

Ekonomiska satirer

JUDITH R LAVE & LESTER B LAVE

Gourmandien – en saga om folket som älskade god mat*

Det var en gång ett fjärran land som hette Gourmandien. Gourmandiens folk älskade god mat. De åt på bra restauranger, donerade pengar till matlagningsforskning och lät sin regering övervaka allting som hade med mat att göra.

En gång i tiden hade restaurangbranschen befunnit sig i totalt kaos. Det fanns många restauranger, somliga till och med mycket små. Vem som helst kunde då kalla sig för köksmästare eller öppna restaurangrörelse. När man gick på restaurang på den tiden, kunde man aldrig vara riktigt säker på att maten skulle vara förstklassig. En statlig utredning, bestående till 100 procent av de mest framstående köksmästarna, hade emellertid studerat läget och rekommenderat att ingen person skulle få röra vid mat med undantag för kvalificerade köksmästare. "Mat är alldeles för viktigt för att kunna överlämnas till amatörer", sade man.

Kvalificerade köksmästare fick legitimation av staten, och stränga straff hotade dem som ägnade sig åt matlagning utan licens. Vissa undantag gjordes dock för matlagning i hemmet, men man kunde bara få laga mat till sin egen familj. Dessutom bestämdes att var och en som ville bli legitimerad köksmästare måste genomgå åtminstone 20 års utbildning (om-

fattande bl a sex års universitetsstudier i matlagningskunskap och två års allmän provtjänstgöring). Alla matlagningskolor måste utan undantag vara av yppersta kvalitet.

Med hjälp av dessa reformer lyckades man höja kvaliteten på kokkonsten. Men en restaurangmåltid blev nu väsentligt mycket dyrare. En ny statlig utredning, återigen dominerad av de mest meriterade och inflytelserika köksmästarna, konstaterade att inte alla hade råd att äta ute. "Ingen människa", sade man i utredningen, "bör kunna nekas en god måltid bara på grund av sin inkomst". Dessutom menade man att alla köksmästare borde arbeta mot det gemensamma målet att ge varje medborgare ett "fullständigt psykiskt och fysiskt välbefinnande". Det bestämdes därför att alla inkomsttagare i landet skulle betala en viss bestämd andel av sina inkomster till en matklubb som sedan skulle svara för att medborgarnas alla

* Från Judith R Lave & Lester B Lave, "Medical Care and Its Delivery. An Economic Appraisal", *Law and Contemporary Problems*, Spring, 1970, nr 2. Översättning och bearbetning: Björn Lindgren, IHE. Publiceras med tillstånd från Duke University School of Law.

krognotor blev betalda. För att verkligen säkerställa det största möjliga välbefinnandet bestämdes att alla medborgare skulle kunna äta ute på vilken restaurang som helst och så ofta de ville, att de skulle få äta hur dyrbar måltid som helst och inte behöva betala nästan någonting av notan till restaurangen. Medlemsavgiften till dessa matklubbar steg snabbt.

En gång i tiden hade de flesta restauranger bara en köksmästare som lagade maten. Ett fåtal restauranger var litet mer avancerade med olika köksmästare som specialiserade sig på kött, fisk, sallader, såser och mycket annat. Folk gick väldigt sällan på dessa restauranger, eftersom de var så dyra. När väl matklubbarna hade etablerats så ville alla gå och äta på dessa lyxrestauranger.

Samtidigt visade det sig att nyutbildade unga köksmästare hade en benägenhet att rata erbjudanden om arbete i de mindre restaurangerna, där de skulle bli tvungna att laga all sorts mat. Betalningen var högre och man fick mycket större anseende om man specialiserade sig och lagade mat på en verkligt förnämlig restaurang. Snart fanns det inte köksmästare nog för att hålla de små restaurangerna öppna. Många människor började nu äta måltider med både förrätt, varmrätt och dessert på de mest eleganta restaurangerna. Så började antalet rätter att öka; ofta lät man köksmästaren helt enkelt "servera det allra bästa köket kan erbjuda utan tanke på notan". (Nyligen serverades en måltid med 317 rätter.)

Kostnaderna för att äta ute blev större och större. En tredje statlig utredning rapporterade: (1) Eftersom många legitimerade köksmästare var överansträng-

da av allt hårt arbete, rekommenderades att intagningarna till matlagningsskolorna skulle ökas samt att nya grupper av sökanden med mindre kvalifikationer skulle erbjudas tillträde till utbildningen. (2) Utredningen observerade också att många köksmästare var olyckliga eftersom folk tycktes vara mera angelägna om dekorationer och service än om maten i sig. (I ett nyligen genomfört test var det en gäst som varken kunde skilja mellan ett årgångsvin från 1930 eller från 1970 eller ens mellan vita och röda viner. Han förklarade att han alltid beställde en 1930, eftersom han visste att det bara var de verkligt bra restaurangerna som kunde ha råd att ha ett så dyrbart vin på lager.)

Utredningen fastslog att nationen stod inför allvarliga problem. Man rekommenderade därför ytterligare höjda medlemsavgifter till matklubbarna. Samtidigt skulle ingen i fortsättningen behöva betala någon del alls av krognotan till restaurangen. Hittills hade de flesta matklubbar låtit sina medlemmar betala åtminstone en liten del av notan.

Utredningens rekommendationer blev antagna och genomförda. Stora grupper av människor tillbringade nu all sin tid på restauranger och beställde och åt de mest otroligt komponerade måltider. Köken blev fulla av nya dyrbara tekniska underverk. Och alla människor som inte för tillfället var och åt på någon restaurang befann sig i stället ute i restaurangköket och lagade maten.

Ingen av Gourmandiens medborgare ägnade sig därför åt någonting annat än att antingen äta eller laga mat. Naturligtvis gick landet under, och så slutade den sagan.