

Huguenotter og kartoffeltyskere

Træk af kartofflens kulturhistorie

Niels Kayser Nielsen

Fortid og Nutid december 2000, s. 271-287

I artiklen undersøges kartofflens vej fra Sydamerika til Danmark og dens videre spredning i Danmark set i et kulturhistorisk perspektiv. Der fokuseres på de faktorer, der henholdsvis bremsede og begunstigede dens udbredelse. Det vises, at det næppe er kartoffeltyskerne, men huguenotterne i Fredericia og senere de rationalistiske præster samt omlægninger af spisevanerne, der sørgede for, at kartofflen i løbet af 1800-tallet gradvis blev folkeejede.

Niels Kayser Nielsen, f. 1949, cand.mag. og ph.d., lektor ved Historisk Institut, Aarhus Universitet i dansk social- og kulturhistorie 1850-2000. Arbejder med madens kulturhistorie, nordisk nationalisme og idrættshistorie samt foreningsliv og folkelige bevægelser.

Der klæber en vis trivialitet og banalitet til kartofflen. Særlig raffineret er den aldrig blevet regnet for at være. Hverken nu eller før. Til trods for, at den igennem generationer er indgået som bestanddel i stort set hvert eneste varme måltid mad, inden ris eller spaghetti blev hvermandskost. Den er da også med rette blevet omtalt som den vigtigste grøntsag i det nord- og vesteuropæiske køkken gennem de sidste hundrede år.¹

Det er historien om den simple og ringeagtede kartoffel, som trods sit tvivlsomme ry alligevel blev en madmæssig sejrherre, der her skal fortælles. Nærmere bestemt skal der fokuseres på, hvornår og hvordan kartofflen kom til Danmark, hvem der introducerede den, og hvem der sørgede for dens udbredelse, så den gradvis blev populær – og en »heldig« kartoffel. Det er tesen i artiklen, at nok spiller de såkaldte kartoffeltyskere her en væsentlig rolle, men at de ikke kom først, og at det i virkeligheden er i Fredericia – hos de franske huguenotter – vi finder udgangspunktet. Men først til den store verden.

Fra Amerika til Europa

Det er mildest talt ikke klart, hvorledes og under hvilke omstændigheder kartofflen kom til Europa. Ejheller hersker der enighed om, hvornår det skete. De forskellige fremstillinger er gennemgående uenige, og kildematerialet er højst usikkert.

Så meget synes der dog enighed om: at det var de spanske conquistadorer, der først fandt kartofflen på deres erobringstogter i Sydamerika, nærmere bestemt i Andesbjergene, hvor den af indianerne blev dyrket i kystområderne som supplement til majs, der ellers var grundnæringen og en af hjørnestenene i Inka-riget,² men som ikke ville vokse i 3500 meters højde. Mere specifikt skal det have været Pizarros folk, der som de første europæere fik øje på kartofflen ved Quito i Ecuador kort efter 1530. Visse fremstillinger nævner året 1539.³ En af Pizarros mænd, Pedro de Cieza de Leon, skrev om den i sin *Perus Krønike*, der udkom i 1553. Dette er – indtil videre – det ældste europæiske kildebelæg og dermed primærkilde til kartofflens europæiske historie.

Men hvorledes kom kartofflen så til Europa? Det er der ingen, der ved med sikkerhed. En overleveret, men noget usikker beretning, fortæller, at den blev dyrket af munkene i Hospital de la Sangre i Sevilla.⁴ Det tidligste årstal, hvor man taler om kartofflen i Europa, synes at være 1539, men først fra 1573 er der dokumentariske vidnesbyrd for Spaniens vedkommende. Det skal imidlertid atter betones, at de forskellige fremstillinger alle er usikre, og at der er stor indbyrdes variation. Sagen synes ikke at kunne afgøres med sikkerhed. Men når Waverley Root (i dansk oversættelse) angiver, at der for Spaniens vedkommende først er dokumentarisk vidnesbyrd fra 1753, må det bero på en slagfejl: man har simpelthen taget fejl af 1573 og 1753.

Til gengæld ved vi, at spanierne ikke var de eneste, der interesserede sig for den nye plante. Også englænderne var tidligt inde i billedet. Den ældste engelske kilde hertil er Samuel Purchas *Pilgrimages*, der udkom i 1625. Heri omtales slavehandleren John Hawkins, der på sin vej hjem fra Peru skal have medbragt kartofler i sin skibsproviant. Allerede i 1597 skal kartofflen være dyrket af den engelske læge John Gerard, der havde en botanisk have i London. En hårdnakket myte hævder endvidere, at Walter Raleigh på sit gods i Irland dyrkede kartofler så tidligt som i 1586, men der er formodentlig tale om en forveksling med den tropiske plante: bataten, der også er spiselig. Så meget synes imidlertid at ligge fast, at kartofflen i 1663 af Royal Society i England blev anbefalet som sikkerhedsforanstaltning mod hungersnød,⁵ og at kartofflen var blevet almindelig i Storbritannien i slutningen af 1600-årene – omend dens funktion som afhjælper af hungersnød fra starten havde skaffet den et noget blakket ry.

I Spanien blev det kolde og regnful-

de Galicien kerneområdet for kartoffeldyrkning, og herfra menes kartofflen at have spredt sig til Genova, således at italienerne blev de næste på kontinentet, der spiste kartofler. En af udgaverne af denne diffusionshistorie fortæller, at kartofflen blev bragt til Italien af barfodede karmelittermunke.⁶ Hvor om alting er, synes kartofflen heller ikke i Italien at have haft det bedste ry fra starten. Det krævede overtalelse og agitation fra magthavernes og agronomernes side, og her som flere steder blev kartofflen i første omgang anset for at være dyrefoder. Først i løbet af 1800-tallet synes kartofflen at indgå i italienske kogebøger. Årsagen er formodentlig, at Italien har så mange andre grøntsager, som smager af mere end den smagsneutrale kartoffel.

Til gengæld er det fra Italien, kartofflen har fået sit danske navn. En af dens betegnelser i Italien var nemlig *tartuffolo*, dvs. en hvid trøffel. Medens den på fransk blev kaldt *pomme de terre*, dvs. jordæble. På engelsk valgte man at kalde den *potato*. Dette navn refererer til den indianske betegnelse *batata* for den søde kartoffel, der i grunden slet ikke er en kartoffel. Denne betegnelse blev også gængs i de andre nordiske lande, hvor det dog skal tilføjes, at man i visse svenske dialekter, fx i Skåne og i Österbotten i Finland kalder kartoflerne *pära*, dvs. følger den franske tradition med frugtsammenligning. Det samme gør sig gældende på finsk, hvor kartofler hedder *peruna*. – Men på dansk har vi altså fulgt den kontinentaleuropæiske navngivning. Selve betegnelsen vidner da om, hvorfra kartofflen er kommet til Danmark.

Kneb det nemlig med gennemslagskraften i Italien, hvor majsens gav den hård konkurrence, fik kartofflen langsomt større betydning nord for Alperne. Hvorledes den spredte sig nordpå ligger dog også her hen i det dunkle, men givet er det at den her kunne imø-

dekomme et helt anderledes fødevarebehov end i det frugtbare Syden – og at de sandede jorder rundt om i den tyske kulturkreds var et bedre dyrkningsgrundlag. Så meget synes sikkert, at kartofflen gradvis blev mere udbredt i 1600-tallet, og i løbet af 1700-tallet efterhånden folkeeje på Kontinentet. Det forekommer troligt, at spredningen er sket ad flere veje; dels nordpå over Alperne, dels søværts, hvor de driftige nederlændere med deres internationale skibsfart kommer ind i billedet allerede i 1500-tallet. Den spanske kolonialvarebørs i Antwerpen kan tænkes at have været forum for kendskabet til den nye, eksotiske kartoffel, hvorfra kendskabet via Amsterdams centrale position for samhandelen i Nordvesteuropa så er nået videre ud. I hvert fald menes de i Nederlandene herskende spaniere at have akklimatiseret kartofflen her så tidligt som i 1588.

Men én ting er handels- og fyrstehuse og udbredelse fra oven. Noget andet er spredning fra neden. Her må man tage i betragtning, at størstedelen af 1600-tallet i Europa var kendetegnet af ufred og krige med permanente ødelæggelser af fødevareproduktionen: i England var det under Cromwell-krigene et yndet forehavende at svække fjenden ved at ødelægge hans kornmarker, og på Kontinentet var der under 30 års-krigen adskillige steder tale om hungersnød, og det er her kartofflen byder sig til. Den har nemlig den gode egenskab, at den vokser under jorden. Dvs. at hærgende tropper, der træder ned for føde, har meget vanskeligere ved at få ram på kartofflen end på kornet. Og det ludfattige, krigshærgede Mitteleuropa, hvor der kunne gå kilometer imellem, at man så et levende menneske, for ikke at tale om et levende gårdbrug, har haft hårdt brug for kartofflen. Det forlyder da også, at de spanske soldater, der dukkede op i dette mareridt, i fx Westfalen og Sachsen,

med deres kartofler, blev modtaget med kyshånd og tak for livet.⁷

I tilslutning hertil, er det da også anført som en teori – som vi ikke har kildebelæg for, men som virker sandsynlig – at det ældste danske kendskab til kartofflen netop daterer sig tilbage til krigene i Europa, omend man taler om krigene i begyndelsen af 1700-tallet. En tysk encyklopædi fra 1785 fortæller, at danske soldater her traf på kartofflen,⁸ men endnu en gang er kildegrundlaget mangelfuldt. Landsknægte efterlader ikke mange skriftlige dokumenter, og da slet ikke på dette tidspunkt.

Fra oven – og fra neden

Derimod er vi mere på sikker grund med hensyn til udviklingen fra oven. Her tænkes nærmere bestemt på magthavernes indflydelse på kartoffelavlens. Der er almindelig enighed om, at både Frederik den 1. af Preussen (1713-40) og hans søn Frederik den Store (1740-86) anbefalede dyrkning af kartofflen som et nyttigt næringsmiddel. Der var brug for den. Kartofflen var ikke længere en eksotisk plante, som blev dyrket i botaniske haver. Ikke kun sultne landsknægte, men også fyrster fattede nu interesse for den. Frederik den Store anbefalede – ifølge sin egen opfattelse af at have et kontraktligt dobbeltforhold som dels folkets første repræsentant, dels folkets opdrager – at der til benefice for den brede befolkning i hver kommune skulle dyrkes et areal med kartofler. Et par bønder fra hver landsby blev beordret til at give møde de steder, hvor man dyrkede kartofler, for at de kunne lære at spise dem. Dvs. oplyst enevælde via *learning by eating*. Nogen større succes blev dette initiativ *von oben* dog ikke. Beskæmmet måtte én af Frederik den Stores embedsmænd meddele ham, at befolkning-

gen ikke avlede kartofler i den udstrækning, man formodede. Dengang som nu var det svært at dirigere folks spisevaner, hvis ikke der var en motivation.

Men udsigtsløs var forehavendet dog ikke – når blot *von oben* og behovet nedefra mødtes. Det skete under henholdsvis Syvårskrigen 1756-63 og hungersnøden 1770-72, hvor ikke mindst sidstnævnte medførte en godkendelse af den ellers så uglesete kartoffel.⁹ Misvæksten i begyndelsen af 1770'erne fik folk til at ændre opfattelse. Den tidligere så foragtede »svineføde« blev nu lovprist som redningsplanke, hvis alt andet svigtede. I Lorraine var kartofflen blevet latterliggjort i 1760. I 1787 blev den hilst velkommen som sund og nyttig.

For Frankrigs vedkommende hedder det sig, at kartofflens udbredelse skyldes hær-apotekeren Parmentiers, der var fange i Westfalen under Den preussiske Syvårskrig og her gjorde den opdagelse, at kartofflen var et fortræffeligt næringsmiddel. Den hyppigt omtalte myte om Parmentiers list: at kartofflen blev populær, fordi han fik Ludvig den 16. og Marie Antoinette til at iføre sig kartoffelblade som hovedpynt, holder dog næppe stik.¹⁰ Snarere bør vi finde en mere jordbunden: at det var misvæksten 1785, der skærpede interessen. Når vi har med kartofler – og fødevarer i det hele taget – at gøre er det normalt mere substantielle motiver, der spiller ind. Ikke desto mindre må man også tage i betragtning, at kartofflens legitimitet sandsynligvis har vundet betrageligt ved Parmentiers ambitiøse initiativer. Det er ofte i kombinationen af myndighedsinitiativ og folkeligt behov, at der sker ændringer i den generelle madkultur. Fx fremgår det af italienske studier i fødevarernes historie, at hungersnøden i Friuli 1816-17 medførte det som akademiske appeller ikke kunne tilvejebringe. Tilsvarende var det først efter

fødevarerikrisen 1812-13 i Nivernais, at kartofflen slog igennem dér.¹¹ Som altid er behovene stærkere end edikterne. Og for den folkelige kartoffels vedkommende er der ingen tvivl: ånden sidder – som Mikhail Bakhtin har gjort opmærksom på – i maven. Det ændrer ikke ved, at fødevarerne, herunder også kartofflen, skal promoveres.

Det kan man se i Frederik den Stores enevældigt oplyste Preussen. En italiensk skribent skriver i 1767 om den tyske landsbygd, at befolkningen her ernærer sig seks ud af årets måneder ved at spise kartofler – og at de lever godt.¹² Fyrstens oplyste enevældeformynderi kunne her mødes med det tarvelige behov for at spise en ernæringsrigtig kost, der skønt kedelig og énsidig dog holdt liv i folk. At omkostningerne så kunne være store er en anden sag. Det er blevet gjort gældende for Irlands vedkommende – det mest udprægede kartoffelområde i Europa i 1800-tallet – at man her i den énsidige satsning på kartofflen gjorde sig totalt afhængig af den i form af en farlig monokultur, samtidig med at kogekunsten forsvandt: det eneste den irske husmoder kunne klare var at koge kartofler. Det sidste er utvivlsomt en skrøne; det første et faktum: hungersnøden i Irland i 1840'erne var ikke mindst forårsaget af, at man ikke havde noget andet at falde tilbage på, når kartofflen blev ramt af pest. Det blev den i både 1845, 1846, 1848 og 1851 med det resultat, at ca. 1 mill. irere udvandrede, og ca. 1,5 mill. mennesker døde.

Folkelig mistillid

Det tog ca. 300 år, før kartofflen slog endeligt igennem, og der skulle sult og hungersnød til, før den brede befolkning tog den til sig. Årsagen hertil skal formodentlig ikke kun findes i den første opfattelse af den som udmærket

dyrefoder, men også i den omstændighed, at folk gennemgående betragtede den som usund og ligefrem skadelig. Kartofflen blev beskyldt for alskens elendighed.

En hyppigt forekommende idé gik ud på, at kartofflen var giftig. En anden idé, at den kunne medføre spedalskhed. Disse to opfattelser er delvis beslægtede, og har formodentlig sin oprindelse i det faktum, at fortidens kartoffel faktisk kunne være giftig. Nemlig hvis dens indhold af giftstoffet solanin var for højt – og den dag i dag smider mange fortsat de grønne kartofler ud. Ganske vist medfører et højt solanin-indhold ikke døden, men det kan give sig udslag i udslæt på huden, og det er formodentlig her, man finder forvekslingen med spedalskhed. I hvert fald er det påfaldende, at frygten for sammenhæng mellem kartofler og spedalskhed findes overalt i Europa, fra Norge til Italien. I 1756 berettes det fra Sverige, at man ikke kunne få tjenestefolk til at spise kartofler, om så man gav dem penge for det.¹³

Fra Norge fortæller Christen Pram i 1805, at fattigfolk på Vestlandet ikke var meget for at dyrke kartofler, idet man mente, at de indeholdt en sådan frugtbarhedskraft, at kvinderne for ofte blev frugtsommelige. Denne teori støder man i øvrigt på så tidligt som i 1597 hos englænderen John Gerard, der imidlertid snarere skrev om bataren: at kartofflen kan anbefales til unge ægtefolk, da den styrker legemet og fremmer den sanselige lyst.¹⁴ Omvendt mente vendelboerne, at kartofflen kunne forårsage gift, medens man på Agersø tværtom gik med en kartoffel i lommen som beskyttelse mod giften.

Når det kommer til stykket, er forklaringen på modviljen mod kartofflen, måske snarere at finde i den omstændighed, at den ikke smager af ret meget – og at den for århundreder tilbage var af yderst ringe kvalitet. Kartofflen

bruges da også fortsat især som ledsager til anden føde. I sig selv kildrer den ikke ganen, hvor nyttig og næringsrig den end er som fyldstof.

Det synes derfor ikke at være en tilfældighed, at der overalt i Europa måtte et kraftigt agitationsarbejde til, før kartofflen kunne gå sin folkelige sejrsgang. I Italien måtte man ty til præsterne – bondens tillidsrepræsentant – for at overbevise den tøvende landbefolkning.¹⁵ I Norge var det således præsten P. Hertzberg, der i 1774 søgte at ramme en pæl gennem de mange myter om kartofflen. Hvis blot folk ville tænke sig om og bruge deres fornuft, ville de straks indse det tåbelige i amnestuesnakken om kartofflen, hævdede han. Og netop den rationalistiske reference til fornuften var det, som i sidste instans gjorde udslaget. Det kan vi se, når vi retter ind mod kartofflens historie her i landet.

Kartofflen i Danmark

Ligesom kartofflen kommer til Europa udefra, kommer den også udefra for Danmarks vedkommende. Anderledes kan det ikke være, når den ikke har groet her altid. Som på så mange andre områder er vi også her underlagt en globaliseringstendens. Men det kan så kan være et memento til vor tids overbevisning om, at det først er i vores generation vi bliver globale, at konstatere, at denne proces er foregået kontinuert gennem de sidste par hundrede år. Etnocentrisme i rum flankeres af etnocentrisme i tid: vi er mindre originale og epokegørende, end vi selv tror.

Men tilbage til kartofflens første tid i Danmark. Også her hersker der usikkerhed: hvem, hvor og hvorfor er også her centrale nøgleord. – Lad os begynde med en klassiker: I sit storværk om agerbrugets tilstand i Danmark omkr. 1810 skriver Gregers Begtrup, at »For

*tredive Aar siden spistes ikke Kartoffler i Kjøbstæderne eller paa Landet, nu nydes de af alle Stænder, og de begynde at dyrkes på Landet af Bønder og Husmænd, dog endnu i det mindre, og kun i Haugerne.*¹⁶

Dette er dog en sandhed med modifikation. Det er givetvis rigtigt, at vi skal frem til sidste fjerdedel af 1700-tallet, før kartofflen for alvor slår igennem herhjemme som en folkelig spise for mennesker, men kartofflen har dog et par steder i Jylland været dyrket systematisk tidligere i 1700-tallet. Dvs. tidligere end de tredive år tilbage i tiden, som Begtrup angiver. Det er denne tidlige kartoffelavl i Danmark, vi her skal koncentrere os om. Vi skal se på situationen i Fredericia og de derboende huguenotters mulige indflydelse på kartofflens udbredelse.

Kartofflen i Fredericia

Nærmere bestemt skal vi se nærmere på den reformerte koloni på 18-20 familier, som blev etableret 1719-20, da de måtte flygte fra religionskrigene i Frankrig. Disse huguenotter var blevet indkaldt fra deres tilflugtssted i Tyskland og blev af regeringen tildelt privilegier og værdifulde markjorder inden for byens volde. Det afstedkom den i Fredericia så kendte avlsbruger-praksis, hvor der i byens østlige del i området ved gaderne Dronningensgade, Kongensgade og Prinsensgade helt op til 1960'erne lå brug med stalde og lader inde i selve byen bag voldene, og hvor kreaturerne så blev trukket ad gaderne og ud på markerne uden for voldene.¹⁷

Begtrup selv omtaler, at huguenotterne indførte tobaksavl, kartoffelavl og et bedre jordbrug, og at deres »*Flittighed, Vindskibelighed og gode Tænkemaade har haft en gavnlig Indflydelse*«. ¹⁸ Han anfører ligeledes, at de fredericia-kartofler er »*berømte for deres Godhed*«, og at de eksporteres til Kø-

benhavn. På Begtrups tid, omkring 1800, synes kartoffelavlen at have bredt sig fra Fredericia til de nærmeste købstæder Vejle og Kolding, hvorfra der for sidstnævntes tilfælde synes at være tale om eksport til Norge. Om de reformerte i Fredericia hedder det endvidere, at »*de Fattige plante Tobak eller Kartoffler i de mere Formuendes Lodder, og have for deres Arbejde den halve Indtægt*«. ¹⁹

Vores største kender af Fredericias forhistorie Hugo Matthiessen anfører i sin bog *Fæstning og Fristed* en overlevering fra ca. 1800, at startskuddet skulle være gået i 1746: en vis Bottelet – indvandret fra Dauphiné – havde fra sin broder i Holland modtaget 11/2 skæppe kartofler, der så blev sat i jorden og snart kom til at udgøre en vigtig føde for de nøjsomme folk i Fredericia. Er der hold i denne overlevering, har huguenotterne altså ikke selv medbragt kartofler, da de ankom i 1720. Det ændrer dog ikke ved, at Fredericia er og bliver hjemstedet for den ældste kartoffeldyrkning i Danmark. Den ældste sikre kilde til dokumentation heraf er J.N. Wilses beskrivelse af Fredericia, som udkom 1767. Heri berettes det, at der er få steder i landet, hvor der så flittigt dyrkes kartofler som i Fredericia.²⁰ I 1797 udgav præsten ved den reformerte menighed Johan Markus Dalgas en ny beskrivelse af Fredericia.²¹ Heri anfører han, at kolonisterne har indført kartofflen til denne by, hvor et fad kartofler ofte udgør hele familiens måltid.²² Ikke desto mindre kunne tobaksavlen, trods konkurrence fra »de privilegerede tobaksjøder i København«, hævde sin rang som de reformertes hovednæringsgren i 1700-tallets anden halvdel.²³ Måske som følge af, at udbredelsen af kartoffelavl og tilhørende efterspørgsel gik ganske langsomt i det frugtbare Østjylland.

Går vi til andre egne af Østjylland på Begtrups tid, står det nemlig gan-



Det tog lang tid for kartofflen at blive dansk nationalklenodium. I mange år brugtes den udelukkende til kreaturfoder, men i løbet af 1800-tallet begyndte den at blive anvendt som menneskeføde. Det skyldtes uden tvivl at ældre tiders søbemad og »brøddisk« i løbet af 1800-tallet gradvis blev udskiftet med mad, kogt på komfur og serveret på tallerken. Maleri af L.A. Ring fra 1883 (Den Hirschsprungeske Samling).

ske skralt til. I det fede Bjerre Herred er der kun nogle enkelte, som har forsøgt sig med kartofler. Men her skal det samtidig nævnes, at netop der er jordens bonitet gennemgående for god til kartofler, som trives bedst i mere skarp jord.

Imidlertid skal det også anføres, at de reformertes menighed i Fredericia ikke var den eneste i landet på dette tidspunkt. Der var spredte trosfæller i andre enklaver i Jylland og på Fyn, hvoraf de tyske på Randbøl Hede og Alheden, som den reformerte Fredericiapræst stod i forbindelse med, især påkalder sig interesse i denne forbindelse. Det er nemlig blandt de såkaldte kartoffeltyskere, vi finder det andet hjemsted for den ældste kartoffelavl i Danmark.

Kartofflen på Alheden

I Hans de Hoffmans 20 sider store *Samtale angaaende Hedernes Dyrkning* resumerer forfatteren hedens kolonisationsarbejde ved følgende opgørelse fra 1780: Der er 22 landsbyer med 86 gårde og 440 sjæle, som blandt meget andet har avlet 389 tønner kartofler.²⁴ I modsætning til de franske reformerte i Fredericia, der først efterhånden annammede kartofflen, havde tyskerne – måske – kartofler med hjemmefra. Meningerne herom er delte. Således skriver Peter Henningsen i sin bog *Hedens Hemmeligheder* med rette herom, at det er »*uvist om dette er helt sandt*«. ²⁵ Imidlertid er det også vigtigt at holde sig for øje, hvad det er, der er delte meninger om. Vi må med andre ord skelne mellem to problemstillinger: 1) Om »kartoffel«tyskerne havde kartofler med hjemmefra eller ej? 2) Om det var dem, der lærte de danske bønder at dyrke kartofler – eller det var andre?

Om ingen af de to spørgsmål er forskningen enig. I den ene ende af

spektret står Hans Kyrre, der i sin bog *Kartoffelens Krønike* mener at kunne føre bevis for, at de tyskere, der ankom sønderfra i april 1759 havde kartofler med; og at de betalte for overnatningen på danske gårde på deres vej op gennem Jylland med kartofler, hvorefter de jyske bønder tog idéen til sig. Han anfører som eksempel de tyskere, der overnattede hos en Klaus Pedersen i Givskud sogn og gav ham 13 æbler som tak, hvorefter denne satte avl i gang og allerede året efter kunne forære en del af dem (»*Klaus' æbler*«) bort til sine slægtninge.²⁶ I den anden ende af spektret står Peter Riismøller, der i sin bog *Sultegrænsen* pure benægter, at man ville lære noget om landbrug af »*indslæbte, privilegerede tyskere! Den som skriver sligt, har aldrig kendt jyske bønder*«, skriver han.²⁷

I ingen af tilfældene kan der dog siges at være ført endelige beviser. Kyrre baserer sin opfattelse på sene andenhåndskilder, som har over hundrede år på bagen og anfører andetsteds i sin bog – med Evald Tang Kristensen som forlæg – at navnet »*Klaus' æbler*« snarere refererer til en tysker, som forærede 12 kartofler bort som tak for gæstfrihed. Belægget synes således mest af alt at være et vandresagn. Hvad angår kartoffeltyskerne er han i øvrigt ikke nær så omhyggelig i sin forskning, som når det gælder initiativerne i Fredericia. Og for den ellers så drevne Peter Riismøllers vedkommende – der om nogen kendte de jyske bønder – må man i ærlighedens navn sige, at han slet ikke fører beviser, udover sin argumentation *ex negativo*. – Altså er vi lige vidt; eller næsten:

Peter Henningsen påpeger nemlig, at det nok er tvivlsomt, om tyskerne har haft læggekartofler med sig, når nu de af praktiske årsager måtte begrænse deres rejsegods. Men på den anden side kan det ikke helt afvises, at de først ankomne, der rejste hjemmefra sensommeren 1759, har medbragt

kartofler. Imidlertid påpeger han også, at det er noget tvivlsomt, om kartoflerne har kunnet klare en vintertransport op gennem Europa.²⁸ De første der ankom i oktober 1759 fortalte, at de havde sat alting til på rejsen. Men de fortalte også, da de 24. oktober 1759 i Knudstrup kro møder regeringens »tillidsmænd« Hans de Hoffman og Andreas Diechmann, at de havde kendskab til kartoffelavl fra deres hjemegne, ved siden af at de dyrkede kål, tobak og bønner.²⁹

Helt afskrive Peter Riismøller kan vi imidlertid ikke. Ikke mindst fra Jeppe Aakjær, der med Landsarkivet i Viborg som bastion, har interesseret sig indgående for kartoffeltyskerne og hedekolonisationens første år, ved vi, at der var svære konflikter mellem kolonisateurerne og de jyske bønder. Skænderier og slagsmål, ja endog mord (omend blandt tyskerne indbyrdes) hører med i billedet af denne turbulente historie. Den ellers så nøgterne Meir Goldschmidt har i sin bog *En Hedereise i Viborgeggen* bidraget væsentligt – og ofte citeret – til guldalderbilledet af de farverige tyskere: »*De drog, 20 á 30 Stykker i Følge, til Viborg om Natten, holdt frokost ved Solopgang paa Stanghede, sloges med alle der udsatte sig for et Sammenstød, vare vilde Karle*«. ³⁰ At et sådant portræt er et led i 1800-tallets hederomantik er tydeligt nok, men den slags krøniker næres trods alt ofte af et vist kerneindhold, og der er næppe grund til at tro, at de midtjyske bønder har næret blide følelser for hverken tyskerne eller deres kartofler. Bønderne så på begge dele som vildskud. – Men hvor kom de så fra, kartoffeltyskerne?

Disse tyskere – nogle var jordbrugere, andre håndværkere og ikke så få aftakkeede soldater – kom på Frederik den 5.'s, eller rettere hans regerings initiativ til Jylland fra Rhin- og Mainegnene, især Pfalz, Darmstadt og Württemberg, i årene 1759-1761. Kongens

to hovedrådgivere overhofmarskal A.G. Moltke og udenrigsminister J.H.E. Bernstorff havde kontakt med den i Frankfurt am Main virkende J.F. Moritz, der som legationsråd gennem flere år sendte en række indberetninger til København om politiske og økonomiske emner. Fra egnene omkring Main og Rhinen, et af de traditionelt hårdest ramte krigsområder i Centraleuropa, var i årene forud udvandret i tusindvis af folk. Dels drog de til Sierra Morena i Sydspanien, dels drog de over Atlanten, hvor de med flid og dygtighed grundlagde staten Pennsylvaniaen.

Med Moltke som leder af kolonisationen og Moritz som mellemmand begyndte hvervekampagnen i maj 1759 med indrykkelse af en annonce i den lokale avis. Heri lovede Moritz guld og grønne skove, nærmere bestemt permanent tiendefrihed, skatte- og afgiftsfrihed i tyve år, ægtfrihed, rejsepenge samt foder og sædekorn de første år. Således tegnede alt lyst, da den første gruppe drog af sted sommeren 1759.³¹ Stor var derfor deres skuffelse, da de – efter ophold i Kolding og Fredericia – ved ankomsten til Midtjylland sidst i oktober samme år erfarede, hvilke øde egne af Danmark, de var blevet udset til at kolonialisere: de vidtstrakte heder i Randbøl og på Alheden indbød ikke til megen optimisme. Jordsmonnet var elendig; der manglede de frugtbare enge, som ellers i Midt- og Vestjylland fungerer som »agers moder«; der var hverken vand eller brønd, og tilmed hærgede sandflugten og flyvesandet. Ikke at undre på, at mismodet bredte sig. Det som jorden var bedst egnet til, efter at mor-laget var skrællet bort, var kartoffelavl. Det var denne afgrøde, der blev tyskernes redning, og som for eftertiden har givet dem navnet kartoffeltyskere. I 1839 skriver St. St. Blicher uskrømtet, at »*Uden Kartoflerne kunde Colonisterne ikke bestaa*«. ³² Men hvordan kom de i gang med kartoffelavl?

Inspiration fra Fredericia?

Til besvarelse af dette spørgsmål, må man holde sig for øje, at ovennævnte de Hoffmans værk ikke er den ældste beretning om kartoffeltyskerne på den jyske hede. Vi har andre tidligere, der alle stammer fra 1762. Det gælder en indberetning om koloniernes tilstand, beroende i Landsarkivet i Viborg, Ludvig Holbergs *Danmarks og Norges gejstlige og verdslige Staat* samt Fortalen til *Danmarks og Norges Oeconomiske Magazin*, bd. 6.³³ Heri omtales, at de har en have, hvor der allerede vokser bønner, ærter og kartofler. Altså kan vi indskrænke vores undersøgelsesperiode til tiden mellem 1759 og 1762. Det er tilsyneladende i disse år, kartoffelgennembruddet i Midtjylland sker. Men hvad sker der mere konkret?

Her er Valdemar Andersen den, der i sin bog *Den jyske hedekolonisation* med størst kildekritisk omhu har undersøgt sagsforholdene; skarpt forfulgt af Jeppe Aakjær.³⁴ Valdemar Andersen har bl.a. interesseret sig for Johan Gottfried Erichsen og skriver om ham, at »sandheden om kartoffelens introduktion på de jyske heder synes at placere den vidtspændende og alkunnende dr. Erichsen som initiativtageren«.³⁵ Og noget om snakken er der givetvis. Denne driftige herre blev i 1760 – ifølge Fortalen til *Danmarks og Norges Oekonomiske Magazin* bd. 6 – beordret til at gå de kongelige »kommissionærer« de Hoffman og Dieckmann til hånd ved – som det hedder – »de Jydske Koloniers Anlæggelse«, efter forinden at have været virksom ved opdykningsforsøg i Vildmosen. Valdemar Andersen påviser, at Erichsen allerede i april 1761 skriver til Rentekammeret om kartofler til kolonisterne. Herfra bliver der svaret, at når der ikke kan skaffes kartofler hverken i kongeriget eller Holsten, må man indkøbe fra Hamburg »for billigste betaling«. Den-

ne sending synes at være arriveret via Hjerting og puttet i jorden sidst i juni samme år – efter at man forinden har skaffet sig kyndig vejledning hos præsterne Lüders i Glücksborg og Thun i Hjortlund om kartoffelavl.³⁶

Denne korrespondence peger i to retninger: dels at tyskerne ikke har haft kartofler med hjemmefra; dels at man gerne ville dyrke kartofler på Alheden. Men hvem er »man«? Er det tyskerne selv, eller er det deres danske formyndere, der finder, at det ville være ønskværdigt, hvis disse tyske »forsøgskaniner« fik kartofler at arbejde med? At Erichsen går i brechen for tyskerne på dette område kan måske tyde på – som Peter Henningsen med faghistorikerens forsigtighed når frem til – som konklusion: at kartoffeltyskerne måske kan tillægges æren for kartoffelns introduktion på den jyske hede.³⁷

Men man kan med lige så stor ret hævde et dansk merkantilistisk synspunkt: at når tyskerne nu var kommet til den jyske Alhede, kunne man – med kommissærerne som mellemmand – lige så godt lade dem forsøge sig med kartoffelavl. Man kan i den forbindelse konstatere, at *Danmarks og Norges Oekonomiske Magazin* i disse år omkring 1760 formeligt vrimler med forslag til opdykning, afgrødeforsøg og forslag til forbedring af landbruget og den spæde industri, i bl.a. Fredericia. Men ikke kun på den tidlige industris område kommer Fredericia i fokus. Det gælder også på kartoffelområdet. Her havde man i Fredericia kyndige fagfolk at rådspørge. Og måske er det så alligevel ikke Erichsen og kartoffeltyskerne, der er primus motorer; og måske er Erichsen i virkeligheden kun stik-i-rend-dreng for kommissærerne?

Vi har nemlig en tredje mulighed: de reformerte huguenotters indflydelse også i forhold til kartoffeltyskerne. For både Alhede- og Randbøl-tyskernes vedkommende ligger det fast, at de før de-

res færd ud på hederne gjorde holdt i Fredericia. For manges vedkommende endda i længere tid, nemlig det meste af sommeren 1760, fra ca. 1. maj til medio august – og til ultimo oktober for norges vedkommende. For andre skete det allerede på et tidligere tidspunkt. Peter Helwig, som var blandt de første, der ankom til Danmark, opholdt sig i Fredericia fra oktober eller november 1759, indtil han i maj 1760 drog til Alheden.³⁸ Det forekommer helt usandsynligt, at han – og andre fra de ca. 100 familier der var indkvarterede i Fredericia – gennem en så lang periode ikke skulle have stiftet bekendtskab med huguenotterne og deres landbrug. Det gælder så meget desto mere som, at tyskerne helst holdt sig til deres trosfæller og i kolonierne ønskede at bo med folk af samme konfession.³⁹ – og hvad har da været naturligt end, at de reformerte blandt dem har opsøgt de reformerte i Fredericia? Så meget står i det mindste fast, at tyskerne i Frederiksnaade og Moltkenberg på Randbøl Hede allerede i 1761 avlede kartofler. Mon ikke de her har fået inspiration fra vennerne i Fredericia sommeren forinden? I hvert fald hedder det i Fortalen til *Danmarks og Norges Oekonomiske Magazin* bd. 6 (1762), at kancelliråd Diechmann fra Fredericia ultimo juli 1761 gæstede kolonisterne på Randbøl Hede og her, ifølge rapporten herom sammesteds, kunne glæde sig over følgende nye resultater: »1) Patater eller Jord-Æbler udi ønskeligste Vext, og fuldkommen saa gode, som ved Fredericia udi Plantagerne 2.) Alle Slags Roer, Rødder, Ræddiker, Ærter, Bønner, Salater, Herse og 3.) Bedste hvid og grøn Kaal«. ⁴⁰

Det er Fredericia, som er sammenligningsgrundlaget for Diechmann. Mon ikke han har haft sine gode grunde hertil? De kartofler han her ser i »*ønskeligste Vext*« kan ikke være dem, der ifølge Valdemar Andersen er put-

tet i jorden en måned tidligere, men må stamme andetsteds fra; mon ikke fra Fredericia? Det hedder i samme rapport ligeledes, at kolonisterne beder om at få opført en egen kirke på Randbøl Hede, da de finder det for langt at rejse til Fredericia for at komme til messe. Der har med andre ord været kontakt mellem Randbøl og Fredericia.

Nu er der imidlertid yderligere en misteltén at tage i ed. Det kunne nemlig tænkes, at huguenotterne i Fredericia slet ikke har villet give deres viden fra sig, og at dette er baggrunden for, at man kontakter pastor Lüders i Glücksborg for assistance. Dette er der dog ikke tegn på. I den ældste beskrivelse af Fredericia, J.N. Wilses *Fuldstændig Beskrivelse af Stapelstaden Fredericia* fra 1767 hedder det om kartoflerne: »*deres øvrige Brug og Nytte har kommet Bønderne i Nabolauguet at plante dem ogsaa*«. ⁴¹ Og skal man tro en anden af de ældste fredericia-beskrivelser, nemlig Johan Markus Dalgas' bog fra 1797 om de reformertes etablisement i Fredericia, synes der aldeles ikke at være tale om »forretningshemmeligheder«. Heri hedder det nemlig, i en fodnote, om kartoflerne: »*nu dyrker man dem omhyggeligen i alle de Landsbyer der omkring, og vel-signer den gode Fredericianer, der lærte dem denne Frugt at kiende*«. ⁴²

I fortalen til *Danmarks og Norges Oekonomiske Magazin* bd. 8 (1764) hedder det om hedeopdyrkerne på Alheden og Randbøl Hede, at de afsætter deres kartofler og havesager, herunder rødder, roer og hvidkål »*i Viborg, Kolding, Fredericia og andre købstæder, hvor de kører til Torvs med deres Stude*«. ⁴³ Man har nok vidst, hvor der var kunder.

Nærmere end som så kommer man næppe. Det synes ikke muligt at trænge længere ned i kildematerialet. Imidlertid er det ikke uvæsentligt at hæfte sig ved, at Hans de Hoffman i sine ind-

beretninger fra heden et par år inden tyskernes ankomst – da han endnu boede på Skerrildgård ved Horsens – og i sine forslag til, hvorledes de kunne udnyttes, overhovedet ikke nævner kartofler – og det til trods for at han bl.a. peger på de reformerte i Fredericia som mulige hedeopdyrkere.⁴⁴ Det er derfor nærliggende at tro, at der, da han i 1760 bliver amtmand for Koldinghus Amt og i sin egenskab heraf residerer i Fredericia, er gået en prås op for ham, og at han har fået en helt ny opfattelse med hensyn til kartoffelavl.

Det er ganske sandsynligt, at de Hoffman, der allerede i efteråret 1759 på Knudstrup kro havde erfaret, at tyskerne var fortrolige med kartoffelavl, har kunnet lægge to og to sammen, da han kom til Fredericia. Og har han ikke selv kunnet, er det næppe heller uden betydning, at hans kolonisationskollega Andreas Diechmann forinden havde været proviantforvalter for de kongelige magasiner i Fredericia. Måske har han hvisket de Hoffman noget i øret? Hvis derimod tyskerne selv har hentet inspiration hos huguenotterne i Fredericia synes kartofflens spredning at være sket »fra neden«, via mund-til-mund-metode eller via eksemplets magt. Som nede på kontinentet (jvf. ovenfor) har nød lært nøgen kvinde at spinde. Men uanset om det ene eller det andet gør sig gældende, peger alle spor i retning af inspiration fra huguenotterne i Fredericia.

Der er næppe tvivl om, at det var i den danske stats interesse, at kartoffelavlen blev udbredt dels hos tyskerne selv, dels ud over tyskernes eget virkeområde; på den måde at dyrkningsmæssigt ugunstige egne blev gjort frugtbare. Meget peger i retning af, at tyskerne selv har haft interesse for sagen. Men dernæst peger meget i retning af, at begge parter: den danske stats embedsmænd og de menige kartoffeltyskere, har været under indflydelse fra huguenotterne i Fredericia;

måske formidlet via de Hoffman og Diechmanns omtanke, måske på tyskernes eget initiativ. Og at de involverede i øvrigt ramte en merkantilistisk tidsånd i den økonomiske tænkning, der så med milde øjne på deres ønske.

Imidlertid må man også regne med, at de mange konflikter mellem tyskerne og deres danske naboer ikke just har virket befordrende for kartoffelavlens videre udbredelse. Nogen større social status skal man næppe heller tillægge kartoffeltyskerne og dermed heller ikke regne med, at de har haft større styrke til udbredelse af den. Ganske vist kan man allerede i 1769 i *Pontoppidans Atlas* om Viborgeggen læse, at der dyrkes kål og kartofler,⁴⁵ og ganske vist kan man i *Danmarks og Norges Oekonomiske Magazin* 1762 finde eksempler på et vist samarbejde mellem tyskere og danskere: »Disse Tydske gjør og Fellesskab med de Danske Bønder, da de Danske skaffer Jord og Giøde og de Tydske planter Kartofflerne til halvs«.⁴⁶

Men mere end som så er det ikke blevet til, i første omgang. Kartoffeltyskerne selv har ikke haft forudsætninger for at udbrede kendskabet til kartoffelavlen ud over i nærområdet. Her lykkedes det dog. Således skriver præsten Niels Blicher i sin velkendte *Topographie over Vium Præstekald* fra 1795, at om kartoffelavlen kan det anføres, at hver mand på egnen sår 2 til 8 skæpper heraf og får 10 til 20 fold i udbytte. »Almuen spiiser dem nu med Lyst og føde Sviin dermed«.⁴⁷ Det tyske/merkantilistiske forsøg var trods alt slået igennem. Sønnen St. St. Blicher er ikke lige så optimistisk i sin angivelse af foldudbyttet, men anfører dog i 1839 i sin oversigt over landbruget i Viborg Amt – beskrevet efter opfordring fra Det kgl. Landhusholdningsselskab – at kartofler nu regnes til de almindelige sædarter i Viborg amt; omend med store lokale forskelle, hvor Salling er længst tilbage.⁴⁸

Men én ting er Viborgeggen. Noget andet er resten af landet. Her har kartoffeltyskerne ikke haft indflydelse, og her skyldes udbredelse af kendskabet til kartofflen andre, mere indflydelsesrige personer.

Den videre udbredelse

I den forbindelse nævnes ofte den tyske hofpræst Johan Andreas Cramer, som ifølge Traps 2. udgave introducere kartofflen på Sjælland allerede i 1760. Nogle år senere, ca. 1765, kommer der to tyske bønder indkaldt af regeringen fra Kurpfalz til Nordsjælland, hvor de som led i hedeopdyrknin-gen dér også forsøger sig med kartoffelavl.⁴⁹ I 1766 omtales kartofflen første gang i en dansk kogebog, nemlig Marcus Loofts *Den kongelige Danske og i Henseende til alle Slags Maader fuldstændige Koge-, Bage- og Syltebog*,⁵⁰ en kogebog beregnet ikke for folket, som ikke havde brug for at læse om kogekunst, men for eliten.

Den egentlige udbredelse af kartofflen fandt imidlertid først sted i sidste fjerdedel af 1700-tallet og de første par tiår af 1800-tallet og skyldes primært de rationalistiske præster, optændte af tanken om nytte for almenvellet – at Niels Blicher interesserede sig herfor er ingen tilfældighed. Allerede i 1766 udsendte præsten Jacob Kofoed Trojel i Vissenbjerg på Fyn et lille skrift om *Kartofflers Avl og Brug*. Og i det hele taget er det ikke mindst på Øerne man støder på de kartoffelfremmede rationalistiske præster. Blandt de mest berømte er den ovennævnte J. A. Cramer, men den ivrigste af dem alle er utvivlsomt sognepræsten i Lyngby Bone Falk Rønne. Han var født 1764 i Fredericia, og havde sit kendskab til kartoffelavl med fra sin hjemby huguenotter. Vores kendskab til hans syn herpå stammer fra de talrige artikler i *Landøkonomisk Tidende*. Heri skriver

han bl.a. om hvilke kneb, man kan tage i anvendelse for at få folk til at spise kartofler.

I årene op mod 1800 bliver kartofflen en veritabel modesag i de dannede kredse i København. Således fortæller Knud Lyne Rahbek i sine erindringer, at der ved hans faders tredje bryllup i 1769, hvor Rahbek selv var ni år, blev talt om den nyligt indførte kartoffelavl. Rahbek selv blev i voksenalder medlem af den navnkyndige Drejers Klub i København, et oplyst patriotisk selskab, der bl.a. i sin egen selvforståelse kunne kaldes det danske Parnas.⁵¹ Også her var man betaget af kartofflens fortræffelige nytteegenskaber og lovpriste den i høje toner. Hermed var dens status slået endegyldigt fast. Nu havde landets i henseende til folkeoplysning toneangivende kredse sagt god for den og givet grønt lys. Og i årene omkring 1800 vrimler det med populærvidenskabelige oplysningsskrifter, der i tidens karakteristiske pædagogiske stil forklarer, hvorfor og hvordan den danske bonde skal lægge sig efter kartoffelavl.

Dette sammen med de rationalistiske præsters praktiske eksempler sikrer kartofflens folkelige udbredelse. Kirkesanger Liebe i Tikjøb fik i 1806 Landhusholdningsselskabets 3. guldmedalje for udmærket kartoffelavl og kirkesanger Petersen i Hørsholm blev i 1802 af samme selskab hædret for sin opfindelse af en maskine til at male, rive og skære kartofler.⁵²

Af J.C. Halds *Bidrag til Kundskab om de danske Provindsers nærværende Tilstand i oekonomisk Henseende, stykke 8 vedrørende Ringkøbing Amt* – en udgivelse foranstaltet af Landhusholdningsselskabet på baggrund af en rejse, han foretog efteråret 1825 – fremgår det imidlertid også, hvad der, udover almindelig mistro, har hindret kartofflens udbredelse, nemlig at man har været i forlegenhed med hensyn til at få fat i arbejdere til kartofflernes op-

tagning, og at man som løn herfor mere har brugt »rede Penge eller Rug« end kartofler.⁵³

Det fremgår ligeledes af dette skrift, at det især er på Holstebroegnen, at kartofflen er slået igennem, og at det, som på Øerne, er præster og degne, som har ført an. Her omtales under overskriften »Fortrinlige Agerdyrkere« bl.a. sognepræst Krarup i Naur, provst Næblerød i Rind og Herning, Huberz i Ørre, præsten i Skarrild samt en række proprietærer, sognefogeder og husmænd.⁵⁴

Langsomt, men sikkert begyndte kartofflen at gå sin sejrsgang ikke kun som dyrefoder, men nu også som menneskeføde. Fra før 1800 stort set at have været ugleset som den allertarveligste menneskeføde blev kartofflen efter 1800 populær også blandt almuen. Den rationalistiske tidsånd havde bannet vejen for den. Da Begtrup i 1810 skrev sit storværk om det danske landbrug, befandt man sig i en overgangsfase. Det fremgår adskillige steder i værket, at der stadig var en vis mistillid, men det fremgår også, at kartoffelavlens havde vind i sejlene. Men det var imidlertid først efter 1850, at kartofflen fik sit egentlige gennembrud. Lad os derfor kort se på de faktorer, der stod i vejen for den.

Fra skepsis til folkeeje

Her er der først og fremmest grund til at pege på, at vægringen mod kartoffelavlens i de jyske hedeegne, hvor jorden ellers er mest gunstig, men også andre steder, sandsynligvis hænger sammen med, at kartofflen er en meget tidskrævende afgrøde. Det gælder både med hensyn til lugning, hypning og optagning. Hertil kommer, at hypning og pasning ofte kolliderede med den høslæt, der var det afgørende på heden; i det mindste i de egne hvor der var vandløb og enge i nærheden. Kartoffel-

tyskernes naboer både på Alheden og på Randbøl Hede havde nok at gøre i de travle perioder og kunne knap nok finde tid til at tage sig af kartoffel dyrkning. Det fremgår da også af kilderne fra 1700-tallet, at kartoffelavlens i de første årtier mest blev betragtet som et haveanliggende, dvs. et ganske arbejdsintensivt forehavende.

Dernæst må man også tage med i betragtning, at kartofflen ikke egnede sig til den spiseskik, der gjorde sig gældende op til ca. 1850, i det mindste på landet. Her var reglen nemlig, at man spiste søbemaden af fællesfad⁵⁵ og fortærede sulet (flæsk, sild, kød) ved at skære det i stykker med sin lommekniv og anbringe det på en brødske, en såkaldt »brøddisk«. ⁵⁶ Så længe man spiste på denne måde var brødet mere anvendeligt som »fyldstof« end kartofler. Det indebærer, at kartofler først blev almindeligt udbredt, da man efter midten af 1800-tallet – i komfurets nye tidsalder – mere og mere gik over til at spise af tallerkener med kniv og gaffel og med sovs til maden.⁵⁷ Det er sandsynligvis af samme grund, at kartoffelmos ikke nævnes i danske kugebøger før i 1837.

I løbet af anden halvdel af 1800-tallet var kartoflerne imidlertid blevet så folkekære, at man i bogstaveligste forstand havde taget dem til sig, forstået på den måde, at man af opbevaringshensyn gemte dem i halmen i bunden af alkovesengene vinteren over for at hytte dem for frost. Om det fortalte en gammel mand i Vorbasse i 1927 til Søren Alkjær sig: »No ku et wal træf, te æ Baen ku p ... i æ Senge, å nowwen ku væ sleem te et; de wa sku et få de de gjohr æ Katofler nowwed sådden te o ehd, men de bløw så møj wolds te o spihr«. ⁵⁸

I det hele taget var problemet ikke at få folk til at spise kartofler; det var snarere at sikre, at man spiste andet end kartofler. I 1887 skrev Evald Tang Kristensen i *Højskolebladet*, at for ca. fyrre år siden, dvs. omkring 1850 spi-

ste folk i egnene omkring Viborg kartofler morgen, middag og aften. Kartoffeltyskernes virke havde nu virkelig båret frugt.⁵⁹

Men det ændrer ikke ved, at det er huguenotterne i Fredericia, der kom først. Takket være dem har Fredericia en central rolle i den danske madlavnings kulturhistorie; godt hjulpet frem af den rationalistiske tidsånd i sidste fjerdedel af 1700-tallet og af overgangen til nye spisevaner i komfuralderen i 1800-tallets anden halvdel.

Perspektivering:

Ny vin på gamle flasker

Ovenstående er også et eksempel på en kulturhistorisk relativering. I dette tilfælde af fænomenet globalisering. Dette i dag næsten sakrosante begreb, der er blevet et mantra i brede kredse, vedrører ikke noget nyt. Globalisering har flere århundreder på bagen, og forestillingen om et globalt kulturelt nybrud er måske i virkeligheden i sig selv en fortolkningsmatrice, der mest af alt er af retorisk art.⁶⁰ I det hele taget synes forestillingen om en ny tendens til globalisering at hvile på det noget tvivlsomme argument, at såvel førmoderniteten som store dele af moderniteten udgjordes af statiske samfund og kulturer. Det er der ikke belæg for. De talrige arbejdsvandringer mellem lande, regioner og landsdele peger i en anden retning. Også den gamle betegnelse »kolonialhandel« taler sit tydelige sprog om, at globalisering ingenlunde er et nyt fænomen.

På dansk grund kan man pege også på det sønderjyske køkkens globale karakter. Den skyldes ikke mindst de sønderjyske skipperes import af oversøiske krydderier. Muskat, der indgår i det sønderjyske kaffebords bagværk, er ét eksempel herpå. Rom, der indgår i den vestslesvigske drik farisæer, er en pendant til irish coffee og udgør et

andet eksempel på oversøiske kontakter. I de rige marskegne ville man ikke nøjes med kaffepunsch, når nu der var andre muligheder. I det hele taget har Sønderjylland – også takket være den tættere kontakt til Kontinentet – været den mest innovative del af Danmark i madhenseende.

Udover ovennævnte historie om kartofflen kan man ved siden af thes og kaffes sejrsgang verden over pege på et fænomen som sukker. Også det tilhører kategorien »af-traditionaliseret eksotisme«. Det siges at være kommet til Europa med Amerikas opdagelse, men var kendt allerede i Middelalderens Sydeuropa, takket være araberne introduktion heraf på Sicilien og i Valencia – og bredte sig siden nordover.⁶¹ Studier i sukkerets og den søde tands historie med kortlægning af dets indflydelse på den britiske arbejderklassens spisevaner falder i tråd hermed. Sidney W. Mintz, som er sukkerhistorikeren par excellence har bl.a. vist, at introduktionen af et fænomen som marmeladen i 1700-tallet netop faldt sammen med overgangen fra havregryn til brød som basisvare på samme tid, med tilhørende forringelse af kostens ernæringsværdi. Det lokale og det globale kunne her forenes og udgør endnu et eksempel på, at et oversøisk madfænomen ubesværet bliver en klassiker og en »nødvendig« del af hverdagslivet. I 1856 var sukkerforbruget i London 40 gange så stort som 150 år tidligere, medens befolkningstallet kun var 3 gange så stort.⁶² Det tidligere så eksotiske sukker var sammen med the, også det et oversøisk produkt, lige så stille blevet en integreret del af engelsk samfundsliv. Sukker, the, sirup og tobak var sikre tegn på engelsk arbejderklasse.

Når man så alligevel med en vis ret kan tale om globalisering i forbindelse med vor tids madkultur, er årsagen snarere den, at vores viden herom nok er blevet større. Men samtidig er vores

opmærksomhed på tidligere tiders globaliseringer blevet mindre. At kartoffelen er kommet til os udefra – i dette tilfælde af franske flygtninge – hæfter ingen sig ved i dag. Det er med andre ord den brug, vi gør af fænomenet, der er afgørende – ikke fænomenet i sig selv.

Og så viser det sig til slut endnu en gang, at madforskning også er en humanistisk forskning, der ikke kun vedrører ernæringssiden, men som også drejer sig om social- og kulturhistoriske aspekter, herunder symbolske, statusmæssige og kommunikative aspekter. At gøre madforskning til kun et spørgsmål om fedtprocenter, forbrænding og fordøjelse er enslydende med en reduktion. Som Ernst Bloch en gang skrev om sodavanden, er det ikke nok at analysere dens indhold kemisk – man bør også interessere sig for smagen. En ernæringsforskning uden blik for madens kulturhistoriske og antropologiske sider er reduktionistisk.

Noter:

1. Jørgen Fakstrup og Else-Marie Boyhus (red.): *Gastronomisk Leksikon*, 1998, s. 105.
2. Fernand Braudel: *Capitalism and Material Life 1400-1800*. London og New York, 1974, s. 111.
3. Piero Camporesi: *The Magic Harvest. Food, Folklore and Society*. Cambridge, 1996, s. 103.
4. Waverley Root: *Vejen til bordet. Køkkenets, spisebordets og råvarernes kulturhistorie*. 1984, s. 212.
5. Sst., s. 213.
6. Som note 3, s. 127.
7. Som note 4, s. 212.
8. Hans Kyrre: *Kartoffelens krønike*, 1913, s. 20 f.
9. Massimo Montanari: *The Culture of Food*. Oxford og Cambridge, 1998, s. 137.
10. Denne myte er blot én af mange vedrørende kartoflerne. Den genfortælles i videnskabelige værker, folkeleksika og kogebøger.
11. Som note 9, s. 138.
12. Sst., s. 139.
13. Som note 8, s. 9.
14. Sst., s. 16.
15. Som note 9, s. 139.
16. Gregers Begtrup: *Beskrivelse over Agerdyrkningens Tilstand i Nørrejylland 2*, 1810, s. 86.
17. *Købstadslandbruget* var ikke kun en fredericiansk foreteelse. Det fandtes mange steder i landet. Se fx om Aarhus i Trine Lochtkjær: *Købstadens landbrug*, i: *Den gamle Bys Årbog 1999*, s. 53 ff. Så sent som i 1905 var der 40 landbrug i Aarhus, som blev drevet fra gårde i købstaden.
18. Gregers Begtrup: *Beskrivelse over Agerdyrkningens Tilstand i Nørrejylland 1*, 1808, s. 344.
19. Sst., s. 344.
20. J. N. Wilse: *Fuldstændig Beskrivelse af Stapelstaden Fredericia*, 1767, s. 242.
21. Om J.N. Wilse og J.M. Dalgas se: *Dansk Biografisk Leksikon*.
22. Johan Markus Dalgas: *De Reformertes Etablissement i Fredericia*, 1797, s. 3.
23. Hugo Matthiessen: *Fredericia 1650-1760 – studier og omrids*, 1911, s. 207.
24. Hans de Hoffman: *Samtale angaaende Hedernes Dyrkning og Forbedring i Jylland, som et Anhang til Hr. Conferentzraad og Amtmand Fleischers Agerdyrknings Catechismus*; 1781, s. 4.
25. Peter Henningsen: *Hedens Hemmeligheder. Livsvilkår i Vestjylland 1750-1900*; 1995, s. 91.
26. Som note 8, s. 26 ff.
27. Peter Riismøller: *Sultegrænsen*; 1977, s. 43.
28. Som note 25, s. 92.
29. Jeppe Aakjær: *Hedens Peublering eller: Af den gamle Amtmands Papirer*, i: *Samlede Værker* bd. 5 – *Af min Hjemstavns Saga*, 1919, s. 669 ff.
30. Meir Goldschmidt: *En Hedereise i Viborgeggen*; 1954, s. 66. Oprindeligt trykt 1867.
31. Jørgen Nielsen: *Alhedens kongeskov*, 1992, s. 17.
32. Steen Steensen Blicher: *Viborg Amts Beskrivelse*; 1839, s. 91.
33. *Danmarks og Norges Oekonomiske Magazin*, redigeret af Erik Pontoppidan, var det førende forum for datidens økonomiske tænkning og udtryk for den herskende økonomiske »ånd«. Det daterer sig i sit udgangspunkt tilbage til 1755, da alle opfordredes til at indsende økonomiske afhandlinger til A.G. Moltke. Se Erik Oxenbøll: *Dansk økonomisk tænkning 1700-1770*, 1977, s. 52.
34. Det overses ofte, at Jeppe Aakjær også var en flittig lokalhistoriker. Denne side af forfatterskabet er til gengæld grundigt belyst i den hidtil eneste større Aakjær-monografi, Henrik Fibæk Jensen: *Jeppe Aakjær. Spillemand og stridsmand*; Skivebogen 1999, s. 269 ff.
35. Valdemar Andersen: *Den jyske hedekolonisation*, 1970, s. 168.

36. Sst., s. 168.
37. Som note 25, s. 92.
38. Valdemar Andersen: Vorbasse – et hede-
sogns historie; 1963, s. 184.
39. Sst., s. 179.
40. Fortalen til Danmarks og Norges oekonomi-
ske Magazin bd. 6 (1762).
41. Som note 20, s. 243.
42. Som note 22, fodnote 22, s. 31.
43. Fortalen til Danmarks og Norges oekonomi-
ske Magazin bd. 8 (1764).
44. Som note 29, s. 654.
45. Pontoppidans Atlas, tome V, bd. 2., s. 932.
46. Fortalen til Danmarks og Norges oekonomi-
ske Magazin bd. 6 (1762).
47. Niels Blicher: Topographie over Vium Præ-
stekald, 1924, s. 94. Oprindeligt trykt 1795.
48. Om note 32, s. 91.
49. Som note 8, s. 42.
50. Else-Marie Boyhus: Grønsager – en køkken-
historie, 1996, s. 98.
51. Jørgen H. Monrad: Den københavnske Klub
1770-1820; 1976, s. 89 ff.
52. Som note 8, s. 48.
53. J.C. Hald: Bidrag til Kundskab om de dan-
ske Provindsers nærværende Tilstand i oe-
konomisk Henseende, 8. stykke, 1833, s. 98.
54. Sst., s. 231 ff.
55. Enkelte steder i landet – bl. a. på Sletten på
Nordfyn – holdt skikken at spise af fællesfad
sig helt op i 1920'erne.
56. Holger Rasmussen: Disk og dug, 1982, s. 73.
57. Som note 50, s. 70.
58. Søren Alkjær sig: Nogle Træk af vestjysk
Bondesind, Dansk Udsyn 1927, s. 140.
59. Højskolebladet 1887: 47.
60. Orvar Löfgren: Att ta plats: rummets och
rörelsens pedagogik, i: Gunnar Alsmark
(red.): Skjorta eller själ? Kulturella identite-
ter i tid och rum; Lund 1997.
61. Som note 2, s. 156.
62. Sidney Mintz: Sweetness and Power. The
Place of Sugar in Modern History; New York
1985, s. 143.