

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

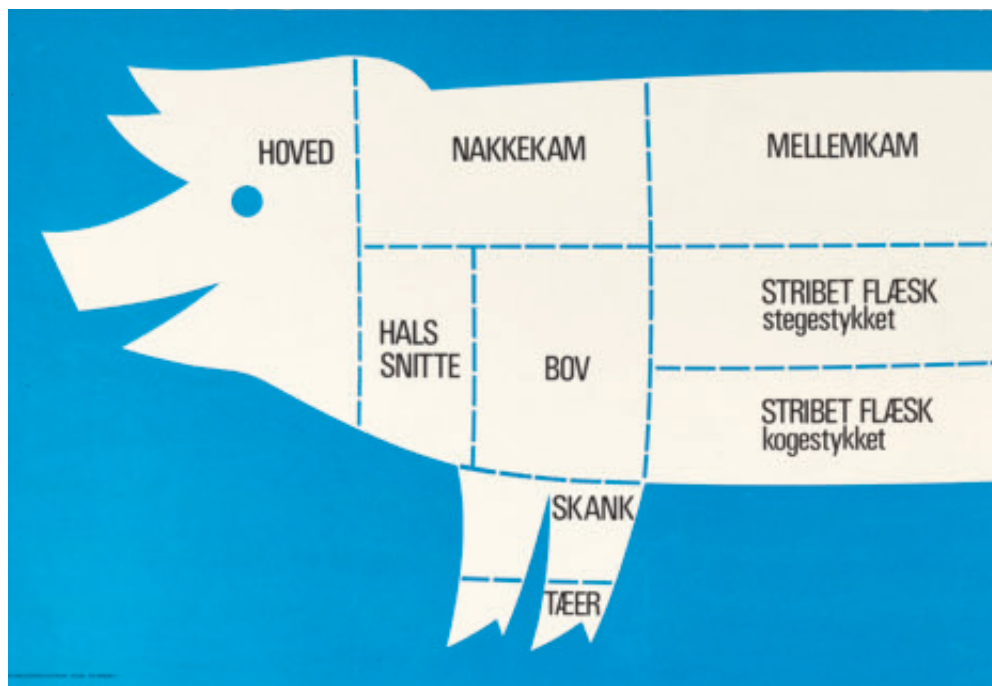
og individuelle problemstillinger, der rakte langt ud over køkkenets gryder, pletter og pander.

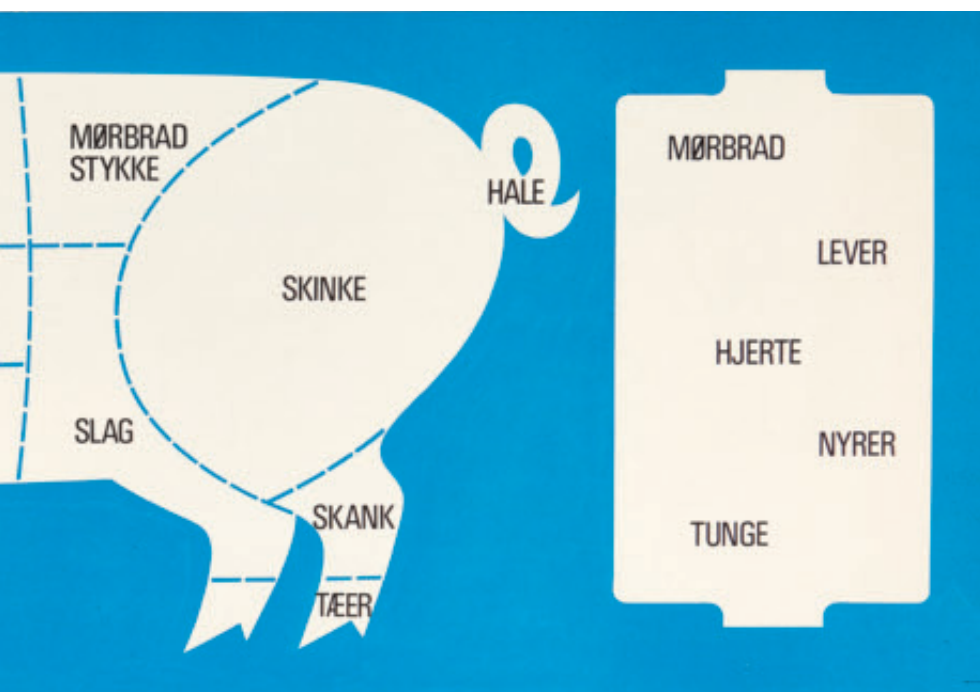
Vores forestillinger om god mad er resultatet af en historisk udvikling, der har sine dybeste rødder i de klimatiske betingelser, som har sat rammen for livet i størstedelen af de mere end 100.000 år, hvor Danmark har været beboet af mennesker. Siden midten af 1800-tallet har menneskeskabte teknologiske, 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 grødretter 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-

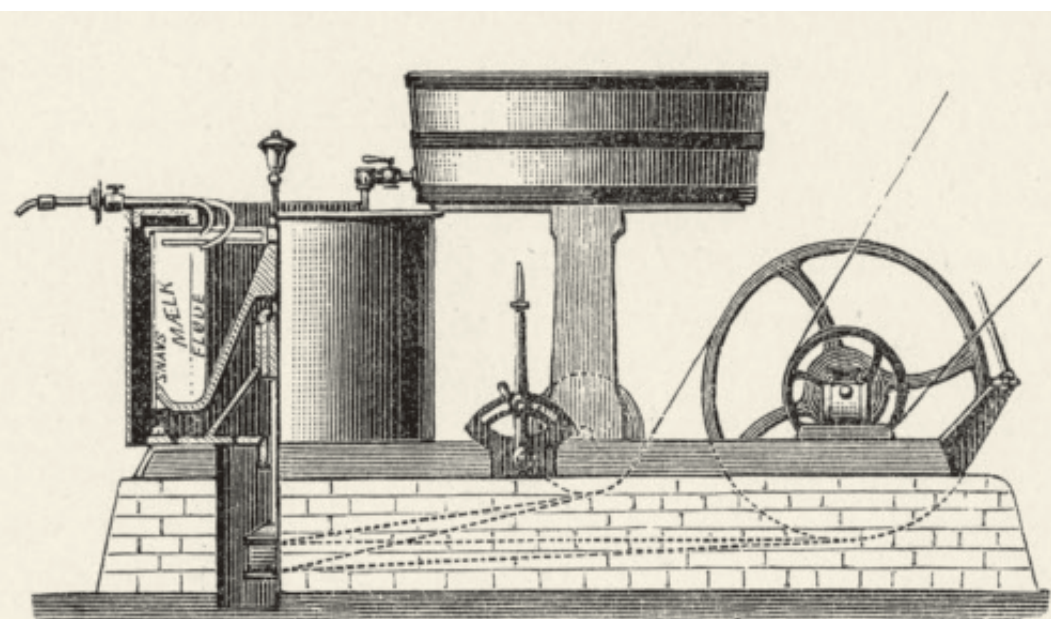
kilde Maskinfabrik, og opfindelsen fik tilnavnet Maglekildecentrifugen.

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 jungere 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