

INNHOOLD

VELKOMMEN TIL BORDS	9
<i>Iver B. Neumann og Thomas Ugelvik</i>	
DA MENNESKET SPISTE FISK, MEN DRØMTE OM ELG. . .	19
<i>Håkon Glørstad</i>	
Mat i steinalderen – et middel til å overleve	19
Livet ved havet.	21
Ekspirimeter med steinalderens kosthold.	22
Jakten på kaloriene.	23
Steinalderdiett for den moderne steinaldermannen.	26
Biff på hjernen – storviltjaktens betydning.	28
Ny tid, ny mat	34
Avslutning – steinalderen og vår tid.	38
ELGTACOS I SOLNEDGANG: OM NORSK MAT, SPAGETTIWESTERN OG FÅRIKÅLPOLITIET	41
<i>Benjamin de Carvalho</i>	
God norsk mat er	44
Med ski på beina og brunost på brødiskiva: Norsk mat er sunn og trygg.	47
Norsk mat i globaliseringens tid.	48
Norske matvaner og skurkene fra en spagettiwestern.	53

INNHold

Ihjelkøkt lam eller kvernet ku: Norges nasjonalrett	56
God mat i Norge? Spagettiwestern, fårikålpolitiet og kebaben . . .	61
Epilog og forslag til meny	62
 SMAK AV MAT	 65
<i>Marius Wulfsberg</i>	
Skitur og pikekys.	67
Californisk søndagsmiddag	69
Å spise	72
Tiramisu og kaffe	74
 FRA LAM TIL STEK OG KOSEDYR	 85
<i>Runar Døving</i>	
Bæ, bæ, lille lam	86
Sauen i gammeltestamentlig kristendom	87
Jesus, guds lam og menneskets hyrde	89
Den moderne sauen – uten hyrde	91
Paradiset og Hakkebakkeskogen – eksempler på en vegetariansk utopi	92
Produksjon av sau og det instrumentelle dilemma	93
Tingliggjøring av sauen	97
Dekarnivering og barnliggjøring	99
Avslutning: «Sauer er ålreite dyr».	102
 NORSK MAT SOM STRAFF	 105
<i>Thomas Ugelvik</i>	
Mat og makt i Oslo fengsel	105
Fengselets tilbud	107
Det norske fengselets norske fengselsmat	110
Den hemmelige maten	115
Matlaging som motstand.	117

INNHold

DET DIPLOMATISKE MÅLTID	123
<i>Iver B. Neumann</i>	
Fremmede ved bordet.	123
Strategisk mat	128
Strategisk mat og bakområde: heimfødingslinjen.	131
Fremmede vertsbord i hovedstaten: tre strategier	135
Det norske diplomatiske måltid.	138
Konklusjon	146
Meny	149
DELIKATESSENS PSYKOGASTRONOMI.	
<i>Knut Stene-Johansen</i>	
I Ordenes smak	154
Drømmetydningen.	156
Freudofaustiansk scene.	158
II Freuds kulinariske reisebeskrivelser	161
III Gourmandise	161
Den ultimate delikatesse.	163
Kryptogastronomi	164
IV Det underlige begjæret etter melk	166
Analyse av melkebegjæret	168
V Kannibalisme og fetisjisme	170
VI Kulturens à point	172
VII Psykoanalysens og kokekunstens hemmelighet.	174
Restauranter	176
OPPVASKEN	
<i>Thomas Hylland Eriksen</i>	
AFTER THE FIRE	201
<i>Balder Mehamn og Cordelia Emerson</i>	

INNHOOLD

NOTER 207

LITTERATUR 225

OM FORFATTERNE 237