

Mellem ord og bord

DANSKE MADKULTURELLE DISKURSER

OMKRING ÅR 1900

AF

SVEND SKAFTE OVERGAARD

Det ser nydeligt ud, naar man ved Aftensbordet kan præsentere den obligate Ost- og Brødanretning paa en lidt fiks og ualmindelig Maade. (...) Man vælger til Arrangementet et stort, firkantet fladt Fad, som man dækker med en hvid Serviet, der ikke maa naa længere end lige til Kanten. (...) Den ydre Kant af Fadet deles nu i seks Felter med frisk Karse, hvori der hist og her stikkes smukt røde Radiser. Ligeledes omrandes Smørasiatzen med en Krands af Karse. I disse Felter arrangeres nu de forskellige Sager, der hører til Anretningen...¹

Spiller ikke ogsaa smagen en Rolle for Udnyttelsen af Maden? Teoretisk set kan Køer leve alene af Halm, men man faar dem ikke til at æde tilstrækkeligt deraf.²

Det er naturligtvis ikke min Mening at ville paastaa, at huslig Økonomi i Skolerne vilde kunne omskabe Samfundet, umuliggøre daarlige Hjem og løse alle sociale Forviklinger; (...) ... men at den kan have stor betydning i social og nationaløkonomisk Henseende, derom føler jeg mig overbevist...³

Citaterne ovenfor angriber maden fra forskellige vinkler. Det første koncentrerer sig om madens ydre, dens visuelle fremtræden og æstetik. Det andet ser på maden indefra, som ernæring, som en fysiologisk funktion, men udtrykker tilsyneladende samtidig ironisk en bekymring over

¹ »Ost og Brødanretning«, i: *Raadgiver for Hus og Hjem, paa Land og i By* 1903, nr. 38, s. 152.

² Citatet stammer fra landboskoleforstander Jens Brink-Lassen, der i august 1905 deltog i »...Forhandlingsmøde angaaende det vigtige og aktuelle Ernæringspørgsmaal...« på Sorø Husholdningsskole med et foredrag om proteinbehovet hos husdyr. »Møde om Ernæringspørgsmaalet«, i: *Husholdningsbladet*, 2. september, 1905, s. 274-275.

³ Henni Forchhammer: »Huslig Økonomi som Skolefag«. I: *Vor Ungdom: Tidsskrift for Opdragelse og Undervisning* 1896, s. 394-395.

sin egen ernæringsfysiologiske tilgang til mad. Endelig peger det tredje citat på maden som del af en bestræbelse på samfundsmæssig reform gennem uddannelse af fremtidens husmødre i skolekøkkenet. Alle tre betragtningsmåder er betegnende for dansk madkultur omkring år 1900. Denne artikel handler om de diskursive sammenhænge, der gjorde de forskellige betragtningsmåder meningsfulde.⁴ Spørgsmålet er, hvordan kvalitet blev opfattet i forskellige sammenhænge, og, med et sideblik til Jens Brink-Lassens ironiserende kommentar, særligt, hvordan sanseligt-æstetiske og fysiologisk-funktionelle prioriteringer blev afvejet i forhold til hinanden.

Tematik og målsætning

Når modsætningen mellem madens sanselige og fysiologisk-funktionelle sider her er et centralt perspektiv, er det ikke kun fordi den har en stadigt forekommende central placering i vores forhold til mad.⁵ Mere specifikt er det fordi, den spiller en stor rolle i en gængs beskrivelse af moderne madkultur som domineret af en teknisk-videnskabelig rationalitet, der ikke tager hensyn til mennesket som spisende og sansende væsen, men producerer neutrale, strømlinede produkter.⁶ En sådan opfattelse præger til en vis grad også de eksisterende brede fremstillinger af dansk madhistorie, der har identificeret perioden mellem ca. 1850 og 1914 som central i madkulturens modernisering.⁷ Perioden

⁴ Artiklen bygger på mit upublicerede speciale *Køkkenet og Laboratoriet. Moderniseringen af dansk madkultur 1888-1913 med særligt henblik på de madkulturelle diskurser i skolekøkkenet og det offentlige rum*, afleveret ved Institut for Historie, Københavns Universitet 2002. Hovedvægten ligger på perioden lige omkring år 1900, men undersøgelsens ramme er blevet sat af årstallene 1888 og 1913, idet symbolet på den borgerlige madkulturs institutionalisering, Louise Nimbs Kogebog, udkom i 1888, og fordi 1913 markerer enden på skolekøkkenets formationsfase med førsteudgaven af Karen Blicher og Sofie Rasmussens *Lærebog i Husholdningsøkonomi for Begyndere*, København & Kristiania 1913.

Tak til dr.phil. Anne Løkke for specialevejledning.

⁵ Bryan S. Turner: *The Body and Society: Explorations in Social Theory*, 2. udgave, London 1999.

⁶ Claude Fischler: »The »McDonaldization« of Culture«, i: Jean-Louis Flandrin & Massimo Montanari (red.): *Food – A Culinary History from Antiquity to the Present*, New York 2000, s. 530-547; Rachel Laudan: »A Plea for Culinary Modernism: Why We Should Love New, Fast, Processed Food«, i: *Gastronomica*, vol. 1, no.1, 2001, s. 36-44; Hans J. Teuteberg: »Agenda for a comparative European history of diet«, i: Teuteberg (red): *European Food History. A Research Review*, Leicester 1992, s. 7.

⁷ Udtrykkene »moderne« og »modernisering« betegner her dels en periode (ca. 1750-), dels en række karakteristiske træk ved perioden knyttet til de vestlige industrisamfunds værdier og funktionsmåder, heriblandt en optagethed af det nye og foranderlige. Anne Løkke: *Døden i Barndommen. Spædbørnsdødelighed og moderniseringsprocesser i Danmark 1800 til 1920*, København 1998, s. 26-27.

frem til begyndelsen af 1900-tallet er i den forbindelse blevet set som en form for guldalder, mens den efterfølgende periode frem til ca. 1980 blev betragtet som en madkulturel, særligt gastronomisk, ørkenvandring.⁸ Kun i begrænset omfang er periodens madkultur blevet behandlet som diskurs,⁹ og kun i begrænset omfang har der været fokus på periodens egne fortolkninger af madmæssig kvalitet.

Målet med denne artikel er at råde bod på denne mangel og dermed give et bidrag til et lidet udforsket felt: madkulturens moderne historie i Danmark. Det er væsentligt at gøre klart, at når denne artikel tager afsæt i det eksisterende, overvejende negative billede af dansk madkulturs modernisering, skriver den sig op imod en række fremstillinger med formidlingsmæssigt sigte og ikke en tung akademisk forskningstradition. Artiklen skal på den baggrund ses som del af to forskellige sammenhænge. Den kan med sin spinkle forskningsmæssige baggrund ses som et prøvende skridt på relativt ukendt grund og som et oplæg til videre arbejde. Samtidig søger den imidlertid at bidrage til en nuancering af det billede, der præger en bredere offentlig opfattelse af moderne dansk madkultur.¹⁰

Tesen er, at man ved at fokusere på, hvordan der blev talt og skrevet

⁸ Else-Marie Boyhus: *Grisen – en køkkenhistorie*, København 1998; Else-Marie Boyhus: *Grønsager – en køkkenhistorie*, København 1996; Else-Marie Boyhus: *I lære som kokkepige*, Frederikshavn 2000; Else Marie Boyhus, & Helle Brønnum Carlsen: *Bær og frugter – en bog om syltningens historie*, 2000; Helle Brønnum-Carlsen: *Mad fra ord til bord – kogebøger i 400 år*, København 1999; Bjarne Jacobsen: *Du danske mad – en madkultur i skyggen af 100 års dansk eksportsucces*, København 1991; Søren Mørch: *Den Ny Danmarkshistorie 1880-1960*, København 1987; Søren Mørch: *Den sidste Danmarkshistorie*, København 1996; Bi Skaarup: »Maden i kulturhistorisk perspektiv«, i: Tina Overgaard & Martin Winther Hansen (red.): *Den danske madkultur*, København 1997, her efter URL: <http://www.kum.dk/sw1924.asp>, benyttet 26/1 2005.

⁹ *Madkulturel diskurs* forstås her overordnet som de måder, man talte om mad på, de måder, man kunne tale om mad på, og det der blev sagt. Dermed er der tale om en åben og pragmatisk brug af diskursbegrebet, først og fremmest i forlængelse af Michel Foucaults historiske praksis. Gudrun Christensen: *Diskursiv regulering af ernæringspraksis. En vidensarkæologisk og genealogisk analyse af rationaliseringstendenser i Statens Husholdningsråds pjecer om mad og ernæring 1936-1985*, ph.d.-afhandling, Forskningsinstitut for Human Ernæring, Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole 1998, s. 7-18; Michel Foucault: *The Will to Knowledge: The History of Sexuality Vol. 1*, London 1998; Anne Løkke & Sebastian Olden-Jørgensen: »Diskurs for historikere«, i: *Historisk Tidsskrift*, bd. 101, hft. 1, 2001, s. 179-191.

¹⁰ At tale om *en* dansk madkultur i bestemt form er som udgangspunkt meningsløst. Til gengæld eksisterer der dansk(e) madkultur(er), der er knyttet til den historiske konstruktion »Danmark«. Jf. også den franske antropolog Claude Fischlers sammenligning af madkultur og sprog: sprogene er indbyrdes forskellige, men er alle underlagt regler. Claude Fischler: *L'omnivore: Le gout, la cuisine et le corps*, Frankrig 1993, efter Dil Bach: En bid af Amerika – om »naturlig« mads sensuelle og æstetiske perspektiver«, utrykt speciale, Institut for Antropologi, Københavns Universitet 1998, s. 21.

om mad, kan opnå nye indsigter i madens betydning i perioden.¹¹ Indsigter, der ikke i *første omgang* angår, hvilken mad der er blevet lavet, hvordan og af hvem – madens materielle praksis helt konkret – men som angår madkulturens diskursive niveau. Den handler om rutiniserede og institutionaliserede strømme af ytringer om mad og madkultur. Ytringer, der på den ene side udspringer af madkulturel praksis, og som på den anden side konstruerer det univers, inden for hvilket den madkulturelle praksis udspiller sig og kan udspille sig.

På den baggrund har det været oplagt at tage udgangspunkt i den voksende beskæftigelse med mad, man finder i blade og aviser omkring år 1900.¹² De madkulturelle diskurser i det offentlige rum svarer ikke nødvendigvis til en bestemt kollektiv madkulturel bevidsthed, men de er under alle omstændigheder en del af madkulturen. I bestræbelsen på at komme tættere på madkulturens moderniseringsprocesser og i bestræbelsen på at se, hvordan de madkulturelle diskurser i det offentlige rum manifesterede sig som social norm, har det endvidere været oplagt at se nærmere på en for perioden karakteristisk madkulturel institution. Artiklen vil således se nærmere på, hvordan der blev talt om mad i forbindelse med den første obligatoriske kommunale skolekøkkenundervisning i Danmark, København år 1900.

Materiale, struktur og indhold. Tre diskursive formationer

Artiklen tager udgangspunkt i tre forskellige tendenser i synet på mad, hvis eksistens blev antydnet i de indledende citater. Det drejer sig om vægtingen af madens æstetiske sider; det drejer sig om synet på maden som ernæring; og det drejer sig om synet på maden som potentiale til social og samfundsmæssig reform. Når man læser i ugeblade, aviser og skolekøkkendebat i perioden omkring 1900, optræder de forskellige synsmåder side om side og fletter sig ind og ud mellem hinanden. Det er imidlertid muligt at udskille tre diskursive sammenhænge, hvor de forskellige synsmåder hver især har overvægt. Det drejer sig om aviser og ugeblades beskæftigelse med mad i krydsfeltet mellem praktisk vejledning og underholdning, i et socialt felt, hvor borgerskabets fruer dominerer; det drejer sig om de professionelle ernæringseksperter og husholdningspionerers diskussioner af rigtigt og forkert i fagblade, uge-

¹¹ Peter Scholliers: »Meals, Food Narratives, and Sentiments of Belonging in the Past and Present«, i: Peter Scholliers (ed): *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*, Oxford & New York 2001, s. 6-8.

¹² Madstoffet var således del af det, der er blevet kaldt en voksende »hverdagslivets offentlighed« i perioden 1880-1960. Claus Bruhn Jensen (red.): *Dansk Mediehistorie*, København 1997, bind 2, s.11-15; s. 67-91.

blade og vejledningsskrifter; og det drejer sig om debat og institutionalisering i forbindelse med skolekøkkenundervisningens indførelse, med skolereformatorer og husholdningslærerinder som fortalere.¹³ Undersøgelsen af disse tre diskursive sammenhænge vil kaste lys på madkulturen omkring år 1900 fra forskellige vinkler og være med til at udpege nogle dominerende rationaler i periodens madkulturelle tænkemåder. Sammenholdt vil de imidlertid også belyse tværgående tendenser i madkulturens modernisering omkring år 1900.

Efter et rids over forskningsbaggrunden vil artiklens struktur efterfølgende afspejle den skitserede tredeling.

Madhistorisk forskning

De senere år har set en vækst i antallet af udgivelser inden for madens historie, og der er oprettet institutioner, tidsskrifter og udgivelsesserier, der har mad og historie som omdrejningspunkt.¹⁴ I Danmark kan man nu på Københavns Universitets Saxo-Institut, Afdeling for Historie, finde projekter indenfor madens historie,¹⁵ og *Bol og By* er for nylig udkommet med et temanummer om mad.¹⁶ Oplevelsen af vækst og ekspansion skal imidlertid ses på en noget mager baggrund, i særdeleshed i en dansk sammenhæng.¹⁷ En ambition med denne artikel er på den baggrund at bidrage til at sætte madens kultur og historie på dagsordenen som et seriøst forskningsfelt i Danmark.

¹³ Artiklens materialegrundlag er først og fremmest *Husholdningsbladet*, 1902-1905; *Husmoderens Blad*. *Praktisk ugeblad for Kvinden og Hjemmet*, 1898, 1903, 1908; *Kvindernes Blad* 1898, 1899, 1901, 1902, 1903, 1904 (upagineret) og *Raadgiver for Hus og Hjem, paa Land og i By* (tillæg til *Illustreret Familie Journal*), 1888, 1893, 1898, 1903, 1908. Undersøgelsen af skolekøkkenet baserer sig på debatten i Københavns Borgerrepræsentation og debatten i det offentlige rum, særligt tidsskrifterne *Vor Ungdom* og *Bog og Naal*, samt undervisningsvejledninger og de vigtigste skolekøkkenlærebøger i perioden. Andet materiale er inddraget, hvor det har været relevant.

¹⁴ En vækst, der ikke mindst har fundet sted i det angloamerikanske område, se f.eks. Ellen Messer m.fl.: »Culinary History«, i: *The Cambridge World History of Food*, Cambridge, UK 2000, s. 1367-1378 for en oversigt. Siden da er feltet yderligere styrket, blandt meget andet gennem oprettelsen af *Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation*, Tours, samt det hertil knyttede tidsskrift *Food & History*, 2003-; gennem University of California Press' udgivelsesserie *California Studies in Food and Culture*, 2000-; og gennem samme forlags formlingsorienterede, men seriøse tidsskrift *Gastronomica*, 2000-. Se også hjemmesiden for Research Centre for Food and Drink, University of Southern Australia, for links og opdateringer: <http://www.arts.adelaide.edu.au/centrefooddrink/>.

¹⁵ Et forskningsprojekt med arbejdstitlen *Mad, drikke og tobak i det 19. århundrede* under ledelse af lektor, dr.phil. Ole Hyldtoft, samt mit ph.d.-projekt om læge og ernæringsreformatør Mikkel Hindhede og dansk madkultur ca. 1900-1945.

¹⁶ *Bol og By*. *Landbohistorisk tidsskrift*, 2002: 2.

¹⁷ For Danmark se nedenfor samt Niels Kayser Nielsen: *Madkultur – opbrud og tradition*, Århus 2003, s. 193-195.

Det er blevet fremhævet, at den relativt beskedne beskæftigelse med madens historie indtil for 50 år siden har været domineret dels af små historier om store mænd, anekdoter og myteproduktion inden for et gastronomisk univers, dels af en kvantitativ tilgang, der først og fremmest har betragtet maden som ernæring i beskæftigelsen med sultkriser, fødevarerproduktion, priser og ernæringstilstand.¹⁸

Maden er først fra 1960'erne blevet taget alvorligt som et emne af selvstændig historisk interesse med betydning for snart sagt alle menneskelivets facetter og snart sagt alle historiefagets tilgange,¹⁹ og ikke mindst med *Annales*²⁰ kan man identificere et skift i mere social- og kulturhistorisk retning. Med nye ernæringsvidenskabelige indsigter som baggrund fik de kvantitativt orienterede studier samtidig ny vind i sejlene og dominerede det madhistoriske felt frem til ca. 1990.²¹ Siden er der sket et skift, der bl.a. skal ses i sammenhæng med udviklingen inden for en række andre fagdiscipliner og i sammenhæng med et »cultural turn« inden for historiefaget i det hele taget. Som det fremhæves i standardværket *The Cambridge World History of Food*, har perspektiver fra etnologi, sociologi, antropologi og en række andre fag haft afgørende betydning for udviklingen af madkulturhistorie som et interdisciplinært felt under overskriften *Culinary History* siden 1970'erne.²² På den baggrund har studiet af madens historie og kultur siden 1990'erne oplevet en markant vækst i omfang og mangfoldighed²³ sideløbende med, at madkulturen er kommet i fokus også i en bredere offentlighed.²⁴

Denne artikel skal ses som del af denne øgede interesse i madens kultur og historie. På den ene side med en interesse i maden for dens egen

¹⁸ Jean-Louis Flandrin & Massimo Montanari, »Introduction to the Original Edition«, i: Flandrin & Montanari 2000, s. 1-9; Massimo Montanari: »A new history journal. A journal about new history?«, i: *Food & History*, vol 1. nr. 1, 2003, s. 14-17; Stephen Mennel: »Divergences and convergences in the development of culinary cultures«, i: Teuteberg 1992, s. 279; Teuteberg 1992, s. 17.

¹⁹ Montanari 2003, s. 15-16.

²⁰ For en række centrale *Annales*-artikler se Robert Forster & Orest Ranum (red.): *Food and Drink in History, Selections from the Annales, Economies, Societes, Civilisations*, vol. 5, Baltimore & London 1979.

²¹ Scholliers 2001, s. 10. Se også oversigterne over forskningen i forskellige europæiske lande i Teuteberg 1992.

²² Messer (m.fl.) 2000, s. 1367. Se Deborah Lupton: *Food, the Body and the Self*, London 1996, s. 6-36 for forskellige teoretiske tilgange til madkultur, og Kayser Nielsen 2003, s. 173-203 for en nyere oversigt, der inkluderer det skandinaviske område.

²³ Se f.eks. Flandrin & Montanari, 2000, s. 1-9; Harmke Kamminga & Andrew Cunningham (red.): *The Science and Culture of Nutrition 1840-1940*, s. 1-14; Kayser Nielsen 2003, s. 173-203; Lupton 1996; Scholliers 2001; Smith & Phillips (red.): *Food, Science and Regulation in the Twentieth Century*, London & New York, 2000, s. 1-16.

²⁴ Turner 1999, s. 1-36; Niels Kayser Nielsen, *Krop og Kulturanalyser. Den levede og konstruerede krop*, Odense 1997, s. 11-36.

skyld: en interesse i madens og madlavningens metodiske og gastronomiske detaljer, måltidsformater, råvarer, æstetik mv. På den anden side med en interesse i maden som et kulturprodukt, der kan og skal analyseres og fortolkes i en større ramme, og som rummer udsagnskraft i forhold til de sammenhænge, den indgår i, ikke mindst i en erkendelse af madens og kroppens centrale eksistentielle betydning.²⁵

Set i en bredere kulturhistorisk sammenhæng henter artiklen inspiration i en tradition, der har set perioden omkring 1900 som præget af modernitetsfølelse og en bestræbelse på at kontrollere en kaotisk tilværelse gennem en sammenfaldende fysisk og identitetsmæssig ordensbestræbelse.²⁶ En følelse og bestræbelse, der også involverede maden: som æstetik, som ernæring og som omdrejningspunkt for social reform.²⁷ I en dansk madhistorisk sammenhæng forholder artiklen sig som nævnt til en række formidlende værker, der har været enige om at identificere perioden ca. 1850-1914 som central i forståelsen af moderne dansk madkultur.²⁸

²⁵ Pasi Falk: *The Consuming Body*, London 1994; Niels Kayser Nielsen: »Kroppens tabte referencer – et kropshistorisk forløb«, i: *Den Jyske Historiker* 53, 1990, s. 9-25; Kayser Nielsen 1997; 2003, Lupton 1996; Turner 1999.

²⁶ I en dansk og nordisk sammenhæng kommer denne tradition bl.a. til udtryk hos Jonas Frykman & Orvar Löfgren: *Den kultiverade människan*, Lund 1983; Per Jørgensen: *Ro, Renlighed, Regelmæssighed – Dansk Idræts-Forbund og sportens gennembrud ca. 1896-1918*, Odense 1997; Karin Lützen: *Byen Tæmmes – Kernefamilie, sociale reformer og velgørenhed i 1800-tallets København*, København 1998; Lars-Henrik Schmidt og Jens Erik Kristensen: *Lys, luft og renlighed – Den moderne socialhygiejnes fødsel*, København 1986; Tinne Vammen: *Rent og Urent – Hovedstadens piger og fruer 1880-1920*, København 1986.

²⁷ Sherrie A. Innes: *Dinner Roles : American Women and Culinary Culture*, Iowa City, 2001; Kayser Nielsen 1990; Harvey Levenstein: *Revolution at the Table. The Transformation of the American Diet*, New York & Oxford 1988; Laura Shapiro: *Women and Cooking at the Turn of the Century*, New York 1986; Turner 1999; James C. Whorton: »Eating to Win. Popular Concepts of Diet, Strength and Energy in the Early Twentieth Century«, i: Kathryn Grover (red.): *Fitness in American Culture: Images of Health, Sport, and the Body, 1830-1940*, Amherst & Rochester, New York 1989, s. 86-122.

²⁸ Ud over de her skildrede fremstillinger af madkulturens modernisering er moderne dansk madhistorie først og fremmest blevet behandlet i værker, der nærmest har karakter af tematiske kogebøger med større eller mindre historiske redegørelser. Inge Adriansen: *Sønderjysk kogebog*, (2.udg.) København 1997; Hanne Goldschmidt og Birgit Siesby: *Til bords indenfor murene. Københavnske minder om mennesker og mad*, København 1988; Anne Vibeke Knudsen: *Bornholmernes mad – en kulturhistorisk kogebog om madtraditioner på Bornholm 1870-1950*, Rønne 1991; Else Nørgaard og Claus Bjørn (red.): *Det danske Landkøkken*, Kbh. 1999; Erik Koed Westergaard: *Danske Egnssretter. Fra det gamle danske køkken*, 2. udgave, København 1988. Klassikerstatus har i øvrigt Peter Riismøllers bog *Sultegrænsen*, Kbh. 1971. For en tidligere periode se f.eks. Henrik Jacobsen & Bi Skaarup: *Middelaldermad*, Gyldendal 1999; Bente Leed: *Danskernes mad i middelalderen*, Ålørke 1999; Grith Lerche: »Mad og Måltider i storhusholdninger i Danmark«, i: *Bol og By* 2002, 2. s. 35-68; Bodil Møller Knudsen: »Et 1700-tals køkken«, i: *Siden Saxo* 2000, 3, s. 2-9.

Else-Marie Boyhus har ud fra sine studier i kogekunstens historie set perioden ca. 1880-1910 som en art guldalder for dansk madkultur og har identificeret perioden ca. 1900-1910 som en overgang til en lang kulinarisk nedgangsperiode. Det vi i dag kender som typiske danske retter, blev udviklet og systematiseret i de borgerlige køkkener i sidste halvdel af 1800-tallet, før udviklingen begyndte at vende i de første årtier af det 20. århundrede: håndværk blev afløst af industri, smør af margarine og kokkepigen af husmoderen. Den gastronomiske kvalitet faldt op igennem det 20. århundrede, indtil en ny gastronomisk interesse begyndte at vise sig fra 1960'erne, men især fra 1980'erne, da lavpunktet var nået.²⁹

Som hos Boyhus er det gastronomiske perspektiv fremherskende hos sociolog Bjarne Jacobsen, der karakteriserer moderne dansk madkultur som præget af en kedelig æstetik, domineret af mælkemad, mel, flæsk og margarine. Hvor Boyhus først og fremmest anskuer udviklingen fra køkkenet, lægger Jacobsen afgørende vægt på strukturer i fødevarerproduktionen og identificerer omlægningen af landbruget fra vegetabilsk til animalsk produktion i 1880'erne samt andelsorganiseringen som grundlag for det 20. århundredes fattige danske madkultur. Produktivitetsmål, teknologifiksering og lejrmentalitet har ifølge Jacobsen helt afløst sansen for gastronomisk kvalitet.³⁰

Den negative fortælling om moderniseringen går igen flere steder med elementer fra både Boyhus og Jacobsen,³¹ og særlig Søren Mørch har i *Den sidste Danmarkshistorie* polemisk ført Jacobsens udlægning ind i den bredere historieskrivning.³² Mørch har i øvrigt tidligere bidraget med en udlægning af madkulturens modernisering, der afviger både fra Boyhus' og Jacobsens. I *Den ny Danmarkshistorie 1880-1960* er målestokken således snarere kaloriefordeling og social sammenhæng end gastronomisk kvalitet.³³

Som Søren Mørchs udlægning i *Den Ny Danmarkshistorie* minder om, kunne billedet af madkulturens modernisering have været et andet, hvis de bedre levevilkår for den brede befolkning eller andre af moderniseringens velsignelser havde været regnet ind i ligningen.

²⁹ Else Marie Boyhus: *Historisk Kogebog IV: Postejer og tærter; Traditionsrige retter; Det åbne ildstedets mad; Komfuralderen; Steg og is*, Århus 1975-1979; Boyhus 1996; Boyhus 1998; Boyhus 2000; Boyhus & Brønnum Carlsen, 2000. Se Boyhus 2000 for øvrige mindre udgivelser.

³⁰ Jacobsen 1991.

³¹ Dette er f.eks. tilfældet hos Helle Brønnum-Carlsen 1999, der i vid udstrækning følger Boyhus ud fra en kogebogsanalyse, og hos Bi Skaarup 1996, der kontrasterer den moderne madkultur præget af industri og ensretning med middelalderen som et mere sanseligt gastronomisk univers.

³² Mørch 1996, s. 449-458.

³³ Mørch 1987, s. 317-332.

I denne sammenhæng er det hverken ambitionen at tælle kalorier eller vurdere den gastronomiske kvalitet, men at lade periodens egne kvalitetsopfattelser være udgangspunktet for analysen af rødderne til det, der oftest er blevet beskrevet som det madkulturelt ulyksalige 20. århundrede. Ved at se på, hvordan der er blevet skrevet om mad i det offentlige rum, vil artiklen søge svar på, hvad der blev opfattet som god mad i dansk madkultur omkring år 1900. Hvilke rationaler gjorde kvalitetsopfattelserne meningsfulde, og hvad skete der med maden og madnydelsen i en periode, hvor maden blev beskrevet som næringsstoffer, kroner og ører?

Maden i bladene

Ved en opgørelse af opskrifter i udvalgte årgange af *Kvindernes Blad*, *Familie-Journalen*, *Husmoderens Blad* og *Husholdningsbladet* får man indtryk af en madkultur, hvor den varme mad dominerer, og hvor et måltid består af 2 eller 3 retter: formad i form af suppe eller søbemad, hovedret baseret på kød, fisk eller grøntsager og en dessert baseret på bær, frugt, mælk, fløde, æg eller en kombination.³⁴ Blandt flere markante tendenser skal bladenes vægtning af eksotik og pikanteri samt en æstetisk præference for noget sødligt, blødt og indkapslende behandles nærmere i det følgende.³⁵

Det pikante

Pikant og anderledes mad har en markant plads i de undersøgte blade på bekostning af mere dagligdags retter, som det bl.a. viser sig i en sammenligning mellem de kortfattede ugemenuer og de udvalgte, mere fyldige, opskrifter. Der er således mere stegt flæsk og flere stuede grøntsager i ugemenuernes oversigtsform, mens der er flere dessertopskrifter, flere buddinger, flere retter med udenlandske og eksotisk klingende navne udvalgt til nærmere behandling i opskriftsmaterialet.³⁶ En ny ret kræver en mere udførlig opskrift end en gammelkendt og en dessert en mere præcis gennemgang end en varm ret, men forskellen

³⁴ Dette afsnit er baseret på en kombination af en kvalitativ læsning af opskrifter og ugemenuer og en kvantitativ opskriftsundersøgelse, hvis detaljer det ikke er muligt at gå nærmere ind i her. Jf. Overgaard 2002, s. 18-31.

³⁵ Ny teknologi og nye råvarer fik også en særlig opmærksomhed, f.eks. kødhakkeren, isskabet og høkassen samt (nye og udenlandske) frugt, bær og grøntsager. »Citronen i Husholdningen«, i: *Raadgiver for Hus og Hjem* 1908, nr. 8, s. 30-31. »Appelsinerne og deres Anvendelse«, i: *ibid.*, s. 50-52.

³⁶ Overgaard 2002 s. 18-31.

kan også ses som udtryk for, hvilke retter det er interessant at læse om i et blad.³⁷

Hverdagsretter bliver beskrevet i et interesseskabende sprog eller en særlig sammenhæng.³⁸ Flæsk skal ikke bare steges eller koges på traditionel vis, men først koges og paneres før det kan ende sin dage som »Grilleret«;³⁹ grønkål optræder som del af en særlig begivenhed, påsken; og flæskestegen lærer man ikke at lave fra bunden, den optræder som resteret, opvarmet i skysovs, serveret med ris og brunede løg.⁴⁰ I erstatningsretter og opskrifter på noget »forlorent« er der et sammenløb af spare- og præsentationshensyn, som når man laver »koteletter« af hakket kød eller brisler og tilføjer et stykke makaroni som skaft.⁴¹ Det interessante og pikante løber i det hele taget sammen i flere tilfælde, og i den forbindelse spiller ikke mindst retternes præsentation, konkret eller sprogligt, en væsentlig rolle. Det gælder anvisninger på pyntelig ostanretning, pikante frokostretter og arabisk, eksotisk klingende bagværk.⁴² Endelig optræder udenlandske, ikke mindst fransksprogede, betegnelser med stor vægt,⁴³ ligesom man kan se, hvordan den angelsaksiske te-kultur var på mode.⁴⁴

At eksotik og prestige kunne forlene en ret med kvalitet, kommer også til udtryk i en opskrift på »**Hummer à la Delmonico**«: »Følgende Opskrift stammer fra New York, og ifølge mange Lækkermundes Udsagn, skal det være en af de fineste Hummerretter, man kender.«⁴⁵ Det afgørende kvalitets-

³⁷ Som den engelske sociolog og madhistoriker Stephen Mennel har fremhævet, var det en vigtig del af bladenes behandling af madstoffet at fremhæve det nye og interessante. Mennel 1996, s. 230-255.

³⁸ Dette betyder ikke, at der ikke kan gives en grundlæggende opskrift på »Tilberedning af Torsk«, eller i 1903 hele to opskrifter på leverpostej, blot at tendensen går mod det »interessante«. *Raadgiver for Hus og Hjem* 1903, nr. 32, s. 128; *Ibid.* nr. 25, s. 100; *Ibid.* nr. 46, s. 184.

³⁹ *Raadgiver for Hus og Hjem* 1903, nr. 40, s. 160.

⁴⁰ *Ibid.* nr. 12, s. 48, *Ibid.*, nr. 14, s. 56.

⁴¹ »Brisselkoteletter«, i: *Raadgiver for Hus og Hjem*, 1908, nr. 22, s. 88; »Skinkekoteletter«, i: *ibid.*, nr. 25, s. 100.

⁴² »Ost og Brødanretning«, i: *Raadgiver for Hus og Hjem, paa Land og i By* 1903, nr. 38, s. 152; »Mamul (Arabisk Bagværk)«, i: *Raadgiver for Hus og Hjem* 1888, nr. 30, s. 120; »En Frokostret«, i: *Raadgiver for Hus og Hjem* 1888, nr. 52, s. 208; »En pyntelig frokostassiet«, i: *Raadgiver for Hus og Hjem*, nr. 26, s. 100; »En Pyntelig Anretning«, »Alfabetisk Fortegnelse over Opskrifter til Ugens Spisesedler m.m.«, i: *Husmoderens Blad* 1898; *ibid.* 1903.

⁴³ »Alfabetisk Fortegnelse over Opskrifterne til ugens Spisesedler m.m.«, i: *Husmoderens Blad*, 1898; *ibid.* 1903; »Franske Navne, brugt i Husholdningen«, i: *Husmoderens Blad*, 1898, nr. 33, s. 263; *ibid.*, nr. 34, s. 272.

⁴⁴ »Hvorledes Femthe serveres«, i: *Husmoderens Blad* 1903, nr. 14. »Alfabetisk Fortegnelse over Opskrifter til Ugens Spisesedler m.m.«, i: *Husmoderens Blad*, 1898; *ibid.* 1903; »Indholdsfortegnelse«, i: *Raadgiver for Hus og Hjem*, 1903. Jf. i øvrigt Overgaard 2002., s.18-31.

⁴⁵ *Husmoderens Blad* 1898, nr. 28, s. 223.

parameter er her tilsyneladende smagen: det er »lækkermundene« udtryk for. Der skal imidlertid lækkermunde til at udtale sig om retten. Rent faktisk at spise og smage »fine« hummerretter er deres gebet, ikke nødvendigvis læserens. Opskriften på »Hummer à la Delmonico« artikulerer således i lige så høj grad en eksotisk som en konkret smagsmæssig interesse.

Opmærksomheden omkring det interessante og eksotiske, det franske eller, som ovenfor, det amerikanske, giver et indtryk af, at en del af madens berettigelse i bladene baserede sig på netop at være interessant; på at udfylde en plads i læsernes fantasi. Dermed lever behandlingen af maden i bladene op til formålsformuleringen i *Husmoderens Blad*, som noget der skulle give »*Underholdning i mangen en Hvilestund*«. ⁴⁶

Konsistens, form og udseende.

En anden markant tendens i det undersøgte materiale er en æstetik, der sammen med det pyntelige og interessante dyrkede bløde, glatte konsistenser, markerede overflader, lyse farver og et sødligt, mildt smagsudtryk. Fromage, budding og rande er således et markant indslag sammen med risdesserter, frugtgrød og -suppe samt søbemand med mælk, æg eller gryn og farserede eller mørkogte, stuede grøntsager. ⁴⁷ I *Raadgiver for Hus og Hjem* nr. 19, 1903 kunne man eksempelvis ikke alene læse om, hvordan man skulle anrette ost og brød i symmetrisk form, men også hvordan man skulle tilberede »*Fromage*«, »*Skumtærte*« og »*Fin Saltlage*«. ⁴⁸

Fromagen og skumtærten beskriver sammen med den store vægt, der generelt blev lagt på pyntelighed, et vigtigt element i madens æstetik i perioden. Skumtærten er en bagt æggehvide-frugtgele-tærte, der hæver som en soufflé. Fromagen består af fløde, kirsebærmarmelade samt husblas og sukker. Ved serveringen anbefales den pyntet med flødeskum og serveret med små marengs. Smagsmæssigt går det søde, mælke-ægge-prægede smagsunivers igen sammen med frugten, og visu-

⁴⁶ *Hus og Hjem – Husmoderens Blad*, 1921, nr.1, s. 13, efter *Husmoderens Blad*, nr. 1, 1896.

⁴⁷ F.eks. udgør buddinger 108 af i alt 1285 opskrifter i de undersøgte blade. Overgaard 2002, bilag 1, tabel 2. Ud over de allerede nævnte retter kan man alene i *Raadgiver for Hus og Hjem* 1903 finde opskrifter på bl.a. »Blanc Manger«, »Blomkaal i Mayonnaise«, »Blomkålsbudding«, »Mayonnaise«, »Makaronibudding«, »Mandelbudding«, »Mandelkæse« (en art fromage), »Romfromage«, »Romsaum«, »Saftbudding«, »Italiensk Salat«, »Skumkager«, »Skumsovs« m.fl. og i årgang 1893 opskrifter på bl.a. de næsten symboliske »Melbudding« og »Melpise à la Pompadour«. »Indholdsfortegnelse« i: *Raadgiver for Hus og Hjem* 1893; ibid. 1903.

⁴⁸ *Raadgiver for Hus og Hjem*, 1903, nr. 38, s. 152.

elt hæver der sig lyserøde former, spændt sammen af husblas eller hævet af æggehvite, afgrænset fra omverdenen. Og konsistensen er den samme, blød og cremet.

Tarvelige og fine husholdninger

Madens æstetik, som den blev formuleret i bladene, indgik også i en markering af sociale forskelle. Hvordan, kan man se i en sammenligning af en »fin« og en »tarvelig« søndagsmenu fra et sommernummer af *Husmoderens Blad*.⁴⁹

Hvor den tarvelige menu kun består af to retter, indledes den fine med en forret. Laksen med mayonnaise markerer en delikat og raffineret æstetik, hvad angår udseende, smag og konsistens; der er ikke tale om en kontrastering af skrigende farver, men delikate, døde, fine, som smagen, der dyrker det fede og jernagtige; det på en gang diskrete og markante, komplementariteten frem for kontrasten. En alt andet end plump forret.⁵⁰

Lammesteg er hovednummeret i begge menuer. Forskellene angår tilbehøret. Hvor den tarvelige ledsages af en sommerlig, men dog robust, eddikepræget agurkesalat, ledsages den fine af en lettere grøn salat, der sammen med både smags- og præsentationsmæssigt sarte grønne ærter og brunede kartofler løfter lammestegen fra det solide søndagsmåltid til det mere raffinerede. Dessertens enkle »jordbær« i den tarvelige menu er i den fine erstattet med en æstetisk langt mere præsentabel og civiliseret kirsebærtærte og, som prikken over i'et, en blød, hvidgul vanillecreme, der lægger sig i forlængelse af lakseforretens æstetik og den herskende prioritering af søde, bløde, hvide substanser.

Med sammenligningen af de *tarvelige* og *fine* menuer kan man ikke alene se, hvordan maden blev italesat som del af en social sammenhæng gennem sin æstetik, og hvordan raffineret, delikat madlavning blev fremhævet. Man kan også se, hvordan der eksisterede flere overlappende madkulturer i de enkelte blade og dermed i de enkelte hjem. Man kunne læse om og tilberede mad fra menuer rettet mod forskellige husholdningstyper alt efter lyst, evne og anledning, eller man kunne lade være og lade det blive ved indsigten eller drømmen. Gennem de *tarvelige* og *fine* menuer henvendte bladene sig således ikke alene til for-

⁴⁹ *Husmoderens Blad* 1898, nr. 29, s. 231; *ibid.*, nr. 32, s. 255.

⁵⁰ Retten artikulerer den hvide, bløde, fastholdte æstetik, der i mayonnaisesalatens form, særligt i angelsaksisk sammenhæng, markerede det nyeste og ypperste inden for delikat og moderne madlavning. Shapiro 1986; Innes 2001, s. 52-70.

skellige sociale grupper, de var også med til at fremskrive karakteristika og forskelle ved tarveligere og finere madlavning i læserens bevidsthed. Maden indgik i en social distinktionsproces, og bladene var med til at præge fortolkningen af, hvilken mad der hørte sig til hvor, bl.a. via æstetikken.

Selskabsmad som husmoderens kendetegn

Der er ikke nogen enkle forklaringer på tendensen til at vægte det interessante, pikante og eksotiske, og på forkærligheden for søde, bløde konsistenser og smage samt glatte, formede overflader og lyse farver. Uden tvivl spiller bladenes funktion som fortolkningssted for de kvindelige læsers liv, bekymringer og drømme, i en blanding af oplysning og underholdning, en vis rolle. Forbindelsen mellem madens æstetik og husmoderens prestige og selvværd kommer ikke mindst til udtryk i tidens selskabskultur, der i bladene fremstår via et stort antal selskabsmenuer præget af nye, pikante og eksotiske retter frem for kendte og hverdagsagtige.⁵¹

En direkte kommentar til selskabsmadens betydning finder man i »Brev fra en Husmoder«, *Husholdningsbladet* 1904. Her beskriver forfatteren over for en, sandsynligvis fiktiv, veninde et nyligt afholdt selskab i detaljer. Usikkerhed og tvivl havde præget forberedelserne og middagens indledende faser, men usikkerheden skubbes til side, som menuen skrider frem, med hovedretten som kronen på værket: »Da Stegene med den gode kraftige Sauce kom ind med mange forskellige Frugtkompotter til, da var jeg vis paa Sejren, hvad Middagen angik...«⁵² I brevet gives læseren den besked, at både gæsternes velbefindende og husmoderens anseelse og selvværdsfølelse er tæt knyttet til hendes evner i køkkenet og som leder af en husholdning.

Husmoderskikkelsen var i det hele taget en central figur omkring år 1900. Den indsigt i husholdning og madlavning, der er idealet i den borgerlige selskabskultur med dens æstetiske prioriteringer, er således parallel til en diskurs, der placerer husmoderen og en rationel, videnskabelig husholdning centralt i forhåbningerne om samfunds-

⁵¹ De sociale koders betydning i forbindelse med selskaberne kommer bl.a. til udtryk hos fru Constantin, der slår fast, at man skal tilpasse madens stil og mængde til sin sociale position, og ikke ekstravagere unødigt i falsk præntation. *Kvindernes Blad*, 4. december, 1898. Selskabsmenuerne findes i de forskellige blade, men præger først og fremmest *Husmoderens Blad*.

⁵² »Brev fra en Husmoder«, i *Husholdningsbladet*, 15. januar, 1904, s. 5; »Brev fra en Husmoder«, i: *Husholdningsbladet*, nr. 3 (udateret), 1904, s. 19-20.

mæssigt fremskridt gennem bedre ernæring, økonomi og sundhed.⁵³ Det handlede om at vise husmoderens værd; i begge sammenhænge var metodisk dygtighed og rationel husførelse idealet; og i begge tilfælde blev kravet om dygtighed formuleret som svar på en oplevelse af ændrede vilkår for husholdningen.

Madens æstetik – et kulturanalytisk perspektiv

Uanset selskabsmadens sociale betydning, og uanset den dermed følgende vægt på pikant og pyntelig madlavning, er der ikke givet nogen forklaring på, hvorfor søde, bløde konsistenser og smage dominerede den madmæssige modes æstetik sammen med glatte, formede overflader og lyse farver. Der er heller ikke kommet noget bud på, hvordan madens æstetiske udtryk kan bidrage til forståelsen af periodens madkultur. Hvis man lægger sig i sporet af en tradition for kulturanalyse, der bl.a. betragter maden som et (symbol)sprog med omverdensfortolkende udsagnskraft,⁵⁴ og ser på de æstetiske tendensers semiotik i sammenhæng med den vigtighed, man tillagde rationalitet, hygiejne, ernæringsvidenskab og økonomi, kan man imidlertid komme nærmere en forståelse.⁵⁵

Ikke mindst hvis man tager udgangspunkt i de bekymringer over den moderne verdens udfordringer, der optræder i perioden, kan man via

⁵³ Eline Eriksen: »Timer i Køkkenet«, i: *Husholdningsbladet*, 15. januar, 1903, s. 3; *Kvindernes Blad*, 26. oktober, 1904 (upag.); E. E.: »Hvad er Husholdning«, i: *Husholdningsbladet*, 1. juli, 1902, s. 4; Eline Eriksen: »Timer i Køkkenet«, i: *Ibid.*, 15. januar, 1904, s. 2-3. Eline Eriksen: »Kogeregler. Indledning«, i: *Ibid.*, 15. juli, 1902, s. 9-10. Vibeke Salicath: »Hvor skal min Datter lære Husholdning (En Oversigt over vore større Husmoderskoler)«, i: *Kvindernes Blad*, 30. december, 1903. »M.L.«: »Bør Husmødre føre Regnskab«, i: *Husholdningsbladet*, 23. december, 1905, s. 412; Povl Heiberg: »Hvorledes beregner man en Families Forbrug af Varmeenheder«, i: *Ibid.*, 1. juli, 1905, s. 202; Chr. Jürgensen: »Hvorledes have anskuelserne om menneskets rette Ernæring kunnet forme sig gennem Tiderne«, i: *Husmoderens Blad* 1898, nr. 1, s. 3-5; *ibid.*, nr. 2, s. 10-11; *ibid.* nr. 3, s. 18-19; Harald Høffding: »Indledning – Vort Hjem«, i: *Vort Hjem*, Gad, Emma (red.), bd.1, København, 1903, s. 3-12; *Kvindernes Blad*, 23. oktober 1898.

⁵⁴ For en forskningsoversigt se Kayser Nielsen 1997, s. 163-181; Lupton 1996 s. 6-36.

⁵⁵ Ud over Roland Barthes essayistiske punktnedslag i madens semiotik, er inspirationen her hentet fra historiske studier, der har inddraget madens æstetik i deres analyse. Dette perspektiv understreges i en sammenligning med en fortolkning af amerikansk madkultur omkring år 1900 som præget af en »feminin« og civiliserende madmæssig æstetik, der i endnu højere grad end i Danmark dyrker det lyse, cremede og indkapslede. Roland Barthes: *Mythologies*, London 1993, s.78-80; Innes 2001; Shapiro 1986, s. 97-100; Kayser Nielsen 1990; Levenstein 1988; James C. Whorton: »Eating to Win. Popular Concepts of Diet, Strength and Energy in the Early Twentieth Century«, i: Kathryn Grover: *Fitness in American Culture: Images of Health, Sport, and the Body, 1830-1940*, Amherst & Rochester, New York 1989, s. 86-122.

denne tradition se forkærligheden for at forme⁵⁶ og fastholde som udtryk for et ønske om at skabe orden i en uordentlig verden. Således indkapsler buddinger, fromager, rande og geleer ingredienserne under et ydre panser med en glat overflade og konsistens.⁵⁷ Den visuelt-æstetiske præference for det lyse og det hvide konnoterer renlighed og orden i modsætning til snavs og uorden,⁵⁸ særligt læst i sammenhæng med en samtidig følsomhed over for det fysiske og potentielt beskidte, der også optræder i perioden.⁵⁹ Endelig kan man se den neutralt-sødlige smag som udtryk for det civiliserede mådeholds æstetik, især når man sammenligner med tidens syn på krydderier og stærkt smagende ingredienser som en trussel mod sundheden.⁶⁰

Forkærligheden for det lyse, afdæmpede og glatte blev forstærket gennem videnskabens og de hygiejniske idealers stærke position i perioden, ligesom æstetikken bidrog til en positiv vurdering af det rene og sterile, i husholdningen og i fødevarerproduktionen. Her i en beretning fra den fremtrædende madskribent *Fru Constantin*, der har besøgt Otto Mønstedts margarinefabrik:

Rummene, hvori Margarinen blev lavet vare de renligste, man kan forestille sig, Væggene af Porcelæn, Gulvene af Stenfliser, Konerne som arbejdede derinde, vare iførte skinnende hvide Forklæder, som gik op i Halsen, hvide Overtræks-Ærmer og hvide Kapper, som forhindrede Haaret fra at løsne sig. De komme først ind i Lokalerne efter at have vasket sig med Sæbe og varmt Vand. Hvor mange Madvarer bliver behandlet med saa udsøgt Properhed som den, under hvilke Margarinen bliver tilberedt! Materialet: Svineflomme, den fineste del af Oksetælle, den fineste Olie,

⁵⁶ Ud over den i opskriftsundersøgelsen påviste tendens til at prioritere det indkapslende kommer denne tendens også til udtryk, hvis man ser på køkkeninventaret i de borgerlige køkkener i perioden, både i Danmark og USA. Gorm Benzon: *Løvefødder og Gesvejsninger*, København 1971, s. 96ff; Miller 1987.

⁵⁷ Kayser Nielsen ser formningen og fastholdelsen af maden gennem skabelsen af en glat overflade som parallel til individets forsøg på at afskærme sin individualitet gennem »pansring« under modernitetens forandringskonstans. Kayser Nielsen 1990, specielt s. 17.

⁵⁸ Denne madæstetiske prioritering af orden og kontrol kan læses sammen med en række tolkninger af det danske (og svenske) samfund omkring år 1900 som præget af en generel bestræbelse på ydre og indre orden og kontrol. Frykman & Löfgren 1983; Jørgensen 1997; Lützen 1998; Schmidt & Kristensen 1986; Vammen 1986.

⁵⁹ *Kvindernes Blad*, 10. juni, 1903; »Om Slagtning af Dyr«, i: *Raadgiver for Hus og Hjem* 1888, nr. 30, s. 117; »Lad os faa humanere Slagtemetoder – (Efter »Dyrevennen«)«, i: *Ibid.*, nr. 45 og 46, hhv. s. 179-180 og s. 183-184; E.E.: »om at spise med Kniven«, i *Husholdningsbladet*, 15. november, 1903, s. 272.; John F. Kasson: *Rudeness and Civility: Manners in Nineteenth Century Urban America*, New York 1991.

⁶⁰ Jf. *Næring, nydelse og fordøjelse* senere i artiklen for behandling af krydderier og nydelsesmidler.

*sød Mælk og det bedste Herregaardssmør. Alt det bliver æltet og arbejdet sammen på forskellige måder og tillaves i store Marmorkummer.*⁶¹

Ved siden af den æstetisk formidlede begejstring over de laboratorielignende forhold er det vigtigste element for Constantin, at margarinen med tilsætning af velsmagende råvarer opnår en smag, der, selvom den ikke kan måle sig med godt smør, i mange tilfælde kan være en gyldig erstatning.⁶² I modsætning til en senere tids kritik af margarinen indtog som erstatningsvare i dansk madkultur,⁶³ er der således ikke nogen modsætning mellem margarinen og den gode smag hos Constantin, for hvem de laboratorielignende forhold understøtter den gode smag. Constantins eksempel er her med til at illustrere et sammenløb mellem forskellige diskursive felter. Hendes videnskabsbegejstring skal ikke alene ses som del af en rationel diskurs om de ernæringsøkonomiske, sociale og hygiejniske fordele ved fabriksfremstillet margarine, men som del af en bred madkulturel diskurs, hvor margarinen får en væsentlig del af sin attraktion gennem et sammenløb af laboratoriets og velsmagens æstetik.

Det kan ses som en forsimpning, men det giver dog god mening at se visse tendenser i madkulturen omkring 1900 som del af en bestræbelse på at skabe fysisk og identitetsmæssig orden under indtryk af det moderne samfunds nye åbenhed. Dermed gives en tværbelysning til de gængse fortolkningsparametre, der har været anvendt i beskæftigelsen med madkulturen i perioden. Med til historien om madkulturens modernisering hører således, at kvalitetsdefinitionerne blev udvidet med madens øgede formidling i det offentlige rum.⁶⁴ Maden blev (også) underholdning i mangel på hvilestund, og i den proces blev der fremskrevet en æstetik, der samtidig rummede en vægt på det pikante og eksotiske, på det lyse, bløde, glatte og formede, og på det industrielle og sterile.

Maden og videnskaben

Ernæringsvidenskaben var omkring 1900 relativt ny. Mad var i løbet af 1800-tallets anden halvdel blevet til ernæring, beskrevet som fedt, kul-

⁶¹ *Kvindernes Blad*, 4. december, 1898.

⁶² *Kvindernes Blad*, 4. december, 1898.

⁶³ Boyhus 2000, s. 178-179; Brønnum Carlsen 1999, s. 76-82; Jacobsen 1991, s. 15-17; Mørch 1996.

⁶⁴ Se f.eks. Regina Vegenefeldt Lilian Kornerup: *Danske Kogebøger 1616-1974 med et tillæg 1975-1977*, 2. udgave, (u. sted) 1978, s. 142-148 for en oversigt over den betydelige vækst i antallet af udgivne kogebøger i perioden.

hydrat og protein. Forsyningen af energi og byggemateriale til kroppen havde dermed fået en specifik beskrivelse, og det blev muligt at udstikke regler for kostens optimale sammensætning til gavn for individuel og samfundsmæssig sundhed og økonomi. Et perspektiv, der spillede en afgørende rolle i en øget offentlig og statslig interesse i befolkningens kost.⁶⁵ I de undersøgte medier spillede videnskaben i særdeleshed en afgørende rolle som del af husholdningssagen og som legitimeringsgrundlag i konstruktionen af den moderne, rationelle husmoderskikkelse, der optræder prominent i det undersøgte materiale.⁶⁶

Nogle af de områder, hvor man kan aflæse en konkret madkulturel indflydelse fra de videnskabelige diskurser, ligger i forlængelse af den nylige isolation af bakterier som specifik sygdomsårsag i 1878⁶⁷ og i periodens dominerende ernæringsvidenskabelige diskussion om den rette fordeling af næringsstoffer i kosten. Et kort uddrag af denne diskussion vil sammen med en diskussion af en udbredt jævnep praksis, opbagning, illustrere, hvordan ernæringsvidenskabens synsmåder og repræsentanter involverede sig i og fik indflydelse på madkulturen. En diskussion af forholdet mellem nærings- og nydelsesmidler vil yderligere pege på, hvordan fordøjelsen med en specifik videnskabelig forståelse blev en konkret kropslig fortolkningsinstans i individets møde med den moderne verden.

⁶⁵ Kamminga & Cunnigham 1995, s. 1-14; Turner 1999, s. 159-174.

Den offentlige interesse og dens sammenhæng med madens parcellering i næringsstoffer, kroner og øre, kommer i dansk sammenhæng bl.a. til udtryk i en række artikler i *Nationaløkonomisk Tidsskrift* fra 1888 og frem, se f.eks. Poul Sveistrup: »Københavnske Syerskers og Smaakaarsfamiliers Kostudgifter«, i: *Nationaløkonomisk Tidsskrift*, 3. rk., bd. 7 1899, s. 577-629; Th. Sørensen: »Afhænger Arbejdskraften af Kødnering?«, i: *Nationaløkonomisk Tidsskrift*, Ny rk. bd. 10 1892, s. 21-39. Se Lisbeth S. Caspersen: *Tallene bag gryderne*, upubliceret speciale, Århus Universitet 2000 for en behandling af, hvordan statistisk og ernæringsvidenskabelig analyse indgik i ernærings- og husholdningsoplysningen i Danmark.

⁶⁶ Overgaard 2002, særligt s. 31-61.

⁶⁷ I de madkulturelle diskurser kan man direkte aflæse bakteriebevidsthedens betydning i en udtalt hygiejnebevidsthed, men også i form af en øget risikobevindsthed i forbindelse med fødevarer og madlavning – bl.a. resulterende i usikkerhed over for den røde bøf, forslag om afvaskning af kød, opkog af pillede kartofler og citronsyre i salatdressingen. »m«: »Kogning af Kartoffler«, i: *Husholdningsbladet*, 15. januar 1903, s. 108; *Raadgiver for Hus og Hjem* 1908, nr. 16, s. 63; Rebekka Bl. la Cour: »Vore Næringsmidler VIII«, i: *Husholdningsbladet* 15. december 1902, s. 89-90; Fabricius: »Om Kødkontrol«, i: *Ibid.*, januar 1903, s. 97-101; *ibid.*, 15. januar 1903, s. 109-112; *Kvindernes Blad*, 9. december, 1903.

Se Schmidt & Kristensen 1986, s. 51-58 for en generel behandling af bakteriespørgsmålet.

Proteindebat og kostpyramide

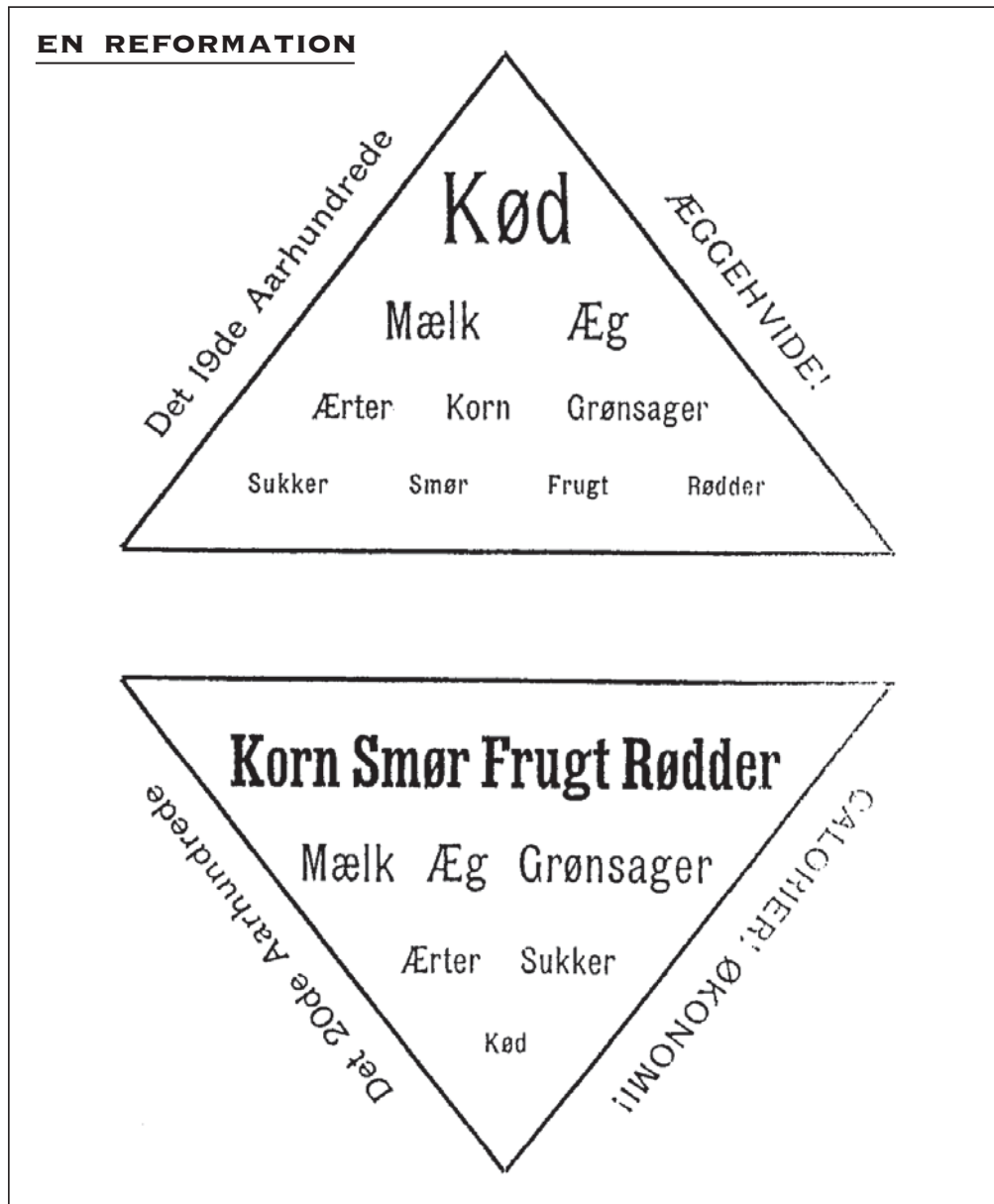
Hvor energiindholdet i det 20. århundrede er det første, man ser på, når man skal vurdere kostens næringsværdi, kom fordelingen af de enkelte næringsstoffer i første række i anden halvdel af 1800-tallet. Protein blev her anset for det vigtigste næringsstof. Som det eneste kunne det genopbygge det muskelvæv, man mente blev nedbrudt ved muskelarbejde. Fra slutningen af 1800-tallet kom de hidtidige anbefalinger af et proteinindtag på op til 150 gram om dagen imidlertid under angreb, og selvom der kom mere fokus på kostens energiindhold med kalorier som måleenhed fra 1880'erne, fortsatte debatten om proteinindholdet op i det 20. århundrede.⁶⁸ Det var også tilfældet i Danmark, som det bl.a. kommer til udtryk på et ernæringsmøde i Sorø 1905 med deltagelse af fremtrædende ernæringsforskere og centrale figurer fra husholdnings-sagen. På mødet afkrævede forstanderinden for Sorø Husholdnings-skole, Magdalena Lauridsen, i bestemte vendinger de tilstedeværende ernæringseksperter svar på, hvilke anbefalinger hun kunne bringe videre til landets husmødre. Der var behov for en norm i formidlingsarbejdet. Sorø-mødets ernæringseksperter var ikke fuldstændigt enige, men var fælles om at anbefale et relativt lavt proteinindtag (mellem 40 og 80 gram).⁶⁹

En ting er imidlertid at fastsætte normer, en anden at udmønte dem i retningslinjer for den brede befolkning. Med konstruktionen af en kostpyramide, der vendte tidens kostforståelse på hovedet, viste den markante læge, vegetar og kostreformatør Mikkel Hindhede, at oversættelsen af de videnskabelige indsigter til forståelige begreber var helt central i den forbindelse.⁷⁰ Hvor proteinrige fødevarer, frem for alt kød, før havde rangeret højest i hierarkiet, placerede Hindhede billige, men energiholdige fødevarer som kartofler og korn i toppen. Man skulle have energi for pengene.

⁶⁸ Kamminga & Cunningham 1995, s. 6-10; Jürgensen 1888, s. 6-9; samme 1893, s. 6-9; samme 1902, s. 6-9.

⁶⁹ »Møde om Ernæringsspørgsmaalet«, i: *Husholdningsbladet*, 2. september, 1905, s. 274-275.

⁷⁰ Hindhedes omfattende formidlingsmæssige og agitatoriske virksomhed skal ikke behandles nærmere her. Se Signe Mellemsgaard: *Kroppens Natur* 1996, s. 290-303 og Rømer Christensen: »Bøffen og Bananen«, i: *Den Jyske Historiker* nr. 48, 1989, s. 89-106.



Mikkel Hindhede: *Økonomisk Kogebog, Praktisk Ernæring*, København 1907.

Hindhedes pyramide danner forlæg for en senere tids ernæringsforståelse og -formidling, hvor pyramideformen og prioriteringen af fødevarer fra planteriget har haft stor betydning.⁷¹ Madens sprog ændrede sig med ernæringsvidenskaben, og Hindhede formåede at lave en over-

⁷¹ »Kostpyramiden«, som vi kender i dag, blev introduceret i Danmark af FDB i 1976 og har siden været en grundlæggende figur i opfattelsen af »god kost« i Danmark, jf. »Pædagogiske modeller i nordisk kost- og ernæringsoplysning«, *TemaNord* 1998:515, s. 130. – Hverken de indholdsmæssige eller grafiske forskelle på Hindhedes og en senere tids pyramider skal behandles nærmere her.

sættelse, der har haft afgørende indflydelse på dansk kostforståelse og madkultur i det 20. århundrede.⁷²

Med såvel et ernærings- som krops- og idéhistorisk perspektiv, er Hindhedes pyramide interessant ved den direkte modstilling af det 19. århundrede som proteinets og det 20. århundrede som kaloriernes og økonomiens århundrede. Modstillingen handler dels om en intern videnskabelig debat om madens og kroppens relation, men den indgår også i en fortolkning af en kompleks samfundsmæssig sammenhæng. Via proteiner og kalorier bliver maden og kroppen sæde for en fortolkning af overgangen fra det 19. til det 20. århundrede som en overgang fra en statisk periode med vægt på kroppens nedbrydning og genopbygning til et dynamisk, moderne vækstsamfund med en stadig tilførsel af energi i form af kalorier. Og inden for Hindhedes univers som en overgang fra ødselhed og forfald til sparsommelighed og sundhed.⁷³

Opbagning af mel og fedtstof: ernæringsvidenskab og praksis

Problemstillingen omkring oversættelsen af ernæringsvidenskabens indsigter til praksis kommer også frem i en diskussion af den centrale danske madkulturelle praksis: opbagning af mel og smør til jævning af sovs og stuvning.

På ernæringsmødet i Sorø 1905 blev opbagningsdiskussionen indledt af ernæringseksperter Christian Jürgensen, der

... advarede (...) imod under Madens Tilberedning at bage Smør og Mel sammen, idet han hævdede, at Fordøjelsessafterne, der er vandige Vædske, ikke vil kunne indvirke paa Fødemidlerne (Melstoffet), naar de er indesluttede i Fedt, og henstillede at finde Midler, hvorved man kunne undgaa den udiætiske Opbagning.⁷⁴

Det forkerte i opbagningen angik således ikke i første omgang melet for sig eller smørret for sig, men netop sammenbagningen af de to til en

⁷² Jf. også Bruno Latour: »Give Me a Laboratory and I will Raise the World«, i: Knorr-Cetina & Malkay (red.): *Science Observed*, London 1983, s. 141-170, der har videnskabens omverdensforandrende mulighed som pointe, og særligt viser betydningen af en aktiv brug af laboratoriet, konkret og metaforisk.

⁷³ Se T. J. Jackson Lears: »American Advertising and the Reconstruction of the Body, 1880-1930«, i: Grover 1989, s. 47-66 for en analyse af kropsidealer omkring år 1900 med vægt på overgangen fra et statisk til et dynamisk ideal; og Anson Rabinbach: *The Human Motor: Energy, Fatigue and the Origins of Modernity*, Berkeley 1992 for en behandling af krop-ernæring-arbejde og overgangen fra en mere statisk til en mere dynamisk opfattelse af kroppen, »the human motor«.

⁷⁴ »Fra ernæringsmødet. Opbagning«, i: *Husholdningsbladet*, 9. september 1905, s. 286.

masse. Jürgensens udgangspunkt var en tese om fordøjelsesvæskernes vandige karakter, samt en tese om, hvordan vand og fedt skyr hinanden.⁷⁵ Centralt i argumentet var en opdeling i en mavefordøjelse og en tarmfordøjelse. Således anførte Jürgensen, at stivelsesproduktet mel normalt fordøjes og føres over i næringssafterne af mavens vandholdige fordøjelsessafter, mens fedtstoffet fortsætter upåvirket til fordøjelsen i tarmsystemet. Og det er netop denne adskillelse af stivelsesfordøjelsen fra fedtstof-fordøjelsen, som den sammenbagte masse af mel og fedtstof siges at hindre – til skade for både fordøjelsens forløb og madens omsætning til næring.⁷⁶

Jürgensens tese mødte modstand fra Mikkel Hindhede, der kritiserede Jürgensen for ikke at bygge på egentlige videnskabelige undersøgelser, men på simple følgeslutninger, og hvad Jürgensen selv fremhævede som sund fornuft.⁷⁷ Sund fornuft, og ikke mindst Jürgensens videnskabelige autoritet, var imidlertid tilstrækkeligt til at overbevise husholdningslærerinderne på ernæringsmødet i Sorø om, at man burde finde alternative jævnetoder. Helt følge Jürgensen ville de imidlertid ikke.

Hvor Jürgensen ikke bare ville afskaffe opbagningen, men have smørret helt ud af madlavningen, var der i de alternative bud på jævnetoder ved ernæringsmødet i Sorø en generel præference for smør.⁷⁸ En præference, der genfindes i Eline Eriksens praktisk-metodiske serie »Kogeregler«⁷⁹ i *Husholdningsbladet*, hvor hun forsøger at tilpasse de videnskabelige anbefalinger til den udbredte praksis at stuve grøntsager i opbagt sovs. Her ender hun i et kompromis. Nok frarådes opbagning, men i erkendelse af, at stuvning er en dominerende prak-

⁷⁵ Dette understreges i Jürgensens populærvidenskabelige ernæringslære, *Mad og Drikke*, hvor han i 3. udgave fra 1902 har et helt kapitel om fedt i maden og til maden. Således er det ikke kun opbagning, der kritiseres, men al mad tilberedt med fedtstof, f.eks. stegfedt eller fedt i bagværk. Jürgensen 1902, s. 59-62.

⁷⁶ Jürgensen 1902, s. 9-14, 59-62.

⁷⁷ Mikkel Hindhede: *En Reform af vor Ernæring. Lev Sundt, lev Kraftigt, lev Billigt!*, København & Kristiania, 1906, s. 13. Jürgensen har faktisk ingen henvisninger til videnskabelige undersøgelser i sin gennemgang af fordøjelsen i *Mad og Drikke*, og han kommer heller ikke specifikt ind på spørgsmålet om sammenbagt mel og fedt i sin disputats. Umiddelbart ser det således ud til, at kritikken af opbagningen bygger på en generel beskrivelse af fordøjelsen og ikke på egentlige videnskabelige undersøgelser. Christian Jürgensen: *Om mavefunktions-Undersøgelse og Saltsyremangel i Mavesygdomme*, København 1889; Jürgensen 1902, s. 9-14, 59-62.

⁷⁸ »Møde om Ernæringssspørgsmaalet«, i: *Husholdningsbladet*, 2. september, 1905, s. 273-274; »Fra ernæringsmødet. Opbagning«, i: *Husholdningsbladet*, 9. september, 1905, s. 286-288.

⁷⁹ Kogereglerne gennemgår madlavningens rette metoder, men forholder sig også til eksisterende praksis og er således en god kilde til aflæsning af forholdet mellem gængse tilberedningsmetoder og de husholdningsfaglige anbefalinger.

sis, bliver alternativet en anden fedt-og-mel-blanding: smørbollen.⁸⁰ Som kollegerne på ernæringsmødet i Sorø formidler Eline Eriksen således ernæringsvidenskabens indsigter gennem den praktiske metode, ikke i en blind indretning efter forskrifter eller egne præferencer, men gennem en tilpasning til eksisterende praksis og smag, således stuvningen og således smørbollen.

En væsentlig del af det husholdningsfaglige miljøes selvforståelse var, at professionaliseringen og videnskabeliggørelsen af husholdningen var med til at give husmødrene og kvinderne den samfundsmæssige placering, de var berettiget til.⁸¹ Og det husholdningsfaglige miljø var centralt i oversættelsen af de videnskabelige indsigter til en bredere madkulturel sammenhæng. Det er den sammenhæng, opbagningsdiskussionen skal ses i: som et eksempel på, hvordan en videnskabelig tilgang til maden fik indflydelse på madkulturen. Specifikt illustreres dette med stuvningens fortsatte, men ændrede, eksistens: Indsigter fra videnskaben blev filtreret og formidlet af husholdningsbevægelsens pionerer, for hvem det gav god mening at lade sig overbevise af videnskabelig autoritet og letforståelige forklaringer.

Opbagningsens æstetik

I kritikken af opbagningen argumenterer Jürgensen ikke bare ud fra en videnskabelig forståelse af fordøjelsen, men funderer sit argument i madens smag og i en sammenligning med det, han ser som det overlegne franske køkken.⁸² Hermed formulerer han en holdning, der går igen flere steder,⁸³ og som hos den konservative, antityske skribent Frantz v. Jessen, bliver symbol på Danmarks nederlag til Tyskland, politisk og kulturelt. Gennem persillesovsen og dens æstetiske slægtninge skriver Jessen således Danmark ind i en overordnet politisk-kulturel konflikt, der stiller franske og germanske værdier op mod hinanden.

⁸⁰ Eline Eriksen: »Kogeregler. Gemyser.«, i: *Husholdningsbladet*, 15. august, 1902, s. 25.

⁸¹ Eline Eriksen: »Timer i Køkkenet«, i: *Husholdningsbladet*, 15. januar, 1903, s. 3; *Kvindernes Blad*, 26. oktober, 1904 (upag.), E. E.: »Hvad er Husholdning«, i: *Husholdningsbladet* 1. juli, 1902, s. 4; Eline Eriksen: »Timer i Køkkenet«, i: *Ibid.*, 15. januar, 1904, s. 2-3; Eline Eriksen: »Kogeregler. Indledning«, i: *Ibid.*, 15. juli, 1902, s. 9-10; »F.M.: »Et Køkken-Laboratorium«, i: *Husholdningsbladet*, 16. september, 1905, s. 289-290; Vibeke Salicath: »Hvor skal min Datter lære Husholdning (En Oversigt over vore større Husmoderskoler)«, i: *Kvindernes Blad*, 30. december, 1903; »M.L.«: »Bør Husmødre føre Regnskab«, i: *Husholdningsbladet*, 23. december, 1905, s. 412.

⁸² »Fra Ernæringsmødet. Opbagning«, i: *Husholdningsbladet*, 9. september, 1905, s. 286.

⁸³ »M.L.«: »Benyttelse af Grøntsager«, i: *Husholdningsbladet*, 15. september, 1902, s. 43; Eline Eriksen: »Kogeregler. Gemyser«, i: *Husholdningsbladet*, 15. august, 1902, s. 25; Fru Constantin, *Kvindernes Blad*, 21. september, 1899.

Den franske smag er overlegen og raffineret ifølge Jessen, mens den tyske er plump, nem og ligegyldig.⁸⁴ Striden om opbagning og smør var således ikke bare en strid mellem videnskabelige standpunkter eller mellem videnskaben og madens praktikere. Den var også en strid mellem forskellige smagsæstetiske præferencer, der indgik i en større kulturel kontekst, hvis elementer kan genfindes i en senere tids holdning til moderne dansk madkultur.⁸⁵

Næring, nydelse og fordøjelse

Når det kunne blive et emne for ernæringsvidenskaben, om man skulle lave opbagt sovs eller ej, skal det ses som resultatet af et sammenløb mellem en æstetisk og en ernæringsvidenskabelig diskurs. Inden for den ernæringsvidenskabelige horisont var det imidlertid helt afgørende, at opbagningen truede den gode fordøjelse. Og netop fordøjelsen spillede en væsentlig rolle i perioden. Som det skal belyses i det følgende, blev fordøjelsen målestok for individets velbefindende i mødet med omverdenen, hvilket ikke mindst kommer til udtryk i forbindelse med en skelnen mellem *nærings- og nydelsesmidler*.

I en artikel i *Husmoderens Blad*, 1908, diskuteres kødsuppens plads i kosten. Artiklens forfatter, »Dr. Frank«, gør opmærksom på, at den hidtidige opfattelse af kødsuppe som særligt velegnet til sygdom var forfæjlet. Denne opfattelse byggede nemlig på en opfattelse af kødsuppen som særlig næringsrig. Og hvis der var noget kødsuppe ikke var, ifølge Dr. Frank, var det nærrende. Tværtimod, anfører han, kan kødsuppen betragtes som et *nydelsesmiddel* på linje med kaffe eller vin.⁸⁶

Dr. Frank er her typisk for perioden i sin skelnen mellem nærings- og nydelsesmidler. Næringsmidlerne var det centrale, men nydelsesmidlerne havde også deres berettigelse. Kødsuppen havde således en gavnlig virkning som stimulans for: »...*Aandsevner og Nerver, Hjertekraften, Maveafsondringen og Fordøjelsen*«. ⁸⁷ Nydelsesmidlerne blev betragtet som

⁸⁴ *Kvindernes Blad*, 3. august, 1899.

⁸⁵ Jessens kritik af dansk madkultur er i vid udstrækning parallel til Bjarne Jacobsens og Søren Mørchs kritik af moderne dansk madkultur, ligesom Bjarne Jacobsen også laver en sammenligning med udlandet, hvor Danmark hænger i bunden af de internationale divisioner lige over USA og England, præget af en »nem« madkultur, som disse lande hævdes at være. Jacobsen 1991; Mørch 1996.

⁸⁶ Dr. Frank anbefaler til gengæld det nye produkt »kødthe« på baggrund af et højt æggehvidestofindhold. Dr. Frank: »Kødsuppe og Kødthe som Sygekost«, i: *Husmoderens Blad*, 1908, s. 296. Fru Constantin har en tilsvarende skelnen mellem kødsuppe som nærings- og nydelsesmiddel i sin klumme i *Kvindernes Blad* 23. juli, 1902.

⁸⁷ Dr. Frank: »Kødsuppe og Kødthe som Sygekost«, i: *Husmoderens Blad*, 1908, s. 296.

stimulanser, der kunne have en gavnlig effekt på organismen, og særligt fordøjelsen. Fordøjelsen formidlede forbindelsen mellem maden som kost og maden som næring til kroppen, og nydelsesmidlerne skulle være med til at sikre, at denne formidling forløb som den skulle.⁸⁸ Velsmag og madnydelse kunne på den baggrund også have en berettigelse som stimulans for appetitten og i sidste instans fordøjelsen.⁸⁹ Alt efter standpunkt var mådehold⁹⁰ eller afholdenhed⁹¹ imidlertid helt afgørende i tilpasningen til det moderne storbylivs pres på krop og fordøjelse hos »...*det forfinede Nutidsmenneske*«. ⁹²

I en række artikler om mad, spisemåder og livet i det moderne samfund står fordøjelsen tilsvarende centralt som udvekslingspunkt mellem individ og omverden.⁹³ I tidens jagt på fornøjelser og flothed glemte man, at »*Den kraftige Kost gjør den lækre overflødig, den styrker Legemet og skaber friske, viljestærke, legemlig og aandelig sunde Mennesker, medens den raffinerede Kogekunst svækker Maven og fordærver Mavesafterne.*«⁹⁴ Der var altså gode grunde til at udvise mådehold, når man lavede mad og spiste, og husmoderen skulle lære at lave: »*Let fordøjelig Kost!*«. ⁹⁵ For fordøjelsens og sundhedens skyld, men også for familiens, samfundets og moralens skyld.⁹⁶ Der var sammenhæng mellem individets, familiens og samfundets sundhed, og den videnskabelige forståelse af mad og fordøjelse eksisterede side om side med en forståelse af mad og måltider som

⁸⁸ »Er Krydderier skadelige«, i: *Husmoderens Blad*, nr. 15, 1908, s. 114; Jürgensen 1902, s. 83.

⁸⁹ Christian Jürgensen: »Almindelig Sundheds- og Sygepleje – Vor Mad og Drikke«, i: Emma Gad, (red.): *Vort Hjem*, bd. 2, s. 76.

⁹⁰ Jürgensen 1903, s. 88, s. 98.

⁹¹ Hindhede 1906, s. 142.

⁹² Jürgensen 1903, s. 77. På trods af indbyrdes forskelle reflekterer både Jürgensen og Hindhede ikke bare en gammel tradition for at modstille naturlig sundhed med civilisationssygdom, men også en tidstypisk international tendens til at se kronisk selvødelæggelse som det civiliserede livs vilkår og bagside. James C. Whorton: *Inner Hygiene. Constipation and the Pursuit of Health in Modern Society*, Oxford & New York 2000, s. 32-33.

⁹³ »At Spare uden at undvære. – Velmente Ord og Vink for Hus og Hjem«, i: *Raadgiver for Hus og Hjem*, 1888, nr. 41, s. 161-162; *ibid.*, nr. 42, s. 165-167; »Familiemaaltider«, i: *Raadgiver for Hus og Hjem* 1888, nr. 52, s. 205-206; »Hvor Længe er det vi spiser om at blive fordøjet?«, i: *Husmoderens Blad*. 1903, nr. 32, s. 253; »Man er som man Spiser!« (sign. »M.P.«), i: *Husmoderens Blad*, 1908, nr. 34, s. 263; »Vore Børn ved Bordet«, i: *Raadgiver for Hus og Hjem*, 1908, nr. 11, s. 43; E.E.: »Om at spise med Kniven«, i *Husholdningsbladet*, 15. november, 1903.

⁹⁴ »At Spare uden at undvære. – Velmente Ord og Vink for Hus og Hjem«, i: *Raadgiver for Hus og Hjem*, 1888, nr. 42, s. 166.

⁹⁵ »Hvor Længe er det vi spiser om at blive fordøjet?«, i: *Husmoderens Blad*. 1903, nr. 32, s. 253. For en uddybning af sammenhængen fordøjelse-dynamik-modernitet se T. J. Jackson Lears i: Grover 1989, s. 47-66; Whorton 1989.

⁹⁶ »At Spare uden at undvære. – Velmente Ord og Vink for Hus og Hjem«, i: *Raadgiver for Hus og Hjem*, 1888, nr. 42, s. 167.

noget, der skulle give et roligt samlingssted i familiens fortravlede hverdag.⁹⁷

Mådeholdsidealet handlede ikke kun om en god fordøjelse, men fordøjelsen gav en sundhedsmæssig, videnskabeligt sanktioneret begrundelse for mådehold og kontrol af kroppens impulser. Og i krydsfeltet mellem ernæringsvidenskabens indsigter i den gode fordøjelse og en bredere offentligheds fortolkning kunne fordøjelsen fungere som barometer for fysisk og moralsk sundhed på samme tid og blive hjemsted for en fortolkning af livet i det moderne samfund med degenerationen som spøgelse.⁹⁸

Moderniseringen satte ikke bare pres på fordøjelsen. Også øget jag og tempo i madlavningen vakte beklagelse, ligesom manglende kyndighed generelt hos unge piger og husmødre blev opfattet i sammenhæng med det moderne samfunds ændrede livsvilkår. Ikke mindst var der en udstrakt bekymring for, hvad der skulle blive af husholdningen og husmoderen, når industrialisering og urbanisering satte sig igennem: Manglen på kyndighed ville føre til fordærv for den enkelte og samfundet, og både sundhed og moral ville tage skade.⁹⁹ Alternativet til disse dystre udsigter var uddannelse: husholdningsskoler for landets piger og de bedrestillede i byerne, skolekøkkener for byens arbejdere.¹⁰⁰

De madkulturelle diskurser i skolekøkkenet

I analysen af de madkulturelle diskurser har der vist sig to markante og til dels modsatrettede tendenser. Det drejer sig for det første om en vægtning af madens æstetik som del af en selskabskultur og som del af en voksende hverdagslivets offentlighed, hvor mad optrådte som underholdning, og hvor madens æstetik indgik i en fortolkning af social position. For det andet drejer det sig om en diskurs, der gennem en fysio-

⁹⁷ »Familiemaaltider«, i: *Raadgiver for Hus og Hjem* 1888, nr. 52, s. 205-206.

⁹⁸ Således lever den danske diskurs i vid udstrækning op til den amerikanske historiker James C. Whortons analyse af, hvordan forstoppelse overtog nervesvækkelsens plads som universalsygdom i begyndelsen af 1900-tallet. Whorton 2000. For sammenhængen degeneration-krop-sundhed se Hans Bonde: »En sund sjæl i et sundt legeme – et historisk perspektiv«, i: Anne Scott Sørensen & Christine Dalgård: *Sundhed mellem biologi og kultur*, København 1999, s. 58-78; Schmidt & Kristensen 1986, s. 89-114.

⁹⁹ Eline Eriksen: »Timer i Køkkenet«, i: *Husholdningsbladet.*, 15. januar, 1903, s. 3; *Kvindernes Blad*, 26. oktober, 1904 (upag.); Eline Eriksen: »Kogeregler. Indledning«, i: *Husholdningsbladet* 15. juli, 1902, s. 9-10; Povl Heiberg: »Gamle Kogebøger«, i: *Husholdningsbladet*, 25. februar, 1905, s. 61-62; Gudrun Jørgensen: »Nogle Mangler ved vor nationale Kost«, i: *Husholdningsbladet*, 1. november, 1902, s. 65; Birgitte Berg Nielsen: *Huslig Dygtigheds Værd*, København 1896, s. 3-23.

¹⁰⁰ Berg Nielsen 1896; s. 10-23; Forchhammer 1896; Rudolph 1899.

logisk-funktionel analyse placerede maden centralt i en bestræbelse på socialt og samfundsmæssigt fremskridt med den rationelle husmoderskikkelse som formidlende instans. I det følgende vil en analyse af de madkulturelle diskurser i skolekøkkenet¹⁰¹ fungere som eksempel på, hvordan maden mere specifikt kom til at indgå i en bevægelse for social reform, og hvordan bestemte forståelser af maden dermed kom til at indgå som rammesættende for en væsentlig institution i den offentligt sanktionerede madkultur i det 20. århundredes Danmark.

Skolekøkkenet – debat og institutionalisering.

Vi behøve ikke at paapege den overordentlige Betydning, som Husmode-rens Dygtighed, hendes Indsigt og praktiske Øvelse i Husgerning har for Hjemmet, i de højere Klasser ikke mindre end i Arbejderklassen, og derigennem for Samfundet i det hele.

Men ogsaa for Skolen vil optagelsen af Husgerning som Undervisnings-fag være af den største Værdi. Den vinder derved et sikkert Middel til at vinde Børnenes Interesse og Ærbødighed for Hjemmets Gerning, til at udvikle deres sans for Orden og Økonomi, til at imødekomme og spore deres Virksomhedsdrift. Samtidig frembyder Skolekøkkenet store Fordele i hygiejnisk Henseende ved at afbryde Skolens stillesiddende Arbejde. Endelig, men ikke mindst, skulle vi fremhæve, at dette Fag i særlig Grad er skikket til at danne Bindeled mellem Hjemmet og Skolen.¹⁰²

¹⁰¹ Undervisningen i husholdning og madlavning har optrådt under varierende navne gennem tiden og i skolernes fagplaner. I overensstemmelse med debatten omkring 1900 anvendes her begrebet »Skolekøkken« som samlende betegnelse. – Skolekøkkenundervisningen blev i princippet obligatorisk i Københavns Kommune år 1900 efter forsøg på Frederiksberg fra 1897 og i København fra 1898. Før da havde der været forsøg med skolekøkkenundervisning i enkelte privatskoler. Skolekøkken blev et muligt fag i den købstadsordnede skole fra 1902, og fra 1937 obligatorisk for hele Danmark. For en nærmere behandling af skolekøkkenets historie med fag- og institutionshistorisk perspektiv se Jette Benn: »Home Economics in 100 years. Pedagogical and Educational Trends and Features«, i: Jette Benn (red.): *Home Economics in the 21st Century History – Perspectives – Challenges*, København 2000, s. 13-29; Jette Benn: *Kost i Skolen – skolekost II. En Undersøgelse af forhold, tilbud og muligheder i forbindelse med skolernes undervisning i kost og sundhed. Anvendt naturfag, frikadellesløjde eller sundhedsbiks*. Ph.d.-afhandling, Danmarks Lærerhøjskole, København 1996; Jette Benn: *Mad fra ord til bord – lærebøger i 100 år*, København 1999; Jette Benn: »Skolekøkkenet – et rum for husgerninger – for disciplinering og udfoldelse.« i: Vagn Oluf Nielsen (red.): *Skolefag i 100 år*, København 1995, s. 91-104; Tone Saugstad Gabrielsen: »Hjemkundskabsfaget i spændingsfeltet mellem det dannende og det uddannende ideal«, i: *Nordisk Pedagogik*, 1990, s. 62-73; Lisbeth Haastrup: »Skolekøkken og arbejderfamilie«, i: *Årbog for Arbejderbevægelsens Historie* 1987, s. 119-156.

¹⁰² »Skolekøkkener. Til Regering og Rigsdag«, i: *Vor Ungdom*, 1899, s. 151. Henvendelse fra bestyrelsen for foreningen »Den danske Pigeskole« og bestyrelsen for »Køben-

I ovenstående folkelige appel til regering og rigsdag gives et billede af skolekøkkenet som en instans, hvor hjem, skole og samfund går op i en højere enhed. Den samtidige prioritering af et socialpolitisk, et pædagogisk-hygienisk og et teoretisk-videnskabeligt element genfindes i den offentlige debat blandt skolekøkkensagens forkæmpere, og den går igen i Københavns borgerrepræsentation samt i vejledninger og lærebøger.¹⁰³

Skolekøkkenundervisningen skulle lede børnenes virksomhedsstrang ind i nyttigt, udviklende arbejde – den skulle være en »skole for livet«.¹⁰⁴ De uordentlige børn skulle iklædes kappe og kittel¹⁰⁵ og transformeres i skolekøkkenets små laboratorier.¹⁰⁶ De skulle civiliseres og opdrages til at tilegne sig viden om husholdning på basis af videnskabelige principper.¹⁰⁷ Socialt skulle skolekøkkenet medvirke til en reform af arbejderens livsvilkår og danne grundlag for en forbedring af sundhed og økonomi for familie og samfund.¹⁰⁸

Idealet var lys, luft og renlighed, når Københavns Borgerrepræsentationen opførte skolekøkkener og badeanstalter i de samme bygnin-

havns Kommunelærerindeforening«, december 1898, underskrevet af 1590 personer fra forskellige dele af landet, fra forskellige dele af det sociale spektrum, dog markeret ved opslutningen af 640 lærere og lærerinder.

¹⁰³ Se f.eks. Berg Nielsen 1896; Blicher & Rasmussen 1913; Johanne Blom & Helga Sahlerz: *Børnenes Opskrifter til Skolekøkkenet*, København 1908; Henni Forchhammer: »Huslig Økonomi som Skolefag«, i: *Vor Ungdom*, 1896, s. 390-407; Helga Helgesen: »Huslig Økonomi som obligatorisk Fag for Folkeskolens piger. Foredrag ved 8de nordiske Skolemøde i Kristiania august 1900«, i: *Vor Ungdom*, 1900, s. 781-82. Helga Helgesen: »Skolekøkkenets opgave«, i: *Bog og Naal: Nordisk Maanedsskrift for Kvindelig Undervisning og Opdragelse*, 1900, s. 242-246; Julie Rudolph: »Frederiksberg Skolekøkken«, i: *Bog og Naal: Nordisk Maanedsskrift for Kvindelig Undervisning og Opdragelse*, 1899, s. 29-32; Therese Stamer: »Husgerningsundervisning. En Indberetning til Direktionen for Borger og Almueskolevæsenet i København.« I: *Vor Ungdom* 1900, s. 476-489 (Stamer 1900B); Therese Stamer: *Lærebog for Skolekøkkener*, Odense 1900. (Stamer 1900A); »Cirkulære fra Skoledirektøren angaaende Arbejdsfordelingen ved Undervisningen i Husholdning og Madlavning«, 21. marts 1912, *Samling af Bestemmelser vedrørende Borger- og Almueskolevæsenet i København, 1891-1912*, København 1913, s. 367-368; 412-414; *Københavns Borgerrepræsentanters Forhandlinger* 1892-1893: s. 130-195, 1898-1900: s. 241-247, s.323, s. 699-709, s. 1467, s. 1544-51, 1901-1902: s. 147-148, s. 345-346, s. 581, 1902-1903: s. 81, 1906-1907: s. 519-525, s. 1024-1042, 1312-1322, s. 1411-1471, s. 2193, 1907-1908: s. 295-301, s. 349-369, 655-674, 1909-1910: s. 2150-2151, s. 2988, 1914-1915: s. 132-201.

¹⁰⁴ S. Bagger: »Kommunale Skolekøkkener«, i: *Vor Ungdom* 1902, s. 883; Forchhammer 1896; Eline Hansen: »Skolekøkken«, i: Frederik Aagesen (red.): »*Hvorledes Skal Jeg Undervise?*« *Haandbog i Praktisk Skolearbejde*, København 1912, s. 106-109; Helgesen 1900B; M. Mørk: »Vore Pige børns Opdragelse«, i: *Hjem og Skole*, 1909, s. 105-111; Rudolph 1899.

¹⁰⁵ Hansen 1912, s. 107.

¹⁰⁶ Helgesen 1900B, s. 244.

¹⁰⁷ Forchhammer 1896, s. 392, Hansen 1912, s. 107.

¹⁰⁸ Berg Nielsen 1896, s. 21-23; Forchhammer 1896; Helgesen 1900A, s. 781-82; Helgesen 1900B; Rudolph 1899, s. 298; Stamer 1900B, s. 476-489.

ger.¹⁰⁹ Lokalernes arkitektur og funktion gik hånd i hånd i en hygiejnisk bestræbelse, der rettede sig mod kvaliteten af børnenes kropslige praksis. De skulle vaskes rene, og de skulle lære at lave sund og økonomisk mad under hygiejniske forhold. Kvaliteten af borgernes liv var vigtig i den gryende velfærdsstat, hvor skolekøkkenerne blev til.¹¹⁰

I de første cirkulærer til skolekøkkenet i Københavns kommune havde mad og madnydelse en meget lille plads, ligesom madens æstetiske kvaliteter heller ikke i debatten spillede nogen rolle.¹¹¹ Ikke desto mindre var maden og madlavningen et selvfølgeligt midtpunkt for skolekøkkenet. Rammen blev blot sat af økonomi, hygiejne og rationelle arbejdsgange.

Maden i skolekøkkenet

Hvordan debattens og vejledningernes rammesætning af maden fik udtryk i det konkrete skolekøkkenarbejde, kan man søge svar på ved at vende sig mod lærebøgerne fra skolekøkkenets etableringsfase.

De vigtigste lærebøger i perioden var alle præget af stærk metodisk bevidsthed og enkel, økonomisk madlavning, og med årene en stigen- de prioritering af ernæringens og hygiejnens teori.¹¹²

Som i de madkulturelle diskurser i øvrigt var det varme middagsmåltid skolekøkkenets omdrejningspunkt. Næsten altid med to retter, oftest mættende formad efterfulgt af kød, fisk og/eller grøntsager, sjældnere med dessert. Hvor skolekøkkenmaden skiller sig ud, er gennem måltidsformatets formulering. Der er stor vægt på formad i form af søbe- mad, der ligesom desserternes typiske frugtgrød og -suppe peger væk fra den æstetiske prioritering af det fine og det interessante, man kun- ne finde i ugebladene. I samme retning peger mere farsmad, mere

¹⁰⁹ *Københavns Borgerrepræsentanters Forhandlinger 1907-1908*, s. 655-674.

¹¹⁰ For sammenhængen mellem idealerne »lys, luft og renlighed« og den gryende velfærdsstat som involveret i et socialhygiejnisk ordensprojekt se Schmidt & Kristensen 1986. For husholdningsdisciplineringen af arbejderbefolkningen som en tilpasning til borgerligt-kapitalistiske industrisamfunds behov og værdier se Anne-Marie Stalder: »Die Erziehung zur Häuslichkeit. Über den Beitrag des hauswirtschaftlichen Unterrichts zur Disciplinierung der Unterschichten im 19. Jahrhundert in der Schweiz«, i: *Schweizerische Zeitschrift für Geschichte* 34, 3, 1984, s. 370-384.

¹¹¹ »Vejledning for Skolekøkkenlærerinderne«, 1. april, 1911; »Cirkulære fra Skole- direktøren angaaende Arbejdsfordelingen ved Undervisningen i Husholdning og Mad- lavning«, 21. marts 1912, *Samling af Bestemmelser vedrørende Borger- og Almueskolevæsenet i København, 1891-1912*, København 1913, s. 367-368; 412-414.

¹¹² Stamer 1900A, Blom & Sahlertz 1905/1908; Blicher og Rasmussen 1913 (-61); Benn 1999.

flæsk og flere grove, brunede og stuede grøntsager.¹¹³ Samtidig giver lærebøgerne også indtryk af at stå i forbindelse med et borgerligt køkken, hvor der forudsættes kendskab til tilberedningen af okse- eller andesteg, agerhøns og sauce hollandaise, ligesom den mættende formad suppleres af buddinger og fromager. Hvis man ser på skolekøkkenmaden i lyset af lærebøgerne, blev den således formuleret i krydsfeltet mellem på den ene side en borgerlig madkultur¹¹⁴ og en prioritering af økonomi, hygiejne og enkelhed.

Madlavningen i praksis: Kartoffler, velsmag og sundhed

På trods af den store betydning som økonomi og ernæring havde i skolekøkkenets lærebøger, fik også æstetiske overvejelser indflydelse på madlavningen. Det kommer bl.a. til udtryk i behandlingen af kartofler. Her hos Blicher & Rasmussen:¹¹⁵

Ved Tilberedningen af Kartoffler gælder det om at vælge Kartoffler af den samme Størrelse, saa at de koger møre samtidig. Det er ikke heldigt at skære Kartofflen igennem før Kogningen. Den mister i Velsmag ved paa denne Maade at suge for meget Vand til sig.

Forskellige Maader at koge Kartoffler paa:

Iste Maade. De vaskede og renskrubbede Kartoffler sættes uskrællede over Ilden i saa meget koldt Vand, at det lige staar i Højde med dem. Man beregner da 2 Tsk. Salt til 1 l Vand. De bringes langsomt i Kog, for at Sprængningen af Cellevæggene ikke skal foregaa for voldsomt og Kartofflerne koge i Stykker. De koger over sagte Ild til de er Møre. Kogetiden retter sig efter Kartofflernes Størrelse og Art fra $\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{4}$ Time. (...) Paa denne Maade beholder Kartofflerne deres fulde Næringsværdi, og meget lidt gaar til Spilde ved Tilberedningen.¹¹⁶

Det var hverken smagsmæssigt, økonomisk eller ernæringsmæssigt ligegyldigt, hvordan man kogte sine kartofler i denne metodisk stringente gennemgang. Og det var ikke tilfældigt, at kogning af kartofler med skræl optrådte som første måde af de i alt 5 måder at tilberede kartofler på. Det var den sundeste og mest økonomiske.¹¹⁷

¹¹³ Overgaard 2002, s. 79-84

¹¹⁴ Denne forstået dels som den fremtræder i kapitlet om de madkulturelle diskurser i det offentlige rum, dels som beskrevet i Boyhus 2000.

¹¹⁵ Vi kender kartofflen som en central del af dansk madkultur, men den begyndte først at blive almindelig i 1800-tallet, særligt fra ca. 1850. Kayser Nielsen 2003, s. 93

¹¹⁶ Blicher & Rasmussen 1913, s. 81.

¹¹⁷ Ibid.

Blicher & Rasmussen havde et overvejende positivt syn på kartofler. Kartoffler kunne indgå i mange sammensætninger, var velsmagende og havde ikke mindst et heldigt forhold mellem pris og næringsindhold (energiindhold).¹¹⁸ Hvis man sammenligner med Therese Stammers lærebog fra 1900 og med Christian Jürgensens ernæringslære fra 1902, markerer det positive syn på kartofler et skift. Både Stamer og Jürgensen fremhæver således, hvordan kartofler fylder for meget i forhold til deres lave fedt- og proteinindhold, og at de er svært fordøjelige. Kartoffler skulle på den baggrund kun bruges i sammenhæng med mere fedt- og proteinholdige fødevarer.¹¹⁹

Blicher & Rasmussens omvurdering af kartoflernes smag og sundhedsværdi havde direkte konsekvenser for madlavningen.¹²⁰ Kartoffler optræder hos Blicher & Rasmussen som hovedingrediens, f.eks. i en opskrift på »kartoffelfrikadeller«, hvor kødet er helt udeladt.¹²¹ I ernæringens tjeneste anbefales at tilsætte lidt reven ost til kartoffelfrikadellerne, men at kartoffelen havde skiftet status afspejles også i tilbehøret. Her anbefales det at servere kartofler med brunet smør, alternativt stuvede roer eller grøntsager. Som efterligning af en kendt kødret kan kartoffelfrikadellerne ses som et eksempel på, hvordan den bredere madkultur blev indoptaget i skolekøkkenet og transformeret undervejs. Maden skulle leve op til skolekøkkenet som et rum for økonomi, ernæring og hygiejne.¹²²

Madnydelse, sundhed og socialitet

Kartoflernes eksempel viser hen til en generel integration af ernæringsøkonomiske og smagsæstetiske overvejelser, som Blicher & Rasmussen sætter på formel i deres definition af madlavning:

»**Tilberedningen** af Maden bør gaa ud paa at gøre den saa sund og velsmagende som muligt. Det vil sige:

1. kun at anvende friske, ikke fordærvede el. sundhedsfarlige Varer;
2. under paavirkning af Vand og Varme at rense, udbløde, »sterilisere«

¹¹⁸ Ibid., s. 7-8.

¹¹⁹ Jürgensen 1902, s. 66-67, Stamer 1900A, s. 106-107.

¹²⁰ Der optræder således langt flere kartoffelretter hos Blicher & Rasmussen end hos Stamer: Syv hos Stamer og sytten hos Blicher & Rasmussen.

¹²¹ Blicher & Rasmussen, s. 55.

¹²² Med vegetarianske erstatningsretter markerer skolekøkkenet en tendens, som man også finder inden for husholdningsbevægelsen, jf. særligt *Husholdningsbladet* 1905. Overgaard 2002, Bilag 1c, XXVI.

og til Dels omdanne Madvarerne, saa at de kan opsuges i Legemet og derved komme os til Nytte,

3. *med Omhu at behandle hvert enkelt Næringsmiddel saaledes, at dets Næringsværdi og Velsmag forhøjes,*
4. *at sørge for, at Madens Udseende, Anretning og de Forhold, hvorunder den spises, vækker Madlyst.* «¹²³

Målsætningen om at lave velsmagende mad betød imidlertid ikke, at nydelsesmidler og krydderier havde en stor plads i skolekøkkenet. Deres opgave var at befordre fordøjelsen og ernæringen. Overdreven brug af nydelsesmidler og stimulanser ville være til skade for fordøjelsen og sammen med alkohol føre til fysisk og social deroute.¹²⁴ Krydret og sansestimulerende mad var dermed i direkte modstrid med skolekøkkenets socialhygiejniske målsætninger og skolekøkkenpionerernes idealer om rationel madlavning.¹²⁵ I stedet blev fysisk sundhed og gode sociale omstændigheder fremhævet som forudsætninger for ægte madnydelse.¹²⁶ Forholdet mellem maden som næring og maden som nydelse blev dermed delvist reformuleret gennem et fysiologisk-funktionelt syn på maden. En god og sund ernæring gav sammen med en god fordøjelse og en veladministreret husholdning de bedste forudsætninger for madnydelsen, mens den umiddelbare stimulans var et kortvarigt sansernes bidrag af individet.

Velsmag var en integreret del af skolekøkkenets målsætning hos Blicher & Rasmussen, men definitionen af velsmag havde en helt bestemt baggrund og blev formet efter nogle helt bestemte opfattelser af, hvad der var skolekøkkenets opgave. Det var ikke skolekøkkenets opgave at oplære børnene i sansepirrende madlavning, i hvert fald ikke i første omgang. Sundhed og gode sociale rammer kom først. Og med idealerne om ernæringsøkonomisk fornuftig madlavning under hygiejniske forhold blev idealerne for velsmag som andre steder i de madkulturelle diskurser formet i retning af det mådeholdne og neutrale.¹²⁷

¹²³ Blicher & Rasmussen., s. 1-2.

¹²⁴ Sofie Rasmussen & Jakob V. Pedersen: *Regnebog til Brug ved Undervisning i Husgerning og Madlavning*, København & Kristiania 1909, s. 25; Blicher & Rasmussen 1913, s. 22-23, Stamer 1900A, s. 137.

¹²⁵ Dette understreges også i en sammenligning med datidens USA, hvor sociale reformatorer udtrykte bekymringer for de sociale og sundhedsmæssige virkninger af immigranternes krydrede og sammensatte mad. Donna R. Gabaccia: *We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans*, Cambridge, Massachusetts & London 1998, s.122-131; Levenstein 1988, S.103-105.

¹²⁶ Stamer 1900A, s. 135.

¹²⁷ Blicher & Rasmussen, s. 21, Stamer 1900A, s. 134-135.

Skolekøkkenet som medie for en funktionel madopfattelse

Som antydnet var det ikke gastronomiske overvejelser, der dominerede skolekøkkendebatten, og ved læsning i debat og vejledninger kan man blive helt i tvivl om, hvor maden blev af. Det var i høj grad husholdningspionerernes og ernæringseksperternes syn på mad, der satte dagsordenen for skolekøkkenet. Opsplitningen af maden i ernæringsværdier og kroner og ører frembød en mulighed for selvlegitimering for skolekøkkenforkæmperne. De kunne sætte tal på skolekøkkenets og egen betydning og tilbyde en gennemskuelig vej til samfundsmæssig reform. Indførelsen af skolekøkkenet kan i den sammenhæng ses som led i en socialhygiejnisk bestræbelse, der handlede om at forbedre befolkningens kvalitet gennem en indgriben i befolkningens kropslige praksis.¹²⁸

På den baggrund blev en af de væsentligste kanaler til offentligt sanktioneret madkultur domineret af et fysiologisk-funktionelt syn på maden i en bearbejdelse af den borgerlige madkultur, der var skolekøkkenpionerernes udgangspunkt. Dette til trods forsvandt velmagt ikke som en målsætning i skolekøkkenet.

Nydelsesidealet fik imidlertid sit specifikke indhold igennem den videnskabeligt baserede opsplitning af maden i nærings- og nydelsesmidler, ligesom de sundhedsmæssige og sociale omstændigheder blev indført som en afgørende forudsætning for ægte madnydelse. Dermed sætter den madkulturelle diskurs i skolekøkkenet spørgsmålstegn ved den kritik af moderne dansk madkultur, der baserer sig på den klassiske modsætning mellem mad som sansemæssig stimulans og mad som blot og bar fysiologisk funktion. Skolekøkkenets diskurs relativiserer denne modsætning med vægtningen af de sociale og sundhedsmæssige aspekter og gør opmærksom på, hvordan velmagt og madnydelse er knyttet til specifikke historiske og kulturelle omstændigheder. I det tidlige skolekøkkens tilfælde var disse omstændigheder en inkarnation, radikalisering og almengørelse af det fysiologisk-funktionelle syn på mad, som man finder i tidens øvrige madkulturelle diskurser.

¹²⁸ Jf. Michel Foucaults begreb om »bio politics«, som betegnelse for, hvordan myndighedernes administration af liv bliver karakteristisk for det moderne samfund. Foucault 1998, s. 138-40.

Konklusion

Man behøver ikke at have set hele Charlie Chaplins *Moderne Tider* for at huske billedet af hovedpersonen, der kæmper med en vildt roterende majscolbe, mens gnisterne springer fra den strømlinede maskine, hvor han er spændt fast. Maskinen har taget magten, og mennesket er blevet den lille.

Når scenen virker så stærkt, er det fordi kontrollen med fødeindtaget er den måske mest grundlæggende eksistentielle praksis. Det angår selve livsgrundlaget. Og at se maden omsat til bløt og bar næring, som brændstof til den menneskelige maskine, er en provokation. Spisescenen peger således på madens kontekstuelle og kognitive dimensioner. Det er ikke ligegyldigt, hvad vi spiser, og hvordan maden er tillavet, men det er heller ikke ligegyldigt, hvordan vi spiser og under hvilke omstændigheder. Det kan lyde banalt, men i sidste ende er madens kvalitet afhængig af, hvordan vi oplever den. Og denne oplevelse er i høj grad variabel, kulturelt medieret og kontekstafhængig. Det er det Chaplin sætter på spidsen.

Chaplins kritik af det moderne samfunds konsekvenser genfindes i et vist omfang i en nutidig opfattelse af moderne madkultur¹²⁹ og spores også i en række eksisterende fremstillinger af dansk madkulturs modernisering, der har identificeret perioden omkring 1900 som central.¹³⁰ Denne kritik mangler imidlertid at forholde sig til anden del af udsagnet i Chaplins spisescene. Den del, der handler om, at madens kontekst, oplevelsen af maden, er af central betydning. Ved at fokusere på, hvordan man har talt om mad, har det her været ambitionen at rette opmærksomheden mod madkulturens kontekstuelle og kognitive dimension samt udvide forståelsesrammen for moderniseringsprocesser i dansk madkultur omkring år 1900.

Bestræbelsen har været at komme tæt på periodens madkulturelle virkelighed ved at fokusere på opfattelser af kvalitet, særlig i relation til modsætningen mellem madens sanselige og funktionelle sider, der både før, nu og i den historiske litteratur er en del af madkulturen.¹³¹

Artiklen har vist, at man i madkulturen omkring 1900 i høj grad kan finde et diskursivt grundlag for udviklingen af en moderne madkultur præget af en fysiologisk-funktionel rationalitet. Samfunds- og særlig naturvidenskaberne spillede her en stor rolle. Moderne rationel husholdning blev set som et svar på en opløsning af gamle husholdnings-

¹²⁹ Fischler 2000; Laudan 2001; Teuteberg 1992.

¹³⁰ Boyhus 1996, 2000; Boyhus, & Brønnum Carlsen 2000; Brønnum-Carlsen 1999; Jacobsen 1991; Mørch 1996; Skaarup 1997.

¹³¹ Lupton 1998; Turner 1999.

mæssige strukturer, og beskrivelsen af maden i videnskabens sprog indgik centralt som del af en strategi for at hæve kvinders og husmødres status gennem professionalisering af deres arbejdsområder. Den videnskabelige diskurs var med til at ændre forståelsesrammen for, hvad mad var, og var med til at ændre, hvordan man definerede madens kvalitet.

Mikkel Hindhedes kostpyramide er blevet set som eksempel på, hvordan madens sprog blev formuleret på ny, på en måde, der har været med til at sætte rammerne for vores madopfattelse frem til i dag. Samtidig er det blevet antydnet, hvordan pyramiden, med sin prioritering af kalorier over proteiner og forbrænding over genopbygning, ikke alene var del af et paradigmeskift inden for ernæringsvidenskaben, men via kroppen og maden tolkede overgangen fra det 19. til det 20. århundrede som et skift fra et statisk til et dynamisk samfund.

Analysen af en diskussion om brugen af opbaging til jævning af sovs og stuvning har vist, hvordan videnskabeliggørelsen af madens sprog fik indflydelse på madlavningen med husholdningslærerindernes praksisorienterede tilgang som filter. Samtidig peger opbagingssagen på, hvordan videnskabens autoritet og letforståelige forklaringer spillede en større rolle end egentlige videnskabelige undersøgelser, når den gængse opbaging blev afløst af smørbolle og meljævning. Endelig har opbagingssagen vist, at ernæringsvidenskabens kritik af opbagingen ikke var uafhængig af kulturelle og æstetiske værdidomme. Og med kritikken af opbagingens sødligt-fede æstetik, peger diskussionen frem mod en senere tids tilsvarende kritik af dansk madkultur, hvis elendigheder er blevet identificeret med mel- og mælkemadens manglende rafinement.

Hvordan den fysiologisk-funktionelle diskurs havde indflydelse på madkulturen, illustreres endelig gennem skolekøkkenet, der institutionaliserede en madopfattelse, hvis omdrejningspunkt var hygiejne, ernæring og økonomi. Målet var i første omgang at reformere børn, familier og samfund, i anden omgang at sætte velmagende mad på bordet. Og hvad velmag var, blev i vid udstrækning defineret gennem videnskabelige argumenter, særlig når det gjaldt spørgsmålet om kryddring og stimulans.

At videnskabeliggørelsen af madens sprog havde betydning for fastsættelsen af parametre for nydelse og velmag, kommer direkte til udtryk i opsplitningen af maden i nærings- og nydelsesmidler. Krydderier, stimulanser og madnydelse fik, som ernæringen, en videnskabelig beskrivelse, der gav dem en berettigelse som formidlende instans i omsætningen af næringsmidler til gavn for kroppen. Fordøjelsen blev i den sammenhæng administrationspunkt, ikke alene for forholdet mel-

lem nærings- og nydelsesmidler, men for livet i det moderne samfund. Gennem doseringen af nydelsesmidler kunne man således tilpasse fordøjelsen og organismen til det, der blev opfattet som en stressende, hastighedspræget tilværelse og sørge for individuel og samfundsmæssig sundhed i fysisk og moralsk henseende.

Videnskabeliggørelsen af madens sprog er en markant tendens i madkulturen omkring år 1900. Den står imidlertid ikke alene. Igennem en øget offentlig formidling kom maden til at indgå i et rum, hvor hverdagslivets trivielle opgaver blev omdrejningspunkt for underholdning så vel som oplysning. Husmoderskikkelsen blev ikke alene italesat som den fornuftige administrator af økonomi, ernæring og hygiejneforskrifter, hun skulle også kunne præstere et elegant middagsselskab. Disse forskellige hensyn prægede madens æstetik, som den blev fremskrevet i det offentlige rum. Fra økonomiske og ernæringsrigtige opskrifter til overdådige selskabsmiddage og pikante frokostretter.

Der var en tendens til at prioritere det nye, det dekorative og det eksotiske over det hverdagsagtige og gammelkendte. Samtidig var der en prioritering af det formede og fastholdte, det cremede og glatte, det hvide og lyse, det fade og søde. En prioritering, der i analysen er blevet sammenlæst med den renlighedens æstetik, der var inkluderet i videnskabens og hygiejnens fremmarch. Begge kan de ses som udtryk for en bestræbelse på orden, renlighed og mådehold samt en følsomhed over for det fysiske. Dermed er madens æstetiske udtryk blevet set som del af en livstolkning, hvor en omgivende uorden søges bragt under kontrol. Og dermed er der også antydning af en forståelsesramme for de samtidige prioriteringer af æstetik og videnskab i de madkulturelle diskurser. De kunne begge indgå meningsfuldt som ordensskabende instanser i mødet med en verden, der blev opfattet som præget af hastighed og foranderlighed, og hvor dårlig ernæring, fattigdom og uhygiejniske forhold kom til syne som objekter for reform gennem en specifik beskrivelse.

Hvis man vender tilbage til modsætningen mellem maden som nydelse og maden som funktion, har undersøgelsen vist, at nydelse for nydelsens egen skyld blev italesat som et problem, samtidig med at tilberedningen af velmagende mad på flere måder var et integreret mål i de madkulturelle diskurser. Ikke alene blev smag og æstetik prioriteret, når det handlede om at underholde eller som del af en borgerlig selskabskultur, madnydelsen var også integreret i de mere funktionalistiske opfattelser af maden. Blot blev nydelsesbegrebet delvist reformuleret gennem en fysiologisk-funktionel analyse, idet fysisk sundhed og social og økonomisk tryghed blev set som en forudsætning for ægte madny-

delse. Med denne reformulering blev dikotomien mellem krop og sjæl oversat til en dikotomi bundet i kroppen med sundhed som det ultimativt gode og det usunde som det farlige.

Madnydelsen og lysten forsvandt således ikke fra maden, men fik nogle andre rammebetingelser. Dels i form af videnskabeliggørelsen, men også i kraft af madens placering som medium for underholdning, mode og social positionering. Madkulturens modernisering i perioden omkring 1900 handlede således også om, at den intensiverede og specialiserede beskæftigelse med maden som et fysiologisk-funktionelt fænomen havde en parallel i en intensiveret beskæftigelse med maden som medium for social udveksling igennem sit æstetiske udtryk. Maden blev læsestof, der kunne indgå i individets omverdensfortolkning. Fra en placering i lænestolen kunne der ved synet af en ny interessant opskrift drømmes om både imponerede gæster, nye oplevelser i køkkenet og en sund, velnæret familie.

Nutidsperspektiv

Madkulturens modernisering omkring år 1900 har på flere måder lagt grunden til vigtige tendenser i det 20. århundredes madkultur. Ikke alene skete der store socioøkonomiske og teknologiske forandringer, der satte industri i stedet for håndværk, begyndte at sende kokkepigerne ud af husene og lagde grunden til den flæske-, mælke- og kartoffelkost, der har præget det 20. århundrede. Madens sprog ændrede sig. Maden blev til næringsstoffer, bakterier, hygiejne og økonomi, men maden blev også til underholdning. Dermed blev kimen lagt til to vigtige udviklinger i det 20. århundredes madkultur.

Med reformuleringen af forholdet mellem nydelse og funktion og med massemediernes åbning af et offentligt rum for fortolkning af madmæssig mode finder man ansatsen til den 'livsstil-isering', der i vid udstrækning præger madkulturen anno 2005. Hvad enten det drejer sig om fremvisningen af den skønne og sunde krop, eller det handler om at udsende signaler gennem nye køkkener og kulinarisk omsorg for sine nærmeste, finder man således forudsætningen i de madkulturelle diskurser omkring år 1900.

Som skolekøkkenet er et eksempel på, var videnskabeliggørelsen af maden med til at åbne madkulturen som et felt for samfundsmæssig reform. Og forsøgene på at påvirke befolkningens sundhed gennem anbefalinger og indgriben i madpraksis er ikke blevet mindre siden 1900, tværtimod.

SUMMARY

Food Culture in Denmark ca. 1900

The present study deals with food culture and the process of modernization in Denmark at the turn of the twentieth century. It analyses the manner and substance of what was written about food in a selection of newspapers and magazines between 1888 and 1913, devoting particular attention to the question of domestic science, which became a school subject in 1900.

An important premise of the study is the idea that food culture involves not only the physical acts of producing, buying, cooking and eating food, but also thought and behaviour patterns as reflected in language. Based on this conception, the study addresses the question of how food quality was conceived during the period, and pays special attention to the central historical dichotomy between food as a means of pleasure and food as merely a means of physiological nourishment.

Three distinct, though interdependent discursive forms emerge from an analysis of the wide range of pronouncements regarding food that comprise the basis of the study. In the first, food is used as a mark of social distinction at a time when the media's increasing coverage of domestic life functioned as a means of both enlightenment and reading enjoyment. Here, the most important players were women of the middle and upper social strata. In the second form of discourse, prevalent among experts on nutrition and pioneers of domestic science, food is treated mainly as nourishment. Finally, there was a form of discourse where food figures as part of a movement for social and societal reform, and this was especially prominent in connection with initiatives to promote domestic science in the school curriculum.

The article questions the adequacy of the currently prevalent view of Danish food culture around 1900. This view, which is premised on a predominantly culinary and aesthetic conception, focuses too exclusively on the degrading effects of industrialization and other concomitants of modernity, highlighting the contrast to the flourishing food culture of the 1880s. The present study broadens this limited conception by adding another aspect of modernity relevant to food culture, namely, how food formed part of an effort to promote orderliness in the sense of both moral propriety and physical tidiness. It thus shows how the sensual aspects of food were in a certain sense diminished and how humans were reduced to cogwheels in the machinery of modern society, where food becomes merely a means of nutrition. However, by focusing on conceptions of quality in different discursive contexts, the study shows at the same time how the traditional dichotomy between the sensual enjoyment and the functional aspects of food becomes problematic, and it is questioned whether the predominantly negative view of the modernization of food culture is reasonable.

It is demonstrated that the conception of what constitutes food quality is highly dependent on context and that within the discursive forms analysed in the study ideals regarding taste and the enjoyment of food were integrated with a physiological-functional view. At the same time increased public attention to food in a certain sense produced a mental reality in food culture, a reality that consists in the way of thinking, writing, reading and daydreaming about food. Thus, the enjoyment of food did not disappear, but it was set within a framework of new conditions.

On the whole, the present study points to the necessity of taking discursive forms into account when dealing with food culture if one wishes to attain a more sophisticated understanding of its modern history, including the function of food in the interpretation and appropriation of cultural and societal modernity.

Translated by Michael Wolfe