

# Ved frokosten i København

*Bi Skaarup, Københavns Bymuseum*

*Nu har jeg det godt.*

*Der står fire blomstrende Stykker Smørrebrød foran mig.*

*Først spiser jeg et med Æg og Sild –*

*O Anelsen om Svoulbrinte og om Jodlugt fra Havets  
Tangskove!*

*Derpaa sætter jeg Tand i et ungt og skært Stykke med  
Steg,*

*Og her fordyber det Smagen at jeg tier.*

*Rullepølsens Bouquet af Faar og af oliedryppende  
Maskiner, Væverier, udvider mit Velbefindende.*

*Osten knytter Stemningen af Forraadnelse og rygende  
Elskov sammen i mit Hjerte.*

(Johannes V. Jensen 1906)

Ingen dansk forfatter har vel som Johannes V. Jensen udtrykt den udsøgte nydelse af det danske smørrebrød ved en frokost på en københavnsk restaurant i denne strofe fra hans digt »Ved Frokosten«. Tiden er lige efter århundredeskiftet. De københavnske beværtninger, kafeer og restauranter stortrives. Menukort fra tiden afslører et overdådigt udvalg af fornemme franske retter og udsøgte vine. I løbet af de sidste årtier af 1800-årene var der sket en professio-

naliserings af de københavnske restaurationskøkkener, og man så helst at køkkenchefen var fransk eller i det mindste uddannet i Frankrig.

Før denne tid bar serveringen på Hovedstadens restauranter præg af afspisning. Et typisk menukort fra 1863 afslører en klar mangel på kreativitet i køkkenet. Blandt de ti retter nævnes: »Kold Frokost eller Aftensmad af Skinke, Ox-, Kalve- eller Lammesteg med Brød, Salt, Sennop, Smør etc. For én Person, En Portion

Bi Skaarup, cand.phil. i middelalderarkæologi, museumsinspektør på Københavns Bymuseum. Har skrevet speciale om middelalderlige køkkener og har siden ved siden af sit arbejde som arkæolog i København beskæftiget sig med mad i middelalderen og dansk madkultur generelt.

# Tart

fe 6

*Præcis Hans Breium i Niess Bæne* for April Dvartal 1863

	Sedler og Teg.				Sedler og Teg.		
	§	mk	β		§	mk	β
<b>Spisevarer.</b>							
Kold Frokost eller Aftensmad af Stikke, Dre-, Kalve- eller Lammesteg med Brød, Salt, Sennop Smør etc. for een Person . . . . .	2			En Portion Chocolade, i det mindste 3 Kopper . . . . .	2	8	
En Portion Smørrebrød af 3 Stykker Rug- eller Suurbrod med Kjød eller Ost . . . . .	12			En dito Kaffe, ligeledes . . . . .	1	8	
En Kryddertvebak med Ost . . . . .	3			En Spøskum Kaffe . . . . .	8		
Et flettet Rundbrød med Smør og almindelig Ost . . . . .	4			En Portion fin Thee paa Raffine med Sukker og Fløde af 4 Kopper . . . . .	1	8	
En Ret almindelig god tilstrækkelig Middagsmad, med Tilbehør af Brød, Salt, Sennop etc. paa Bærelset . . . . .	2	8		En Portion Tvebakker eller Kringsler hertil . . . . .	4		
Toende Retter . . . . .	3	8		En Spøskum Theeband . . . . .	6		
Trende Retter . . . . .	4	8		<b>Logis og Natteleie.</b>			
Fire Retter . . . . .	1			For en Stue eller Sal og Sovelammer med Seng, Bys, fra 6 til 24 Timer uden Varme . . . . .	3		
Middagsmad ved Værtens eget Bord, een Ret . . . . .	2			Samme med Varme . . . . .	4		
Dg i Forhold dertil for de Flere . . . . .	1			For et Bærelse med Seng for en enkelt Person med Varme . . . . .	3		
Middagsmad for Kubst eller Tjener . . . . .	1			Dito uden Varme . . . . .	2		
<b>Driftevarer.</b>				Dito for 2 Personer med Varme . . . . .	3	8	
En Kasse god Røddiin . . . . .	4			Dito uden Varme . . . . .	3		
En dito dito Gammelviin . . . . .	3	8		Natteleie for simple Folk a Person . . . . .	8		
En Balle Punsch a 4 Potter . . . . .	2			<b>Hestefoder og Staldrum.</b>			
Et Glas Punsch, indeholdende en Pagel . . . . .	1			En Stjeppe Havre . . . . .	3	4	
En Kasse Wiinkandel af gl. Wiin . . . . .	5			En dito Høllelse . . . . .	6		
En dito af afbrændt Røddiin . . . . .	5			Et Lidspund Høe . . . . .	1	8	
En dito Høgeol . . . . .	1	4		Stroelse til en Hest, ½ Lidspund . . . . .	6		
En Sopten Rom . . . . .	5			1 dito . . . . .	12		
En dito Cognac . . . . .	6			4 Pund . . . . .	3		
En Sopten fransk Brandedviin . . . . .	6			En Stofte . . . . .	2		
En dito Kommenagavbit . . . . .	4			Staldrum for en Hest i 24 Timer . . . . .	6		
En dito bitter Brandedviin . . . . .	4			For Vogn og 2 Heste i samme Tid . . . . .	1		
En dito dansk Brandedviin . . . . .	2			For Vognstuur til en Vogn . . . . .	8		
En Høgesopten . . . . .	12						
En Kasse dobbelt M . . . . .	1						
En dito daglig M . . . . .	6						
Et Glas M . . . . .	2						

*Ud og Hans Jægersborgvej p. 16 April 1863.*  
*Skulmann*

Smørrebrød af 3 Stykker Rug- eller Suurbrød med Kjød eller Ost ...« Det fornemmes klart, at den der stod i køkkenet her var en – sikkert – proper madmor, der sørgede for, at gæsterne blev mætte. Men der var ikke tale om det højere gastronomiske skoleridt.

Med ansættelsen af professionelle franske eller fransk-uddannede køkkenchefer udskilte der sig en række etableringer, som ved sine udbud hævdede sig over den almindelige restaurant. Men den øvrige del af branchen gik dog ikke i stå. I de sidste årtier af 1800-årene blev det stadig mere almindeligt, at folk, der arbejdede, afstod fra at gå hjem for at holde middagspause, som det ellers havde været skik. Det betød at madpakken, det medbragte kolde måltid, blev mere og mere almindelig. Det er på samme tid, at rugbrødet fik den mere madpakkevenlige, firkantede facon. Man ventede derefter med at spise dagens varme måltid til man kom hjem om aftenen.

Mange københavnske kroer og restauranter havde levet højt på at servere et varmt måltid mad midt på dagen for dem, der ikke kunne nå

hjem. Med de nye skikke måtte der findes et attraktivt alternativ til madpakken for dem, der følte sig hævet over at medbringe deres egen mad, og som ikke ønskede at spise varm mad midt på dagen.

## Smørrebrødet bliver fint

Smør og brød eller senere smørrebrød havde været kendt i Danmark i hvert fald siden Middelalderen, hvor smør og brød hørte til på ethvert ordentligt dækket bord. I 1576 nævnes det første gang, som *panis butyratus* i en latinsk-dansk ordbog. Smørrebrød nævnes flere gange i de kommende århundreder, men det er ofte på en måde, så man må tro, at det drejer sig om det betegnelsen siger, nemlig smør og brød. Hvornår man begyndte at forsyne det med pålæg er usikkert. Men det sker formentlig i løbet af 1700-årene. Endnu i 1806 indtager svenskeren Odenrants i et værtshus lidt uden for Helsingør brød og smør med mælk til som måltid midt på dagen. I de københavnske kaffehuse og klubber serverede man fra årtierne op til 1800 og i tiden efter gerne smørrebrød enten

- ◀ *Fig. 1. Kort med priser fra Nim Kro i København fra april kvartal 1863. Her fremgår det under spisevarer, at der serveres koldfrokost eller aftensmad af skinke-, okse-, kalve- eller lammesteg med brød, salt, sennep og smør. Desuden kan man få en portion smørrebrød af 3 stykke rug- eller surbrød med kød eller ost. Først flere årtier senere begynder man at reklamere med de mange slags smørrebrød i de Københavnske etableringer.*

alene eller som et led i et større måltid, og her har det formodentligt været ledsaget af afskåret koldt kød eller ost.

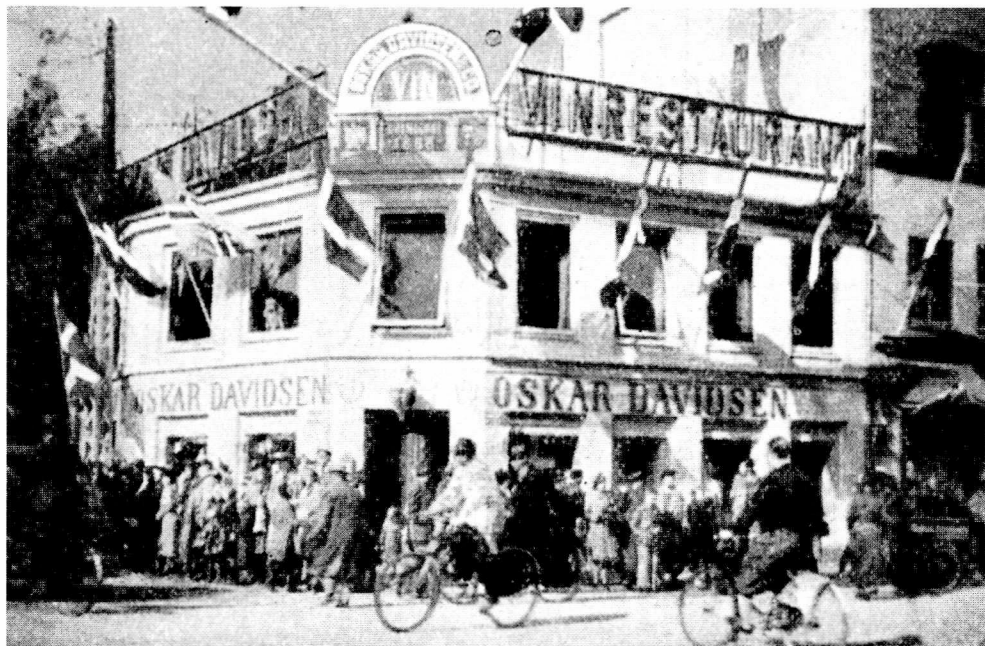
Ved midten af 1800-årene nød smørrebrød ikke nogen særlig agtelse. Det blev knapt regnet for en ret. Det var noget man brugte til at stille sin sult med. Men driftige indehavere af vinstuer i København så i smørrebrødet en mulighed for at levere et kvalificeret alternativ til såvel madpakken som de frokostretter, der kunne serveres på de fine restauranter i byen.

Man genopfandt derfor smørrebrødet. Ved at servere et stykke velsmurt brød med godt frisklavet pålæg og en pynt, der kunne konkurrere med den, de fine franske kokke leverede på de dyre retter på de fornemme restauranter, fik man et attraktivt tilbud til selv det kræsne københavnske publikum. Vi ved ikke hvem, der startede med denne nye mode inden for restaurationsmad. Men en af foregangsmændene var uden tvivl Oscar Davidsen, der i 1888 havde åbnet to vin- og billiardsaloner. I 1908 flytter han med fru Petrea til Åboulevard 43, hvor de fortsatte med vin og billiard, men nu også serverede småretter, bl.a. det smørrebrød, der i løbet af 1880'erne havde udviklet sig fra flade madder til raffinerede højtbelagte stykker, der serveredes med velskænket øl og gerne en snaps til.

Andre steder kom hurtigt til og i løbet af de kommende årtier udvikledes udbudet til imponerende format.

En smørrebrødsseddel fra Oscar Davidsen fra 1933 opregner 188 forskellige stykker! Og den blev længere endnu. Det pålæg man valgte til smørrebrødet var ofte inspireret af de retter, man før havde serveret varme til middagen. F.eks. andesteg med agurkesalat, friskstegt flæsksteg med rødbeder, stegt fiskefilet med diverse garniture og ristet torskerogn med remouladesovs. Det traditionelle pålæg fik en revanche ved nu at serveres hjemmelavet af de bedste råvarer og gjort mere appetitligt ved den pynt, smørrebrødsstykkerne udstyredes med. Den flade ostemad blev nu til et stykke gammelost med sky og løgringe dryppet let med rom ved serveringen. Traditionen tro kunne man selv vælge om det skulle serveres på rugbrød, franskbrød, surbrød og endda fra 30'erne knækbrød. Man gjorde et ihærdigt forsøg på at konkurrere med de finere restauranter ved at tilbyde fint pålæg som russisk kaviar, østers og friskkogt hummer, men kærnen i det københavnske smørrebrødskøkken var og er stadig inspirationen fra de traditionelle danske retter fra 1880'erne: marineret sild, fiskefrikadelle med remoulade, afskåret steg med surt, leverpostej, sprængt oksebryst med friskrevet peberrod, frikadelle med agurkesalat, mørbradbøf med bløde løg og som allerede nævnt gammel ost, fedt og sky.

På denne måde indgik de danske flade madder ægteskab med de mest



*Fig. 2. Da Oscar Davidsen flyttede ud på Åboulevarden i 1908 udvidede han sit repertoire fra vin og øl til også at indeholde småretter bl.a. det så populære smørrebrød. På billedet en af de efterhånden mange restauranter, han åbnede i de kommende år. Billedet er fra 1937, hvor han havde 7 etablissementer.*

traditionelle borgerlige retter og blev derved hævet op til at blive det nok største og væsentligste bidrag dansk gastronomi nogensinde har ydet restaurationsbranchen. Det lever endnu i bedste velgående på de københavnske

frokostrestauranter. En af de førende er Oscar Davidsens barnebarn, Ida Davidsen, som fører traditionen videre med en smørrebrødsseddel, der er endnu længere og mere ambitiøs end farfaderens nåede at blive.