



Kvinder fra Danske Kvinders Beredskab laver mad. Billedet er formentlig fra 1940'erne.

Tag med på en gastronomisk rejse

Af Bente Schmidt Foto Ritzau Scanpix

Krig, moderne køkkenmaskiner, rejser til udlandet og kvinderne på arbejdsmarkedet. Det har alt sammen haft betydning for, hvordan vores kost og madvaner har ændret sig gennem tiderne. Undervejs har vi mistet mange af de kundskaber, som tidligere tiders husmødre besad. Og dog – mange af de

gamle dyder finder atter vej ind i de moderne køkkener, hvor vi hurtigt og nemt kan google, hvordan man sylter en agurk, bager med surdej eller steger en flæskesteg.

Tag med på en gastronomisk tidsrejse og bliv klogere på, hvornår frikadellen holdt sit indtog på de danske spiseborde, hvorfor stuvninger plud-

selig blev populære i efterkrigsårene, og hvordan vores charterferier har påvirket den mad, vi spiser i dag. Vores måltider har ændret sig gennem årene, men mon ikke der stadig er et par favoritter, der fortjener et gensyn på middagstallerkenen?

Velbekomme! ➤

Fra hjemmelavet mad til skipperlabskovs på dåse

Teknikkerne til at lave mad fra bunden forsvandt i 60'erne, men interessen er tilbage

Af Sussi Boberg Bæch Fotos Ritzau Scanpix

Forestil dig den danske husmørs begejstring, da kødhakkemaskinen blev opfundet i slutningen af 1900-tallet. Man kunne tro, at frikadellen var en ældgammel dansk spise, men det er kun godt 100 år siden, at den blev almindelig til hverdag.

”Indtil da var hakket kød en fin spise, hvor kødet møjsommeligt blev hakket med en vuggekniv til en grov fars. Nu blev fersk hakket kød pludselig hverdagsmad, hvor de mindre fine kødstykker fra slagterierne blev brugt til frikadeller, hakkebøf og kødboller,” fortæller madhistoriker og museumsinspektør ved Det Grønne Museum Bettina Buhl.

Hun har lovet at forklare, hvordan det danske varme måltid har udviklet sig i løbet af 1900-tallet. Rugbrød, frikadeller og hakkebøf til hverdag er stadigvæk på top ti over danskernes mest populære måltider, så man kunne fristes til at tro, at der ikke var sket det store, siden hakkemaskinen blev opfundet.

Det er slet ikke tilfældet, forklarer Bettina Buhl.

”Der er sket rigtig mange ting med måltidet gennem 1900-tallet. Fra det

møjsommeligt hjemmelavede bonde-måltid til det moderne måltid, hvor vi bikser halvfabrikata sammen til et velsmagende måltid på 30 minutter.”

Flæskesteg på menuen

Husmødrene havde omkring år 1900 rigeligt at se til, da alt skulle laves fra bunden. Støbejernskomfuret, der af-

I dag er det ukendt for de fleste, hvordan man skærer kødet ud fra en gris eller en ko

BETTINA BUHL, MADHISTORIKER OG MUSEUMSINSPEKTØR

løste det åbne ildsted, arnen, var en kærkommen nyskabelse og ændrede for altid måden at tilberede varm mad på.

”Pludselig kunne man lave stege som flæskesteg i ovnen, tilberede flere slags mad på komfuret samtidig, og man kunne bage brød og kager i små portioner flere gange om ugen. Før bagte man store mængder ad gangen i de store murede bageovne på gårde- ne,” siger Bettina Buhl.

”Det betød, at det varme måltid omkring år 1900 nærmede sig det, vi kender fra i dag med kogt eller stegt kød, kogte kartofler, sovs og grøntsagstilbehør, hvor man tidligere tilberedte få retter ad gangen. Kaffebordet med de hjemmebagte kager blev også almindeligt,” forklarer Bettina Buhl.

Det varme måltid blev oprindeligt spist midt på dagen, men det blev ændret af industrialiseringen, hvor mange flyttede fra land til by i slutningen af 1800-tallet og blev fabriksarbejdere.

”I byerne flyttede det varme måltid derfor fra midt på dagen til om aftenen, når far kom hjem fra arbejde. Madpakken blev almindelig, og smørrebrødet og det kolde bord blev en stor ting.

Danmarks ældste madpakke er to fedtemadder indpakket i avisen Socialdemokraten fra 1886,” fortæller Bettina Buhl.

På landet blev det varme måltid stadigvæk spist midt på dagen.

Krigsårene var forlorne

Maden i krigsårene var præget af, at danskerne skulle spare på især smør, kød, mel, sukker og kaffe.

”Under krigene kom hele det forlorne aspekt med forløren skildpad-



Frivillige hos Frelsens Hær i Valby laver mad i 1983.

de, forloren hare, forloren mayonnaise og forloren flødeskum, fordi du ikke havde ingredienserne til at lave det, du gerne ville. Før blev brugt rigtig skildpadde på dåse,” siger Bettina Buhl.

Opfindsomheden var stor for at få madvarerne til at strække.

”Du brugte kogte kartofler i brødbagningen og farsen for at spare på kød og mel. Indmad blev brugt som erstatning for kød. Du brugte også godt af det, der voksede i haven – fx lavede du nældefrikadeller,” forklarer hun.

Stuvninger hjalp os også under 1. og 2. Verdenskrig, fordi det er en billig og sikker tilberedning til kartoflerne og kødet.

”Og så blev høkassen taget i brug under krigene, hvor du ”sparede på gassen ved at koge i kassen”. Her kunne sammenkogte retter stå og koge færdige i høet,” fortæller Bettina Buhl.

Halvfabrikata gør det lettere

Mens man på landet i 1950’erne var delvis selvforsynende og lavede pølser og skinker, syltede og bagte på livet løs, skyllede en bølge af halvfabrikata ind over Danmark. Det skulle komme 50’ernes hjemmegående hus-

mødre til undsætning og senere også de udearbejdende.

Der var skipperlabskovs på dåse, dåsesupper og dåsefrugt samt pulver til at lave buddinger, fløderand og andre desserter af. Det hjemmelavede bondemåltid syntes allerede langt væk.

”I løbet af 60’erne og 70’erne, hvor kvinderne kom ud på arbejdsmarkedet, kom den første generation af kvinder, der ikke var oplært i teknikkerne med at lave mad fra bunden.”

De udearbejdende husmødre skulle klare det hele på den halve tid, så 60’ernes hverdagsmad var præget af gryderetter og supper, der let kunne tilberedes med dåsetomater, dåsechampignon og frostærter og med forkogte minutris til. De blev hjulpet af elektriske nyanskaffelser som elkøkkenfryser, røremaskine, køleskab og fryser.

”Man havde i 60’erne og 70’erne ikke længere viden om grundelementerne i at stege, sylte eller lave sovs. Vi begyndte i stor udstrækning at købe

udskæringer, der blot skulle vendes på panden, og færdighakked kød. I dag er det ukendt for de fleste, hvordan man skærer kødet ud fra en gris eller en ko, og mange har ikke den store erfaring med at sylte eller lave sovs,” siger Bettina Buhl.

Gris på gafflen

60’erne er også årtiet, hvor vi begynder at spise rigtig meget kød, og det har vi gjort lige siden. Fordelingen på tallerkenen blev vendt på hovedet. Det blev frikadeller med kartofler i stedet for kartofler med frikadeller.

”Vi spiste kød som aldrig før, takket være den stigende velstand og andelslagteriernes kampagne ”Gris på gafflen”, der skulle sælge alt det svinekød til danskerne, som vi ikke kunne komme af med til englænderne. Andelsmejerierne promoverede smør og ost, som vi også spiste rigtig meget af,” forklarer Bettina Buhl.

På charterrejserne i 60’erne og 70’erne fik vi for alvor vores øjne op >



I det moderne køkken vinder nogle af de gamle dyder igen indpas.

Århundredets måltider

Vandgrød, kogt torsk og kartofler. Stikkelsbærtærte.

I første halvdel af 1900-tallet blev der altid serveret mindst to retter.

Ca. 1900



Forloren hare lavet på oksehjerter, hertil brunede kartofler.

Forloren skildpadde, forloren hare og forloren mayonnaise blev almindeligt i krisetider.

1910'erne

Boghvedegrød og æbleflæsk.

I krigs- og mellemkrigsårene blev der sparet. Retterne var simple og mættende.

1920'erne



Sammenkogt leverret med kartofler, selleri og makaroni.

Under krigen blev indvolde brugt hyppigt i stedet for kød, og grøntsager fra haven var fast ingrediens.

1930'erne

Gule ærter og ungarsk gullash med brun sovs. Frugtgrød.

Befolkningens sundhedstilstand var dårlig, og lægestanden rådgav om sund ernæring, frisk luft og solskin.

1940'erne

► for andre madkulturer, og TV-køkkenet med kokkene Conrad Bjerre-Christiansen og Aksel Larsen i 60'erne, introducerede pastaretter og flåede tomater for danskerne. I 70'erne blev pasta, pizza og lasagne udbredt. Nye råvarer var squash og broccoli.

I 80'erne ville vi rette op på de usunde 60'ere og 70'ere med fiberrig og fedtfattig mad.

"Salaterne, der oprindeligt kom ind i slutningen af 1800-tallet, kommer for alvor på banen igen, og vi får kinakål, bønnespirer og majs. Jensens Bøfhus fik i 80'erne stor succes med bland-selv salater til den røde bøf og den bagte kartoffel," siger Bettina Buhl.

Men det er også i 80'erne, at de populære Karolinebøger hitter med fede

retter som tunmousse, flødekartofler og indbagt mørbrad. I 90'erne fortsætter vi trenden med fibre og salater, samtidig med at en gourmetbølge begynder.

Vi googler os frem

Den gode kvalitet af maden og nogle af de gamle teknikker er for nylig vendt tilbage.

"Det gastronomiske niveau, vi er oppe på nu, ligner det, som den gode madmor i den selvforsynende husholdning havde mulighed for at komme op på," siger Bettina Buhl.

"Vi har genfundet os selv og relanceret det gode danske selvforsynende køkken. Rugbrødet er kommet tilbage, de gamle kornsorter

er taget op igen, det danske æble er blevet en fin ting, og vi har raffineret vores smørrebrød," forklarer Bettina Buhl.

Alligevel står vi ikke i køkkenet lige så længe som husmødrene i den gamle landhusholdning. Vi laver en simpel ret, der tager 30 minutter og tilføjer noget hjemmelavet.

"I dag, hvor vi er blevet fjerne fra grundteknikkerne, vælger vi vores kampe og laver måske vores egen marmelade, vores egne syltede agurker eller bager vores eget brød ved at google os frem til grundteknikkerne. Vi er ikke blevet selvforsynende og laver alt fra bunden, men vi skaber en række af vores egne unika produkter," siger hun. ■



Mørbradgryde. Frugtsalat med råcreme (abemad).

Gryderetter og supper tilsat ærter og kødboller fra frost eller tomat og champignon fra dåse var populære.

Lørdagskylling og flødekartofler. Bananasplit.

I 80'erne udgives fire Karoline-bøger, der blandt andet byder på tunmousse og flødekartofler.

1950'erne

1960'erne

1970'erne

1980'erne

1990'erne

Frikadeller med kartofler og stuvet grønløgskål. Vanillebudding lavet på pulver.

1950'erne var farsretternes årti. Stuvninger var populære under krigen og i efterkrigstiden.

Millionbøf med kartoffelmos. Kiksekage.

Vi blev inspireret af det italienske køkken, og spaghetti bolognese blev på dansk til millionbøf.



Laksepaté og lasagne.

I 1990'erne starter en gourmetbølge, som kulminerede i 00'erne med ny nordisk mad og restaurant Noma.

Kilder: Historien om danskernes mad i 15.000 år, Dyrtdiskogebogen, Kogebogen 'Moderne mormormad'.

KONKURRENCE:

Kogekunst



Vil du vide noget om madkulturen i Danmark, kan du med fordel fordybe dig i historikeren Else-Marie Boyhus' værk "Historisk Kogebog – kogekunst i Danmark 1616-1910". I bogen tager hun afsæt i alle tidligere kogebøger fra Anna Weckers kogebog i 1616 og frem til det seneste og 40. oplag af Madam Mangors kogebog fra 1910.

Bogen er mere end kogekunst. Du lærer også om samfundet gennem tilberedningen af maden. Så værket bliver en slags måltidets danmarkshistorie krydret med datidens madopskrifter.

Har du lyst til at læse mere, kan du deltage i en konkurrence om en af de tre bøger, som Skalks forlag, Wormianum, donerer til

Ældre Sagens læsere. Gå ind på hjemmesiden aeldresagen.dk/konkurrence og skriv dit navn og adresse. Eller send os et postkort med navn og adresse, så vi har det i hænde senest 18. februar til: Ældre Sagen, Snorresgade 17-19, 2300 København S. Mærk kortet "Måltid".

Vinderne får direkte besked.