

100 danmarkshistorier

**Caroline
Nyvang**

**Stegt
flæsk med
persille
– SOVS**

Aarhus Universitetsforlag

2014

100 danmarkshistorier

**Caroline
Nyvang**

**Stegt
flæsk med
persille
—SOVS**

Aarhus Universitetsforlag

Stegt flæsk med persillesovs

© Caroline Nyvang og

Aarhus Universitetsforlag 2022

Serie: 100 danmarkshistorier

Forlagsredaktion: Thomas Oldrup

Tilrettelæggelse, sats og omslag:

Camilla Jørgensen, Trefold

Repro: Narayana Press

E-bogs produktion: Narayana Press

ISBN: 978 87 7219 600 8 (e-pdf)

Projektet 100 danmarkshistorier er støttet af A.P.
Møller og Hustru Chastine Mc-Kinney Møllers Fond
til almene Formaal

Projektets styregruppe: Thomas Bloch Ravn
(Den Gamle By), Thorsten Borring Olesen
(Aarhus Universitet), Mette Frisk Jensen
(danmarkshistorien.dk), Søren Hein Rasmussen
(MegaNørd), Torben Kjersgaard Nielsen (Aalborg
Universitet), Bo Lidegaard (dr.phil., forfatter),
Camilla Mordhorst (Dansk Kulturinstitut), Lars
Boje Mortensen (Syddansk Universitet), Keld
Møller Hansen (Danmarks Borgcenter), Rikke
Louise Alberg Peters (HistorieLab), Hans Schultz
Hansen (Rigsarkivet), Nils Arne Sørensen
(Syddansk Universitet), Sten Tiedemann
(Folkeuniversitetet i Aarhus), Sarah Giersing (M/S
Museet for Søfart) og Anette Warring (Roskilde
Universitet)
Læs mere om projektet på
100danmarkshistorier.dk



FAGFÆLLE-
BEDØMT

/ I henhold til ministerielle krav betyder bedømmelsen, at der fra en fagfælle på ph.d.-niveau
er foretaget en skriftlig vurdering, som godtgør denne bogs videnskabelige kvalitet.

Aarhus Universitetsforlag
unipress.dk

Indhold

Dansk mad

Nationalretten 2

Madens modernisering 5

Futmælk 9

Penge mellem hænderne 12

Professionaliseringen af køkkenet 14

Hjemmet i centrum 16

Trekanter og firkanter

Mikro-makro 24

Ernæringsspørgsmålet 26

Vitamani 29

Rå kost 31

Madpyramider og mærkningsordninger 35

En jungle af råd? 41

Måltider

- Flødeskumsfronten 44
- Mad på minuttet 45
- Dåsemad og dybfrost 47
- Alt-i-én 51
- Køkkenkonsulenterne kommer 53
- Det rationelle køkken 57

Den kritiske forbruger

- Tænk* 62
- Et gastronomisk akademi 65
- Mad for mænd 67
- Kogekunst 70
- Hobbykøkkenet 72

Mad i en global tid

- Maden i fremtiden 78
- Mad til en lille planet 80
- Frikadellekrigen 82
- Tilbage til rødderne 86
- Superfoods* 91
- Supertanker 95

Videre læsning 100

Den
socialdemokratiske
minister for fødevarer,
landbrug og fiskeri
Dan Jørgensen
(1975-) afslørede i 2014
vinderen af danskernes
afstemning om en
nationalret, stegt flæsk
med persillesovs.
|| Lars Krabbe/
Jyllands-Posten/Ritzau
Scanpix

Dansk mad



National- retten

I september 2014 lancerede den daværende danske minister for fødevarer, landbrug og fiskeri, socialdemokraten Dan Jørgensen, en landsdækkende afstemning, som havde til formål at kåre Danmarks nationalret. De indledende regionale runder forløb under stor mediebevågenhed, og da det endelige landsresultat forelå nogle måneder efter, var der tale om en jordskredssejr: Stegt flæsk med persillesovs havde med hestelængder slået retter som brændende kærlighed, karbonader og koteletter. Med over 44 % af de afgivne stemmer kunne kombinationen af kogte kartofler, opbagt sovs og stegte flæskeskiver nu udråbes til den første officielle danske nationalret.

Mange lande har som Danmark udpeget både nationaltræer, nationalfugle og nationalpattedyr, men kun få har officielt ophøjet en ret til nationalklenodie. At det skete i Danmark, hænger sammen med, at vores nationale selvforståelse er nært forbundet med fortællingen om danske fødevarer som enestående og succesfulde eksportvarer. Selv om landbrugserhvervet i dag beskæftiger en stadig mindre del af arbejdsstyrken, definerer vi på flere områder stadig os selv som et landbrugsland.

Når vores minister for landbrug opfattede en sådan kåring som særligt aktuel i 2014, handlede det dog også om, at denne selvforståelse gennem



Æg og rejer, fiskefilet og dyrlægens natmad. Smørrebrødet blev i 1800-tallet opfundet i Danmark som en dekadent variant af hverdagens rugbrødsmad. Til trods for et tæt nationalt tilhørsforhold tyder det på, at rugbrødsmaden ikke havde nok X-faktor til at blive dansk nationalret.
|| Christian Lindgren/
Ritzau Scanpix

tiden er blevet udfordret fra forskelligt hold. Både før og efter afstemningen fremhævede ministeren da også, at projektets egentlige målsætning var at skabe debat om, ”hvad der er gode danske råvarer, og hvad der er gode danske madtraditioner”.

Hvis øget debat var succeskriteriet, nåede Dan Jørgensen i mål. Det faldt nemlig mange for brystet, at valget var landet på stegt flæsk med persillesovs. I månederne efter afstemningen påpegede flere, at den nye nationalret var ekskluderende. På Facebook skrev Camilla Plum (1956-), TV-kok og selvbestaltet kogekone, at man med valget havde sikret sig, ”at vores indvandrere ikke kommer til at føle sig sådan rigtigt danske”. Hermed henviste Plum til, at man med denne ret ikke inviterede de mere end 10 % af befolkningen, der af kulturelle eller religiøse bevæg-

grunde fravælger svinekød, med til bords. Skulle danskerne have stemt med pengepungen, var valget da også faldet anderledes ud. Da Madkulturen – en organisation under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri – i 2015 undersøgte, hvilke retter der oftest blev sat på danskernes middagsbord, løb rugbrødsmadder med sejren.

Andre mente, at stegt flæsk med persillesovs hverken var et særligt dansk eller ambitiøst valg. Søren Frank (1962-), mangeårig madanmelder, harcelerede i *Berlingske Tidende*: "At stege en skive flæsk er [...] noget man gør i rigtig mange lande og den opbagte, hvide persillesauce er hverken særlig dansk eller gastronomisk interessant". Landets øvrige madskribenter var overvejende enige: Stegt flæsk med persillesovs var et kedeligt valg, der ikke lagde op til kulinarisk og æstetisk nytænkning.

Andre fokuserede på det ufornuftige i, at man hyldede en ret, der var skadelig både for den menneskelige krop og klodens klima. Ernæringsforskere mente, at man havde valgt en alt for fed anretning med grønt af begrænset næringsværdi. Atter andre fremførte, at en ret, der havde kød som omdrejningspunkt, ikke var et bæredygtigt valg. Da Fødevarestyrelsen i 2015 udsendte et hæfte med opskrifterne på 18 af de 24 retter, der indgik i afstemningen, var disse da også justeret, så der både blev taget højde for sundhed og madspild. I den lettere og mere klimavenlige udgave af vinderretten var sovsen baseret på minimælk, og mængden af grøntsager var markant forøget, idet glaseret fennikel og julesalat nu gjorde kartoflerne følgeskab.

Motivationen for afstemningen og modtagelsen af vinderretten illustrerer de mange forventninger, som det gode måltid skulle indfri i 2014. Maden skulle ikke alene være velsmagende og sund, men tillige adressere en række både samfundsmæssige

Svinet blev en katalysator for en ny dansk madkultur. Det salte bacon blev et banebrydende eksportprodukt, og de overskydende udskæringer gav mere kød til flere danskere. Planchen *Udskæring af gris, brugt i husgerning* ca. 1970.

|| skolehistorie.au.dk

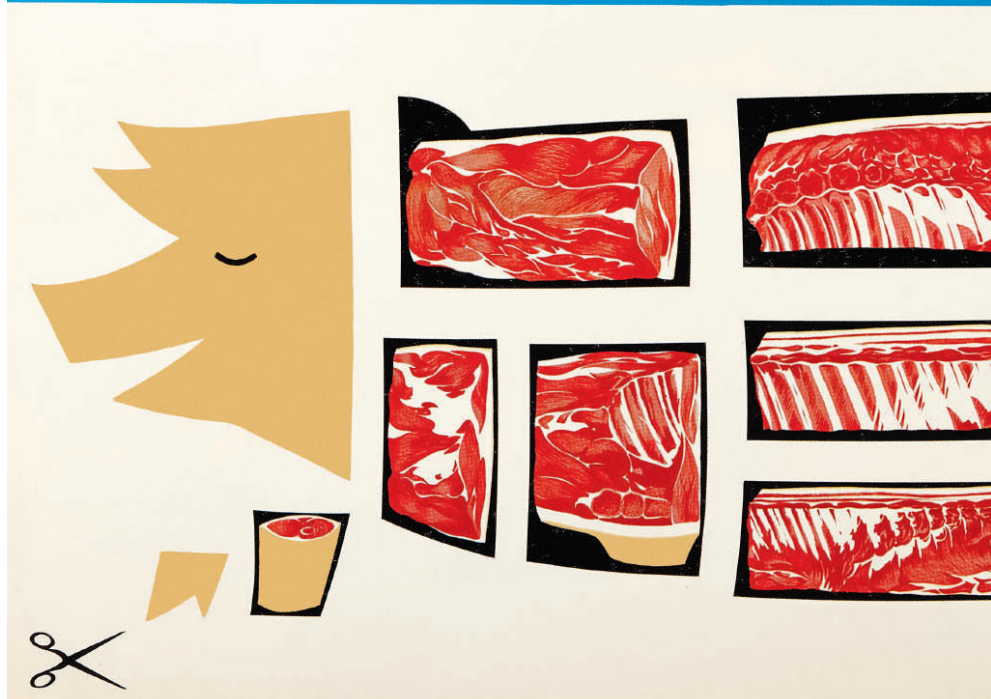
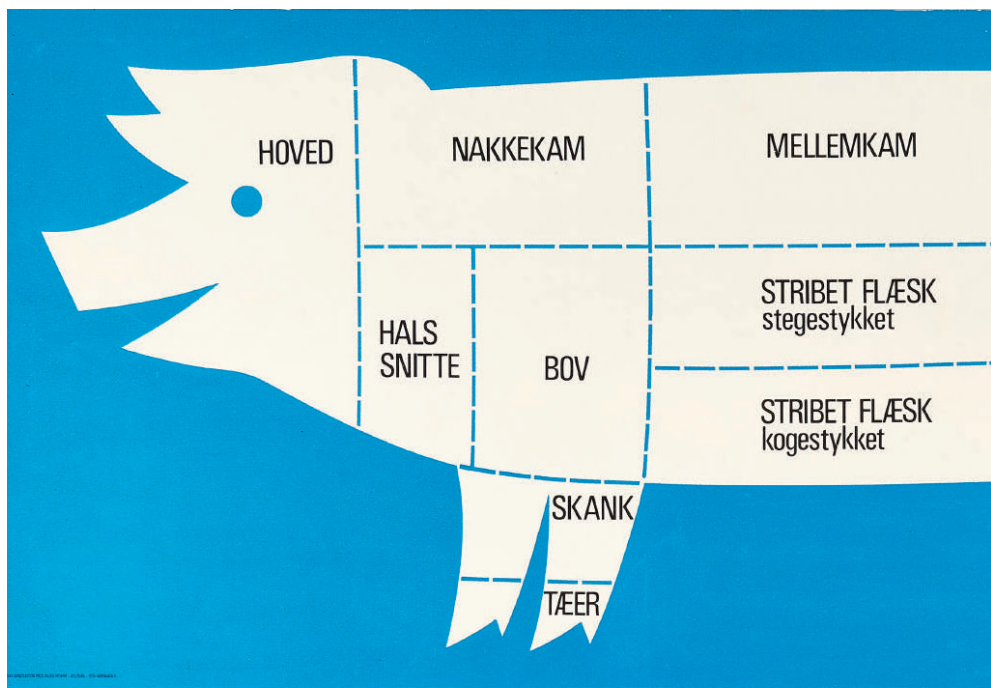
og individuelle problemstillinger, der rakte langt ud over køkkenets gryder, pletter og pander.

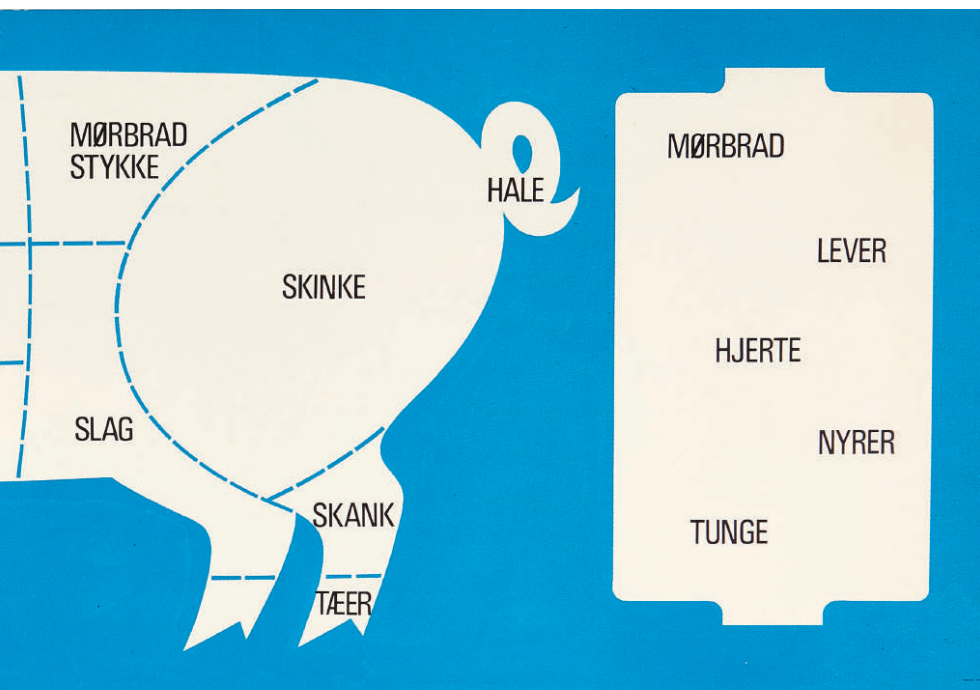
Vores forestillinger om god mad er resultatet af en historisk udvikling, der har sine dybeste rødder i de klimatiske betingelser, som har sat rammen for livet i størstedelen af de mere end 100.000 år, hvor Danmark har været beboet af mennesker. Siden midten af 1800-tallet har menneskeskabte teknologiske, økonomiske og sociale forandringer i stigende grad påvirket vores forhold til mad. Over tid har det resulteret i regulære forbrugsændringer, men kommer især til syne i de skiftende idealforestillinger om mad, vi har udtrykt gennem kogebøger, TV- og radioudsendelser, debatindlæg, folketingsdebatter, kampagnetiltag og opslag på de sociale medier.

Historiens gang betyder ikke nødvendigvis, at én forestilling om madens potentiale udkonkurrerer en anden. Som eksemplet med afstemningen om nationalretten demonstrerer, er der snarere tale om, at det gode måltid skal findes i et krydsfelt mellem sameksisterende og til tider også modstridende idealer. Ved at forfølge de historiske betingelser for en række af de krav, som maden gennem tiden skulle leve op til, får vi indblik i baggrundene for forestillinger, der også i dag er med til at afgøre, hvad vi spiser. Denne historie kan desuden være med til at give os en forståelse for, hvorfor diskussioner om mad har en særlig evne til at sætte vores sind i kog.

Madens modernisering

Stort set alle de retter, der var på stemmesedlen til valget om Danmarks nationalret, var rundet af det, som nogle lidt drilsk har døbt 'mormorkøkkenet'. Det gælder eksempelvis for finalens mange svinekødsretter og for det smørrebrød, som fødevareministeren efter afstemningen afslørede, at han personligt havde heppet på.





Til højtider og nationale begivenheder griber vi også ofte til retter fra det danske køkken, som det udviklede sig i de sidste årtier af 1800-tallet. Både perioden og de retter, der stammer herfra, står altså helt centralt i fortællingen om, hvad *rigtig* dansk mad er.

Slutningen af 1800-tallet var på flere måder en brydningstid i dansk madhistorie. I løbet af ganske få årtier gik vi i Danmark fra en overvejende forråds- til konsumhusholdning. Det betød i praksis, at mad ikke nødvendigvis voksede på marken eller groede i haven, men derimod var noget, vi skulle købe på markedet eller hos købmanden. Ny køkkentechnologi, bedre international infrastruktur og et større økonomisk spillerum gjorde det desuden muligt at løsrive sig fra de klimamæssige betingelser, der indtil anden halvdel af 1800-tallet havde sat grænser for den brede danske befolknings måltider.

En madkultur baseret på, hvad der kan gro i lokalområdet, forandrer sig i reglen kun ganske langsomt. En kvinde, der var født i 1840, kunne således snildt være vokset op med en kost, som var meget lig den, hendes tiptiptiptiptiptiptipoldemor havde sat til livs 300 år forinden. For begge bestod menuen typisk af et begrænset udvalg af søbemad – øllebrød, forskellige grøddetter og gule ærter – og tog afsæt i, hvad der kunne trives i lokalområdet. Rugbrød var desuden en fast og væsentlig bestanddel af det daglige kalorieindtag. Danmark er geografisk placeret i det, der i nogle sammenhænge omtales som ”rugbæltet”. I dette område, der strækker sig fra den sydlige del af Sverige og Norge, ned gennem Tyskland og hen over det centrale og nordlige Rusland, har rugen særligt gode vækstbetingelser. Det hvide hvedebrød var derimod en luksus forbeholdt den rigeste del af befolkningen, idet hvede længe gav et temmelig dårligt udbytte i det danske klima.

Fersk kød var også en sjældenhed, som for de fleste kun hørte slagtetiden til. Smagsuniverset var altså store dele af året præget af det salte og det røgede, da det var de mest fordelagtige måder at konservere fødevarer på i et koldt og fugtigt klima som det danske. En kvinde født i 1860'erne kunne i sin levetid derimod se frem til at få sit kulinariske råderum udvidet. Målt efter en sådan målestok bliver det tydeligt, at den gennemgribende moderniseringsproces, som det danske samfund undergik i løbet af 1800-tallet, fik stor indflydelse på vores forhold til mad.

Futmælk

Landbrugets succesfulde effektivisering var det springende punkt for både en ny dansk madkultur og en ny selvforståelse i kølvandet på 1800-tallets mange nationale nederlag. En omlægning var allerede så småt begyndt i 1860'erne, da den danske agerjord var blevet meget udpint, og den købedygtige engelske arbejder- og middelklasse begyndte at efterspørge kød, smør og æg af høj kvalitet. Overgangen fra korn til kvæg og svin tog for alvor fart i de sidste årtier af 1800-tallet. De internationale kornpriser kom særligt i 1870'erne under pres, da bedre jernbaneforbindelser gav en markant stigning i udbuddet af korn fra de store vidder i Nordamerika og Rusland. I løbet af ganske kort tid lykkedes det at lægge dansk landbrug om, så vi nu eksporterede animalske produkter i form af især bacon og smør og primært indkøbte det billigere korn til foder.

Den kontinuerlige mælkecentrifuge er et håndgribeligt eksempel på, at videnskabelige og teknologiske nybrud hånd i hånd med en omorganisering satte det danske landbrug i stand til at imødekomme de nye markedsvilkår. Mælkecentrifugen blev opfundet i 1878 af en maskinmester ved Magle-

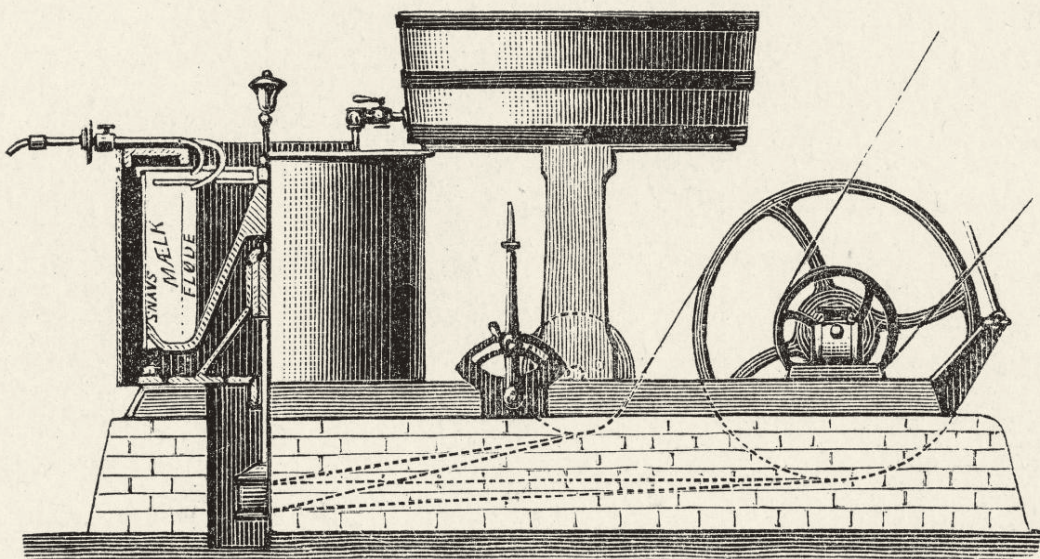
kilde Maskinfabrik, og opfindelsen fik tilnavnet Maglekildecentrifugen.

Mælkecentrifugen mekaniserede en proces, der i årtusinder var foregået, når man skulle lave smør ved håndkraft: Hvis man lader sødmælk stå længe nok, får tyngdekraften fedtkuglerne til at samle sig øverst i et lag, der kan skummes som fløde og kærnes til smør. Mælkecentrifugen satte fut under denne langsommelige proces ved at udnytte centrifugalkraftens evne til at skille mælkens forskellige partikler effektivt ad. Maskinmester Nielsens opfindelse var ikke den første af sin art, men den udmærkede sig ved at kunne arbejde kontinuerligt. Derfor kunne der løbende tilføres mælk, mens maskinen var i drift, og fløden kunne nu skummes langt hurtigere. Sammenlignet med sine forgængere medvirkede den nye maskine desuden til, at der kunne udvindes mere og bedre smør af samme mælkemængde.

Smørrets kvalitet blev i de efterfølgende år yderligere forbedret gennem institutionaliseringen af mejerividenskaben og -uddannelsen i Danmark.

I 1901 fik danske smørmejerier registreret Lurmærket som officielt varemærke. Mærket var en garanti for, at smørproduktionen var underlagt statskontrol, og skulle adskille det danske eksportsmør fra udenlandske produkter af en ringere kvalitet. Mærkets ikoniske sammenslyngede lur – et blæseinstrument fra bronzealderen, der ofte var fundet parvis i danske moser – signalerede smørrets historiske forbindelse til Danmark.

Den dampdrevne mælkecentrifuge blev det yndede valg for de mange fælles- og andelsmejerier, der skød op overalt i landet fra 1870'erne og fremefter. Den var med til at understrege stordriftsfordelene ved, at det i fællesskab blev muligt både at indkøbe ny teknologi og hyre professionel assistan-



I 1878 udtog L.C. Nielsen (1849-1929) patent på en opfindelse, der fik stor betydning for vor madkultur: den kontinuerlige mælkecentrifuge. Burmeister & Wain overtog patentet i 1881. Industrifabrikken sikrede leverancen til de andels- og fællesmejerier, der skød op fra 1870'erne. Fra bogen *Mælkebruget i Danmark* (1891).
 || Det Kgl. Bibliotek

ce fra uddannede mejerister. Kongstanken bag sammenslutningerne blandt først mejerier og siden slagterier var, at andelshaverne i forening kunne indkøbe, producere og afsætte varer med lavere omkostninger. Medlemmerne hæftede kollektivt for lån, og afkastet blev på tilsvarende vis fordelt ligeligt – man skummede fløden i fællesskab.

Det økonomiske overskud var ikke det eneste, der blev fordelt via andelsmejerierne. Den såkaldte futmælk, restproduktet fra mælkecentrifugens arbejde, blev returneret i store jungler til de bønder, der indleverede mælk til fællesmejerierne. Den returnmælk, vi i dag kender som skummetmælk, havde i samtidige laboratorieforsøg vist sig særligt velegnet til at opfostre smågrise på. Det fedtfattige og proteinholdige restprodukt blev en afgørende faktor for både eksportbaconets anpriste kvalitet

og 1880'ernes ekspansion i antallet og størrelsen af danske svinehold.

Penge mellem hænderne

Omlægningen af landbruget fik vidtrækkende konsekvenser for det danske samfund. Andelsmodellen sikrede, at overskuddet fra eksporten blev videreformidlet til den enkelte landmand, der nu fik flere penge mellem hænderne.

Både land og by oplevede særligt fra 1890'erne en stabilt stigende realløn, og sammen med den allerede igangværende urbanisering medvirkede det til, at pengeøkonomien efterhånden fortrængte den gamle bytteøkonomi.

Både øgede indtægter i landbruget og stigende reallønninger gav i slutningen af 1800-tallet danskerne mulighed for at indkøbe ny teknologi til hjemmet. I en række husholdninger blev det nu muligt at anskaffe sig et støbejernskomfur. Der var egentlig tale om en ældre opfindelse, men det var først i slutningen af 1800-tallet, at danskerne havde det fornødne økonomiske råderum til at gøre købet. For nok var støbejernskomfuret i sig selv dyrt, men herudover skulle man anskaffe sig nye fladbundede gryder og kogekar.

Det er svært at overvurdere det moderne komfurs indflydelse på vores madlavning og måltider. Mens husmoren over den åbne ild primært lavede retter, hvor alt kom i samme beholder, gav komfuret hende nu mulighed for at tilberede råvarerne hver for sig: Hun kunne koge kartoflerne over ét blus, mens flæsket stegte på et andet, og sovsen simrede på det tredje. Komfuret dannede dermed det tekniske grundlag for de anretninger med kød, sovs og grøntsager, som stadig kendetegner middagene i mange danske hjem. Komfurets brændefyrede ovn var desuden en forudsætning for stegte med sprød



Landbrugets succesfulde omlægning og pengeøkonomiens sejrsgang tillod danskerne at købe nyt køkkenudstyr. Størst betydning fik støbejernskomfuret, der i slutningen af 1800-tallet var en teknisk forudsætning for mange nye retter bestående af kød, kartofler, grøntsager og sovs.

|| Tolbert Photo/Alamy

overflade og for de mange slags småkager, der i dag står centralt i forestillingen om dansk madkultur.

Også kødhakkeren blev ved indgangen til 1900-tallet fast inventar i mange danske hjem. Det lille hånddrevne apparat gjorde det muligt at lave både frikadeller og leverpostej af de dele af svinet, der var tilbage, når de salte flæskesider var sendt til England. Begge retter havde tidligere krævet meget arbejde. Nu kunne de ved kødhakkerens hjælp laves i selv små husholdninger uden større køkkenstab.

Vedvarende økonomisk vækst, landbrugets omlægning og effektivisering samt udviklingen af transportsektoren var altså i slutningen af 1800-tallet med til at sikre et større og mere stabilt udbud af fødevarer til hele den danske befolkning. I denne

periode fødtes de første generationer af danskere, der i deres levetid kunne slippe for følelsen af ufrivillig sult. Kød, der meget længe havde været en knap ressource, blev nu tilgængeligt i større mængder, da særligt baconeksporten efterlod en række restprodukter til det danske hjemmemarked. Gennem kokebøger og oplysningskampagner gjorde flere forskellige aktører i starten af 1900-tallet derfor en ihærdig indsats for at lære de danske husmødre at bruge det, der i samtiden blev omtalt som ”slagteriaffald” eller ”slagteprodukter”. Trods de lidet flatterende udtryk var der tale om udskæringer, vi i dag opfatter som meget delikate.

Danskerne fik altså i langt højere grad end tidligere mulighed for at nyde fersk kød året rundt, og særligt forbruget af svinekød steg i de sidste årtier af 1800- og første årtier af 1900-tallet. Det lagde grunden til det relativt store danske forbrug af svinekød, som stadig er gældende. Vores konsum af kød er i dag blandt de højeste i verden, og danskerne spiser især langt mere svinekød end de lande, vi normalt sammenligner os med. Nye jernbaneforbindelser og dampskibsruter gjorde det desuden muligt, at kolonialvarer og ferske produkter kunne leveres stabilt til et mere købestærkt dansk marked. Vi gik altså i løbet af ganske få årtier fra en forrådshusholdning baseret på saltede råvarer til et køkken, der i højere grad kunne baseres på friske varer året rundt.

Professionaliseringen af køkkenet

De mange nye kulinariske muligheder skabte et behov for at lære at lave mad på nye måder. Den samtidige vandring fra land til by betød desuden, at husstandene blev mindre, mens afstanden til de ældre generationer blev større. I byen stod den unge husmor langt oftere alene med madlavningen, fordi

hun ikke i samme udstrækning som tidligere kunne trække på ældre familiemedlemmers råd. Én ting var, at den lille kernefamilie i byen sjældent inkluderede bedsteforældre; noget andet var, at ældre kvinders erfaring fra landbohusholdningen havde mistet en del af sin relevans.

Det fik i slutningen af 1890'erne en række driftige kvinder til at udbyde private og statslige undervisningstilbud. De nye husholdningsskoler, skolekøkkener og madlavningskurser trak veksler på en afprøvet model – de danske folkehøjskoler – men tilgodeså andre grupperinger i det danske samfund. Skolekøkkenundervisningen var fra sin begyndelse i 1899 tilrettelagt som et tilbud til piger fra mindre-bemidlede hjem i byen. Husholdningsskolerne fungerede som en overbygning herpå og rettede sig mod lidt ældre piger fra middelklassen, mens de private madlavningskurser blev organiseret i weekend- eller aftenhold og primært henvendte sig til lidt ældre kvinder. Fælles for disse tilbud var dog, at de alle sigtede mod at sætte danske kvinder i stand til at lave mad under de nye vilkår.

Hvis man ønsker at lære folk at lave mad på nye måder, findes der næppe en bedre måde end at stikke dem en opskrift. Den første trykte kogebog udkom – så vidt vi ved – på dansk i 1616, men genren havde længe kun relevans for de få hjem, der havde økonomisk overskud til både at indkøbe bøger og variere kosten i nævneværdig grad. Fra 1890'erne steg antallet af nyudgivne kogebøger markant, målgruppen blev udvidet, og den trykte kogebog blev for alvor en rival til de håndskrevne opskriftsamlinger, der i århundreder var gået i arv i familien. Størstedelen af de mange nye kogebøger, der nu kom i trykken, var forfattet af frøkenerne bag landets mange madlavningskurser. I bøger som *Ingeborg Suhrs Kogebog* fra 1909 fik alle husmød-

Kogebogsforfattere
påtog sig hvervet
med at uddanne
unge husmødre til
madlavning under de
nye urbane vilkår, hvor
hjemmet og det varme
aftensmåltid blev et
omdrejningspunkt.
Forsiden fra *Vort Hjem*
Kogebog fra 1898.
|| Det Kgl. Bibliotek

re – ikke kun kursister – muligheden for at følge den berømte skolekøkkenlærerindes minutiøse anvisninger til et imponerende repertoire af retter, der spændte fra aspargesbudding over stegt flæsk med persillesovs til ål i gelé. Læsere kunne desuden støde på opskrifter i tidens toneangivende medier – aviserne og damebladene. Den massive udbredelse af enslydende opskrifter var i slutningen af 1800-tallet medvirkende til, at det i højere grad end tidligere gav mening at tale om en fælles national madkultur.

Sammen med den videnskabelige udvikling inden for områder som fødevarerikkerhed og ernæring markerede de forskellige undervisningstilbud en professionalisering af maden. I modsætning til den overlevering, der hidtil var foregået fra mor til datter, blev viden om mad fra slutningen af 1800-tallet og fremefter i stigende grad et område, som eksperter tog sig af.

Hjemmet i centrum

Den økonomisk forsvarlige husholdning udgjorde afsættet for den offentlige debat om mad fra 1890'erne og ind i de første årtier af det nye århundrede.

Maden var nu primært en vare, familien skulle indkøbe. Det betød, at den økonomisk forsvarlige husmor i højere grad måtte holde et øje på den andel af husholdningsbudgettet, den daglige mad optog. Dette fokus blev kun skærpet med dyrtiden i tiden op til og under Første Verdenskrig, da leveomkostningerne steg markant i Danmark.

I en kronik i *Politiken* fra 1913 havde etikettekspert Emma Gad (1852-1921) under overskriften ”Huslig Økonomi” begrædt den ”rivende nedgang hos bybefolkningens kvinder i interessen for husets og hjemmets arbejde”. Som en løsning på det erfa-

VORT HJEMS KOGEBOG



DET NORDISKE
FORLAG

BOGFORLAGET
ERNST BOJESSEN



Også i tiden efter Første Verdenskrig var kvinden og køkkenet uløseligt forbundet. Husmoren svedte over kødgryderne, mens manden tjente til føden. Snart trængte eksperterne sig også på med gode råd og vejledning. Madlavning blev i stigende grad et område, som eksperter havde en holdning til. Kvinden på billedet laver mad på sit gaskomfur i 1930.
|| Trinity Mirror/Mirrorpix/Alamy

ringstab, urbaniseringen havde medført, fremhævede Gad *Lærebog i huslig Økonomi for Begyndere*. Udgivelsen var skrevet af Karen Blicher (1865-1937) og Sofie Rasmussen (1864-1940), begge ledere ved henholdsvis kommunens og statens skolekøkkenafdeling. Den lille kogebog var netop udkommet samme år som kronikken og udmærkede sig ifølge Gad ved at give læserinden en grundig rundtur i de dyder, der kendetegnede det økonomisk forsvarlige køkken:

”Den giver ikke anvisning på at pryde dugen op med silkebånd eller at servere frokosttomater som små hankekurve, fyldte med rosenrød fiskefars, men den lærer den unge pige af folket grundlaget for al husmordygtighed, nemlig at holde alt rent og lave sund, prisbillig og nærende dagligmad – og at gøre det med kendskab til fødemidlernes bestanddele, næringsværdi og torvepris”.

Gad stod ikke alene med sine bekymringer. Selv om slutningen af 1800-tallet både havde budt på større økonomisk velstand og en mere stabil og varieret forsyning af fødevarer, var der for underklassen stadig ikke langt til sult. En række danske og internationale studier havde netop peget på, at uøkonomisk udnyttelse af fødevarerne var en primær årsag til fattigdom. Den danske læge og socialstatistiker Th. Sørensen (1839-1914) vakte i 1880 opsigt med sin undersøgelse, der viste, at en bekymrende stor del af købstadsarbejderes fødevarerforbrug gik til kaffe og wienerbrød uden nævneværdig næringsværdi.

Skolekøkkenet skulle først og fremmest imødekomme sådanne negative effekter af urbaniseringen. Forestillingen om, at især den fattigste andel af byboerne havde en irrationel prioritering af ressourcerne, var central i de samtidige argumenter

for fagets berettigelse. Budgetlægning var et læringsmål for de lærerinder, der forestod undervisning i madlavning, og det gik igen på alle niveauer af de mange kokebøger, de udgav i begyndelsen af 1900-tallet. Titlerne understregede sparsommelighed, indholdsfortegnelsen var typisk inddelt efter de enkelte retters pris, og de enkelte råvarepriser fremgik ofte direkte af opskriftens ingrediensliste. Ingen, der fik en sådan kokebog i hænde, kunne være i tvivl om, at nøjsomheden var i højsædet.

I indledningerne gjorde kokebogsforfatterinderne deres for at bestyrke læserens tro på, at den individuelle indsats i køkkenet havde værdi i et større samfundsmæssigt perspektiv. Forfatterinden til *Hjemmets Kokebog* indledte sin udgivelse fra 1919 med dette rygklap til den forstandige husholderske:

”Hvor betydningsfuldt for det enkelte hjemms trivsel og velfærd det end er, at hver enkelt husmor i hver sin egen lille del af verden evner at omsætte de midler, som manden skaffer til veje, til virkelig gode, sunde og nyttige værdier [...] hvor umådelig en indflydelse har da ikke også husmødrene og for øvrigt alle huslige kvinder på statens økonomi!”

I sådanne vendinger fremhævede tidens kokebogsforfattere maden som det logiske afsæt for først hjemmets og dernæst samfundets samlede økonomi.

Samtidens lægelige interesse for ernæringsvidenskab gav de danske husmødre en vigtig håndsrækning til at finde den bedste mad til den lavest mulige pris. I 1900-tallet blev kalorier en målestok for både madens energiindhold og menneskets energiforbrug. Det gjorde det muligt at forene økonomiske og ernæringsmæssige hensyn i en kalkule, som satte en fødevars pris i relation til dens ener-

giindhold. Økonomibegrebet blev altså udvidet, så det ikke alene angik husholdningen og staten, men også den enkelte krop. I kogebøger fra perioden kom sådanne beregninger til udtryk i tabellariske fremstillinger, der anskueliggjorde, hvor mange kalorier husmørene kunne få for hver øre. Tabellen skulle være en rettesnor, når hun gik på indkøb.

En anden væsentlig faktor, der havde betydning for madens reelle pris, var dens fordøjelighed. De dele af føden, der ikke blev optaget i kroppen, blev af samtidens ernæringsfysiologer betragtet som det rene madspild. Den menneskelige krop blev generelt sammenlignet med de maskiner, der i samme periode havde gjort deres indtog i både landbruget og industrien. Og på samme vis som man søgte at optimere forbrændingen i en sådan maskine, kunne også kosten sammensættes, så spildmængden blev reduceret. Renheden af kroppens forbrændingsproces kunne man måle direkte på mængden af afføring.

Omsat til populærvidenskabelige vejledninger betød det bl.a. at den danske befolkning blev opfordret til at gennemkoge maden. Forsøg havde nemlig vist, at det reducerede mængden af de ufordøjelige fibre, der i samtiden ikke blev tillagt nogen ernæringsmæssig værdi. Den varme mad blev støttet af bakteriologien, der fra midten af 1800-tallet havde fungeret som videnskabeligt argument for at koge maden. Opskrifter fra perioden 1880-1910'erne kunne derfor byde på både udblødning og forkogning, og de angav relativt lange kogetider. Da bygassen blev udbredt i starten af 1900-tallet, blev dette i kombination med den gammelkendte høkogekasse en praktisk mulighed, især i byerne.

Den dampende varme mad symboliserede mere end blot fornuftig økonomi og ernæring. Aftenens varme hovedmåltid var også en social situation, der

samlede hele familien, og periodens kogebogsforfattere begyndte som de første at benytte begrebet 'hygge' til at beskrive familiens fælles stunder. De blev et vigtigt moralsk bolværk både for den lille nye kernefamilie, men også som en garanti mod bylivets tillokkende tilbud i form af bl.a. spil og spiritus. I nogle kogebøger fra anden halvdel af 1800-tallet blev løftet om det varme måltid ligefrem gjort til en forsikring for, at ægtemanden ville "ile" hjem efter endt arbejde.

**Statslige aktører
har søsat
ernæringskampagner
af hensyn til
sundheden, men
spiller ofte også på
andre tangenter
som fx humor og
sex. I 2001 blev det
officielle kostråd "seks
om dagen" lanceret
sammen med en plakat,
som bl.a. viste agurker,
majs og kål i tæt
omfavnelser.
|| Landbrug &
Fødevarer**

FÅ
6 OM
DAGEN
– OG HUSK
VARIATION

A creative vegetable sculpture of a person. The head is a large, dark red, curly lettuce. The torso is a green bell pepper. The arms are green leeks. The legs are green cucumbers. The person is wearing a red and orange skirt. The background is a solid green color.

Trekanter og firkanter

Mikro- makro

I dag vil de færreste nok betvivle, at det, vi spiser, har betydning for vores velbefindende. Forskere har vist, at vi ofte foretager radikale ændringer i vores daglige kost, når vi står over for kritisk sygdom eller andre gennemgribende livsforandringer. Nogle har endda foreslået, at vores forhold til mad efterhånden tåler sammenligning med en religiøs dyrkelse. De peger på, at maden tildeles en guddommelig status, og at samfundets fokus på folkesundheden i dag nærmest er kultisk.

Sundhed er gennem tiden blevet målt på flere forskellige måder: på det generelle helbred, antallet af raske leveår, tallet for livvidden og på vægten. Lægekyndige har siden antikken på forskellig vis samlet og formidlet råd om, hvad vi burde spise, hvis vi ville holde os raske. Den oldgræske lægevidenskab opererede eksempelvis med en idé om, at fødevarer rummede grundlæggende kvaliteter i henhold til legemsvæskerne blod, slim samt gul og sort galde. Diætetikken – læren om madens betydning for sygdom og sundhed – handlede fortrinsvis om, at man via maden kunne opnå og bevare den optimale balance mellem disse legemsvæsker.

Idéen om, at maden har en særlig rolle i både forebyggelsen og behandlingen af sygdomme, er altså langt fra ny. Det er til gengæld relativt nyt, at



Betingelserne for at lave mad var langt fra optimale i skyttegravene under Første Verdenskrig. Der var ikke meget variation i soldaternes feltrationer, der typisk bestod af stærkt forarbejdede fødevarer, og i perioder var det svært at få friske forsyninger frem til fronten.

|| KGPA Ltd/Alamy

statslige organer aktivt har arbejdet for at forbedre sundheden gennem formidling rettet mod den brede befolkning. Afsættet for dette oplysende arbejde var gennembruddet i den moderne ernæringsvidenskab, der i anden halvdel af 1800-tallet satte os i stand til at opdele maden i de energigivende makronæringsstoffer fedt, kulhydrat og protein. Siden gjorde andre ernæringskemiske nybrud det muligt at identificere forskellige livsvigtige vitaminer og mineraler – såkaldte mikronæringsstoffer – og deres betydning for menneskets fysiologiske sundhed. Opdagelserne fik stor betydning for de råd, som forskellige aktører udbredte til danskerne om, hvad de burde spise, og hvordan maden skulle tilberedes.

Ernæringsspørgsmålet

Krig har historisk set været katalysator for flere radikale madkulturelle forandringer. Det gælder også Første Verdenskrig, der både i snævre ernæringsfysiologiske kredse og den bredere offentlighed var med til at vække en hidtil uset bekymring for fejlernæring. Ved våbenhvilen i Versailles 1919 stod det klart, at krigen havde fremvist flere skrækeksempler på, hvad en meget ensidig kost kunne medføre. Allerede ved sessionerne, hvor de nye rekrutter blev målt og vejjet, blev det i England tydeligt, at rekrutteringsgrundlaget var skæmmet af en alt for ringe diæt: De frivilliges generelle ernæringstilstand var overraskende dårlig.

Under selve krigen fungerede både skyttegravene, fangelejrene og de dele af Europa, der var afskåret fra forsyninger af forskellige frontlinjer, som kæmpemæssige menneskeforsøg. De viste, hvad ernæringsforskere hidtil kun havde kunnet observere hos rotter, aber og svin: Man skulle ikke kun bekymre sig om at få kalorier nok. Man kunne også dø – eller i hvert fald blive meget syg – af ikke at spise den rigtige slags mad.

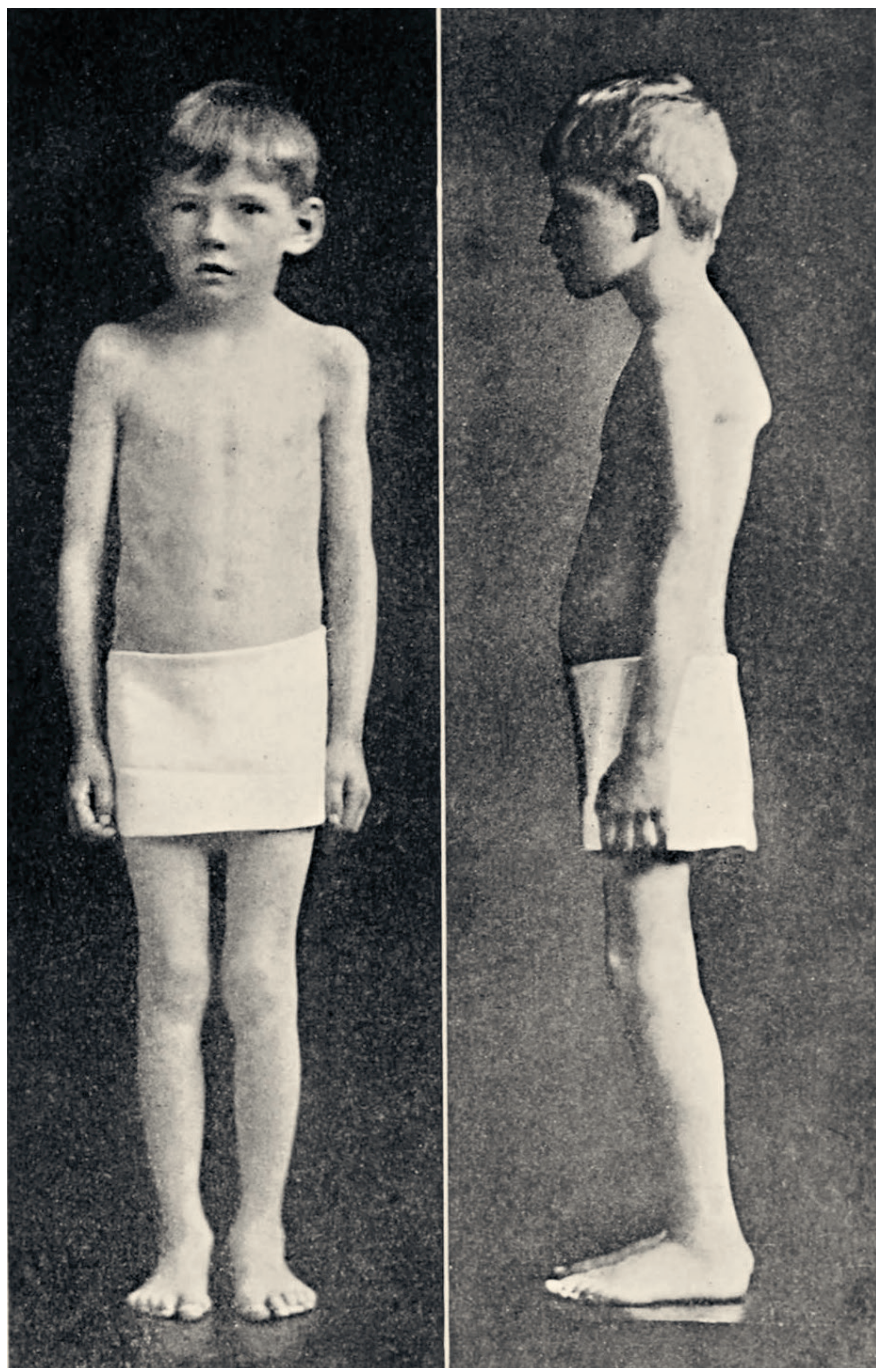
Mens ernæringseksperter ved udgangen af 1800-tallet altså havde været optagede af, om befolkningen fik nok at spise, voksede der i det nye århundrede en bekymring frem for madens kvalitet. I Danmark, hvor størstedelen af befolkningen ikke for alvor havde mærket krigen på egen krop, vakte erfaringerne fra de krigshærgede områder også opsigt. De landsdækkende aviser rapporterede løbende om de nyligt opdagede mangelsygdomme og var med til at udbrede debatten om ”ernæringsspørgsmålet” ud over snævre videnskabelige kredse.

Krigen fik også en prominent placering i mellemkrigstidens danske kgebogslitteratur. I indledningen til *Halv Raakost* fra 1932 advarede kgebogs-

forfatterinden Karen Mørk mod en ensidig kost. Det skete med henvisning til, at "tyske frontsoldater mod slutningen af krigen" netop havde mærket de frygtelige konsekvenser heraf. I de sidste krigsår var soldaterne især plaget af blodmangel, væskeophobninger, muskelsvind og hjerteproblemer – alle lidelser, som datidens læger henvendte til, at man i skyttegravene ikke havde mulighed for at spise varieret nok.

Omvendt fandt tidens ernæringseksperter også beviser for, at Første Verdenskrig havde haft positive effekter på den danske befolknings ernæringstilstand, bl.a. fordi krigen havde medført et midlertidigt fald i indtaget af kød, sukker og margarine. Speciallæge Johanne Christiansen (1882-1968), der var en væsentlig stemme i mellemkrigstidens ernæringsdebat, udråbte 1918 til et "sundhedsår". Det skete med henvisning til, at både den generelle sygelighed og børnedødeligheden skulle være faldet som følge af, at befolkningen spiste mindre sukker og margarine. Hun konkluderede skråsikkert: "Sjældent har forholdet mellem sygdom og folkeernæring været så klart konstateret". Første Verdenskrig var altså med til at tydeliggøre en række både positive og negative fysiologiske konsekvenser af kostens sammensætning.

Bekymringen for befolkningens generelle ernæringstilstand var uløseligt forbundet med den blomstrende interesse for folkesundhed, der samtidig udspillede sig på et både internationalt og nationalt plan. I mellemkrigstiden arbejdede mellemstatslige organisationer ihærdigt på at få sat "ernæringsspørgsmålet" på den internationale dagsorden. Med periodens ernæringsvidenskabelige fremskridt inden for mikronæringsstoffer blev der samtidig etableret en målestok, der kunne bruges til at sammenligne de forskellige nationer. Det betød, at det



Mikronæringsstoffer var usynlige for det menneskelige øje, men deres fravær satte sig synlige spor, bl.a. hos den skruetryggede niårige Alfred, der både var platfodet og undervægtig. Sådanne kliniske tegn på fejlnæring blev flittigt dokumenteret i medicinske tidsskrifter, der ved århundredeskiftet tog fotografiet til sig.
|| [Wikimedia Commons](#)

enkelte land nu fik nye muligheder for at måle sin ernæringstilstand i forhold til andre lande.

I kugebøgerne blev sundhed også gjort til et nationalt konkurrenceparameter, når Johanne Christiansen under overskriften ”Den danske fejlnæring” bekymrede sig over, at danskerne var væsentligt dårligere ernæret end deres europæiske naboer. Sådanne bekymringer affødte en mængde folkeoplysende kampagner og skrifter, der fremhævede læger som en primær autoritet. Det banede vejen for, at danske læger kunne agere eksperter på det kulinariske område og herigennem tage temperaturen på danskernes madvaner.

Vitamani

Skørbug, der skyldes mangel på C-vitamin, kan spores tilbage til oldtiden. I middelalderens litteratur beskrives den frygtede sygdom, der især kom til syne under belejring. Deformiteter på skeletter fra perioden fortæller en enslydende historie. I 1600-tallet var det efterhånden alment kendt, at skibsbesætninger kunne undgå sygdommens barske følger – tab af tænder, kramper og i sidste ende døden – hvis de drak saft fra appelsiner og citroner. Der skulle imidlertid gå flere århundreder, før videnskaben endeligt kunne sætte ord på kurens biokemiske mekanisme, og endnu længere tid, før idéen om de usynlige næringsstoffer nåede den danske befolknings bevidsthed.

Begrebet vitaminer tilskrives sædvanligvis den polske kemiker Casimir Funk (1884-1967). I løbet af 1910'erne formulerede han idéen om, at mangel på en række essentielle næringsstoffer kunne lede til bestemte sygdomme. Funk navngav disse vitaminer for at understrege stoffernes livsvigtige funktion. Vitaminer var dog længe et meget u håndgribeligt begreb. På trods af ivrige forsøg lykkedes det først

entydigt at isolere vitaminer som aktiv substans efter Første Verdenskrigs afslutning. I løbet af 1920'erne identificerede forskere en række nye vitaminer samt mineraler og kortlagde deres betydning for menneskets helbred, og i begyndelsen af 1930'erne blev det muligt at måle forskellige fødevarers vitamin- og mineralindhold.

De faglige diskussioner om vitaminers betydning foregik i internationalt regi, men skulle omsættes på nationalt plan, hvis det skulle have reel indvirkning på folkesundheden. Det var især læger, der påtog sig opgaven med at informere den danske offentlighed om de nye videnskabelige erkendelser. Allerede under Første Verdenskrig skete det i form af foredragsvirksomhed og længere debatindlæg i de landsdækkende aviser. Gennem disse kanaler forsøgte læger som Christian Jürgensen (1846-1927) og Mikkil Hindhede (1862-1945) på pædagogisk vis at få danskerne til at forstå, hvad de nye indsigter betød for måden, maden skulle begribes på. Vitaminer optrådte første gang i en dansk kokebog i 1926, og i bøgernes indledninger kom lægen nu hyppigere til orde som faglig garant for opskrifternes lødighed. Danske læger begyndte også selv i stor stil at udgive kokebøger: I perioden 1925-1940 var læger på en eller anden måde involveret i udgivelsen af hver tredje nye danske kokebog.

Kokebøgerne søgte med letforståelige afsnit at præsentere ernæringsvidenskabelige landvindinger i populariseret form. Fx havde man netop opdaget E-vitaminet, og at det havde betydning for evnen til at få børn. Det blev sat på følgende vers i læge Johanne Christiansens sang om "Vitaminernes ABC":

"Uden A, B, C, D
er der sot og vé,
og megen ulykke vil ske;

men ingen står brud,
og slægten dør ud,
hvis der også er brist på E!”

Lægen besang på tilsvarende vis en række andre vitaminer, i håbet om at det kunne være med til at henlede danskernes opmærksomhed på de livsvigtige mikronæringsstoffer.

Rå kost

Selv om de fleste i dag nok associerer *rawfood* med et postmoderne storbyliv, opstod den første regulære danske råkostbølge i mellemkrigstiden. I et længere indlæg, der blev trykt i avisen *København* i 1914, betegnede tandlæge og ernæringsfysiolog Alfred Bramsen (1851-1932) det spæde videnskabelige arbejde med vitaminer som et ”vendepunkt i kogekunsten”. Vendepunktet angik både den mad, danskerne skulle spise, og den måde, hvorpå husmoren skulle tilberede den.

I modsætning til tidligere blev madens kvalitet i mellemkrigsårene i højere grad målt på dens evne til at nære og ikke i lige så høj grad mætte. Det gjorde det muligt at lave en hierarkisk inddeling af, hvilke fødevarer der var de bedste. Gennemgående gjaldt det, at årstidens danske frugter og grøntsager fik en topplacering, mens kød som regel endte i bunden. Begrundelsen herfor kunne både udtrykkes positivt og negativt: Lægerne påpegede, at frugt og grønt udgjorde en særligt sublim kilde til mikronæringsstoffer. Samtidig kunne disse fødevarer erstatte det kød, som mange i samtiden mente belastede den menneskelige organisme. Det er paradoksalt, men også ret sigende, at et vegetarisk ideal netop fremkom i slipstrømmen på landbrugsomlægningen, da forbruget af kød steg markant blandt alle grupper i den danske befolkning. Debatten om

De rå fødevarer – især grøntsager og frugt – kom tydeligt til syne i tidens kokebøger. Hvor udgivelserne før gav plads til lange afsnit om køkkenets indretning og udrustning, brugte forfatterne nu i stedet siderne på at anvise forskellige dampe-, hakke- og riveteknikker.

|| Det Kgl. Bibliotek

vores madkultur har som regel taget afsæt i en kritik af de eksisterende forbrugsvaner, og fødevarer, der er lettilgængelige, mister ofte deres attraktion.

Hvis mellemkrigstidens læger skulle stemme om en nationalret, var stegt flæsk aldrig løbet med sejren. Lægerne var dog ikke helt enige om alt. Mikkel Hindhede og Johanne Christiansen var begge forkæmpere for, at folk burde vende tilbage til traditionel landbokost, men de var uenige om, hvor meget protein et menneske egentlig havde brug for. Det spørgsmål havde allerede flere år på bagen i mellemkrigstiden. I 1908 havde *Politiken* arrangeret et storslået landevejssløb over ikke mindre end 840 kilometer. På denne distance skulle en kødspiser og en vegetar – avisen døbte dem hurtigt Bøffen og Bananen – én gang for alle afgøre, hvilken af de to livsstile der skabte det sundeste legeme. Vegetaren måtte udgå med vabler undervejs, og *Politiken* kunne på den sidste dag i juli 1908 udråbe Bøffen og den kødbaserede kost som vinder. Det blev dog ikke den endegyldige afgørelse, avisen havde stillet læserne i udsigt. Menneskets behov for protein er stadig noget, forskere diskuterer den dag i dag.

Mellemkrigstidens videnskabelige erkendelser fik både betydning for, hvad vi skulle spise, og hvordan husmoren skulle tilberede familiens mad. Den samtidige ernæringsvidenskabelige forskning var lige dele interesseret i, hvilke mikronæringsstoffer de enkelte fødevarer indeholdt, og hvordan man kunne stabilisere dette indhold. Flere studier viste, at især varmebehandling ødelagde råvarernes vitaminindhold, og det problematiserede de lange koke-tider, der var kendetegnende for skolekøkkenfrøkernes anbefalinger og opskrifter. I sit avisindlæg jamrede Bramsen: ”bakteriologerne har i den sidste menneskealder skræmt hele den civiliserede del af slægten i den grad, at snart sagt alt skal koges, inden

HALV RAAKOST

AF KAREN MØRK



JESPERSEN OG PIOS FORLAG

det fortæres!” Omsat til kulinarisk vejledning betød det nye fokus på madens næringsværdi, at råvarerne skulle tilberedes så lidt som overhovedet muligt. Husmoren måtte udskifte de nyindkøbte gryder og pander med rivejern og hakkebræt.

Flere ernæringseksperter talte for en helt minimalistisk form for madlavning. I et opgør med det, der i *Halv Raakost* fra 1932 blev beskrevet som amerikansk inspireret ”ophedningsvandalisme”, skulle maden koges mindst muligt: ”Hvad man koger, bør kun koge lige netop, til det bliver mørt. Kartofler bør ikke koges helt bløde, men dampes møre helst i en dertil specielt indrettet gryde”, anviste forfatterinden. En sådan sundhedsgryde, der tillod dampkogning i grøntsagernes egen saft, stod bl.a. på hylderne i de velassorterede butikker i København. Læge Johanne Christiansen promoverede en egenudviklet ”gastroteknik”. Den bestod i en række tilberedningsmetoder, herunder hurtigkogning, kogning ved lave temperaturer og stegning i papir, der alle skulle bevare så meget som muligt af den enkelte råvares oprindelige mineral- og vitaminindhold.

Nedtoningen af madlavningsprocessen gled til tider over i en egentlig civilisationskritik. Den lå i forlængelse af den teknologikritiske tankegang, der prægede europæisk kunst og litteratur i tiden efter Første Verdenskrig, men fik sit eget særlige udtryk på det kulinariske område. Kritikken kom tydeligst til udtryk i den råkost- og vegetarbølge, som for alvor fik momentum i Danmark i mellemkrigstiden.

Det var ikke et nyt fænomen, at den danske madkulturelle debat rummede stemmer, der agiterede for en kødløs kost. Dansk Vegetarisk Forening blev oprettet i 1896 og havde allerede da en vis gennemslagskraft herhjemme. Bevægelsen fik dog langt bredere appel i tiden mellem de to verdenskrige, da

den i modsætning til tidligere principielt favnede alle med mod på at udskifte nogle eller alle kødretter med vegetariske alternativer. Flere medier gav fx anvisninger til, hvordan hjemmets husmor nemt kunne kombinere en helt almindelig kost med rå og kødløse retter.

Den vegetariske kost blev desuden hjulpet godt på vej af en række nye køderstatningsprodukter, der lignede kødet i udseende og konsistens.

Det gjaldt fx peanutproduktet Protose, nøddepostejten Nuttolene og plantefarsen Carno. Det sidstnævnte produkt blev udviklet og promoveret af Johanne Ottosen (1864-1921). Hun drev sammen med sin mand, læge Carl Ottosen (1864-1942), Skodsborg Badsanatorium, hvor gæsterne udelukkende fik serveret vegetarisk kost. I det hele taget var de danske sanatorier og kurbade et omdrejningspunkt for den folkelige udbredelse af fortræffelighederne ved en grøntsagsbaseret kost. Der var altså noget ganske andet på spil i 1920'erne og 1930'erne end i slutningen af 1800-tallet, da den vegetariske bevægelse havde anbefalet en kødløs diæt med afsæt i enten dyreværnshensyn eller religiøse forskrifter. Med etableret viden om vitaminer kunne vegetarismen fungere som et selvstændigt ideal uden en moralsk eller religiøs overbygning, og den fik dermed en relevans for *hele* den danske befolkning.

Madpyramider og mærkningsordninger

Opdagelsen af makro- og mikronæringsstofferne betød, at danskerne skulle vænne sig til, at deres måltider kunne brydes ned til en række livsnødvendige, men usynlige delelementer. Selv om de kunne forklare de synlige konsekvenser af fejllærning, var det også med til at komplicere opfattelsen af menneskets behov for mad. Det blev startskuddet til en lang række forsøg på at udvikle og udbrede letfor-

ståelige grafikker, råd og tommelfingerregler, der kunne anskueliggøre det indviklede emne.

Det første seriøse forsøg på at omsætte komplekse kostanbefalinger til en overskuelig grafik kom fra lægen Mikkel Hindhede. Hindhede havde siden begyndelsen af 1900-tallet problematiseret danskerne stigende proteinindtag for at være både unødvendigt og dyrt. I 1907 formulerede han kritikken grafisk, da han i vignetten til sin *Økonomisk Kogebog* lod to modsatrettede madtrekanter trykke. Den ene trekant illustrerede det kødbaserede kostideal, som det ifølge Hindhede havde set ud i 1800-tallet. Den anden spejlvendte trekant placerede kødet i den spidse bund, mens ”Korn Smør Frugt Rødder” fik mest plads i Hindhedes reformistiske vision for, hvordan 1900-tallets kost ideelt set burde vægtes.

Hindhede vakte opsigt i både fag- og folkelig sammenhæng, men hans pædagogiske pyramide fik ikke megen selvstændig opmærksomhed i samtiden. Pyramiden blev dog senere et stilistisk udgangspunkt for den kostpyramide, der i 1974 blev introduceret af de svenske brugsforeninger. To år senere kom den til Danmark i skikkelse af FDB’s madpyramide. I denne velkendte version består det nederste og største trin af de fødeemner, man bør indtage mest af. Det mellemste og det øverste trin indeholder de råvarer, man bør spise henholdsvis mindre og mindst af. Den pædagogiske pyramidemodel er siden 1970’erne blevet udbredt til det meste af verden og er løbende blevet tilpasset i overensstemmelse med nye erkendelser og udfordringer. Trekanten er blevet så ikonisk i den internationale kostvejledning, at den i dag ofte er genstand for satire, der implicit spidder forskellige aktørers ambitioner om at diktere vores fødevareforbrug og sundhed. I 2011 forsøgte avisen *24timer* eksempelvis at bilde deres læsere ind, at de danske myndigheder

Fællesforeningen for Danmarks Brugsforeninger lancerede i 1976 madpyramiden som en letfattelig illustration over samtidens fem kostråd: Spis varieret, spis mindre fedt, mindre sukker, mere groft, og spis ikke for meget. Pyramiden her udkom i 1984.

|| Coop/skolehistorie.
au.dk



havde besluttet at indføje både is, slik, chips og kage i madpyramidens forskellige lag. Der var naturligvis tale om en aprilsnar.

Trekanten er ikke den eneste gennemgående figur, der har været brugt til at illustrere idéen om sund mad. Kogebogen *Mad og Kvadrater* introducerede i 1939 danskerne for et selvudviklet system, som ifølge bogens indledning ”på en overskuelig måde” viste, ”hvad det er, det kommer an på, når familiens kost tilrettelægges”. Kogebogen blev udgivet af den danske margarinefabrik Otto Mønsted A/S, som vi i dag kender under sammentrækningen



OTTO MØNSTEDS KOGEBOG
MAD *og* **KVADRATER**
1939

Ernæringsvejledning var ikke forbeholdt statslige aktører. Fødevarevirksomheder gav også deres besyv med og fik samtidig mulighed for at markedsføre egne produkter. Margarinefabrikken Otto Mønsted A/S udgav i 1939 kogebogen *Mad og Kvadrater*, der for alvor rammesatte det sunde måltid.
|| Det Kgl. Bibliotek

OMA. Margarineloven af 1937 betød, at producenterne fik lov til at tilsætte A- og D-vitamin til deres margarineprodukt. Dermed fik den ellers udskældte margarine tilføjet en fernis af sundhed. Det indvarslede en ny tid, hvor det blev mere almindeligt for virksomheder at vitaminisere deres fødevarer.

Kogebogens kvadratsystem udtrykte både opskrifternes næringsindhold og menneskets daglige behov med farverige firkanter. Med afsæt i de blå, grønne og orange kvadrater var det tanken, at husmoren nemt skulle kunne vurdere, om hendes retter nu også dækkede familiemedlemmernes individuelle ernæringsbehov. Individualiseringen af næringsbehovet betød, at god mad ikke som tidligere nødvendigvis var det varme måltid, hvorom familien kunne samles.

Madpyramider og kvadratsystemer var tidlige, men langt fra enestående bud på, hvordan det sunde måltid kunne visualiseres. I løbet af 1900-tallet har vi kunnet støde på et tilsyneladende stigende antal retoriske og grafiske eksempler fra både private og statslige aktører. I 2006 lancerede Fødevarestyrelsen et såkaldt kostkompass, der skulle erstatte kostpyramiden. Siden fik vi også præsenteret en officiel Y-tallerkenmodel, der fungerede som en slags lagkagediagram over, hvor meget kød, kartofler og kål burde fylde i den daglige kost.

Omkring årtusindeskiftet kunne danske forbrugere desuden støde på en række anprisningsmærker, der angav, at et bestemt produkt levede op til udvalgte sundhedsmæssige krav. Fra 1995 gjaldt det fx Ernæringsrådets S-mærker til fedtfattige produkter. I 2009 blev der indført et grønt fællesnordisk Nøglehulsmærke, og senere samme år kunne de første danske varer bryste sig af det orange Fuldkornslogo.



Den lange række af tiltag er rundet af forskellige tiders skiftende forestillinger om, hvad sund mad er. De farverige grafikker, mærker og råd deler dog det fællestræk, at de alle tjener et formål om at forenkle ellers komplekse ernæringsfaglige råd. Myndighederne tilbyder os nogle letfordøjelige huskeregler, i håbet om at det vil sætte os i stand til

Hvad skal der
på den danske
middagstallerken?
Et kompliceret
spørgsmål, der i 2013
fik endnu et nyt svar.
Nu lød de officielle
kostråd, at vi skulle
spise efter Y-modellen,
der bl.a. bød på mere
fed fisk og mindre salt
og kød fra firbenede
dyr.

|| Kasper Palsnov/
Ritzau Scanpix

at vælge det sunde til – selv under eftermiddagens
travle indkøbstur.

En jungle af råd?

Vi har altså længe kunnet støde på kondenserede
ernæringsråd, når væggene var plastret til med
ernæringsråd og kostpyramider hos skoletandple-
jen, når vi pøsede mælk over vores havregryn, eller
når vi vejede mel af i skolekøkkenet. For flertallet
af danskerne var – og er – de pædagogiske kampag-
ner givetvis det primære filter, hvorigennem vi har
stiftet bekendtskab med ernæringsvejledning.

I Danmark er disse oplysningskampagner nært
forbundne med den generelle interesse for folke-
sundheden, der især fik fodfæste herhjemme i mel-
lemkrigsårene. I denne periode blev befolkningens
sundhed i langt højere grad end hidtil et anliggende
for myndighederne, og ansvaret for ernæringsop-
lysning fik en institutionel forankring med opret-
telsen af Statens Husholdningsråd i 1935. Rådet
blev nedsat som konsekvens af det arbejde, Statens
Kontor for Ernæringsundersøgelser havde udført
i årene 1911-1932 under Mikkil Hindhedes ledelse.
Statens Husholdningsråd udsendte i årene 1936-
1985 over hundrede små pjecer inden for emnerne
mad og ernæring. En del af den statslige informati-
onsvirksomhed skete i samarbejde med fødevarein-
dustrien, og i praksis er det svært at skelne mellem
oplysningskampagner, der skete på henholdsvis
privat og offentligt initiativ.

Paradoksalt nok har forskning vist, at de myri-
ader af tre- og firkantede ernæringsråd, vi bliver
præsenteret for, har lille eller ingen effekt på vores
faktiske kostvaner. Studier peger på, at kampagner
nok er effektive til at udbrede viden om korrekt
ernæring, men også at mere viden sjældent er nok
til at sikre faktiske forbrugsændringer i hverda-

gen. Undersøgelserne er af nyere dato, men der er ikke meget, der taler for, at ernæringsoplysning skulle have haft større effekt før i tiden. Allerede i midt-1940'erne blev der fra forskelligt hold udtrykt bekymring for, at kampagnerne ikke virkede efter hensigten. I dag tilskrives deres ringe effekt, at vi angiveligt tæppebombes af modsatrettede råd. Den antagelse fik i 2006 den konservative familie- og forbrugerminister Lars Barfoed (1957-) til at konkludere, at danskerne led af ”kostrådsafmagt”.

Kigger man alene på de officielle danske kostråd, har de imidlertid ikke forandret sig nævneværdigt gennem tiden. Til gengæld har vi med de forskellige mediers fremkomst i løbet af 1900-tallet og det nye årtusinde fået en række platforme, hvorfra et stigende antal aktører har fået et talerør til at udbrede alternativer til de officielle kostanbefalinger. I 1920'erne var lægerne de største smagsdommere, i 2020'erne finder madbloggere og sundhedsguruer et stort publikum på de sociale medier.

To forældre på job gav mindre tid til familiens gøremål i hjemmet. En tidsbesparende løsning omfattede fadretter, hvor råvarerne kunne komme i ovnen på én gang. Hensynet til tiden betød også, at dåser og gryder fik lov at komme med ind på spisebordet. *Kvik mad med konserver* fra 1957.

|| Det Kgl. Bibliotek



Måltider

Fløde- skums- fronten

Med Anden Verdenskrig blev der sat en effektiv stopper for de lægelige ambitioner om at få danskerne til at spise mere frugt og grønt. Idealerne fik trange kår i en tid, hvor det næsten blev umuligt at importere frugt. Samtidig blev protein en mangelvare, som det ikke gav megen mening at advare mod. Faktisk skulle den danske befolkning for en tid vænne sig til at skaffe og spise nye former for kød. Forfatterne bag besættelsestidens kogebøger anbefalede fx de danskere, der boede nær kysterne, at forsøge sig med måger. Fuglene skulle godt nok opblødes et døgn i kærnemælk for at slippe deres trannede smag, men det var en gratis kilde til protein i en tid, hvor kød var svært at få fat på. Kaninavlernerne gik også i brechen for, at vi lærte at flå og tilberede kaniner, der kunne komme på spisebordet i en både kogt, sprængt, stegt og stuvet udgave.

Alt andet lige slap danskerne dog nådigt gennem krigen. Landet, der hos de tyske besættelsestroppe gik under navnet ”flodeskumsfronten”, var i stor udstrækning selvforsynende med fødevarer, og i modsætning til vores nordiske naboer led vi ikke ernæringsmæssig nød. Studier har derimod dokumenteret, at danskernes generelle sundheds-



Madlavning var én af måderne, hvorpå 1950'ernes husmor udviste omsorg for børn og husbond. Det blev ikke en mindre vigtig handling af, at hun i mange familier også varetog et arbejde uden for hjemmet. || Ewing Galloway/Alamy

tilstand faktisk blev forbedret under Anden Verdenskrig. Men krigen satte sig også andre spor.

Mad på minuttet

Da de sidste rationeringer forsvandt, og importen af fødevarer atter kunne genoptages, fik danskerne rigere muligheder for at variere deres forbrug af mad. Samtidig kom flere kvinder på arbejdsmarkedet, og Danmark oplevede især fra slut-1950'erne en markant velstandsstigning. Alt dette gav anledning til at overveje den tid, madlavningen optog i det enkelte hjem. I årene umiddelbart efter krigen kiggede husmødrene – der fortsat var eneansvarlige for den daglige madlavning – især de amerikanske sejr-

herrer over skuldrene. I USA's køkkener fandt de inspiration til en måltidskultur, der kunne forenes med den tid, der var til rådighed.

Indtil anden halvdel af 1900-tallet var det i Danmark reglen, at kvinder indskrænkede eller helt opgav deres erhvervsarbejde, når de blev gift. De gifte kvinders andel af arbejdsstyrken steg imidlertid markant fra 1940'erne, og det blev langt mere udbredt, at en kvinde fortsat arbejdede, efter hun var blevet gift. Husmorens forpligtigelser forsvandt imidlertid ikke, blot fordi hun nu også skulle varetage et udearbejde. Både i tidens blade, kokebøger og reklamer blev det igen og igen understreget, at det var kvindens lod, at mand og børn havde det godt. Og madlavningen udgjorde stadig en af hjemmets helt centrale omsorgshandlinger.

Hvis dette ansvar fortsat skulle løftes af den stadig travlere husmor, krævede det smartere måder at gå i køkkenet på. I kokebogen *Nem mad for travle husmødre* (1957) slog forfatterinden utvetydigt fast:

”Madlavningen skal og må klares hver eneste dag, hvor travlt husmoren end har, derfor må vi finde på nye arbejdsmetoder, der kan nedsætte middagens tillavningstid og alligevel give familien god, nærende og tillokkende kost”.

I modsætning til i 1900-tallets begyndelse var det altså ikke penge, men tid, der var den knappe ressource. Det skinnede for alvor igennem i periodens opskrifter. Hvis man slog op i en af de mange nye kokebøger, der blev udgivet i 1950'erne og 1960'erne, ville man støde på opskrifter med uhyre præcise angivelser af bage-, koge- og stegetider. Bøgernes registre var desuden tit ordnet efter, hvor lang tid retterne tog at lave. Det var altså tanken, at koge-

bogslæseren nemt skulle kunne lade tiden råde, når aftenens menu skulle vælges.

Dåsemad og dybfrost

Der var i samtiden en række kneb til, hvordan man kunne få tiden til at række, uden at man dermed gik på kompromis med idealerne om at være en omsorgsfuld mor og hustru. Ét af de mange nye tilbud, der opstod i krigens kølvand, var halv- eller helfabrikata i form af dåsemad og færdigretter.

Konservesindustrien blev etableret i midten af 1800-tallet og konsoliderede sig for alvor som leverandør til tropperne under de to verdenskrige. I Danmark alene steg antallet af kødkonservesfabrikker under Første Verdenskrig fra 21 til 148, og deres indbringende produktion af især gullasch til frontens soldater er en velkendt historie. Industrien oplevede dog sin absolut største fremgang umiddelbart efter Anden Verdenskrig, da markedet blev udvidet, så dåsemaden nu også blev målrettet den almindelige husholdning. For Beauvais – grundlagt i 1850 som den første konservesfabrik i Danmark – gik det særligt godt i 1950'erne. Firmaet, der i efterkrigstiden både producerede frostvarer og dåsemad, kunne for dette tiår fremvise en firdobling i deres omsætning.

Dåsemadens sejrsgang i de danske køkkener var både drevet af udbud og efterspørgsel. Efter to verdensomspændende krige stod konservesindustrien med et fuldt udviklet produktionsapparat, men uden de vante aftagere. Gennem målrettede fremstød i form af oplysningskampagner, kogebogsudgivelser samt reklamer i danske blade og biografier gjorde industriens PR-folk derfor en ihærdig indsats for at komme over dørtærsklen til hjemmet. Dåserne blev hyldet som den nemme løsning for de mange kvinder, der nu var spændt for med arbejde

RUTH GUNNARSEN-JENSEN

NEM MAD



for travle husmødre

GJELLERUP

Tidsforbruget var et omdrejningspunkt i mange kokebøger fra 1950'erne, og uret var et gennemgående grafisk element. På forsiden af *Nem mad for travle husmødre* fra 1957 gav det løfte om, at den moderne husmor kunne nå på arbejde, handle ind og have gryderetten klar til kl. 18 præcis.

|| Det Kgl. Bibliotek

både ude og hjemme. De gav tilmed løfte om, at husmoren kunne tage en aften fri af og til. Under overskriften "Hvorfor spiser vi ikke mere konserves?" mindede brugsforeningens månedsblad *Samvirke* i 1959 læseren om, at dåsemaden var "så let at lave, at et barn, ja selv en mand, kan lave den, når mor en dag holder fri".

Med tiden gjorde køleteknologien også dybfrosne varer aktuelle for en større del af den danske befolkning. På landet vandt de fælles fryseanlæg for alvor indpas i 1940'erne og 1950'erne. Ved en opgørelse i 1954 havde 71 % af de danske husholdninger adgang til mindst ét af de 3.000 fælles frysehuse, der fandtes i Danmark. Den personlige hjemmefryser blev udbredt i danske byhusholdninger i 1960'erne. Køleskabet fortrængte med tiden de ustabile isskabe og blev noget nær hvermandseje, da Atlas A/S i 1953 lancerede det billige og pladsøkonomiske Folkekøleskab.

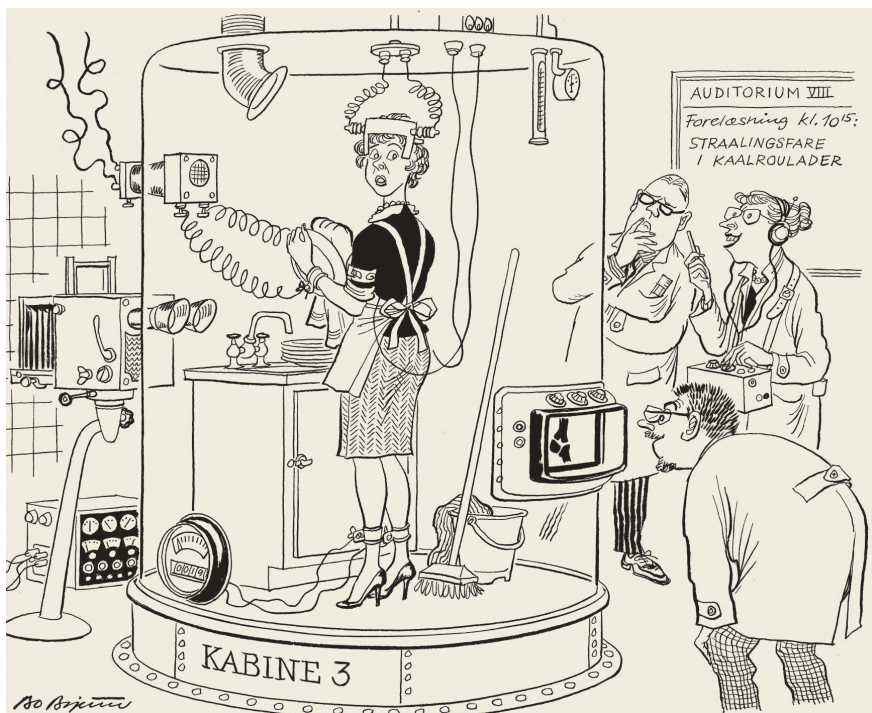
Både dåsemaden, de dybfrosne færdigretter og hjemmets køleteknologi blev hilst velkomne som umiddelbare lettelser for husmoren. Det krævede ikke desto mindre lidt overtalelse at få folk til at acceptere, at det at åbne en dåse gule ærter eller tøjpose aspargessuppe op også var at betragte som en slags madlavning. De egentlige hovedroller i fødevareindustriens reklamefremstød var ikke husmoren, men derimod hendes mand og børn. De var tilbagevendende og centrale karakterer i bladenes annoncer, hvori de stod som de smilende garanter for, at aftensmåltidet skam levede op til alle deres kvalitetskrav – også selv om det kom fra en dåse. Billedet var dog mindre lyserødt, når man løftede blikket fra reklamerne. Som *Familie Journalens* brevkassebestyrer i årene 1956-1976 måtte Tove Ditlevsen (1917-1976) flere gange besvare spørgsmål

fra bekymrede kvinder, der var usikre på, om deres mænd nu også var tilfredse med aftensmaden.

Dåse- og frysemaden blev i flere sammenhænge fremstillet som det moderne valg i direkte kontrast til mere traditionelle måder at lave mad på. Flere af efterkrigstidens kokebogsforfattere udviste en fremtidsoptimistisk jubel over den langtidsholdbare mad og muligheden for at undslå sig årstidernes begrænsninger. I *Nem mad med konserver* fra 1959 lød det begejstret: "Konservermaden har udjævnet sæsonerne [...] Vi kan takket være konserver spise en mere næringsrig og forskelligartet kost året rundt". Hermed forsikrede forfatterinden læseren om, at den hurtige mad var helt forenelig med en sund og varieret kost. Konserverindustrien indrykkede i 1950'erne store avisannoncer, hvori de refererede videnskabelige studier, der havde vist, at vitaminindholdet var velbevaret i dåsemad. Man kunne altså sagtens få sundhed på dåse.

I kokebøger og dameblade promoverede både producenter og skribenter en måltidsæstetik, som omfavnede de nye fødevarer. Dåsefrugter i festlige nuancer gjorde sig godt på de farvebilleder, som vandt indpas i de glittede blade i løbet af 1950'erne, og blikdåserne fik ofte en prominent plads på spisebordet blandt fade, glas og tallerkner.

Kirsten Hüttemeier (1914-2003), én af tidens toneangivende madskribenter, anviste i sin kokebog *Lidt rart i en fart* fra 1956, hvordan husmoren kunne sætte lidt kolorit på sin pekingand: "Lige før 'Peking Anden' skal serveres, lægger De en tyndskåret appelsinskive over hver kotelet og kommer et lille drys snittede mandler på". I det hele taget fik periodens mange gelérande, mousser og fadretter en ordentlig overhaling med ananas, appelsin, mandelsplitter og klementiner – måske som fejring af, at det efter



Bo Bojesen (1923-2006) ironiserede i 1959 over videnskabeliggørelsen af husholdningen. Hans tegning blev trykt i *Politiken* med teksten "De termopylære gastronoider er tiltagende, men viskestykkets effektivitetskurve viser dalende tendens". || Bo Bojesen/*VISDA*/ Det Kgl. Bibliotek

krigstidens restriktioner nu igen blev muligt at få fat i udenlandske frugter og nødder.

Alt-i-én

Hensynet til den tid, husmoren havde til rådighed, fik også betydning for den måltidsmodel, der blev fremhævet, og som danskerne med tiden tog til sig. I bøger og blade anbefalede skribenterne, at familierne skippede forret og dessert, og de introducerede som tidens løsen "énretsmiddage". Begrebet dækker over et måltid, der – i modsætning til traditionen for, at man spiste to eller tre retter til frokost eller aften – alene bestod af én enkelt ret. Det betød kort og godt, at den ansvarlige for aftensmåltidet ikke skulle bruge så lang tid på at jonglere med gryder, pletter og pander. Det varslede nye tider. Da *Samvirke* i 1959 gennemførte en stor undersøgelse af

danske familiers livsvaner, svarede 40 % af de deltagende husmødre, at de nu nøjedes med at servere én ret til middag. Undersøgelsen viste desuden, at frikadeller – gerne garneret med grønt fra frost – var den middagsret, de adspurgte husmødre hyppigst serverede for familien. Den mere tidskrævende stegt flæsk med persillesovs stod altså ikke øverst på skamlen i slutningen af 1950'erne.

Den nye måltidsmodel fik også en udløber i form af de retter, der nu vandt indpas blandt danskerne. I løbet af 1950'erne opstod der en særlig begejstring for retter, der formåede at samle mange ingredienser og smagsindtryk i hver enkelt bid. Det gjaldt fx burgere og tarteletter. Den håndholdte amerikanske burger havde endda den særlige fordel, at familien kunne klare måltidet helt uden at smudse bestik til. I 1950'erne var det så tilpas eksotisk for danske kugebogs-læsere, at opskrifterne måtte give grundige instruktioner i, hvordan "fingermaden" skulle håndteres.

1950'erne blev årtiet, hvor især gryde- og ovnretter fik deres helt store gennembrud på den kulinariske scene. De sammenkogte retter glimrede ved, at alle ingredienser kunne samles i én beholder og derpå gå direkte på spisebordet i de selvsamme fade, retten var tilberedt i. Det sparede husmoren for opvask, men fik også en dekorativ begrundelse. *50 Gryderetter – Eenretsmiddage til hverdag og fest* fra 1957 kobledes æstetikken og tidsøkonomien sammen med disse indledende overvejelser:

"Dækker man bordet med en kulørt dug, fajance og rustfrit stål, passer de ildfaste fade eller den moderne stegegryde udmærket ind i billedet. Smukkest er det naturligvis, hvis man benytter ildfaste glasfade, der stilles på bordet i de dertil indrettede stativer. Maden holder sig godt varm, husmoren behøver

ikke at være nervøs for anretningen, og der spares mange trin mellem stue og køkken, da man ikke har 4-5 gryder i gang til middagen”.

Flere kokebogsforfattere gjorde desuden op med idéen om, at aftensmåltidet *partout* skulle være varmt: ”[K]olde retter passer nutidens husmødre, som ofte er udearbejdende og har brug for at have i alt fald noget af madlavningen overstået, når de kommer hjem fra arbejde”, som det blev påpeget i en kokebog fra 1957. De kolde retter, der fandt vej ind på spisebordene i 1950’erne, omfattede især farverige og fede salater. De kunne tåle at blive forberedt om aftenen og overnattede til næste dag i familiens nye køleskab.

Køkkenkonsulenterne kommer

I danske hjem blev der i stigende grad indlagt vand og el, og den større velstand blev af mange omsat til de nye eldrevne husholdningsapparater og færdigvarer, der kom på markedet midt i 1900-tallet. I det første årti efter krigen var det især trykkogeren, som husmoren kunne sætte sin lid til. I sidste halvdel af 1950’erne kom blenderen, håndpiskeren og røremaskinen også til. Produkterne effektiviserede madlavningsprocessen og fyldte godt op i de trange små køkkener, men de blev ikke desto mindre centrale redskaber for den travle husmor.

På samme vis som komfuret og kødhakkeren tidligere havde krævet nye instrukser, fordrede 1950’ernes nye køkkenprodukter også grundige introduktioner. Køle- og fryseskabene, der vandt indpas i danske hjem i 1950’erne og 1960’erne, lagde fx op til, at husmoren forberedte større portioner mad, der kunne spises over flere dage. Og når dåsemaden kom på plads i skabe og skuffer, gav det i helt

Tyfus efter uvejret i Jugoslavien

MONCHEREN: Tyfus er en smitsom sygdom, der kan overføres af tyfus i det nordlige Jugoslavien.

Lige Jugoslavien efter den seneste flyveulykke er smittet. I dagene efter flyveulykken er der blevet registreret tyfus i det nordlige Jugoslavien. Tyfus er en smitsom sygdom, der kan overføres af tyfus i det nordlige Jugoslavien.

der stadig fore på feriede dage i Jugoslavien. Den seneste flyveulykke er blevet registreret tyfus i det nordlige Jugoslavien. Tyfus er en smitsom sygdom, der kan overføres af tyfus i det nordlige Jugoslavien.

*** LILLE KVINDE ***



— Hr. Jensen er fra Berlingske Tidende — han vil gerne vise dig, hvordan du bare skal se med et øjeblik af din gade. Det skal man være trykforfatter for.

Græsk krise er under opsejling

Kong Konstantin og ministerpresident Papandreu enige om herens ledelse

ATHENS (REUTERS) Græsklands kong Konstantin og ministerpresident Papandreu er enige om at løse den græske krise.

Papandreu som sin skyldskive

Kongen har været i Athen for at se på den græske krise. Han har været i Athen for at se på den græske krise. Han har været i Athen for at se på den græske krise.

Græske Papandreu er blevet kritiseret for sin rolle i den græske krise. Han har været i Athen for at se på den græske krise. Han har været i Athen for at se på den græske krise.

— fra i dag siger jyder ...

Skål i frisk frugt

fra den fynske bælehave

ABILD MOST er en balt og skandinavisk vin. Den er balt og skandinavisk vin. Den er balt og skandinavisk vin.

ABILD MOST

ABILD MOST er en balt og skandinavisk vin. Den er balt og skandinavisk vin. Den er balt og skandinavisk vin.

Sæt festlige flasker på bordet

Abild Most gør altid lykke ...

Mange stiller spørgsmål om Tupperware - her er svarene!

Tupperware forhandles i mange lande, og overalt præsenteres Tupperware ved formjældige private sammenkomster i hjemmene, hvor husmoderen er initiativtager og værtinde, og hvor en Tupperware-dame - selv husmoder - fortæller om de mange fordele ved Tupperware. I ro og mag, under hyggelige former blandt venner, langt fra trængsel og uden at blive indimellem skældt ud af de moderne husmoder bekendt med det bedste i sin art til køkkenet af i dag. En Tupperware-demonstration er udelukkende forebyggende ledning...

Hvorfor kan Tupperware kun erhverves ved private sammenkomster i hjemmene?

Den vigtigste årsag er Tupperware kræver indgående demonstration og vejledning i ret anvendelse. De skal lære at bruge den verdenskendte, patenterede, lufttætte forsegling rigtigt, for det er den, der holder friske varer friske og tørre varer tørre. De skal have praktiske og nyttige vink om, hvordan De kan hente, tilberede, opbevare og anbringe maden i Tupperware. De skal lære noget om de forskellige anvendelsesmuligheder for hver Tupperware-artikel, og De skal se, hvordan De ved at kombinere og matche Tupperware kan udnytte hver krog i Deres køkken og køkken.

VOR KONSULENT

Fra Kirsten Hiltunen, Birkelund, Helsingør, besvarer også gerne Deres spørgsmål om anvendelse af TUPPERWARE i Deres køkken.

Tupperware - bevarer maden friskere...

Hvordan kan De selv arrangere et Tupperware-selskab?

Totet er lettere. Deres Tupperware-dame vil hjælpe med at gøre Deres Tupperware-selskab til en formjældig og herlig begivenhed. Begynd med at deltage sammen med hende - det vil kun tage Dem få minutter at ringe Tupperware-damen og nogle af Deres venner og. Træf Der ikke Deres venner pr. telefon, så send dem en skriftlig indbydelse. Husk at gøre opmærksom på, at det er et Tupperware-selskab (på en kop kaffe). De indbyder til - så er De sikret på et ja-tal i hele venskenderen rundt, for i dag vil alle gerne deltage i en hyggelig sammenkomst, hvor man lærer om, hvordan Tupperware bevarer maden friskere...

Hvordan erhverver man sit Tupperware?

Ved Tupperware-selskabet stunder De udvalgt og krydder af på en priatlende under Tupperware-damens vejledning - og i samråd med Deres venner - eller De tager liden med hjem og vender den den næste dag. Foregået sammenkomsten om dagen, kan De give Tupperware-damen listen med. Vil De vide mere, så skriv til TUPPERWARE HOME PARTIES Falkoner Allé 1, København F.

VOR KONSULENT

Fra Kirsten Hiltunen, Birkelund, Helsingør, besvarer også gerne Deres spørgsmål om anvendelse af TUPPERWARE i Deres køkken.

Tupperware - bevarer maden friskere...

Frankrig bytter endnu en komité

Den tidligere præsident stur for at blive medlem af komitéen for at undersøge den økonomiske situation i Frankrig. Den tidligere præsident stur for at blive medlem af komitéen for at undersøge den økonomiske situation i Frankrig.

TSYS-FARÆLSK KRISE ENDT

TSYS-FARÆLSK KRISE ENDT. Den tidligere præsident stur for at blive medlem af komitéen for at undersøge den økonomiske situation i Frankrig. Den tidligere præsident stur for at blive medlem af komitéen for at undersøge den økonomiske situation i Frankrig.

De er danske - de er friske

De er danske - de er friske. De er danske - de er friske. De er danske - de er friske. De er danske - de er friske.

OXFORD V4-spil

Det strømmer ind med nye vindere!

14

har allerede vundet!

TSYS-FARÆLSK KRISE ENDT

TSYS-FARÆLSK KRISE ENDT

TSYS-FARÆLSK KRISE ENDT

TSYS-FARÆLSK KRISE ENDT

TSYS-FARÆLSK KRISE ENDT

TSYS-FARÆLSK KRISE ENDT

TSYS-FARÆLSK KRISE ENDT

TSYS-FARÆLSK KRISE ENDT

TSYS-FARÆLSK KRISE ENDT

TSYS-FARÆLSK KRISE ENDT

TSYS-FARÆLSK KRISE ENDT

Det amerikanske plastprodukt Tupperware blev i 1960'erne markedsført som et svar på husmorens bønner. Produktet blev solgt af husholdningskonsulenter, der under såkaldte *Tupperware Home Parties* velvilligt demonstrerede bottenes fortræffeligheder hjemme i privaten. Her svarer Kirsten Hüttemeier på spørgsmål om bøtterne i en annonce nederst til venstre i *Aalborg Stiftstidende* den 8. juli 1965.

|| Det Kgl. Bibliotek

bogstavelig forstand anledning til nye arbejdsgange i køkkenet.

Det oplysende arbejde tilfaldt de mange konsulenter, der efter krigen fik ansættelse ved en række statslige råd, private firmaer og institutioner, hvor de med demonstrationskurser og foredrag oplyste husmødrene om emner, der var relateret til effektiv madlavning og forbrug. Disse konsulenter var ikke bundet til særlige mærker, firmaer eller organisationer, men var ofte ansigt for flere forskellige både statslige og kommercielle aktører. Blandt tidens mange køkkenkonsulenter finder man eksempelvis den føromtalt Kirsten Hüttemeier, der i løbet af sin karriere nåede at repræsentere bl.a. Tørsleff Husmoderservice, Alfa Margarine, Ribena, Irma og Gram dybfrysere.

Køkkenkonsulenterne tog gerne på inspirationsrejser til USA, hvor de blev vist rundt i de imponerende amerikanske laboratorie- og prøve køkkener. Turene kom enten i stand som led i Marshall-planens økonomiske hjælpeprogram eller via de virksomheder, som konsulenterne repræsenterede. I selvbiografien *Opskriften på mit liv* beskrev Hüttemeier, at hun blev sendt til USA som konsulent for Tupperware for at rette op på firmaets blakkede renommé i Danmark, efter Statens Husholdningsråd havde kritiseret det amerikanske plastprodukt. Hüttemeier vendte hjem med en lang række nye opskrifter på hurtiglavede og fryseegnedede retter, som hun præsenterede danskerne for via det utal af kokebøger, kurser og madlavningsklummer, hun stod bag.

Det var ikke kun bøtter og beholdere, som krævede kyndig vejledning. Tidens husmødre skulle også vænne sig til, at indkøb skulle foregå under nye vilkår. Den første danske selvbetjeningsbutik slog dørene op i Esbjerg i 1949, og snart herefter



bredte konceptet sig til resten af landet. I disse nye såkaldte supermarkeder stødte de handlende på andre madvarer end dem, der personligt blev langet over disken af den specialiserede ostephandler, ismejerist, slagter og bager. Blandt frysediske og færdigvarer skulle husmoren på egen hånd finde sine varer blandt et større udbud, der i højere grad end tidligere var emballeret. De nye fødevarer krævede dermed et helt nyt blik for kvalitet, fordi man ikke som tidligere kunne forlade sig på personlig betjening og følesansen. Hvor den handlende før havde brugt næsen og fingrene, blev synet nu for alvor bragt i spil som det kritiske sanseorgan. I 1957 blev Dansk Varedeklarationsnævn nedsat, og 1950'erne

Tids- og bevægelsesstudier viste i slut-1950'erne den reduktion af arbejdsgange, husmoren kunne opnå ved hjælp af dåser og rationel køkkenindretning. Hendes bevægelser under tilberedning af skinke med stuvede grøntsager blev fotograferet ved hjælp af en glødelampe på håndledet. Fra *Fællesanlæg til lettelse af hjemmets arbejde, en betænkning fra Boligministeriet, 1959.*
|| Det Kgl. Bibliotek

blev årtiet, hvor etiketterne for alvor blev det forklarende bindeled mellem forbruger og producent.

De nye selvbetjeningsbutikker, der populært gik under navnet s-butikker, blev i det store hele vel modtaget af de danske husmødre. Den største kritik mod butikkernes fabriksindpakkede varer og manglende personlige betjening blev, ikke overraskende, fremført af repræsentanter for den klassiske detailhandel.

Det rationelle køkken

I april 1962 var *Husmoderens TV-magasin* taget på reportagetur ved Statens Husholdningsråds skabsudstilling. En konsulent og indretningsarkitekt åbnede demonstrativt låger og trak ud i skuffer, mens værterne forklarede TV-seerne, hvordan også de kunne indrette et moderne og rationelt køkken. Hovedbudskabet var ikke til at tage fejl af: Hvis husmoren skulle effektivisere sin madlavning, måtte køkkenrummet indrettes derefter. Afstanden fra skabe til komfur måtte reduceres, og køkkenredskaberne burde placeres, hvor man oftest anvendte dem. Hvis der var plads, skulle familien helst spise i køkkenet. I hjem, hvor dette ikke var muligt, kunne man forbinde køkken og spisestue ved hjælp af en lille serveringslem. Alt dette i den ånd, at husmoren kunne spare skridt og dermed tid.

Interessen for at indrette køkkenet så rationelt som muligt hentede inspiration i en form for *scientific management*, som havde præget den industrielle masseproduktion i første halvdel af 1900-tallet. Den sigtede netop mod at optimere arbejdsgange og spare tid i produktionen gennem videnskabelige tids- og bevægelsesstudier. I 1950 havde det danske "Frikadelle-Forsøg" med alt tydelighed vist, hvor meget der var at hente: En kvinde blev sat til at stege frikadeller i sit vante køkken. Efterfølgende rykkede

ellis tardini

mad- og mekanik



J. FR. CLAUSENS FORLAG

Ellis Tardini (1915-1982) var 1937-1966 leder af demonstrationslokalet ved Frederiksberg Kommunes Gas-, Vand- og Elektroudstilling. Hun udgav flere kogebøger, heriblandt *Mad – og mekanik* fra 1964, som lovede læserne, at mad ikke bliver ”ringe-re, fordi den tilberedes mekanisk”.

|| Det Kgl. Bibliotek

eksperter rundt på møbler og redskaber, så de nu var placeret i overensstemmelse med rationelle og praktiske hensyn. Stegningen blev genoptaget, og da regnestykket blev gjort op og udbredt i de danske aviser, var gevinsten ikke til at tage fejl af: Den hastige ommøblering betød, at ”husmoren uden udgifter af nogen art i et år sparedes for et unødigt tripperi, der i alt blev til en afstand som fra Hovedbanegården i København til et sted mellem Vedbæk og Rungsted”.

Det er ikke underligt, at en ledelsesfilosofi, der egentlig var møntet på arbejdspladser, fik relevans i det danske køkken i 1950’erne. Samfundsdebatten afspejlede tydeligt, at det var magtpåliggende for mange, at kvinders indsats i hjemmet blev anerkendt som et regulært arbejde. Skofabrikanter begyndte at fremstille arbejdssko til køkkenet, og rigtige arbejdsstillinger under madlavningen var et fokusområde for både kogebøger og magasiner. I 1954 løb den store udstilling *Køkkenet – Danmarks største arbejdsplads* af stablen. Udstillingen var arrangeret af blandt andre Kirsten Hüttemeier, men trak også på civilingeniører og indretningsarkitekters ekspertise. Titlen var hentet fra Carl Otto Petersens (1923-2005) dokumentarfilm af samme navn fra 1950, der netop havde sat fokus på de mange unødige skridt, danske husmødre tog i varetagelsen af det daglige arbejde i hjemmet.

På samme vis som køkkenet blev sidestillet med en arbejdsplads, blev også madlavningen sammenlignet med et stykke arbejde. I *Nem mad for travle husmødre* fra 1957 spurgte forfatterinden retorisk sine læsere:

”er konserver nu så meget dyrere end de friske varer – svaret afhænger af, om husmoren regner sin timeløn med for det udførte køkkenarbejde, gør

hun det, vil prisen for konserver få et helt andet sammenligningsgrundlag”.

At betragte madlavningen som regulært arbejde var dels med til at konkretisere den store indsats, danske kvinder dagligt lagde i hjemmet, og dels var det med til at legitimere maden som et område, man kunne og burde spare tid på. Alt dette talte altså for, at den større økonomiske frihed, mange danskere vandt efter Anden Verdenskrig, burde omsættes i en madkultur, der benyttede sig af tidens tilbud om hurtig og nem madlavning. Der kom dog hurtigt nye boller på suppen, da en gruppe mandlige gastronomer med *flair* for kommunikation gav deres bud på, hvad velstandsstigningen burde bruges til.

Irma præsenterer sine færdigpakkede madpakker, og Olaf Ussing (1907-1990) agerer kritisk smagsdommer. Ussing var fast skuespiller ved landets store teatre. Derudover var han også engageret i 1960'ernes og 1970'ernes gastronomiske vækkelse. Han udgav i 1970 kokebogen *Lad os gå i køkkenet og slappe af*, hvori han effektivt forbandt madlavning med hedonisme og selvrealisering.
|| Tage Nielsen/Ritzau Scanpix



Den kritiske forbruger

Irma  tutu

Tænk

Nede i kiosken kunne danskerne i det tidlige forår 1964 møde nyt læsestof i form af forbrugerbladet *Tænk*. Bladet blev udgivet seks gange årligt og havde fra starten en klar målsætning om at være forbrugers bidske vagthund over for producenten. I lederen til det første nummer bad ansvarshavende redaktør Poul Henningsen (1894-1967) læserne om at vælge side i en tilsyneladende uforsonlig konflikt:

”Hvis De vælger *Tænk* som Deres advokat i forbrugerspørgsmål, så vil De føle større tryghed ved at vide, at bladet ikke også varetager modpartens interesser – det vil sige producenternes og sælgernes. Disse magter har unægtelig reklamen til at bearbejde Dem indtrængende fra alle verdenshjørner”.

Bladet nåede bredt ud. Første nummer blev trykt i 50.000 eksemplarer, men måtte allerede på udgivelsesdagen melde udsolgt. De næste fire dage blev 30.000 nye eksemplarer også revet væk.

Tænk udsprang af den kritiske forbrugerbevægelse, der især prægede 1960'erne og 1970'ernes Danmark. Allerede kort efter Anden Verdenskrig var Danske Husmødres Forbrugerråd blevet etableret på foranledning af Kvindeligt Arbejderforbund og Kvinderådet. Oprettelsen var motiveret af en ulmende utilfredshed med de tilbageværende rationeringer og relativt høje varepriser i årene lige efter krigen.

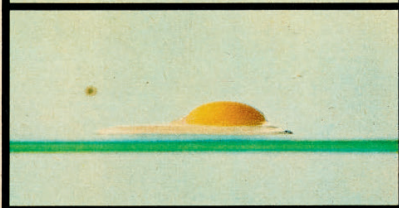
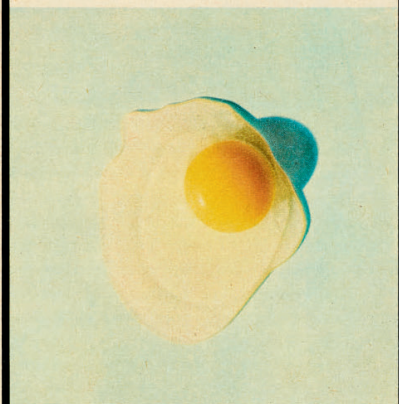


Poul Henningsen, der af mange nok er bedre kendt under initialerne PH, kunne skrive både arkitekt, filminstruktør, lysmager og revyforfatter på CV'et. Herudover var han også en kritisk røst i samfundsdebatten, hvor han stod vagt om forbrugers interesser.
Foto ca. 1959.

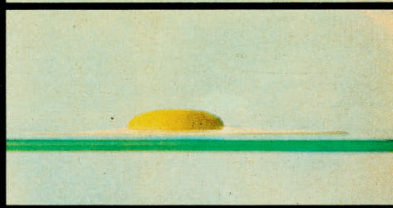
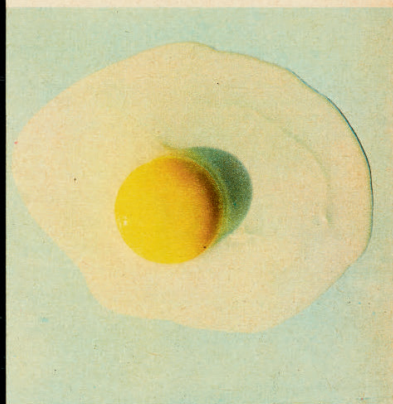
|| Olaf Ibsen/Ritzau Scanpix

I 1964 skiftede Danske Husmødres Forbrugerråd navn til det kønsneutrale Forbrugerrådet – en klokkeklar markering af, at mænd nu også talte som forbrugere. Samtidig påtog rådet sig nye opgaver. Arbejdet blev mindre fokuseret på produkternes pris og i højere grad på deres kvalitet. Indtil markedsføringsloven af 1974 stod det reklameindustrien frit for at postulere hvad som helst om et produkt, og som et modsvar til selvbestaltede og opfindsomme anprisninger gennemtestede rådet løbende en række hverdagsprodukter i samarbejde med en international og uafhængig testvirksomhed.

Et frisk æg købt på landet. Blommen er mere rødlig og hvælvet. Størstedelen af hviden ligger samlet og hvælvet om blommen.



Et æg købt i en tilfældig københavnsk butik. Blommen er bleg og flad, hviden løbet ud, alderen ubekendt.



*Dobbeltbundede krukke ■ Et lotteri, hvor alle vinder?
Rådne æg i hovedet ■ Voldtægt i biografen ■ Solbørsaft
Nu kan dåserne selv tale ■ Bedre end andet plastic?
Hold pæren klar ■ Ulykker i hjemmet ■ Bilværksteder*

Tænk 1

Marts 1964

Fra første nummer satte *Tænk* fokus på madvarer. Journalist Leif Blædel (1923-2013) kritiserede den nye æggelov, der medførte, at forbrugeren fik æg af ældre dato. Det fik æggproducenterne til at overveje et sagsanlæg mod det nye blad.
|| Det Kgl. Bibliotek

Tænks fornemmeste opgave var at formidle resultaterne af disse test til de danske forbrugere.

Over årene bragte *Tænk* Forbrugerrådets testresultater af skoletasker, styrthjelme, skruetrækkere og mange andre af dagliglivets produkter. Madvarer fik også en del spalteplads i bladet. I de første år gik *Tænks* journalister i rette med både ”grydeklare” industrikyllinger, muggent rugbrød og bærfattige saftevandsprodukter. I det hele taget anlagde bladet et særligt kritisk blik på de mange nye produkter, som var blevet en fast del af danskernes forbrug i takt med den stigende industrialisering af fødevarerproduktionen og køkkenets tidsoptimering.

Et gastronomisk akademi

Flere forskere har peget på, at der i 1960’erne og 1970’erne fandt en madkulturel revolution sted. Den fik forskellige udtryksformer i forskellige lande, men bestod grundlæggende i, at en række grupper i samfundet forsøgte at formulere en fødevarerideologi, som kunne stå i opposition til fødevarerindustrien.

Herhjemme blev Det Danske Gastronomiske Akademi et centralt afsæt for kritikken af dansk madkultur. Akademiet blev etableret i 1964 med tydelig inspiration fra lignende europæiske institutioner, bl.a. det svenske Gastronomiska Akademien og Gastronomische Akademie Deutschlands, som blev oprettet i henholdsvis 1958 og 1959.

Der var flere personsammenfald mellem medlemmerne af det nystartede akademi og den forbrugerkritiske bevægelse. Medlemmerne talte hverken kokke, skolekøkkenlærerinder eller læger, men kunstnere og kulturpersonligheder – i de første år alene mænd. Blandt de første medlemmer af den danske udgave fandt man dramatikerne Mogens Brandt (1909-1970) og John Price (1913-1996). En

række fremtrædende kulturradikale kræfter som Poul Henningsen, Sten Hegeler (1923-2021), Paul Hammerich (1927-1992) og Klaus Rifbjerg (1931-2015) hørte også til blandt bevægelsens tidligste spydspidser.

Gennem især kogebøger og debatindlæg udfoldede akademimedlemmerne en gennemgribende kritik med gastronomi som samlende overskrift. I indledningen til sin kogebog *Køkkenglæder* fra 1968 skrev skuespiller og instruktør Mogens Brandt:

”Jeg ser den stadigt stigende gastronomiske interesse verden over som en protest mod denne plastic- og colakultur, som i alt væsentligt er påtvunget os af kommercielle grunde og forvaltet af en industri, der er lige så kynisk som dens reklameteknikere er smarte”.

Brandt rettede altså i utvetydige vendinger skytset mod den amerikanskinspirerede reklame- og fødevarerindustri. Gastronomerne satte lighedstegn mellem denne ”plastic- og colakultur”, og hvad de nedladende døbte ”konsulentmad”. Diskussionen fik for alvor tag i dagspressen i begyndelsen af 1960’erne. Maden bredte sig over avisernes kultur- og debatsider, hvor der snart opstod heftig debat mellem de selvbestaltede gastronomer og repræsentanter for køkkenkonsulenterne.

I gastronomernes øjne gik reklameindustrien hånd i hånd med landbruget i et forsøg på at få danskerne til at spise underlødige mad. Som eksempler fremhævede de propagandaforestillingerne ”Gris på gaflen” og den ”mejerigtige” Karoline Ko. De to kampagnedyr var blevet trukket af stalden i 1957 og 1958 for at få hjemmemarkedet til at aftage de overskudsprodukter, som ikke kunne afsættes til udlandet. Det gjaldt bl.a. det fede bugstykke fra svi-

net og de famøse smørbjerge, der havde hobet sig op på EF's nye fællesmarked. Gastronomerne gik altså direkte i flæsket på svine- og mejeriproducenterne – landbrugets absolutte flagskibe – og udfordrede for første gang fortællingen om dansk landbrug som en udelte national succes.

Det Danske Gastronomiske Akademi havde til formål både at værne om og fremme dansk madkultur. I praksis satte flere medlemmer dog spørgsmålstegn ved, om landet overhovedet besad en bevaringsværdig madkultur. I løbet af 1960'erne fik danskerne i stigende grad mulighed for at tage på ferierejser i Sydeuropa, hvor de kunne få udfordret og udvidet deres smagshorisont. I forlængelse af det større internationale udsyn pegede gastronomerne især på det italienske og franske middelhavskøkken som en kulinarisk rollemodel. Med sin debatbog *Til bordet* fra 1964 afviste journalist Leif Blædel hovedrystende den ”forrykte påstand, at nationen skulle eje noget, som kan betegnes med ordet ’madkultur’”. Blædel – der med henvisning til Holbergs frankofile og snobbende hovedperson skrev under pseudonymet Jacques de France – fandt i stedet, at vi burde gennemføre en madkulturel revolution efter fransk forbillede.

Gastronomerne mente, at det provinsielle middelhavskøkken var et godt bolværk mod den madkulturelle indflydelse fra USA, fordi forankringen i de lokale råvarer gav en særlig modstandsdygtighed over for udefrakommende impulser.

Mad for mænd

I løbet af 1960'erne blev manden altså ikke alene indlemmet i kredsen af forbrugere; han trådte nu også i karakter i køkkenet. Efter mere end 100 år med madmedier, der alene havde henvendt sig til kvinder, begyndte både nye og gamle medier nu at

adressere manden som madlaver. I gastronomernes kogebogsudgivelser gik mændene på indkøb i indledningerne, og på forsiden smøgede de ærmerne op og bandt forklædet om livet. I PI's program *Madkultur* kunne man fra midt-1960'erne høre "radio-gastronomens" dybe stemme, når Conrad Bjerre-Christensen (1914-1976) fortalte om mad og vin. Bjerre-Christensen var, ud over at være kok og restauratør, aktiv i debatten om dansk madkultur via flere medieplatforme. I debatindlæg og kogebogsudgivelser som *Mad for mænd* fra 1971 gik han i brechen for, at den danske mand skulle tilbringe mere tid i køkkenet. Conrad Bjerre-Christensen var desuden præsident for Det Danske Gastronomiske Akademi i årene 1970-1974.

Da dansk TV i 1951 begyndte at sende regelmæssigt, blev madlavning hurtigt en del af sendefloden. Det skete først med Kirsten Hüttemeier, der uden skåneærmer agerede fast konsulent i udsendelsen *To ved et køkkenbord*, og siden med Ellis Tardini i *Husmoderens TV-magasin – Nyt og nemt i TV-køkkenet*. Der var dog kun tale om ganske korte indslag. Først i 1966 besluttede Danmarks Radio, at madlavningen kunne bære et helt aftenprogram, og TV-programmet fik arbejdstitlen *Mænd må mestre kogekunsten*. Da Conrad Bjerre-Christensen sammen med køkkenmakkeren Aksel Larsen (1905-2000) første gang tonede frem på danskernes fjernsynsskærme, var det dog under det mere mundrette navn *TV-køkkenet*. Andre tiltag henvendte sig på samme vis til gourmanden. Med *Mad & Gæster* fik Danmark i 1970 sit første deciderede madblad. Det betonedes i både tekst og billeder, at det var møntet på mænd.

Der var tale om en helt anden slags mad end den, konsulenterne havde anbefalet til den travle husmor. Væk var énretsmenuerne og de frosne retter

fra Tupperwarebøtter, der skulle hjælpe familierne gennem den travle hverdag. Når manden gik i køkkenet i datidens danske blade og aviser, var det for at forberede maden til gæster og fester. Madmedierne spejlede dermed langt hen ad vejen den generelle arbejdsdeling i samfundet. Selv om mænd i perioden generelt lagde mere tid i de daglige gøremål i hjemmet, var det stadig kvinder, der stod for langt størstedelen af madlavningen i hverdagen.

Det gik ikke ubemærket hen, at manden kun påtog sig madlavningen, når det var sjovt. Kritikken af de såkaldte "madhobbyspisere" og "gastronomiske vildmænd" blev på avisernes debatsider fremført af køkkenkonsulenter. Her påpegede de, at de nye gastronomiske ambitioner reelt var målrettet et meget lille udsnit af den danske befolkning, nemlig den barnløse mand med "tid, råd og muligheder". Husmødrene rettede en enslydende kritik mod de mandlige kokke, der huserede på TV. De Samvirken- de danske Husholdningsforeninger var så oprørte over, at det nye *TV-køkkenet* ikke var instruktivt og sparsommeligt nok, at de indgav klager til Danmarks Radio.

Gastronomerne skød igen, og krigsmetaforikken var allestedsnærværende. I *Politikens* spalter meldte en mandlig læser sig som frivillig under "den Mogens Brandt'ske brigade" og opfordrede til fortsat "kamp mod vore dårlige spisevaner [...] Bort med den smagløse konserves og de dårlige, ældgamle industrikyllinger!" Fronten mellem gastronomer og konsulenter blev kun trukket yderligere op, da Conrad Bjerre-Christensen som modsvar karakteriserede den danske madkultur som en omgang smagsforvirret "konsulentmad med mandarinsnitter, ananasskiver og cocktailbær til hver flæskeskive". Ønsket om entydigt at distancere sig fra dåsefrugten og herigennem konsulentmaden og reklamein-

På forsiden af *Mad & Gæster* greb en herre drømmende fast om en kølle. Inde i bladet fik læserne anvisninger til sæsonbetonede retter som stenbiderrogn, søtunge og spæddlam. Bladet gik ind i 1976 under den økonomiske nedgangsperiode, der tre år forinden blev udløst af oliekrisen.
|| Det Kgl. Bibliotek

dustrien var sandsynligvis også en del af forklaringen på, at flere kugebogsforfattere i midt-1960'erne forlod farvefotografiet og i stedet lod deres udgivelser præge af kunstfærdige stregtegninger.

Kogekunst

At maden fik en placering i den kunstnerbårne samfundskritik, der prægede debatten i 1960'erne og 1970'erne, hænger sammen med, at mad nu kunne betragtes som en kunstform. I en tid, hvor de kunstneriske genrer blev udfordret og ikke mindst udvidet, blev sanseindtryk og oplevelser, herunder smagsindtryk og madlavning, også legitime kulturelle udtryksformer.

I kugebøgerne blev "kogekunst" et tilbagevendende begreb, og forfatterne beskrev højtideligt madlavningsprocessen med sproglige indlån fra billedkunstens, poesiens og musikkens verden. En "Overture" indledte Mogens Brandts *Man tager et sølvfad* fra 1965, mens indholdet af *En rejse værd. Gastronomisk ekspedition* fra 1968 var karakteriseret som "Valse, sonater, koncerter". Leif Blædel stemte i, da han i 1964 skildrede madlavning som: "bestræbelsen for at lokke råvarernes tone frem klart og rent, og det kræver den højeste indsigt og kunst at udbygge melodien og gennemspille den beriget med andre klange". Den samme forståelse blev også udstrakt til at inkludere selve måltidet. I *Køkkenglæder* fra 1968 skrev Mogens Brandt:

"Som et hvilket som helst andet kunstværk, det være sig maleri, musik eller en teaterforestilling, kræver en aktiv indsats af beskueren og tilhøreren, således kræver det at nyde et smukt og værdigt tilberedt måltid en lige så væsentlig indsats af nyderen, som ikke blot må henfalde til den plumpe

MAD & GÆSTER

APRIL
1970
NR. 1
4,25 KR.

Nyt månedsblad



Hverdags- og festmad, selskab og komsammen'er

fortæring af maden. Køkkenet er en kunstart og bør nydes som sådan”.

Madlavning blev altså sidestillet med en kompositorisk proces, hvis resultat – måltidet – tålte sam-

menligning med storslåede symfonier og malerier. Men ambitionerne stoppede ikke her. I *Til bordet* fra 1964 argumenterede Leif Blædel ligefrem for, at man burde flytte maden som ressortområde fra Landbrugsministeriet til det nyoprettede Kulturministerium. Hvis Blædels ønske var gået i opfyldelse, var maden kommet til at dele ministerium med bl.a. museerne og musikken. Samtidig ville det udkældte landbrug få svækket sin stærke politiske position i forhold til den danske madkultur.

Fremstilling af madlavning som en kunstart betød som regel også, at de mere håndværksmæssige aspekter blev nedtonet. 1960'ernes og 1970'ernes kokebogsforfattere udelod ofte registret. Indholdet blev i stedet bundet sammen af små anekdoter og fortællinger, der ledte læseren fra én opskrift til den næste. På denne vis blev man opfordret til at læse kokebogen som skønlitteratur og ikke som det prosaiske opslagsværk, det i flere generationer havde været for husmoren.

Der var også nye toner, hvad opskrifterne angik. I stedet for de didaktiske angivelser af stegetider, mål og vægt, der ellers var opskriftens adelsmærke, nøjedes opskrifterne med løselige pejlemærker som "fingertyk" og "mørt". Det var flæskets farve og sprøde konsistens – ikke minuturet – der afgjorde, hvornår det var færdigstegt. Med sådanne retoriske kneb bragte tidens opskrifter sanserne i spil på en ny måde.

Hobbykøkkenet

Flere forskere har gennem tiden påpeget, at lystbetonet madlavning er associeret med en maskulin tilgang til maden. Festmåltidet og restaurationsmaden er områder, som traditionelt er koblet til mænd, mens hverdagsmaden er blevet fremstillet

som kvindernes domæne. Det samme billede tegner sig i store dele af dansk madhistorie.

I 1960'ernes Danmark blev madlavning for alvor kørt i stilling som en fritidsaktivitet, der rummede potentiale for selvrealisering. I første omgang gjaldt dette dog kun for mænd. Raymond Oliver (1909-1990) indledte fx sin *Kogekunst* fra 1967 med betragtningen: "Det er med kogekunsten som med kærligheden: for mandens vedkommende stærkt og noget egoistisk, for kvindens altruistisk". Ejler Jørgensen (1906-1983) – én af initiativtagerne til Det Danske Gastronomiske Akademi – var endnu skrappere, da han i TV-udsendelsen *Gastronomi* i 1972 gav sin karakteristik af kønnes forskellige tilgang til mad: "Mænd er skabere, kunstnere – det er kvinder ikke", mente den toneangivende restauratør, før han tog en tår af sit glas vin og fældede den endelige dom: "De kan bare føde ... og lave dårlig mad". Det var ikke en holdning, der blev delt af alle, og kommentaren gik ikke upåagtet hen. I dagene efter udsendelsen undrede flere sig over Jørgensens udtalelse, og han måtte offentligt afvise, at han havde været fuld.

Madlavning kunne på grund af sammenstillingen med kunsten betragtes som en kreativ proces, der gav manden mulighed for at udfolde og forløse sig selv. Madlavningen kunne derudover også fungere som et rekreativt afbræk fra det daglige arbejde. Tore Wretman (1916-2003) tilegnede i 1960 sin kogebog *Menu dem*, "som har gastronomi som hobby, og derfor kan tænke sig at læse opskrifter og tale om mad for deres fornøjelses skyld". Kogebogstitler à la Olaf Ussings *Lad os gå i køkkenet og slappe af* fra 1970 udtrykte tilsvarende tiltro til, at køkkenet kunne tilbyde en pause fra dagligdagens trummerum. Bogens indledning bar overskriften "Hvordan en stresset mand kom til at lave mad" og udrullede,



hvorledes den fortravlede skuespiller havde fundet ro og moro blandt pletter og pander.

I samme ånd blev køkkenet nu ikke længere beskrevet som den samme arbejdsplads, husmoren tog sine afmålte skridt i, men i højere grad som et kreativt hobbyrum. I introduktionen til *Alverdens kogekunst* fra 1970 pointerede Conrad Bjerre-Christensen, at køkkenet ikke skulle anskues som "en kedsommelig arbejdsplads i hjemmet, et sted hvor tre daglige måltider skal afvikles, men et sted, hvor De kan være opfindsom, og et sted hvor Deres egen

Konsulent Kirsten Hüttemeier var en markant skikkelse på efterkrigstidens madscene. Hun lagde navn til utallige kokebøger og ansigt til flere store fødevarer- og køkken-tøjsproducenter. I starten af 1950'erne stod hun sammen med farmaceut Sven Holm (1902-1976) foran kameraet i lørdagsprogrammet *To ved et køkkenbord*. || Kurt Nielsen/Ritzau Scanpix

indsats belønnes med personlig tilfredsstillelse". John Price var helt enig, da han i kokebogen *Spise med Price* fra 1973 nøgternt konstaterede, at "nogle samler på frimærker, nogle på tændstikæsker, amatørhylder og en bunke andet gammelt ragelse – og nogle samler på madindtryk, disse kaldes gastronomer". Teatermanden afsluttede: "Der er nemlig sket det i vort moderne kønsrolle-lystspil, at køkkenet er blevet et hobbyrum". Maden skulle altså hverken opfattes som et løsen til individets sundhed eller familiens penge- og tidsøkonomi. I stedet blev madlavning en kreativ og rekreativ aktivitet, man(d) kunne finde glæde i.

Forestillingen fik også konkret betydning for køkkenarkitekturen. Et moderne køkken skulle fra midt-1960'erne ikke kun danne ramme om madlavning, men også undervejs være det logiske og behagelige samlingssted for gæster og familiemedlemmer. Aviserne bugnede med beretninger om "sjove køkkener". Da den stockholmske køkkenudstilling i 1963 løb af stablen under overskriften *Det glade køkken*, fangede især ét køkken de danske journalisters opmærksomhed. Den svenske kunstner og skuespiller Yngve Gamlin (1926-1995) havde under parolen "Bort med det rationelle køkken, frem med et morsomt køkken" fremvist sit eget køkkenrum fyldt med små skuffer, upraktiske kobbergryder og generende udhæng. Med lige dele fryd og forfærdelse skrev journalisten:

"Skaberen af dette køkken var et mandfolk med humor og sans for det sjove, og at man kunne trives i Yngve Gamlins køkken, det er jeg bombesikker på, selv om det var et køkken uden maling, plastic og stål".

Kontrasten til konsulenternes køkken var slående. Arkitekterne åbnede køkkenrummet og gav det en ny funktion, da manden trådte ind i det. Spisekøkkenet måtte vige for det, der senere fik betegnelsen samtalekøkkenet.

René Redzepi (1977-)
insisterede sammen
med de øvrige initia-
tivtagere til Det Nye
Nordiske Køkken på,
at nordiske råvarer og
tilberedningsteknikker
sagtens kunne gøre ver-
dens største køkkener
rangen stridig. Kvalitet
og lokal egenart blev
i det nye årtusinde
vigtige konkurrencepa-
rametre på den globale
restaurationsscene.
|| Nikolai Linares/
Ritzau Scanpix



**Mad i en
global tid**

Maden i fremtiden

Året er 2022. Forurening, overbefolkning og drivhuseffekt er ved at gøre et sidste indhug i klodens ressourcer. I New Yorks butikker slås de sultne masser; fødevareknapheden udløser stadig mere voldsomme demonstrationer i gaderne. Én enkelt virksomhed har nu sat sig på halvdelen af verdens fødevareproduktion, og jordens befolkning får størstedelen af deres sparsomme kalorier fra syntetiske kiks, som ingen rigtig ved, hvad består af.

Der er heldigvis ikke tale om en livereportage. Det dystopiske fremtidsscenario blev malet i science fiction-filmen *Soylent Green* fra 1973. Filmen formåede dog at foregribe flere facetter af samfundsdebatten, som den har formet sig fra begyndelsen af 1970'erne og til i dag.

Menneskets forestillinger om føde har altid grebet ind i fremtiden. Når vores tidlige forfædre samlede lager til vinteren, var det for at dække et fremtidigt og ikke umiddelbart behov. Men madens rolle i individets og fællesskabers forestillinger om, hvordan den fjernere fremtid skal gestaltes, er blevet styrket markant de seneste 150 år. Siden da har vores valg af mad være forbundet med skiftende forestillinger om økonomi, sundhed, æstetik og kønsrollemønstre, og det har givet form til hjemmets arkitektur og organisering. Snart sagt alle aspekter af menneskets liv kan altså i dag lægges

It's the year 2022...

People are still the same.
They'll do anything to
get what they need.

And they need
SOYLENT GREEN.

SOYLENT GREEN

MGM Presents
CHARLTON HESTON
LEIGH TAYLOR-YOUNG
in
SOYLENT GREEN
Directed by **CHUCK CONNORS** · **JOSEPH COTTEN**
BROCK PETERS · **PAULA KELLY**
and **EDWARD G. ROBINSON**

Screenplay by **STANLEY R. GREENBERG**
Based upon a novel by **HARRY HARRISON**
Produced by **WALTER SELTZER** and **RUSSELL THACHER**
Directed by **RICHARD FLEISCHER** · **INTRODUCED BY HENRY FONDA**
MGM   



Soylent Green fra 1973 er én blandt mange sci-fi-film, der har brugt maden til at tegne et forstemmende billede af menneskeheden fremtidsudsigter. I Danmark udkom filmen under titlen Fremtidens rædsel.

|| Photo 12/Alamy

til rette med måltidet som et centralt omdrejningspunkt, og maden er de seneste 50 år blevet fast inventar i vores visioner for fremtidens samfund.

De mange bud på, hvad danskerne fremover skal sætte til livs, har både trukket på teknologioptimistiske og teknologikritiske tendenser. Nogle stemmer har ment, at løsningen findes i fortidens forrådskammer af miljøvenlige madvaner, andre mener, at kommende generationers mad vil blive fremavlet med pincet og petriskåle af kittelklædte kokke. Begge tilgange deler dog forestillingen om, at de nulevende generationer bærer et historisk afgørende ansvar for klodens fremtid. Det stemmer overens med erkendelsen af, at vi lever i en såkaldt antropocæn tidsalder, hvor mennesket betragtes som en aktiv geologisk kraft, der har afgørende indvirkning på klima og miljø.

Mad til en lille planet

I 1971 udkom Francis Moore Lappés (1944-) *Diet for a Small Planet*. Med afsæt i en kritik af den kødcentre-rede amerikanske kost argumenterede Lappé for, at vi måtte omlægge vores forbrug, hvis jorden frem-over skulle kunne brødføde en stadig større befolkning. Det omfattede bl.a. at vi i den vestlige verden måtte vænne os til i højere grad at få vores protein fra planter. Bogen er ikke oversat til dansk, men har alligevel fået betydning herhjemme.

Udgivelsen var det første populære bidrag, der for alvor satte fokus på skævvridningen i fordelingen af klodens begrænsede ressourcer. Et af resultaterne heraf havde danskerne ved selvsyn kunnet konstatere hjemme fra stuerne, da *TV-avisen* i årene 1967-1970 transmitterede chokerende billeder fra det borgerkrigs- og hungersnødsplagede Biafra i Vestafrika. Mere end 2 millioner mennesker menes at have mistet livet i denne første store sultkatastrofe siden Anden Verdenskrig.

Lappés udgivelse løftede den vegetariske levevis fra alene at være et spørgsmål om dyreetik og personlig sundhed til at blive en måde, hvorpå man kunne adressere større globale udfordringer. Grundtanken var, at enkeltpersoner gennem deres daglige forbrug kunne opnå større indflydelse, end man kunne ad mere traditionelle politiske veje som vælgermøder, valgdeltagelse og partimedlemskab. Bogen indvarslede således fødslen af den politiske forbruger og satte samtidig maden i centrum for dennes virke.

Det økologiske perspektiv var nært forbundet med den globalisering, der siden 1970'erne kom til udtryk i en stadig større transnational cirkulation af fødevarer. Det forøgede uigennemsigtheden i kæden fra jord til bord og placerede problematikker, der knyttede sig til vores forbrug af mad, i en

Det rødbedefarvede danske pas skiftede ham i hænderne på Nadia Plesner (1981-), der i et kunstprojekt udforskede grænserne for, hvad det vil sige at være dansk. Dette kunstværk, *Dansk 57, 2021*, blev fremstillet i tørsaltet bacon.

|| Nadia Plesner



global sammenhæng. I internationalt regi blev det for alvor slået fast med udgivelsen af FN-rapporten *Vor fælles fremtid*. Den udkom i 1987 og kaldes oftest blot Brundtlandrapporten efter den norske kommissionsformand Gro Harlem Brundtland (1939-). Rapporten pegede entydigt på, at eksisterende såvel som fremtidige klimaproblemer måtte løses i fællesskab.

Herhjemme kom den politiske forbruger bl.a. til syne i miljøbevægelsens devise "Handl lokalt, tænk globalt", der kunne læses på bæredygtige stofnet i større danske byer. Fra begyndelsen af 1990'erne blev danskerne desuden opfordret til at tænke over, hvilket økologisk aftryk det afsatte, når vi gik på indkøb. Fra officielt hold resulterede ambitionerne om

bæredygtighed i en udvidet palet af statskontrollerede mærkeanordninger, der nu ikke kun favnede sundhedsmæssige hensyn. I dag kan fisk og skaldyr således mærkes med NaturSkånsom, hvis de er blevet landet kystnært og med skånsomme fangstmetoder. Fødevarestyrelsen indførte i 1990 det rød-hvide Ø-mærke, der garanterede, at en fødevarer var fremstillet på en "statskontrolleret økologisk" måde. I 2021 blev klimahensyn desuden indskrevet i de officielle kostråd. Nu var det altså ikke længere nok, at madpyramiden var farve- og kostrig. De enkelte fødevarer skulle også være produceret under bæredygtige, miljøvenlige forhold.

Frikadellekrigen

Forbrugssociologisk og madkulturel forskning har vist, at globaliseringen er blevet ledsaget af en stigende interesse for at pege på måltidsmønstre, retter og fødevarer, der kan betragtes som unikke for det nationale fællesskab. Når vi tildeler maden en sådan rolle, er det et eksempel på, hvad den britiske forsker Michael Billig (1947-) har betegnet "banal nationalism". Begrebet dækker over de subtile hverdagspraksisser, hvorigennem vi signalerer, at vi tilhører et bestemt nationalt fællesskab. Denne tanke trækker på forskning, som har påpeget, at nationer hverken er stabile eller naturgivne enheder, men noget, der konstant må opfindes. I den optik kan det at spise sammen – og at spise samme mad – anskues som en måde, hvorpå vi afgrænser og kobler særlige værdier til Danmark som fællesskab og nation.

I Danmark har svinekød flere gange været et afsæt for større diskussioner om, hvad det egentlig vil sige at være dansk. Nationalretskåringen af stegt flæsk med persillesovs fra 2014 var altså langt fra første gang, at svinet blev bragt i spil som national

markør. Første slag i det, som pressen lidt drillende døbte ”frikadellekrigen”, stod i sommeren 2013. Midt i agurketiden offentliggjorde *Ekstra Bladet* resultatet af en undersøgelse, der viste, at en række institutioner afholdt sig fra at servere retter med svinekød. Kort efter fulgte *Berlingske Tidende* op med en rundspørge, hvori tre af fire respondenter gav udtryk for, at de fandt det problematisk, når danske daginstitutioner fravalgte svinekød. Avisernes undersøgelser satte dagsordenen for en heftig debat, der fulgte hen over sommermånederne.

Frikadellekrigens næste store sværdsalg faldt tre år senere, da et flertal i Randers byråd stemte ja til et forslag om at gøre serveringer med svinekød til et krav i kommunens institutioner. Byrådet mente, at det var for ømtålelig en beslutning at overlade til forældrerådene, der ellers tidligere havde varetaget den enkelte institutions kostpolitik. Og byrådet fik på sin vis ret. Forslaget vakte vild debat. Kritikerne fandt, at obligatorisk svinekød ville være ekskluderende, fordi institutionens børn ikke ville kunne spise samme mad. Fortalerne mente, at et fravalg af svinekød var et urimeligt religiøst hensyn i de ellers sekulære institutioner.

Debatten om svinekødet i de danske daginstitutioner gav os et indblik i, hvordan abstrakte kulturelle konflikter kan konkretiseres og udspilles via maden. Kampen om frikadellen kan således betragtes som en stedfortræderkrig, der gav forskellige aktører mulighed for at forholde sig til mere komplekse og ellers uhåndgribelige problemstillinger. For nogle handlede disse om at sikre sekulariseringen af det offentlige rum, for andre handlede kampen netop om at problematisere globaliseringens konsekvenser.

Det interessante ved frikadellekrigen var desuden, at den illustrerede, at den nationale madkul-



Dette materiale er ophavsretsligt beskyttet og må ikke videregives



Efter nederlaget i
1864 blev det i dele af
Sønderjylland forbudt
at flage med Dannebrog.
Danksindede bønder
fremavlede derfor et
svin, der med sine røde
børster og hvide striber
lignede det danske flag.
Grisene kunne løbe frit
i forhaven, uden at man
dermed forbrød sig
mod flagforbuddet.
|| Morten Langkilde/
Ritzau Scanpix

tur blev opfattet som noget skrøbeligt, der burde beskyttes mod ydre forurening ved politisk assistance. Dette faldt tidsmæssigt sammen med en række andre tiltag, som tjente tilsvarende kulturbevarende formål. Det omfattede bl.a. den danske kulturkanon (2006) og den Danmarkskanon over danske værdier, der blev offentliggjort i december 2016. Sidstnævnte blev motiveret med en direkte henvisning til "flygtningestrømmen og globaliseringen".

Tilbage til rødderne

Det er ikke kun svinekød, der kan benyttes til at markere et fællesskab. Grøntsager kan tilsyneladende også bruges til at drage grænser. I 2004 skitserede den entreprenante danske kok Claus Meyer (1963-) og madsociolog Jan Krag Jacobsen (1939-), der tidligere var præsident for Det Danske Gastronomiske Akademi, et *Manifest for Det Nye Nordiske Køkken*. Udkastet blev løbende tilpasset i dialog med forskellige aktører fra Danmark, Sverige, Finland, Norge, Island, Færøerne samt Grønland og endte som et tipunktsprogram, der opstillede en række kulinariske dogmer.

Programmet pointerede bl.a., at Det Nye Nordiske Køkken skulle afspejle de skiftende årstider og bruge de afgrøder, der trivedes særligt godt i det nordiske klima, såsom kål, roer, urter og rødder. Programteksten forenede dette med et krav om bæredygtighed, hvilket yderligere betonedes den lokale selvforsyning. Manifestet fremhævede således retter og råvarer, der alle havde rod i tiden, før industrialiseringen gjorde det muligt for os at gøre os fri af klimatiske betingelser for fødevareproduktion. Det Nye Nordiske Køkken promoverede reelt ingredienser og tilberedningsteknikker fra en ældre madkultur, og ingredienserne var i store træk de

samme, som vores tiptiptiptiptiptipoldemor kunne sætte sine tænder i.

Interessen for lokalt produceret mad var ikke begrænset til Norden. *Oxford American Dictionary* udråbte ved udgangen af 2007 *locavore* til årets ord. Ordet bruges til at betegne en person, der udelukkende spiser lokale sæsonvarer. Og på visse punkter delte Det Nye Nordiske Køkken tankegods med 1960'ernes franske *nouvelle cuisine*-bevægelse, som netop også betonedede sæsonbaseret madlavning. Det Nye Nordiske Køkken adskilte sig dog herfra ved at begrænse sig til råvarer fra det lidt ubestemmelige "nordiske" område.

Det Nye Nordiske Køkken lå desuden i slipstrømmen på *terroir*-tankegangen, der byggede på idéen om, at råvarer rummede unikke egensspecifikke kvaliteter. Denne forestilling havde længe domineret især fransk oste- og vinproduktion, men fik større udbredelse og kommerciel pondus med udvidelsen af den fælleseuropæiske beskyttelse af oprindelsesmærkede produkter i 2000'erne. I 2005 kunne danske producenter af lammefjordsgulerødder smække det europæiske *beskyttet oprindelsesbetegnelse*-mærkat på emballagen til deres afgrøder. Det lille røde og blå klistermærke blev givet til produkter, der var fremstillet efter traditionelle metoder og inden for et afgrænset geografisk område. På restauranter i ind- og udland blev det desuden kulturen at tjenerne præsenterede gæsterne for, hvor den mad, de skulle sætte til livs, stammede fra. Også kølediskens kødpakker kunne få påført et dannebrog, hvis dyret var opdrættet, slagtet og pakket i Danmark.

Hvad der var nordisk, blev altså afgrænset i både tid og sted, selv om manifestet også anførte, at de nordiske kulinariske traditioner skulle forenes "med impulser udefra". På trods af denne sidste

Claus Meyer har stået bag flere tiltag, der har sat fokus på Danmarks og Nordens kulinariske egenart. Han blev kendt i den danske offentlighed som TV-kok i *Meyers køkken* og *Mad i Norden – Smag på Danmark*. Meyer har siden 1992 været medlem af Det Danske Gastronomiske Akademi.
|| Jens Dige/Ritzau Scanpix

hensigtserklæring kunne Det Nye Nordiske Køkken ikke se sig fri for kritik på en række punkter. Et indlæg i *Politiken* slog bl.a. til lyd for, at bevægelsen byggede på gammelkendt ideologi i nye klæder. I avisens kronik blev det anført, at der var en række lighedspunkter mellem glorificeringen af nordisk mad og den fascistoide idé om uberørte nationale kulturtræk – en pointe, kronikøren understregede ved at trække tråde fra Noma-tjenernes brune skjorter til de uniformer, der var kendetegnende for de nazistiske stormtropper.

Den kritiske brod blev også hurtigt rettet mod andre elementer i Det Nye Nordiske Køkken. Flere fandt det besynderligt, at bevægelsen alene var båret frem af mænd. Manifestet var underskrevet af ti mænd, alle toneangivende kokke, men ikke én kvinde. Fra samme hold blev det også fremført, at projektet havde en så elitær karakter, at det var frakoblet den almindelige dansker. Kogekone og maddebattør Camilla Plum sammenlignede fx manifestet med dronning Margrethes årlige nytårstale til folket og mente i *Berlingske Tidende*, at det var "så smukt, at det er ligegyldigt".

Manifest for Det Nye Nordiske Køkken var fra starten motiveret af ønsket om at gøre Nordens madkultur til en værdig konkurrent på den internationale madscene. Det lykkedes i høj grad med Noma – en forkortelse for NORDisk MAd – etableret af Claus Meyer og René Redzepi. I 2010 blev restauranten kåret som verdens bedste – en placering, som Redzepi og hans kollegaer formåede at holde de næste tre år. Det fik gastronomiske turister fra hele verden til at valfarte til den danske hovedstad for at spise myrer, fermenteret eger og søpølsetestikler. Det innovative nordiske køkken blev en drivkraft i den opblomstring af restaurantscenen, som større



danske byer oplevede i 2010'erne, og i udviklingen af Danmark som kulinarisk rejsemål.

Det Nye Nordiske Køkken rummede imidlertid også ambitioner om at sætte form og retning på madlavningen i hjemmet. Indirekte skulle den nye nordiske mad udgøre et sundt alternativ til den fast-foodkultur, der for alvor havde fået tag i 1980'erne og 1990'erne, da først grill- og burgerbarer og siden også pizzeriaer i stadig større udstrækning leverede danskernes aftensmad. Dermed videreførte Det Nye

Nordiske Køkken nogle af de ambitioner, der også drev 1960'ernes gastronomiske modbevægelse.

I 2009 blev Opus-projektet søsat med 100 millioner støttekroner fra Nordea-fonden. Opus var forankret på Københavns Universitet og skulle i samarbejde med bl.a. Claus Meyer undersøge de helbredsmæssige fordele ved at spise i overensstemmelse med tankerne i Det Nye Nordiske Køkken. En række undersøgelser har siden vist, at en sådan kost kan være med til at forebygge en række livsstilssygdomme og tilmed gavne klimaet. Dermed giver kosten forbrugeren en mulighed for at håndtere nogle af de centrale udfordringer, der er blevet knyttet til globaliseringen.

I samme periode udkom en mængde kokebøger, der forsøgte at række ind i hverdagen. Meyer udgav fx *Ny Nordisk Hverdagsmad* fra 2011. Bogen lovede indledningsvist læseren, at opskrifterne havde bestået "hverdagsprøven". Denne prøve kunne Ny Nordisk Mad som koncept tilsyneladende ikke helt bestå. Et kvalitativt forskningsprojekt konkluderede i 2013, at mange fandt de dogmatiske regler for tidskrævende til en travl hverdag.

Til trods for dette slog interessen for lokalproduceret og sæsonbetonet mad alligevel rødder i den brede danske befolkning. 2010'erne så en stigende interesse for at sanke, fouragere, fermentere, sylte og dyrke eget grønt i lokalområdet. Rundtom i landet begyndte såkaldte guerillagartnere i det skjulte at kaste om sig med frøbomber i håb om at begrønne de danske byer. De forskellige indsatser var både motiveret af en mere eller mindre udtalt kritik af moderne fødevareproduktion og et ønske om at blive selvforsynende – om end i lille skala. Det lokale afsæt udtrykkes klart i bogtitler som Signe Wennebergs (1968-) *Spis din have – klimakrisen set*

fra køkkenhaven. I 2013 blev bogen tildelt mad+medier-prisen for årets bog om mad.

Superfoods

I 2021 udsendte Teknologisk Institut en pressemeddelelse, der annoncerede, at det med projektet Subleem 2.0 var lykkedes at udskille både protein og kostfibre fra roetoppe og græs. Dermed var målsætningen om ”bæredygtige og lokalt producerede kvalitetsfødevarer” af restprodukter nu endelig i sigte. De raffinerede roetoppe var seneste skud på stammen i en række bud på den perfekte fødevarer. Årtierne før og efter årtusindeskiftet havde budt på flere kreative forslag til konkrete, men uvante og oversete fødeemner, vi fremover skulle vænne os til at spise.

Laboratoriet har stået centralt i mange af vores ambitioner om at udvikle fremtidens fødevarer. Det gælder bl.a. de kliniske forhold, hvorunder man rundt om i verden driver landbrug i højden. Det ser man fx i Taastrup, hvor firmaet Nordic Harvest har etableret et landbrugsanlæg, der strækker sig over 14 etager. Rationalet er, at der på denne vis kan produceres mere grønt på mindre plads. Denne form for landbrugsomlægning giver dermed et indirekte svar på Frances Moore Lappés spørgsmål om, hvordan vores lille planet i fremtiden skal brødføde en voksende befolkning.

Laboratoriet danner også rammen for de forsøg med at udvikle stamcellekød, der i disse år pågår. Den styrede proces gør det muligt at regulere laboratoriekødetets fedtprofil, så man får et produkt, der angiveligt skulle være sundere end traditionelt kød. Processen går ud på, at man med afsæt i en enkelt stamcelle kan dyrke muskelceller, der i udseende og konsistens svarer til almindeligt kød. Dermed tages opdræt og slagtning helt ud af ligningen, hvilket





Noma satte myrer på menuen i 2012 og serverede dem bl.a. ved OL i London. Den verdenskendte restaurant måtte dog droppe den opsigtsvækkende servering i 2021, da Fødevarestyrelsen kunne konstatere, at insekterne ikke levede op til EU's *novel food*-forordning.

|| Per Folkver/
Politiken/Ritzau
Scanpix

giver løfte om en både mere etisk og bæredygtig kødproduktion. I 2010 gav Det Etiske Råd stemme til en forsker, der mente, ”at det om ikke ret mange år bliver muligt at købe ’kødmaskiner’, hvori man let og enkelt kan dyrke kød, i form af fx kyllingenuggets, i en lille maskine hjemme på køkkenbordet”.

Selv om fremtidsforskerne længe har spået, at det kunstige kød var lige om hjørnet, er det dog endnu ikke nået ud til den danske forbruger. Dyrkning af kødceller er stadig en meget omkostningsfuld proces, som hidtil kun har ladet sig gennemføre med million- og milliardinvesteringer fra nogle af verdens rigeste personer og selskaber. Da verdenshistoriens første in vitro-burger i 2013 blev tilberedt og spist ved en stort anlagt pressekonference i London, lød den samlede regning på den undseelige anretning på svimlende 250.000 euro. Projektet var kun blevet en realitet med økonomisk støtte fra en stenrig Google-medstifter. Indtil videre må den almindelige dansker nok slå sig til tåls med den plantefars, der allerede kan købes i vores supermarkeder.

Som vi har set i Det Nye Nordiske Køkken, skal fremtidens fødevarer i nogle sammenhænge findes i fortiden. I februar 2021 konkluderede et EU-agentur for fødevarer, at melorme kunne godkendes som menneskeføde. Det var første gang, agenturet lavede en risikovurdering på insekter, men det er givetvis ikke den sidste. Insekter har i flere omgange været præsenteret som en fremtidig mulighed for at reducere vores ressourceforbrug. Det samme gælder tang. Forskere har promoveret havplanten som en uudnyttet naturressource med et nærmest uovertruffet potentiale til at løse det moderne livs problemstillinger, hvad enten de er kommet til udtryk i forurening eller såkaldte livsstilssygdomme. I forordet til kogebogen *Tang*

I mange lande eksperimenterer man med en omlægning af landbrugsproduktionen, så den foregår indenfor. De kliniske forhold og muligheden for klimastyring betyder, at planterne kan dyrkes med mindre vand og uden brug af pesticider.
|| Cultura Creative Ltd/
Alamy

fra 2009 skrev Ole G. Mouritsen (1950-), professor i gastrofysik og kulinarisk fødevareinnovation:

”Tang var en vigtig del af vores forfædres kost [...] Der er næppe nogen tvivl om, at tang i fremtiden vil komme til at udgøre en langt større del af vores kost. Disse ’grøntsager fra havet’ vil samtidig betyde en velkommen fornyelse af det vestlige kostmønster, og de kan måske modvirke væksten af kostbetingede livsstilssygdomme”.

Tang blev altså fremhævet som noget nær den perfekte føde – naturens egen *meal-in-a-pill*. Den samme tiltro har man siden årtusindeskiftet næret til andre *superfoods* à la algepulver, blåbær, chiafrø, goji, kefir og quinoa. Listen er lang.

Supertanker

Selv om både melorme, insekter og tang er på menuen i store dele af verden, er det uvante spiser for de fleste danskere. En undersøgelse fra 2017 konkluderede, at danske forbrugere nok havde mod på at prøve insekter, men også at de foretrak ikke at kunne se insekterne i kosten. Det samme gjaldt emballagen, der helst heller ikke måtte rumme billeder af hele biller. Når danske forbrugere i dag møder insekter som mad, sker det derfor primært som græshoppe- og fårekyllemel eller godt skjult i en chokoladebar.

Undersøgelsen illustrerer noget banalt, men alligevel interessant om vores forhold til mad: Hvad vi finder lækker og tiltrækkende er kulturelt specifikt. Og selv om vores diskussioner og idealer om, hvad vi bør spise, giver indtryk af store udsving, er de regulære forandringer i vores forbrug sjældent så radikale. Vi er – kort sagt – temmelig konservative, når det kommer til mad, og en række krav skal





Betoningen af det særligt nordiske skete efter årtusindeskiftet bl.a. via de bogstaver og omlyde, der er karakteristiske for de nordiske sprog. Havredrikken JÖRD blev lanceret af Arla i 2020.

|| Mark Phillips/Alamy



være opfyldt, før noget kan blive en 'naturlig' del af vores kost. Vores madvaner er svære at ændre, netop fordi de er forbundet med så mange andre aspekter af vores tilværelse, kultur og identitet.

Det er også med til at forklare, hvorfor vi – både nu og historisk set – har lettere ved at tage nye fødevarer til os, hvis de er sovset ind i noget, vi allerede kender. Der gik således ikke længe, fra stegt flæsk med persillesovs i 2014 var blevet udråbt til vinder, før amatørkokke på nettet kom med deres alternative bud på retten. På Veganer.nu gav Karina de besøgende en opskrift på "stegt elsk med persillesovs". Her var det stribede flæsk skiftet ud med en røget

udgave af sojabønnemassen tofu, og den opbagte persillesovs var baseret på havrefløde – en ret, der ifølge madbloggeren ”med garanti får minderne til at vælte frem!”

Selv om vores madkultur er noget af en super-tanker at vende, har det ikke skortet på forsøg gennem tiden. De seneste 150 år har budt på en række samfundsmæssige udfordringer og muligheder, som vi har forholdt os til gennem maden. Den debat om dansk madkultur, som fødevare- og landbrugsministeren ville sætte skub i med nationalretsafstemningen, har altså været i gang længe. Og sætter man kikkerten for øjet, er der intet i horisonten, som indikerer, at diskussionen vil stilne af i den nærmeste fremtid.

Videre læsning

Brønnum Carlsen, Helle: *Grisen – en kulturhistorisk og gastronomisk fortælling*. Kristeligt Dagblads Forlag 2019

Grisen har en hovedrolle i den danske madhistorie. Bogen giver et mad- og kulturhistorisk blik på det ombejlede og udskældte dyr.

Hoff, Annette: *Nydelsesmidlernes Danmarkshistorie*. Bind 1: *Den danske tehistorie*; Bind 2: *Den danske kaffehistorie*; Bind 3: *Den danske chokoladehistorie*; Bind 4: *Den danske vinhistorie*. Wormianum/Den Gamle By 2015-2018

Det danske køkkens historie handler ikke kun om mad og ernæring, men også om drikkevarer og nydelse. I fire bind udrulles en levende fortælling om vores forhold til vin, kaffe, te og chokolade, baseret på et imponerende arkivarbejde.

Hyldtoft, Ole: *Mad, drikke og tobak, forbrugsmønstre, kultur og diskurser*. Bind 1-3. Museum Tusculanums Forlag 2012-2019

Tre bind, der kommer helt tæt på maden hos både land- og byboere fra perioden 1800-1914. Værket udgør tilsammen et unikt kildebaseret bidrag til den lange danske madhistorie.

Nyvang, Caroline: "Medie og måltid: Danske trykte kogebøger i 1800-tallet, s. 145-231 i Hyldtoft, Ole (red.): *Synet på mad og drikke i det 19. århundrede*. Museum Tusculanums Forlag 2010

Kogebøger har i over 400 år været et centralt medie i formidlingen af forskellige aktørers idéer om god mad. Den fyldige artikel giver en grundig indførsel i genrens opblomstring.

Skaftø Overgaard, Svend: *Fra mangel til overflod – ernæring og sundhed 1905-2005*. Suhrs Seminarium 2005

Velskrevet og illustrativ gennemgang af 101 års dansk madhistorie. Fokus er på, hvordan vores sundhedsopfattelser er påvirket af, at vi i perioden er gået fra knaphed til overflod.

På 100danmarkshistorier.dk findes den omfattende litteratur, som forfatteren har anvendt til at skrive bogen, ligesom der er noter til bogen.

Isamme serie

Poul Duedahl **Gudhjemtid**
Bertel Nygaard **Grundloven**
Søren Hein Rasmussen **Fri porno**
Louise K. Skyggebjerg **Industri på udstilling**
Søren Mentz **Den islandske revolution**
Bo Lidegaard **Danmark i krig**
Johan Heinsen **Det første fængsel**
Ulrik Langen **Struensee**
Rasmus Rosenørn **Beatlemania**
Heidi Jønsson **Indvandring i velfærdsstaten**
Kristine Kjærsgaard **Danmark i FN**
Lars Boje Mortensen **Saxo**
Lisbeth M. Imer **Rigets runer**
Cecilie Bønnelycke **Sædelighedsfejden**
Sebastian Olden-Jørgensen **Svenskekrigene**
Torben Kjersgaard Nielsen **Dannebrog**
Bo Fritzboeger **Vildt vejr**
Helle Vogt **Jyske Lov**
Jes Fabricius Møller **Grundtvigs død**
Jens Lei Wendel-Hansen **Grønlands Amt**
Carsten Porskrog Rasmussen **Hertugdømmet**
Kenn Tarbensen **Fisk til folket**
Mogens Rüdiger **Oliekrisen**
Bo Poulsen **Stormflod**
Bent Blüdnikow **Jødefejden**
Lars Andersen **Den glemte inkquisition**
Morten Pedersen **Cementen**
Hans Schultz Hansen **Genforeningen**
Morten Fink-Jensen **Den danske reformation**
Lars K. Christensen **Septemberforliget**
Thomas Bloch Ravn **Museer for folk**
Niels Wium Olesen **Modstand**
John V. Jensen **Tyskere på flugt**
Jørn Brøndal **Danske amerikanere**
Hans Andrias Sølvará **Færøerne efter freden**
Sissel Bjerrum Fossat **Monopolbrud**
Karin Cohr Lützen **Velgørenhed**
Louise Nyholm Kallestrup **Heksejagt**
Peter Henningsen **Stavnsbåndet**
Karen Vallgård **Skilsmisser**
Kirstine Sinclair **Karikaturkrisen**
Anne Brædder **Femø**
Jakob Seerup **Flåden**
Thorsten B. Olesen **Kampen om Unionen**
Mikael Frausing **Turistlandet**
Anette Faye Jacobsen **Ulige rettigheder**
Niels Nyegaard **Den store homoskandale**
Sofie Lene Bak **Racismeparagraffen**
Maria Simonsen **Det store leksikon**
Morten Arnika Skydsgaard **Fra pest til corona**

Garbi Schmidt **Den første ghetto**
Casper Sylvest **Atomfrygt**
Jakob Ørnbjerg **Det vilde sildeboom**
Niels Brimnes **Slaveejerens død**
Mikkel Jespersen **Dronningen griber magten**
Line V. Knudsen **De første sommerhuse**

100 danmarkshistorier

Danmarks historie serveret i små og overkommelige bidder. 100 forskere fra landets universiteter, arkiver og museer tager i 100 bøger a 100 sider fortiden under kærlig behandling og fortæller med vid, humor og kløgt om det, der var. Og det, der er.

100 danmarkshistorier finder du på en række platforme:

Besøg danmarkshistorien.dk, og oplev fortiden gennem artikler, film og kilder.

Kig forbi HistorieLab.dk, der arbejder med historiske temaer. Især for grundskolen.

Mød op på Folkeuniversitetet, og hør foredrag med forfatterne.

Læs med i *Politiken*.

A.P. Møller Fonden har støttet projektet og gjort det muligt at udgive og formidle de 100 danmarkshistorier.

Find info på 100danmarkshistorier.dk
Her kan man også tegne abonnement.

Ernæringsvejledninger
er gennem tiden
kommet i flere farver
og former, og mange
har haft en mening om,
hvad vi burde putte i
munden. Danskerne
blev i 1984 præsenteret
for disse kostråd.
|| [Coop/skolehistorie.
au.dk](http://Coop/skolehistorie.au.dk)

2014

100 danmarkshistorier

Stegt flæsk med persillesovs gjorde rent bord, da danskerne i 2014 stemte om en nationalret. Afgørelsen blev krydret med en delikat gang mundhuggeri om mormormad, kønsroller, frikadeller i børnehaven og nationale tilhørsforhold. For mad er langt mere end kalorier og vitaminer. Den er sovset ind i traditioner, idealer, fordomme, kultur og teknologisk udvikling. Nutidens idéer om ægte dansk mad er en smagfuld stuvning af både mælkecentrifuge, skåneærmer, konserves, dybfrost, madpyramider og seks-om-dagen-kampagner. Og mon ikke fremtidens anretninger – på vores lille planet – byder på flere grønne certifikater, insekter og bæredygtige superfoods. For du er, hvad du spiser.

Sæt dig til bords med Caroline Nyvang, seniorforsker ved Det Kgl. Bibliotek, som serverer en appetitlig lille bog om dansk madkultur og kulinarisk egenart. Velbekomme.

