

terapi i psykisk helsearbeid kan være nyttig for yrkesutøvere innen alle helsefag, både studenter og folk i praksis. Det forutsetter at de ikke gir opp når de møter de innledende teorikapitlene.

Sissel Steihaug
SINTEF Helse
Oslo

Utvalgte helter innen gastroenterologisk kirurgi

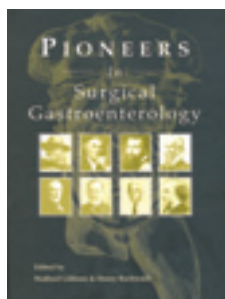
Gillison W, Buchwald H, red.

Pioneers in surgical gastroenterology

350 s, ill. Shrewsbury: tfm Publishing, 2007.

Pris GBP 45

ISBN 1-903378-35-4



Dette er en historisk «hvem-var-hvem», forfattet av nesten utelukkende amerikanere og briter. Målgruppen er vid – alt fra kandidater innen kirurgi som ønsker et innblikk i den historiske utviklingen

av faget og forskere som trenger historisk bakgrunn for sitt moderne utgangspunkt til enkeltpersoner med interesse for medisinsk historie. Man har ment å lage et historisk bakteppe for undervisningen av medisinstudenter – og for professorer. Til tross for at anmeldereksemplaret var løst i ryggen, er det papir av god kvalitet og stiv innbinding.

Her er ikke hele den historiske utviklingen innen abdominalkirurgien, ei heller en kronologisk eksakt gjengivelse av de historiske fremskrittene som fant sted ved ulike universiteter og klinikker. Det er, som tittelen tilsier, en presentasjon av utvalgte pionerer innen gastroenterologisk kirurgi. Redaktørene medgir i forordet at de selv har valgt ut hvem som opphøyes til pionerer innen dette store fagfeltet. Dermed er det en del skjvheter, eksempelvis i kapitlet om bariatrisk kirurgi, der man finner stort antall (nålevende) pionerer som synes å tilhøre forfatterens nærmeste fagkrets. Til sammenlikning nevnes ikke noe om laparoskopisk colonkirurgi, der historien synes å stoppe med Bill Heald og den totale mesorektale eksisjon.

Bortsett fra enkelte tendenser til navlebeskuelse og nordamerikansk glorifisering er innholdet lettlest og velpresentert kirurgisk historikk. Utviklingen innen narkose, smertekontroll og asepsis og infeksjonsprofylakse er historiske pliktlop som presenteres på en grei måte uten overraskelser, jevnfør det man finner i kirurgiske lærebøker. De øvrige kapitlene er delt inn etter anatomiske

regioner (oesophagus, pancreas, lever og galle) eller emneområde (tarmobstruksjon, mekanisk sutur, inflammatorisk tarm, kolorektal kreft). I tillegg til de 16 kapitlene er det et alfabetisk listet appendiks med mini-biografier over de utvalgte pionerene.

Boken er rikt illustrert med personportretter, historisk utstyr, operasjonsteknikker samt enkelte tabeller og figurer i gråtoner. Hvert kapittel inneholder en rekke referanser – til de omtalte historiske originalarbeidene, men også til enkelte utdypende artikler og bøker om emnet. Den kan anbefales alle som er interessert i kirurgisk historie, og kan være spesielt nyttig som historisk bakgrunn for utdannings- og forskningskandidater.

Kjetil Søreide

Stavanger universitetssjukehus

Medisin og politikk i Sør-Afrika

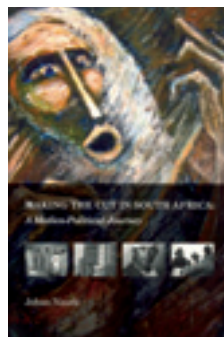
Naudé J.

Making the cut in South-Africa

A medico-political journey. 172 s, ill.

London: RSM Press, 2007. Pris GBP 15

ISBN 978-1-85315-755-4



Johan Naudé er hvit urolog, utdannet i Sør-Afrika i 1950-årene. *Making the cut in South-Africa* er konstruert som en selvbiografi, samtidig som det er en kommentar til den politiske utviklingen i landet de siste 50 år og en kortfattet urologi-

historie med vekt på enkelte spesielle problemer i Sør-Afrika.

Forfatteren var assistentlege ved Groote Schuur-sykehuset i Cape Town da Christian Barnard utførte den første hjertetransplantasjonen i 1967. Tre år senere ble han ansvarlig for nyretransplantasjonsprogrammet der. Naudé gir et nyansert bilde av Barnard – først og fremst preget av respekt. Ved transplantasjonsavdelingen ved Groote Schuur nektet man å etterkomme den sørafrikanske regjeringens krav om separate avdelinger for svarte og hvite. På grunn av den store oppmerksomheten etter Barnards hjertetransplantasjon torde ikke myndighetene gripe inn. Bokens styrke er forfatterens klare moralske avstandtagen fra apartheidsystemet og hans bevisste arbeid blant den svarte befolkningen. Naudé fikk på vegne av den sørafrikanske legeföreningen gjennomført en gransking av fengselslegenes rolle da menneskerettighetsforkjemperen

Steve Biko døde i politiets varetekt. Fengselslegene fikk en kraftig reprimande, mens Naudé en periode var redd for å bli likvidert av myndighetene.

Samtidig er Naudé en av Sør-Afrikas pionerer innen avansert urologi. Man får en til tider detaljert og illustrert innføring i uretroplastikk, erektil dysfunksjon, transeksualitet og behandling av vesikovaginale fistler. Et av mine sterkeste inntrykk som vestlig kirurg i den tredje verden har vært møtet med unge jenter som giftes bort straks de er kjønnsmodne og blir gravide før de er fullt utviklet. Mange av dem ender opp med vesikovaginale fistler, som er svært vanskelig å behandle. Naudé har engasjert seg sterkt i dette. Hans beskrivelse, under tittelen *Unge jenter i helvete*, av hvordan disse jentene med kronisk illuktende inkontinens blir isolert i et lite skur i utkanten av eiendommen og sosialt utstøtt, stemmer med mine erfaringer. Fortsatt er det nok mange kvinner i den tredje verden som ender på denne måten.

På tross av ærbødig støtte til Nelson Mandela er forfatteren ikke ukritisk til helsepolitikken i Sør-Afrika etter apartheidperioden. Myndighetenes holdning til hivepidemien får sterk kritikk. Han advarer også mot for stor kvotering av svarte til universitetsstudier, på bekostning av krav til kompetanse. Boken er lettlest og viser at man kan kombinere avansert medisin og et varmt engasjement for de svake i samfunnet.

Erik Fosse

Intervensjonssenteret
Rikshospitalet

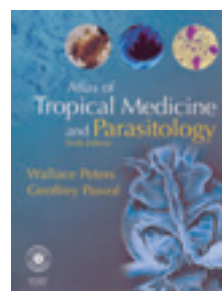
Tropemedisinsk atlas i ny utgave

Peters W, Pasvol G.

Atlas of tropical medicine and parasitology

429 s, tab, ill. Philadelphia, PA: Mosby Elsevier, 2007. Pris USD 129

ISBN 978-0-3230-4364-9



Dette er en bok beregnet på parasittologer og leger med interesse for tropemedisin. Den består av bilder med korte bilde-tekster og er ordnet etter måten sykdommene overføres på: via leddyr, jord, snegler, mat/vann, luft, sex og gjennom hud og slimhinner. De tre siste kapitlene handler om giftige dyr, underernæring og om diverse sykdommer.

Dette er en videreføring av Peters & Gilles' *A colour atlas of tropical medicine*

(Wolfe Medical Atlases 17). Svært mange av illustrasjonene er de samme, men det er også kommet til mange nye, gode fotografier. I denne delikate, moderne utgaven er det i tillegg til de klassiske tropemedisinske fotografiene flere elektronmikroskopiske bilder, røntgenbilder og CT- og MR-bilder. Det er glimrende tegninger av parasittens livssyklus, oppdaterte utbredelseskart og i alt 26 oversiktstabeller.

Selv om fotografiene er gode, foretrekker jeg fortsatt tegnede illustrasjoner til bruk ved artsbestemmelse av parasitter, derfor vil jeg ikke anbefale dette atlaset alene til tropemedisinsk diagnostikk.

Bildetekstene er naturlig nok kortfattede. De erstatter ikke tropemedisinske lærebøker dersom man vil sette seg grundig inn i stoffet. Jeg må bekjenne at det meste jeg kan om tropemedisin har jeg lært ved å lese denne bokens forløper fra perm til perm, om og om igjen. Tropemedisin er kanskje den mest visuelle del av det medisinske fagområdet, og dette atlaset gir en fin innføring i emnet.

Det følger med en CD som gjør det til en fest å lage lysbildepresentasjoner om tropemedisinske emner.

Gunnar Hasle
Reiseklinikken
Oslo

Mat, sansing og begjær

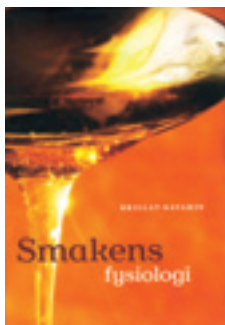
Brillat-Savarin J-A.

Smakens fysiologi

258 s. Oslo: Spartacus forlag, 2007.

Pris NOK 338

ISBN 978-82-430-0370-5



Moderne ernæringsvitenskap kan til tider fortone seg som nærmest parodisk avskåret fra det som for individet ofte er måltidets aller mest sentrale verdi – den sanse- like nytelse. Når nå selve hovedverket innen europeisk

gastronomi endelig foreligger på norsk, blir man igjen minnet på dette. Da boken til den franske forfatteren Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826) kom ut i Paris i 1825, definerte den begrepet «gastronomi». Dette var det første forsøket på å benytte moderne vitenskapelige begreper til å klassifisere og forklare bordets gleder og til å lage en gastronomisk sanselære.

Brillat-Savarin omtaler de seks sansenes betydning for den gastronomiske nytelse. Den sjettede er «kjønnssansen» – for likesom smakssansen har individets opprettholdelse

som mål, har kjønnsansen artens. De 23 «meditasjoner» som utgjør *Smakens fysiologi*, omhandler de grunnleggende prinsipper for smak, fordøyelse, råvarer og deres bearbeidelse, og de gir en samlet teori for nytelse av bordets gleder. Smak er derfor ikke natur, men kultur, og må læres og utvikles både sensorisk og intellektuelt.

Knut Stene-Johansen har utført et imponerende oversettelsesarbeid med utgangspunkt i en forkortet fransk utgave av verket, men også med ytterligere utdrag av originalen. For selv om deler av denne gastronomiske kulturbibel er lysende aktuell for matinteresserte ennå i dag, fremstår andre deler som temmelig pompøse og foreldede. Oversetteren har spart oss for de aller mest selvforherligende av forfatterens språklige utskielser, men har allikevel klart å beholde bokens grunnleggende atmosfære.

Den franske filosof og litteraturteoretiker Roland Barthes' tankevekkende innledning er beholdt i denne oversettelsen og setter Brillat-Savarins verk inn i en filosofisk ramme som gir økt forståelse av både mannen, hans tid og hans teorier. Boken burde være pensum for norske ernæringsfysiologer. Og den burde leses av alle leger som driver ernæringsrådgiving, ikke minst som en påminnelse om det sanselige begjær som er så sentralt i ethvert næringsinntak.

Are Brean
Nevrologisk avdeling
Sykehuset i Vestfold
Tønsberg

God og etterlengtet kokebok for allergikere

Mavrakis AE, Dypvik T, Halvorsen R et al.

Voksentoppens allergikokebok

152 s, ill. Oslo: Damm, 2007. Pris NOK 299

ISBN 978-82-04-12892-8



Selv om markedet flommer over av kokebøker for alle tenkelige anledninger og behov, er tilbudet for allergikere begrenset og kvaliteten varierende. Det er derfor en begivenhet når kjøkkenfaglig og

medisinsk ekspertise ved Voksentoppen senter for astma og allergi, som er en del av Barneklivnikken ved Rikshospitalet, går sammen om å utgi sine velprøvde oppskrifter og nyttige råd og tips for allergikere. De henvender seg til alle som er overfølsomme for viktige matvarer som melk, egg eller hvete/gluten eller lager mat til noen som er det. Andre vanlige allergener,

som soya og nøtter, er også utelatt fra oppskriftene. Forfatterens intensjon er å vise at det er mulig å lage variert, næringsrik og fristende mat selv om vanlige ingredienser må utelates.

Det er til sammen 60–70 oppskrifter innen kategoriene gjærbakst og kaker, middag, desserter, julekask og godteri. Som man forstår er slikkmunnenes behov vel ivaretatt, kanskje litt på bekostning av de sunne hverdagsoppskriftene. Gode basisoppskrifter på barnevennlig mat er imidlertid bokens styrke. Å lage velsmakende lasagne, fiskegrateng, tomatsuppe, pannekaker og iskrem uten å bruke egg, melkeprodukter og glutenholdige melsorter kan synes umulig, men bare inntil man har prøvd oppskriftene fra Voksentoppen.

De er oversiktlig satt opp og enkle å følge. Alle er fri for egg, og man kan i de fleste tilfeller velge om retten skal lages med eller uten melk og hvitemelk. Dermed blir oppskriftene svært fleksible og kan tilpasses ulike behov. Det brukes ikke flere spesialingredienser enn høyst nødvendig – først og fremst glutenfritt mel og rismelk – og forfatterne har med et par unntak valgt å bruke produsentnøytrale betegnelser. Dette er positivt, men vi savner en oversikt over egnede produkter og hvor de kan skaffes.

Hver eneste oppskrift er forsynt med lekre fotografier av den ferdige matretten. Diettmat kan virke trist og se litt mislykket ut, men her fremstår maten som hjemmelaget og ærlig. Trendy layout forsterker inntrykket.

Boken innledes og avsluttes med korte kapitler med generell informasjon om matoverfølsomhet, og det er lagt særlig stor vekt på myter knyttet til emnet. Disse kapitlene er gode, men knappe, og de kunne med fordel vært utvidet. De dekker sikkert allmennhetens informasjonsbehov, men neppe pasientenes.

Voksentoppens allergikokebok kan anbefales til alle som lider av matoverfølsomhet, og spesielt til multiallergikerne. Den bør være førstevalget når helseinstitusjoner, skoler etc. skal investere i en allergikokebok.

Gudrun Elise Kahrs
Haukeland Universitetssjukehus