

Forord

Bol og by har i mange artikler beskæftiget sig med produktionen af fødevarer i forskellige epoker ud fra angrebsvinkler som: hvad blev der produceret, hvor meget blev der produceret, hvordan og til hvem? Men der er i meget ringe omfang blevet skrevet om, hvordan de mange fødevarer blev brugt, tillavet og serveret, og hvilken social og kulturel sammenhæng de indgik i. Forskningen på dette område har indtil nu være meget sparsom i Danmark, og det er næsten som at opdyrke jomfrueligt land.

Man kan undre sig over den manglende interesse, da ernæring og madkultur ellers er meget hotte emner i dagens samfundsdebat. Overflods-samfundet har gjort det aktuelt, så det ikke længere gælder kampen for det daglige brød, men kampen om forbrugerne. Den ene »skole« efter den anden udråber i medierne deres budskaber om farligheden af denne eller hin spise. Kun sjældent er der tale om undersøgelser baseret på et videnskabeligt grundlag.

Madkulturen har ændret sig enormt, bare inden for de seneste 30-40 år, altså i vores egen erindrings-tid. Hvem kan ikke huske, at man fik varm mad midt på dagen og altid to

retter, oftest med grød som formad. Vin var yderst sjældent forekommende, og gæster inviterede man til aftenkaffe.

Viden om tidligere tiders fremstilling af mad tier kilderne stort set med. Det er tankevækkende, når man tænker på de tusinder og atter tusinder af timer kokke og husmødre har tilbragt med tillavning af maden. Vi må i vidt omfang ty til de store husholdninger, husholdningsregnskaber, kogebøger m.m.

Else-Marie Boyhus har i sin artikel taget udgangspunkt netop i de ældste kogebøger. Hvad står der i opskrifterne, hvilke råvarer har man brugt? Artiklen fører os fra renæssancens avancerede krydderier og sovsekøkken til det mere prosaiske rugbrødsbageri og brygning. Selvfølgelig er de ældste kogebøger blevet brugt af samfundets øverste klasser, og vi må vente til 1800-tallet inden den borgerlige mad kommer i kogebøgerne, men mange af datidens retter har overlevet i en eller anden form frem til i dag.

Grith Lerche tager udgangspunkt i de kilder, der findes fra de store husholdninger, hvor man bespiste mange mennesker alt efter deres rang og

stand. Kosten var en vigtig del af lønnen og de mange mennesker blev be-spist efter ganske bestemte ritualer. Talemåden om »resterne fra de riges bord« er velvalgt, når vi hører om hvordan maden fra enkedronning Sofies hof på Nykøbing Slot bæres rundt mange gange i et sindrigt system, som har krævet stor tilrettelæggelse.

Vi har også ønsket et nordisk perspektiv, og selv om Island engang var en del af det danske rige, ved de fleste af os ikke meget om madvaner og fremstilling af måltider i Island. Halgerdur Gislasdottir har skrevet om de forskellige kød-, fiske- og brødreter på Island.

Hvilken mad er tabu og hvorfor? Er det naturligt at gå på jagt? Det er nogle af de spørgsmål, som Niels Kayser Nielsen kommer ind på i sin artikel om mad, jagt og tabu i Norden. I disse år diskuteres det meget, hvorfor muslimerne ikke spiser svi-

nekød, men hvorfor spiser vi ikke ræv eller kæledyr? Jagten afspejler menneskets forhold til naturen, trangen til at underkaste den, at blive opslugt af den, men også at vise, at mennesket har magten.

Vi slutter nummeret med noget mere fredeligt, for hvad er mere dansk end smørrebrød. Siger man smørrebrød siger man også Oskar Davidsen, der hævdede det danske smørrebrød op til international berømmelse. Bi Skårup bidrager med denne lille prik over i'et til det store gastronomiske alfabet.

Vi håber med dette nummer af Bol og By at være med til at sætte fokus på hidtil oversete forskningsemner inden for madlavning, bearbejdning, servering mm. Velbekomme og god fornøjelse.

Adam Schacke
Peter Korsgaard
Ellen Christensen-Dalsgaard