áslaug Snorradóttir (ljósmyndari), Jeffrey Cosser (þýðandi). Reykjavík: höfundur.
- Elín Kristjánsdóttir (velur) (1973). *Some Icelandic recipes*. Hólmfríður Jónsdóttir (þýðandi). Haukur Halldórsson og Tómas Tómasson (myndskreytar). Reykjavík: [s.n.].
- Erna Kaaber (2003a). *Northern Delights: Reykjavík cuisine*. Kristinn Hrafnsson og Sólveig Bergmann (aðstoð við heimildaröflun og texta), Skjal ehf. (þýðing). Reykjavík: Orðspor.
- Erna Kaaber (2003b). *Öndvegiseldhús Reykjavíkur*. Kristinn Hrafnsson og Sólveig Bergmann (aðstoð við heimildaröflun og texta). Reykjavík: Orðspor.
- Floyd, Janet (2003). „Simple, Honest Food: Elizabeth David and the Construction of Nation in Cookery Writing.“ *The recipe reader: narratives, contexts, traditions*. Janet Floyd og Laurel Forster (ritstjórar). Aldershot: Ashgate Publishing Limited, s. 127-143.
- Friðrik V. Karlsson (2008). *The chef & the enthusiast : 42 recipes*. Júlíus Júlíusson. Finnbogi Marinósson (ljósmyndari). Helga Sóley Kristjánsdóttir, Lilja V. Gunnarsdóttir og Lára Þórarinsdóttir (þýðendur). Akureyri: höfundur.
- Friðrik Valur Karlsson (2002). *Friðrik V.*. Helgi Már Barðason (þýðandi). Akureyri: höfundur.

- Grewe, Rudolf og Constance B. Hieatt (ritstjórar og þýðendur) (2001). *Libellus de arte coquinaria: An Early Northern Cookery Book*. Tempe: Arizona Center for Medieval and Renaissance Studies
- Guðmundur Hálfðanarson (1999). „Hver á sér fegra föðurland. Staða náttunnar í íslenskri þjóðernisvitund.“ *Skírnir*, 173. árg., Haust, s. 304-336.
- Hanneck, Maike (2004). *Island-Kochbuch*. Hvammstangi: Túrí.
- Hanneck, Maike (2005). *Cuisiner islandais*. Jóna Dóra Óskarsdóttir (þýðandi). Hvammstangi: Túrí.
- Lovell, M.M. (2001). "Food Photography and Inverted Narratives of Desire," *Exposure*, v. 33, haust 2001, s. 21-26.
- Magnús (Ólafsson) Stephensen (1998). *Einfalt matreiðsluvasakver fyrir heldri manna húsfreyjur*. Marta María Stephensen (var upphaflega skráð sem höfundur). Hafnarfjörður: Söguspekingastifti.
- Nanna Rögnvaldardóttir (2002). *Icelandic Food and Cookery*. New York: Hippocrene Books.
- Nanna Rögnvaldardóttir (2004a). *Cool dishes: traditional Icelandic cuisine*. Gísli Egill Hrafnsson (ljósmyndir). Reykjavík: Vaka-Helgafell.
- Nanna Rögnvaldardóttir (2004b). *Cool Cuisine: traditional Icelandic cuisine*. Gísli Egill Hrafnsson (ljósmyndir). Reykjavík: Vaka-Helgafell.
- Nanna Rögnvaldardóttir (2007). *Maturinn okkar: sígildir íslenskir réttir*. Gísli Egill Hrafnsson (ljósmyndir). Reykjavík: Vaka-Helgafell.
- Olafson-Jenkyns, Kristin (2001). *The culinary saga of New Iceland: recipes from the shores of Lake Winnipeg*. Guelph: Coastline.
- Rut Helgadóttir (1997). „Kalt borð á Söndunum.“ *Gestgjafinn*, 3. tbl., 1997, s. 42-47.
- Sigmar B. Hauksson (ritstjóri) (1985). *Chef's choice: Icelandic seafood*. Paul Richardson (þýðandi). Reykjavík: Matur og menning.
- Sigurjón B. Hafsteinsson (1994). „Fjallmyndin. Sjónarhorn íslenskra landslagsljósmynda.“ *Ímynd Íslands*. Elín Bára Magnúsdóttir og Úlfar Bragason (ritstjórar). Reykjavík: Stofnun Sigurðar Nordals. s. 71-83.
- Susan J. Leonardi (1989). "Recipes for Reading: Pasta Salad, Lobster a la Riseholme, and Key Lime Pie." *Cooking by the Book: Food in Literature and Culture*. Mary Anne Schofield (Ritstjóri). Bowling Green: Popular Press, s. 126-137.
- Úlfar Eysteinnsson (2003a). *Fisk fra et islandsk køkken*. Áslaug Rögnvaldsdóttir (þýðandi). Kaupmannahöfn: PP Forlag.
- Úlfar Eysteinnsson (2003b). *Úlfar og fiskarnir*. Kaupmannahöfn: PP Forlag.
- Úlfar Finnbjörnsson (1995). *A Taste of Iceland*. Lárus Karl Ingason (ljósmyndari), Anna Yates (þýðandi). Reykjavík: Mál og menning.
- Völundur Snær Völundarson (2006). *Delicious Iceland: tales of unique northern delicacies*. Haukur Ágústsson (aðstoð við texta), Hreinn Hreinsson (ljósmyndari). Reykjavík: Salka.
- Völundur Snær Völundarson (2007). *Delicious Iceland: Special Edition*. Haukur Ágústsson (aðstoð við texta), Hreinn Hreinsson (ljósmyndari). Reykjavík: Salka.