

FREUDS EGEN KOGEBOG

Kort før jul blev det muligt at gå med Freud i køkkenet. I bogform ganske vist, men med en levende 150-årig til at røre rundt i gryderne.

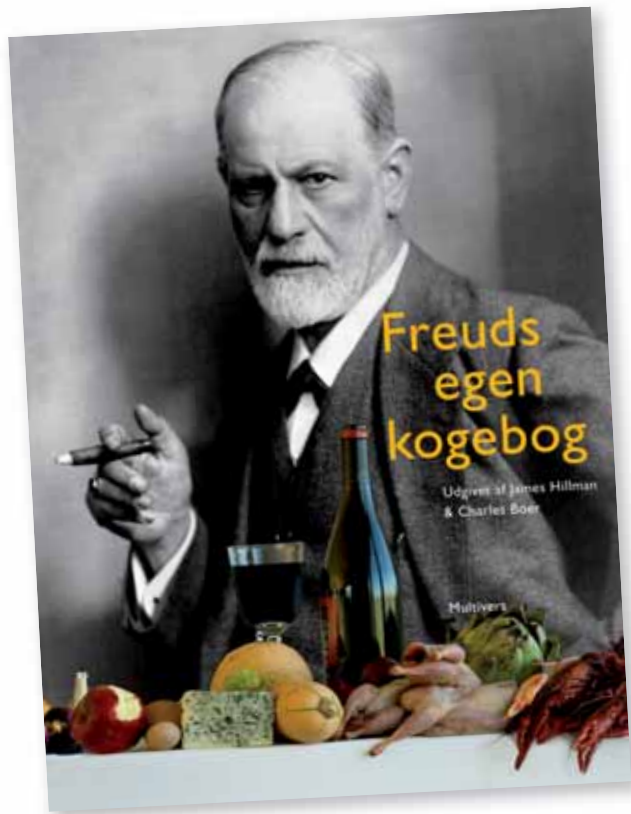
2006 var det store Freud-jubilæums-år. I anledning af 150-årsdagen var der en række begivenheder: reception, festskrift, seminar, bogudgivelser ...

Som rosinen i pølseenden udkom, perfekt timet til julesalget, "Freuds egen kogebog" – det længe ventede, definitive værk, som Freud ville have givet os, hvis han ikke var blevet distraheret af patienter, kolleger, møder, artikelskrivning mv. Som han selv skriver i indledningen: Der er bevaret tilstrækkeligt for eftertiden af hvad, vi talte om. Men ikke et ord om, hvad vi spiste!

Hvad der udfolder sig for den sultne læser, er en veritabel psykoanalysens undergrundshistorie, hidtil fortiet og fortrængt: Freuds virkelige lidenskab var gastronomien, han tilbragte lige så mange timer bag komfuret som bag briksen, og hvad han nedfældede så flittigt i sin Schreibstube, var ikke bare sygehistorier og teorier, men opskrifter, han hørte fra patienter og kolleger! Nu kan det fortælles! "I Wien spiste vi alle godt."

Ordsalat, paranoia-pie

Gennem denne posthume belæring fra psykoanalysens chefkok bliver der kastet nyt lys over mangt og meget, både i det psykoanalytiske teorikorpus og hans egen livshistorie, mange misforståelser kan rettes ("Kunsten at lave en neurotiker-gryde i stedet for at falde eller komme i den – er målet for psykoanalyse"), først og fremmest bliver lystprincippet ført eftertrykkeligt tilbage til sine orale rødder: "Jo, livets lov er Eros – men er erotikkens primære orden ikke oral og forbliver oral helt frem til det sidste måltid?", "Den korrekte formel har altid været: Libido = appetit."



På samme måde med den egentlige kilde til psykopatologi: "Fejlernæring: Det er problemet. Hver dag påføres civilisationen ofte traumatiske neuroser i frokoststuer, restauranter og hjemmene. Snacks, dips, colaer og burgere: Det er hverdagslivets sande psykopatologi - ikke fortællelser og uagtsomheder fra pennen eller tungen, ikke små fejlfortolkninger og glemmelser, men dårlig mad."

Og sådan går det derudad, med vovede omfortolkninger – urscenen (fejlagtigt oversat til "primalscenen") handler ikke om 'den forestillede sadisme i soveværelset', hvor barnet forestiller sig at forældrene er ved at myrde hinanden, men om 'den faktiske sadisme ved spisebordet', hvor barnet bliver tvunget til at spise op, pudsige anekdoter, med en

kulinarisk drejning, advarslers mod frokost interruptus og dårlige spisevaner, denne "kulturens byrde", og mere eller mindre kuriøse opskrifter – ordsalat, paranoia-pie & Bøf Thanatos med mange flere, hvoraf en del spiller på navne på Freuds velkendte tilhængere & patienter (Lille Hansburgere, Hans Sachsertorte m.fl.).

Engelsk og dansk

Den engelsksprogede original udkom 1985. James Hillman er en fremtrædende jungiansk analytiker, uden at man mærker nogen form for partiskhed i fremstillingen af fortidens berømte personligheder og frafald: "Lad mig forsikre læseren om, at jeg selv hverken spiser jungfood eller anbefaler det til nogen.

de nedenfor nævnte retter er medtaget af hensyn til en objektiv historie om den psykoanalytiske bevægelse, men er ikke en del af dens kulinariske love.”).

Tværtimod er hele bogen præget af en alderens milde, overbærende tilbageblik: ”Herregud, hvor var vi dog skøre alle sammen!” Og anmelderen fik korri-geret en fordom om, at jungianere ikke har humor, for dette er en vidunderligt vittig, intelligent og gennemført pastiche, båret af stor viden om og kærlighed til sit emne, idet den underfundigt blander autentiske data med akademiske fodnoter og det hele, med poetisk frihed – på en måde, man nok skal være connoisseur for at værdsætte fuldt ud, men det gælder jo også for haute cuisine. I den henseende kan bogen sammenlignes med et andet must for Freud-afficionados, den engelske karikaturtegner Ralph Steadmans fine ”Sigmund Freud” (Paddington Press 1979) – drillende, loyal, åndfuld.

Den danske udgave fra det idealistiske lille Multivers, har været undervejs i flere år, men ventetiden belønnes. Det har ganske vist været svært at fordanske alle de subtile ordspil, til gengæld er det grafiske layout meget appetitvækkende, helt i bogens ånd, og overgår originalens. Billedkunstneren Maj-Britt Boa har illustreret med en række fotos, mange sanselige still-lebener, nogle frække uden at være platte, nogle gådefuldt flertydige – et dækket bord i en øde skov, en barfodet kvinde på en pløjemark med en stabel tallerkener i favnen.

Kødets lyst!

Som med al god humor er her også stof til eftertanke: modsætningen mellem drifts-tilfredsstillelse og ”self indulgence”, hen-

holdsvis forsagelse og selvbeherskelse, er en definerende akse gennem ikke blot klassisk freudiansk metapsykologi, men hele den europæiske kulturhistorie.

Norbert Elias skildrer i sit hovedværk den fremadskridende civilisationsproces som en bevægelse væk fra umiddelbar udlevelen af seksuelle og aggressive impulser og hen imod beherskede omgangsformer og bedre bordskik. Bourgeoisiet, hvis dannelsesideal Freud på mange måder inkarnerede, forstod netop sig selv som en klasse, der kunne beherske sig – arbejde hårdt og disciplinert, spare op og udsætte driftstilfredsstillelse, til forskel fra dels den gamle adel, den tidligere dominerende klasse, der blev set som dekadente og udsvævendende parasitter, dels de proletære masser, der drak, sloges og formerede sig mere hæmningsløst.

Normen for psykisk sundhed hos Freud er typisk klassisk borgerlig: fornuftens herredømme, jeg-styrke og selvkontrol, stoisk at forsone sig med ”livsnødvendigheden” og renoncere på infantile driftsønsker. Han formulerede begrebet sublimering, praktiserede det tydeligvis selv (bogen forklarer ”sublimerings-sandwichens” tilblivelse), men erkendte også, at der er en grænse for, hvor meget af sin libido det er menneskeligt muligt at sublimere. Også mådehold med måde!

Hvor det på Freuds tid var seksualiteten, der var problematisk, mens bordets glæder var tilladte, er det i vor tid nærmest omvendt: seksualiteten er emanciperet og allestedsnærværende i det offentlige rum, som en meta-vare, der kan sælge alle andre varer. Swingerparties & fetichfester er næsten lige så ordi-

Bogdata:

James Hilman & Charles Boer (udg.):
”Freuds egen kogebog”. Forlaget
Multivers 2006. 236 sider. 269 kr.

nære som Mallorca-rejser – men spisning er i stigende grad problematiseret, ja fa-refuld. Spiseforstyrrelser og fedmeepidemi flourer, og det er lige før arbejdspladser skal have ikke bare en ryge- & alkoholpolitik, men også en kagepolitik! Så syndsbevidstheden omkring kødets lyst har til dels forskudt sig fra det genitale til det orale, men den gamle modsætning mellem fråds og faste, selvkontrol og tab af samme lever videre. ”Fedmeepidemien” er i høj grad klassespecifik, noget man især ser hos den nye, til dels etniske underklasse af socialt marginaliserede, som det postindustrielle arbejdsmarked ikke har brug for, mens de stræbsomme, veluddannede mellemlag er med på helsebølgen med jogging, salater & fedtfattig yoghurt.

Her kan bogens ærinde ud over at underholde de indviede siges at være at bringe livs- og madglæden tilbage i psykoanalysen, der ofte har været præget af en gravalvovens ånd. Som Freud her minder os om, ligger hans navn tæt op ad *Freude*, glæde. Freuds berømte stoicisme, hans heroiske pessimisme, som det er blevet kaldt, må som modvægt have en sund dosis epikuræisme.

Måtte den mere frie og afslappede seksualmoral, som psykoanalysen har muliggjort, også brede sig til maden, så menneskets psykokulinariske udvikling kan blive afneurotiseret. Noget tyder jo på, at det at tage sig ordentlig tid til at tilberede ordentlig mad af god kvalitet er en bedre vej til at holde en fornuftig vægt end slankekur.

Freuds kogebog være hermed varmt anbefalet. Bon appetit!

Lars H. Andersen