

I en kort indledning giver forfatterkollegiet en fortrinlig introduktion til forskningen i den maritime verdens kvindelig. Derefter tegner bogens redaktør i endnu en kort artikel et rids over nogle af søfartens lange linjer i udviklingen fra båd til supertanker. I et mere indgående studie gør han dernæst rede for søfartens udvikling i de tre byer Aabenraa, Fanø og Svendborg i tiden fra 1700-tallet frem til idag. Gennem sammenligninger af de tre byer belyses forskelle og ligheder.

Med henblik på at opnå en større viden om sømandskonernes placering i de maritime samfund har historikeren Tommy P. Christensen gennemgået folketællingsmateriale fra de tre udvalgte lokaliteter i perioden 1801-1901. Undersøgelsen tager først og fremmest sigte på at få et overblik over de maritime næringers indslag i de tre lokalsamfund. Tommy P. Christensen gør sit bedste for at vriste en viden om de anonyme skikkelser ud af de historiske tællingers tørre tal.

Anderledes kød på har Birgitte Kragh haft i kraft af sit kildemateriale, der er breve og dagbøger fra 1800-årene. Men der er ikke meget af dette materiale, og det, der er, er tilmed socialt skævt, idet det hovedsagelig repræsenterer søfartens kvindelige elite, kaptajns- og officerskonerne, og ikke matroskonerne. Det er et godt og spændende materiale, men da det hovedsagelig er kaptajnskonernes livssituation og opfattelser, der belyses, kan man ikke uden videre sige, at det synliggør sømandskonens historie.

Etnologen Kristina G. Due springer i sin artikel frem til vor egen tid og når i sin analyse af sømandskonernes livssituation ganske langt ved hjælp af interviewmateriale, der jo anskueliggør helt anderledes end abstrakte tal. Det er en god og spændende artikel, selv om man som læser undertiden gerne ville

have haft byttet om på rækkefølgen af interviewuddrag og forfatterkommentarer. Dersom man havde fået de citerede personer fyldigere præsenteret før de interviewuddrag, der nu kommer først, ville uddragene have været mindre indforståede og lettere at hitte rede i.

Repræsentanter for sømandskonerne selv – en tidligere og en nuværende formand for »Sømandskoneforeningen af 1976«, Jette Haugaard og Kirsten Hansen – fortæller i deres artikel om denne forenings dannelse og udvikling. Ved hjælp af bl.a. malerier, fotografier og tatoveringer analyserer historikeren Benno Blæsild dernæst omverdens syn på sømandskonen. Samlingen afsluttes med en glimrende kort sammenfatning, hvor Morten Hahn-Petersen samler trådene.

Det er godt, sømandskonerne ikke længere er en hvid plet på landkortet, men som forfatterne fremhæver i indledningen, er der stadigvæk masser af ubesvarede spørgsmål at tage fat på. Med denne introduktion har den kommende forskning imidlertid et godt udgangspunkt at tage afsæt i.

Svend Aage Andersen

Hans Veirup: *Til taffel hos kong Valdemar. Europas ældste kokebog efter to middelalderhåndskrifter fra 1300-tallet.* (Systime 1993) 123 s.

»Quomodo conficiatur pastellum de medullis ceruorum« – hvordan man tilbereder en postej af hjortemarv, får vi at vide i »Europas ældste kokebog«. Benene skal koges i ca. to timer, den kogte marv krydres med kanel og peber. Den skal serveres rygende varm. Her optræder ordet postej for første gang i danske kilder, ordet kommer af pastellum, som har slægtskab med ordet pasta, dej. Andre opskrifter, som ser fristende ud er »høns på egne ben«, »spækhøne med salvie«, »hønsepostej med kommen«,

»grøn druekompot med hvidløg« eller »sur hvidløgsauce til små fisk«. I alt 34 retter på middelaldervis kan man lave til vennerne for at lade dem smage på anretninger fra 1300-tallets gastronomiske kultur, her møder hverken kartofler eller citrusfrugter. Den lille pergamentsbog er fra ca. 1300 og vi kender faktisk navnet på skriveren: munken Knud Jul i Sorø. Hans dialekt kunne tyde på, at han kommer fra Djursland og vi kender også fra Danmark yderligere tre versioner af den lille kogebog. Af alt at dømme stammer dog kogebogen ikke fra det nordeuropæiske kulturområde, nej, vi skal snarere til Provence eller Languedoc, hvor det oprindelig, nu tabte forlæg, formodentlig er skrevet i 1200-tallet. Arnestedet for middelalderens kogekunst og opskriftsbøger er Sydfrankrig og mange opskrifter blev spredt over Vesteuropa i høj- og senmiddelalder som f.eks. »Das buoch von guoter spi« fra 1300-tallets Würzburg.

Aristokraties menuer var afsindigt kostbare og appetitten var umådelig. Hvis kongen var på besøg var der mindst ti retter. Da Erik Menved i 1311 holdt sin berømte fest i flere dage for de tyske vasaller i Rostock foregik det med ridderturneringer, troubadourers minnesang og overdådige middage serveret af ryttere til hest. I Sorø kloster var der, foruden broderkøkken og et svendekøkken for tilrejsende og verdslige arbejdere, et herrekøkken til brug for abbed, bisp og kongebesøg, som da Valdemar Atterdag kom i 1354. En mægte krydderurter som muskat eller stærke krydderier fra klosterhavens lægeplanter brugtes for at sætte smag på kødet, men man kunne ikke lade sig nøje med det. De kostbareste krydderurter kom fra Orienten. De blev hentet så langt fra som Ceylon, Malabarkysten og Molukkerne og fra andre kilder ved, vi at der ikke blev sparet for at gøre maden så lækker som muligt. Erik Kjersgaard har

beregnet, at et lille halvpund krydderelliker kostede det samme som en hel okse. Sødemedler var foruden honning sukkertoppe importeret fra Cypern og Kreta, hvor sukkerrør dyrkedes tidligt i middelalderen.

Denne charmerende og rigt illustrerede bog kan varmt anbefales som inspirationskilde til fornyet madlavning ved næste gæstebud. Afdelingsforstander ved Danmarks Journalisthøjskole, cand. mag. Hans Veirup har skrevet en udmærket introduktion og ladet den gammeldanske tekst optrykke med oversættelse. Kokken Hans Jørgen Pedersen har med stor ekspertise bearbejdet retterne til praktisk anvendelige opskrifter i det moderne køkken. Mads Stage har sørget for en lang serie udsøgte, morsomme og »lækre« tegninger som ekstra krydderier til de raffinerede opskrifter.

Michael Linton

Anton Borg og Erik Hesselager: *Vejrhaner og vindfløje*. (Poul Kristensens Forlag, 1991). 164 s., 168 kr.

Vejrhaner og vindfløje finder man på et utal af bygninger både i Danmark og resten af Europa, men alligevel er dette den første bog på området. Teksten er skrevet af sognepræst Erik Hesselager, Mors, og for de mange fotografier står arkitekt Anton Borg. I fremstillingen får man blandt andet forklaringen på, hvorfor det blev hanen, der blev valgt som symbol og som vindfløjsmodel. Fremstillingen begynder med vikingetidens skibe for derefter at tage til Asien og igen bevæge sig til Europa, og under denne rejse gengives en lang række af de forestillinger, der undervejs blev knyttet til hanen. Hvorfor hanen også blev et kirkeligt symbol, gives der ligeledes en forklaring på. Men fremstillingen holder sig ikke kun til haner, der bringes også andre motiver som for eksempel havfruer, køer, heste og hånd-