

Kål, køkken og kulturhistorie

– om anvendelse af grønsager i det danske køkken cirka 1790-2010

*Denne artikel handler om, hvordan kål og rodfrugter i de seneste cirka to hundrede år er indgået i det danske køkken, eller mere præcist: hvilken rolle man til forskellige tider har tillagt kål og rodfrugter i måltiderne. Tidsmæssigt har vi valgt fire nedslagspunkter: 1790-1840, 1800-tallets sidste fjerdedel, 1960'erne og 70'erne, samt det første årti af dette århundrede. Kildematerialet til de to første perioder er helt overvejende kogebøger, mens det for de to sidste perioder er baseret på damebladet *Feminas madopskrifter*. For perioden 1965-75 drejer det sig alene om 3.652 madplaner. Artiklen viser, at selv om indtaget af grønsager i høj grad er traditionsbundet, spiller samfundsmæssige ændringer og ideologi også en stor rolle.*

Holdningen til kål og rodfrugter har i de betydende samfundslag ændret sig ganske meget i de seneste godt 200 år. Omkring 1800 betragtede borgerskabet mange af produkterne som bondemad og fattigmanskost. I 1960'erne blev de set på som 'mormor-mad' og en del af det landbosamfund, mange kvinder lige havde forladt. I det seneste årti har kål og rodfrugter til gengæld opnået en høj status som en del af sundhedsbølgen og Ny Nordisk Mad. Vi vil her undersøge, hvordan kål og rodfrugter er blevet set på og anvendt ud fra kogebøgers og damebladets opskrifter og omtaler. Undersøgelsen udspringer af et større tværfagligt projekt, hvor den kulturhistoriske dimension har været inddraget for at få en historisk forståelse af, hvordan disse produkter er blevet anvendt og for at se på mulige årsager til forandringer heri.¹

Kulturhistorisk madforskning

Kulturhistorisk forskning i fødevarer og måltid er i Danmark ret spredt og af mindre omfang.² Tidligere museumsinspektør Else-Marie Boyhus er en af de få, som med vedholdenhed og talrige udgivelser har fokuseret på danske fødevareremners kulturhistorie.³ Det samme gælder Bi Skaarup, der har leveret talrige bidrag om middelaldermad.⁴

Dansk humanistisk madforskning har været stort set upåvirket af europæisk forskning indtil det seneste årti. Der skal derfor blot henvises til to oversigtsartikler, nemlig Peter Scholliers bidrag i Ole Hyldtofts antologi fra 2010 og Niels Kayser Nielsens artikelsamling om dansk madkultur.⁵

Specifikt fokus på grønsagernes plads i madforskningen er et relativt uopdyrket område internationalt som i Danmark. Normalt er grønsagerne blevet behandlet i forbindelse med forskningen i madvarer generelt. Der har dog også været studier af forskellige kulturplanters historie og indvirkning på det omgivende samfund, for eksempel tomater og oliven, men det er især kartofflens relativt korte historie, der har tiltrukket sig opmærksomhed. Dette skyldes naturligvis, at denne oprindeligt amerikanske plante erobrede en enorm dominans i køkkenet i Europa og USA i løbet af 1800-tallet.⁶

Forholdet mellem mad og køn er også af interesse her. Historisk set har der i Vesten været en mental adskillelse af kønnenes madpræferencer, hvilket vil sige, at kødet er blevet tillagt maskuline egenskaber, mens grønsager er blevet forbundet med det kvindelige. En af bidragsyderne til denne forskning er den engelske sociolog Julia Twigg, der også har behandlet den vegetariske bevægelses historie i England siden midten af 1800-tallet. Ifølge Twigg indtager kødet den absolutte topplacering i det madhierarki, der eksisterer i den vestlige madkultur, og er det centrum, alt andet drejer sig om. I dette hierarki er grønsagerne placeret i bunden.⁷

Niels Kayser Nielsen har bidraget til en kulturhistorisk tilgang til emnet bl.a. med antologien *Madkultur* fra 2003 og om forholdet mellem mad, krop og synd. Senest kan nævnes historikeren Ole Hyldtofts madhistoriske projekt 'Mad, drikke og tobak i det 19. århundrede. Forbrugsmønstre, kultur og diskurser', der har udmøntet sig i de to antologier *Kost og spisevaner i 1800-tallet* (2009) og *Syn på mad og drikke i 1800-tallet* (2010). Inden for sociologien er det især Lotte Holm, der har gjort sig gældende med hovedværket *Mad, mennesker og måltider* (2003), som analyserer forholdet mellem mad, køn og identitet historisk og i dag.

Det empiriske materiale:

Kogebøger og madopskrifter i dameblade

Det empiriske materiale, der anvendes i denne artikel til at belyse anvendelsen af kål og rodfrugter i det danske køkken, er primært kogebøger og madopskrifter i dameblade.

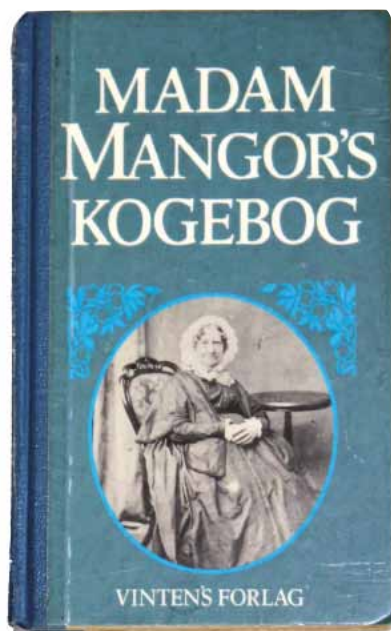
Kogebøger har tiltrukket sig en relativt stor opmærksomhed i forskningen og er blevet set som en vigtig kilde til forståelse af udviklingen i madvaner. Allerede i 1978 udgav Vegenefeldt og Kornerup *Danske kogebøger 1616-1974*, der er en samlet bibliografi omhandlende danske kogebøger. Heri hævdede de blandt andet, at kogebogen tidligere gav kvinden en stemme i en tid, hvor mandens var dominerende. Den amerikanske historiker Carol Gold behandler i sin *Danish Cookbooks* danske kogebøger fra 1616 til 1901 og mener her at kunne se en afspejling af generelle mentalitetshistoriske forandringer i eksempelvis synet på køn og nationalisme.

Endvidere skal nævnes Caroline Nyvangs arbejde i forbindelse med Hyldtofts projekt. Nyvang ser på kokebogens udvikling i løbet af 1800-tallet og beskriver, hvordan den afspejler samfundets syn på begreber som smag, ernæring og oplysning.

I denne artikel handler det om italesættelsen af grønsagerne og udviklingen heri, og på den baggrund vurderer vi, at kokebøger og dameblade er hensigtsmæssige kildetyper. Disse to udgivelser udgør den væsentligste del af det empiriske materiale, hvorfor der her gives en kort beskrivelse af tilgangen til og anvendelsen af kokebogen og madopskriften som historisk kildemateriale.

Kokebøgerne var indtil midten af 1800-tallet næsten udelukkende henvendt til det højere borgerskabs husførelse – enten for dets fruer til almindelig dannelse eller for dets kokkepiger og stuepiger til praktisk anvendelse.⁸ Dette var der flere grunde til. Kokebøgerne havde, ud over den madmæssige del, også et opdragende og socialiserende aspekt, hvor hensigten var at hjælpe med til at forme kvinden i god borgerlig ånd.⁹ For kvinderne fra de lavere sociale lag havde kokebøgerne ingen indflydelse, da de havde nok at gøre med blot at få maden til at slå til. Som Vegenfeldt og Kornerup påpeger, spillede det også en rolle, at mange landbokvinder og arbejderkvinder lavede den mad, der havde været tradition for i generationer og derfor ikke havde behov for instruktioner fra en kokebog.¹⁰ Det spillede naturligvis også en rolle, at kokebøgerne – og bøger i det hele taget – var dyre og derfor henvendte sig til dem, der havde penge. En undtagelse omkring den sociale profil var Anne Marie Mangors (Madam Mangor) utroligt populære *Kokebog for smaa Husholdninger* fra 1837. Den og flere af hendes senere bøger kom i snesevis af oplag gennem det næste hundrede år og henvendte sig til den almindelige husholdning.

Figur 1. Madam Mangor (1781-1865) udgav i 1837 sine egne opskrifter i Kokebog for smaa Husholdninger. Den blev en gigantisk succes og er siden udkommet i næsten 50 oplag og i over en halv million eksemplarer. Her i en genudgivelse fra 1988 af 30. oplag fra 1890. Foto: Mikkel Kirkedahl Nielsen



Antallet af kokebøger steg mærkbart: I 1700-tallet udkom 17 kokebøger, i første halvdel af 1800-tallet udkom 37 og i sidste halvdel 125. I perioden 1900 til 1975 eksploderede antallet, og der udkom 1203.¹¹ Med den øgede læsefærdighed og udbredelse af kokebogen til mindre bemidlede samfundslag opstod muligheden for nedbrydelsen af det som Max Weber kalder den *sociale indhegning*, altså at elitens vaner og ideer trænger ud i samfundet, gør dem almene og dermed bidrager til nedbrydning af de sociale skel.¹²

Generelt var kokebøgerne dog et byfænomen, og den stigning i kokebøger henvendt til bondestanden, der kan noteres i 1860'erne, skyldtes ifølge Nyvang den prisuddeling, det Classenske Fideikommis havde udlovet. "*Besvarelsen skulle bestå af en håndsrækning til landbrugshusholdningen, idet de ikke var blevet betænkt i de hidtidige kokebogsudgivelser*".¹³ Kokebøger til landbo-køkkenet dalede herefter, og selvom der især efter 1880 udkom kokebøger, der på formynderisk vis henvendte sig til arbejderfamilierne, var de fleste dog i overvejende grad henvendt til borgerskabet.¹⁴ Indkomsten for de lavere lag var stadig så ringe, at deres mulige drømme om at få virkelig del i borgerskabets spisevaner var urealiserbare.

I løbet af 1900-tallet blev de økonomiske skel mellem de forskellige samfundsgrupper i et vist omfang udjævnet. Det kan også observeres i kokebøgerne og i det nye fænomen, der bredte sig især efter 2. Verdenskrig – damebladene.¹⁵ Damebladene har kun i beskedent opfang været behandlet i dansk forskning. Her skal dog nævnes medie- og litteraturforskeren Karen Klitgaard Povlsens rapport fra 1995 om *Organisering af hverdagsliv og livsstil, ugeblade, magasiner og fagblade*.

Som nævnt i indledningen har vi for de sidste undersøgte perioder valgt primært at anvende madopskrifter hentet fra damebladene. Grunden hertil er, at damebladene giver et mere detaljeret og mere pålideligt billede af, hvad der er blevet spist i hjemmene. De udkommer hyppigere og tilstræber i højere grad at være i kontakt med brede læsergrupper. Det har ikke været muligt at bruge damebladene som kilde til fødevarerforbrug i de to første nedslagsperioder. Selvom det første dameblad udkom allerede i 1874, var madopskrifter ikke en del heraf før 1930'erne.

I dag udkommer der stadig generelle kokebøger, men markedet går i tiltagende grad i retning af specialkokebøger og, som noget helt nyt, livsstilskokebøger. I sit speciale om livsstilskokebøgernes fremkomst og natur giver Tine Jensen dem følgende karakteristik: "*Moderne kokebøger handler selvfølgelig om mad, men også om livssyn, moral, børneopdragelse, seksualitet, buddhisme, genetik, økologi, fødekæder m.m.*".¹⁶ Igen ser vi altså, at kokebøgerne bruges til andet og mere end blot at formidle madopskrifter. Et væsentligt træk fra såvel kokebøger som damebladsopskrifter er deres normative karakter. Kokebøger

siger noget om, hvad *nogen* gerne vil have læserne til at spise – eller hvad læserne gerne *ville* spise, ikke hvordan og hvad læserne nødvendigvis spiser.¹⁷

Hvor kokebøger og dameblade altså ikke kan bruges som kilde i forhold til, hvad folk virkelig spiste, har de andre værdier. De fortæller noget om størrelsen på normale hushold (størrelsen på portionerne), hvad der var mode og nybrud inden for madlavning, tilgængeligheden af råvarerne og oftest – ikke altid – hvad der var populære retter. Derudover giver kokebøger og dameblade som regel et billede af den mad, der blev spist på det pågældende tidspunkt, da de jo i sagens natur ikke er helt løsrevet fra det levede liv.

I det følgende vil kokebøger og dameblade blive anvendt som historisk kilde materiale til bestemmelse af udviklingen i anvendelsen af kål og rodfrugter. For perioden cirka 1790-1840 samt cirka 1880-1900 er antallet af kokebøger så begrænset, at vi har kunnet analysere dem alle. For perioderne 1960-1975 samt 2000-2010 er antallet af kokebøger langt mere omfattende. Vi har her udvalgt de specifikke grønsagskokebøger samt de generelle, indflydelsesrige kokebøger fra perioderne. For de to sidste perioder er ugebladet *Feminas* madopskrifter fra perioden 1965-1974 samt 2001-2010 det væsentligste empiriske grundlag. Madopskrifter udgør mellem 7 og 15 sider ud af i alt 100-140 sider medmindre der er tale om et madtillæg, hvor der så vil være tale om flere sider.

Der er i Danmark mange ugeblade med madopskrifter, og det har med projektets tidsramme været umuligt at læse dem alle. Vi har derfor måttet udvælge ét ugeblad til undersøgelsen, hvilket dog er blevet skønnet at være tilfredsstillende. Valget er faldet på det ældste dameblad *Femina*, som fra 1930'erne begyndte at bringe madopskrifter. Fra 1960'erne bragte bladet ugeplaner med forslag til opskrifter for hver dag til den travle kvinde. *Femina* har været kendetegnet ved at have ret omfattende og informationstunge madopskrifter. *Femina* henvender sig ifølge Karen Klitgaard-Povlsen til følgende segmenter:

”Læserne af *Alt for damerne* og *Femina* er gode til at læse, gode til at orientere sig i et uoverskueligt og foranderligt samfund (...) De tilbyder travle, købeinteresserede yngre kvinder en synsvinkel, som læserne opfatter som et kultiveret og stilbevidst blik på tidens vare- og kulturudbud. De tiltaler veluddannede kvinder, og megen regulær forbrugeroplysning er at finde i bladene”.¹⁸

Det er altså denne type af læsesyn på grønsagerne, der her bliver formidlet. Det kunne være af interesse for et fremtidigt studie at foretage en komparativ analyse af madopskrifterne i henholdsvis *Femina* og et familieugeblad som *Familie-Journalen*, hvis ”*kernelæsere er over 60 [...] især har læsere i mindre byer og på landet og [...] er lavtuddannede*”.¹⁹ Dette har dog ikke været projektets ærinde.

De undersøgte kål- og rodfrugter

I det samlede projekt har der været fokuseret på syv grønsagstyper, som alle er karakteriseret ved at have en vis bitter og stærk smag. Disse grønsager har alle et højt ernærings- og sundhedsmæssigt indhold, men de udgør samtidig en udfordring, idet den bitre smag kan afholde en moderne forbruger, der er vænnet til mere sødlige smagesegenskaber, fra at anvende produkterne. De undersøgte produkter er grønkål, hovedkål (hvidkål, rødkål og spidskål), gulerødder, knoldselleri og rødbeder.

Grønkålen er historisk set den vigtigste grønsag i det danske køkken. Det var den eneste grønsag, der kunne holde sig frisk i løbet af vinteren, da den kan tåle frost. Derfor gav den fortidens danskere de vitaminer om vinteren, der var nødvendige for at undgå mangelsygdomme.²⁰ Den har formentlig været brugt i den danske kost i de seneste to tusinde år. De første skriftlige kilder bevidner brugen i tidlig middelalder.²¹ Det var hovedsageligt grønkål, der dyrkedes i kålgårdene, og kål var i middelalderen i reglen synonymt med grønkål.

Hvidkålen har været kendt i Europa siden senantikken, og især i bællet fra det vestlige Frankrig over størstedelen af Tyskland og Østeuropa til og med Rusland var hvidkålen en væsentlig del af kosten. Hvidkålen blev både tilberedt i en kogt og stuvet variant og i en gæret udgave kendt som surkål. Især for landbefolkningen spillede hvidkålen en vigtig rolle for at skaffe den nødvendige næring. Derimod har borgerskabet og aristokratiet haft et noget reserveret



Figur 2. Madam Mangor ønskede i 1864 at "yde en, om end ringe, Skiærv til at lette vore tapre Soldater de Byrder og Besværligheder, som Feltoget medfører", så hun udgav i en alder af 84 år en Kogebog for Soldaten i Felten. Hun tog her hensyn til de vanskelige tilberedningsforhold og havde som en af de tolv anbefalede retter kød i kål. I al sin enkelhed skulle et delt hvidkålshoved kommes i en gryde, hvor et stykke kød allerede var kogt mørt. Foto: Mikkel Kirkedahl Nielsen.

forhold til hvidkål. Hvidkålen kom aldrig til at erstatte grønkålen i Danmark, men den fik dog en vis udbredelse. En variant af hvidkålen er savoykålen, som dog ikke blev udbredt herhjemme før 1970'erne.

Surkålstraditionen fik aldrig, på nær i Sønderjylland, en stor udbredelse i Danmark. Det skal understreges, at det i de danske opskrifter ikke handler om den gærede, konserverede sauerkraut, men om retter af frisk kål, der stuves med bl.a. eddike.

Spidskålen er en videreforædling af hvidkålen og en finere udgave af denne. Den kendes i Danmark tilbage fra middelalderen, men fik først sin udbredelse i løbet af 1800-tallet. Den anvendtes oftest som alternativ til hvidkål om sommeren, hvorfor den nogle gange benævnes sommerkål.

Rødkålen kendes i Danmark siden 1500-tallet og opfattes i dag som et uundværligt supplement til visse højtidsretter, og det er i denne form, den fik sin store udbredelse i sidste halvdel af 1800-tallet. Ifølge Boyhus skyldtes den større udbredelse dels den danske nationalisme, og dels at der opstod en produktion af rødkål på glas.²² Det første argument kan givetvis afvises. Det er en populær forestilling hos senere madhistorikere, at anvendelsen af røde fødevarer i 1800-tallet skulle være udtryk for et signal om, at man var dansk. Således har Niels Kayser Nielsen set udbredelsen af rødgrød som en del af en national vækkelse efter 1864-nederlaget, men som både Boyhus og Gold har påvist, optrådte rødgrød allerede i de danske kogebøger i 1700-tallet.²³

Gulerødder kendes i Danmark fra 1500- og 1600-tallet. Den særligt eftertragtede udgave af guleroden var den orange pga. den gyldne farve, men de hyppigst dyrkede gulerødder var violette.

Knoldsellerien har formentligt været kendt i Europa siden 1300-tallet, hvor den er omtalt i enkelte urtebøger.²⁴ Knoldselleriens stængler skal ikke forveksles med bladselleri, selvom der er nært slægtskab. I middelalderen var det kutyme, at man skar knoldsellerien i skiver, kogte dem i saltvand og tørrede dem, hvorefter man opbevarede dem som vinterforråd. Anvendelsen af knoldselleri var dog formentlig begrænset, og først efter 1700 begyndte man at kunne observere en øget anvendelse. I begyndelsen af 1800-tallet var knoldsellerien almindeligt udbredt og fik sit folkelige gennembrud i anden halvdel af 1800-tallet i forbindelse med komfurets indførelse.²⁵

Den tidligste form af rødbeden kom formentligt til Tyskland i 1500-tallet, hvor den er beskrevet i en urtebog fra 1587.²⁶ Den bredte sig herfra til Østeuropa, hvor den hurtigt blev populær og har været en væsentlig bestanddel af det slaviske køkken siden da. Rødbeden er også beskrevet i Skandinavien fra slutningen af 1500-tallet, og dens popularitet voksede derefter. Historisk set har rødbederne i Danmark kun sjældent været anvendt friske, men i stedet syltede eller kogte.²⁷

Anvendelsen af grønsager i det borgerlige køkken, cirka 1790-1840

Vi befinder os stadig i det åbne ildstedskøkken. At komfurerne var en sjældenhed, ses af kogeboğernes opskrifter, der, til trods for at de var henvendt til de mere velstående køkkener, havde udgangspunkt i et ildstedskøkken.

Grønsager som bærende del af retten

Modsat en senere tid spillede kartofflen en tilbagetrukket rolle, men betød det så, at grønsagerne kunne spille en mere central rolle? Kun i få tilfælde, og her var det kålen, som så var bærende, bl.a. som surkål, men noget overraskende som regel lavet af rødkål og sjældnere af hvidkål.²⁸

Yderligere bemærkes surkålels udbredelse ved, at den i M.S. Nielsens kogeboğ (1829) er repræsenteret i hele tre ud af de fire retter, hvor de udvalgte grønsagstyper indgår. Og det vel at mærke i en kogeboğ, der ellers udmærker sig ved dyre og udenlandske retter. Her er der tale om surkål med gedder, en med gedder og østers og en med laks og farserede morkler.

Endelig angiver Müller (1793), at kålen kunne tilberedes ved kogning med bl.a. hvidvin og kommen og var god til røgede fisk. For landbokøkket anbefalede Müller specifikt kogt flæsk.

De stuede udgaver af kål figurerer relativt ofte, hvoraf Hans Heinrich Petersens fra 1806 bringer en række udgaver. Interessant nok er der ingen af disse, heller ikke grønlangkålen, der opstaves med fløde eller mælk. Langkål refererer her udelukkende til, at kålen ikke hakkes i mindre stykker. Petersen angiver her en stuet kål med bouillon.²⁹ Yderligere angiver Petersen også stuede udgaver af gulerødder og selleri.³⁰

Der findes enkelte eksempler i andre kogeboğer på kål stuet med mælk eller fløde, men som regel var den gængse version kogt op med mel og bouillon. Den eneste, der angiver en årsag hertil, er Carl Müller i hans kogeboğ fra 1793. Müllers kogeboğ var en af periodens klassikere, og som andre samtidige kogeboğsforfattere ønskede også han at videregive praktiske og moralske råd til læseren.

”[...] at stuve disse Kaalarter (hvidkål) med Fløde er efter mine Tanker og Overbevisninger det samme som at man vil betage dem sin sunde Smag og Natur”.³¹

Supper

Den gamle, landlige måde at spise kål på var som søbekål. Denne variant nævnes kun sjældent, men den er dog repræsenteret. Bl.a. bliver den nævnt af Rosen som lavet af hvidkål med flæsk.³²

I det hele taget indgik hvidkål i flere supper i perioden. Hos Rosen i form af spidskål sammen med lammekød og stuede kartofler, eller som svinerygsuppe med hvidkål.³³ Det tidlige 1800-tal havde en betragtelig fascination af knoldselleri, eksempelvis i supperne.³⁴

Fars

En mellemting mellem de retter, hvor grønsagerne var det bærende element, og de retter, hvor de blot udgjorde tilbehøret, var farsretterne. De blev relativt hyppigt nævnt, men hvorvidt de blev serveret ofte, er måske mere tvivlsomt. Kød hakkemaskinen blev først opfundet senere i 1800-tallet, og det har været en langsommelig affære at hakke kødet til fars. Alligevel optrådte disse retter hyppigt i kogeboøgerne, og af dem var det fyldte hvidkålshoved ofte nævnt. ”*Farceret Hvidkaalshoved paa simpel Maade med Kjødfarce, udhulet Hvidkålshoved fyldes med Fars. Dertil serveres en opbagt Sovs*”.³⁵ Som farsret finder vi naturligvis også en farseret selleri, eksempelvis hos Müller i 1793.³⁶

Som tilbehør til kød

Som tidligere nævnt gav kogeboøgerne indtrykket af et køkken, der havde et stort forbrug af kød, mens grønsagerne spillede en sekundær rolle og mest som tilbehør til kødet.

En ganganger og klassiker helt tilbage fra kogeboogens barndom er syltede rødbeder. Her er opskriften på syltede rødbeder i Svendsens version:

”Syltede røde Beter. Man koger de som seer ud til at være meest mørke-røde, at de Stramme kan trække af dem, koge de i Høe til de ere møre, derpaa skrælles de og skjæres i Stykker, af hvad Skikkelse man vil, gemeenlig er det i Skiver eller Dalere. Man slaee heed Viinædike paa dem med noget Peber, Ingefør og smaa Skiver Peberrod. Nogle slaee kold Ædike paa”.³⁷

Meget har altså ikke forandret sig i anvendelsen af rødbederne, og der kan ikke observeres anvendelse af rå rødbeder i 1800-tallet. Den syltede rødkål har i eftertiden fået en klassikerstatus i det danske køkken. Også i begyndelsen af 1800-tallet fandtes denne ret. Den gængse udgave, hvor kålen koges, fandtes dog også og anbefales af H. H. Petersen i 1824 at spises til haresteg og frikadel-ler.³⁸ Eller som hos Jacobsen til oksekød.

Grønsagerne optræder i forskellige varianter og med forskellig hyppighed som tilbehør. Müller nævner kålpølser med bugflæsk, og hos Jacobsen (1840) optræder selleri og gulerødder kogt med mel og smør til laks og sild, skinke og spegepølse.

Gulerødder må i det hele taget siges at optræde ofte som tilbehør. Normalt i kogt udgave til kød, men i Andreas Svendsens syltebog fra 1800 angives retten gulerodsgøle af revne gulerødder, der serveres til kød.³⁹ Også i retten ruskom-snusk indgår gulerødder.

Kartofler optræder meget sjældent, der kan dog observeres en øget brug til sidst i perioden, bl.a. hos Mangor (1837). Dette passer meget godt sammen med de resultater fra forskningen om kartofler i 1800-tallet, der er foretaget af Christina Folke Ax (2009).

Anvendelsen af grønsager i det borgerlige køkken, cirka 1880-1900

Borgerskabet anno 1880 var karakteriseret ved konservative dyder som patriotisme, orden, renhed, arbejdsetik, selvbeherskelse, foretagsomhed, afholdenhed og mådeholdenhed.⁴⁰ For stort set alle kogeboğernes vedkommende ser man, at forfatterne ønskede andet end at formidle opskrifter og menuer til retterne. Kogeboğerne, der for langt de flestes vedkommende henvendte sig til borgerskabets kvinder, indeholdt også et afsnit af det forfatterne selv kaldte moralsk karakter. Afsnittene handler i reglen om, hvordan en kvinde bør organisere hjem og husholdning. Det borgerlige køkken mellem 1880 og 1900 var et køkken, hvor komfuret havde gået sin sejrsgang. Komfuret blev i stigende hastighed indført i de europæiske lande efter 1800. Det var en omfattende og dyr nyanskaffelse, hvorfor den kun langsomt lod sig indføre. Det er årsagen til, at det endnu i 1900 var nødvendigt for Louise Nimb at redegøre for, hvordan et komfur fungerede og at fremhæve komfuret på bekostning af det åbne ildsted.⁴¹ Komfuret betød, ifølge Boyhus, en revolution af køkkenet, fordi det nu var muligt at tilberede flere retter på en gang, og det var i forbindelse hermed, at man så fremkomsten af den borgerlige menu med flere på hinanden følgende retter.⁴² Ydermere var det i forbindelse med komfurets indførelse, at de klassiske danske nationalretter opstod (altså kartofler og sovs plus steg). Leverpostej og frikadellerne blev hvermandseje i forbindelse med opfindelsen af kødhakkemaskinen.⁴³

I kogeboğerne var kødet stadig den bærende og dominerende del af måltidet. Kød opfattedes i slutningen af 1800-tallet som det maskuline og blev opfattet som et udtryk for styrke. Samtidig signalerede kød en husstands økonomiske formåen. Der var dog stadig retter, hvor grønsagerne spillede en bærende rolle.

Stuede grønsager som bærende del af måltidet

Den mest almindelige form for tilberedning som selvstændig ret var i en stuvet version, som hos Louise Nimb betegnes á la danoise – altså på dansk.⁴⁴ Mælk er tydeligvis blevet et udbredt produkt, idet den mælkestuede version af tilberedningen af grønsager er dominerende fra slutningen af 1800-tallet. Med



Figur 3. Brændekomfuret af støbejern fik fra den sidste tredjedel af 1800-tallet afgørende betydning for madlavningen. I stedet for det åbne ildstedes ene gryde havde komfuret flere kogesteder, ovn og vandgryde og mulighed for at sammensætte måltider af forskellige dele. Fra den tid begyndte det således at blive muligt at lave sovs. Komfuret var desuden brændsels- og arbejdsbesparende. Omkring 1900 havde brændekomfuret helt afløst det åbne ildsted og havde skabt de fleste af de traditionelle danske madreter. Komfuret på billedet er fra C.M. Hess' jernstøberi i Vejle, der blev oprettet i 1876 og efterhånden blev landets største med over 300 ansatte. Komfuret, der står i museums køkkenet på Quedens Gaard i Ribe, er en Hess nr. 4 fra omkring 1920. Foto: Mikkel Kirkedahl Nielsen.

kun få undtagelser giver alle kogebøgerne en opskrift på en stuvet version af alle de valgte grønsager (undtagen rødbeder). Det er i mange tilfælde også den eneste tilberedningsform af grønsagerne, der bliver præsenteret.

”Hertillands stuver man som Regel sine Grønsager, enten i Mælk eller tynd Suppe, undertiden i Fløde. Til Stuvningen bruges Smør, rent sma-

gende Fedt, Margarine eller halvt af hvert, som sættes over ilden, og iblandes enten Byg- eller Hvedemel og opspædes med Mælken eller Suppen, indtil det hele faar en passende Tykkelse, hvorefter tilsættes lidt Salt og undertiden lidt Sukker, reven Muskatnød eller finthakket Persille, alt som det bedst passer. I denne Jævning kommes de mørkogte og ituskaarne Grønsager, som, tilberedt paa denne Maade, benævnes ”Gemyse”.⁴⁵

De hyppigst forekommende stuede grønsager var frem for alt hvidkål, spidskål og grønkål. Disse versioner findes i alle kokebøgerne, også dem, der tydeligt henvender sig til mere bemidlede familier, og de udgør også en del af de menuer, der blev anvendt til selskaber.

Selv om mælkestuvningen var dominerende, hævdede mange af kokebøgerne, at en ny tilberedningsmetode fra England og Frankrig var ved at indfinde sig, nemlig *au natural*, dvs. kogte grønsager tilsat smør i forbindelse med serveringen. Grønsagerne var enten kogt hver for sig eller sammen med andre grønsager. For kålen gælder, at den blev kogt for sig selv, hvorimod selleri og gulerod var en meget anvendt kombination. Heller ikke her indgik rødbederne. Monna Schiellerup levner dog ikke denne tilberedningsmetode mange chancer og skriver i 1897, at ”*Særdeles mange Proselytter herhjemme troer jeg næppe at ”au natural” Serveringen vil opnaae at gjøre.*”⁴⁶ Som det ses i kokebøgerne har mælken indtaget køkkenet så meget, at de tidligere danske tilberedningsformer blev opfattet som fremmedartede.

Supper

Supper indgik i det borgerlige køkken som en forret eller som hovedret, og der kunne være tale om grønsagssupper tilsat kødbouillon, brune supper (med en kraftig sky), jævnedes supper eller puréer. Gulerødder indgik enten som bærende grønsag i en suppe eller sammen med andre grønsager eller kød og i alle varianter af supper.⁴⁷ Selleri indgik også enten som bærende bestanddel eller sammen med andre grønsager i mange forskellige slags supper. Her er Nimbs version af en sellerisuppe:

”Sellerisuppe, 6 store Sellerier skrælles, rengøres og skæres i Skiver hvorefter de kommes i en Kasserolle med 25 Kvint Smør, Salt, Sukker og Bouillon; det hele koges til Sellerierne ere udkogte, hvorefter de stryges igennem Puréesigten. Selleripuréen fortyndes med 3 Potter Bouillon, Suppen faar et Opkog, skummes og lieres med 4 Æggeblommer. Suppen serveres med Kødboller, skaarne i Firkanter og kogte i Bouillon og Smør. Ristet Brød serveres til”.⁴⁸

Grønkålen indgik i den grønkålssuppe, der havde været anvendt i det danske køkken siden middelalderen og altså også stadig i det borgerlige køkken i slutningen af 1800-tallet. Det er interessant, at grønkålen kun indgår som ingrediens i supper eller i en version stuvet med mælk eller bouillon. Hvidkålssuppe blev også hyppigt anbefalet og fandtes både i en version uden og med sukker, sidstnævnte kaldtes brunet.⁴⁹ For kålsupper gælder det generelt, at de aldrig optræder med andre grønsager og kun sjældent med kød – og da kun med svinnekød i form af flæsk og pølser.

Det er interessant at bemærke, at Nimb i sin sondring mellem retter til hverdag og til selskaber lader de fleste kålsupper indgå specifikt som hverdagsretter.⁵⁰ Det kun tyde på, at kålsupperne ikke regnedes for lige så fine som andre retter, men det skal dog bemærkes, at det ikke altid var tilfældet i andre kokebøger. Ud over de stuede versioner er det blandt supperne, at grønsagerne er stærkest repræsenteret. Det er her, de udgør basen i retten og ofte også står alene eller sammen med andre grønsager.

Salat

Salat dækker her over den i reglen selvstændige ret, selvom den også kunne serveres som tilbehør til kød. Ifølge Nimb var anvendelsen af forskellige salater for lav i Danmark, hvilket harmonerer meget fint med hendes opfattelse af, at indtaget af grønsager generelt var for lavt i Danmark. Jeg følger her Nimbs definition af, at en salat består af enten rå eller kogte grønsager, olie (normalt af oliven) eller mayonnaise, eddike og krydderier.⁵¹

Salater af rå gulerødder eller hvidkål optræder mange steder, eksempelvis en rå salat af enten hvid- eller spidskål tilsat eddike, der går under navnet Atlanterhavssalat.⁵² Kun én gang nævnes en salat af rå selleri, men den indgår da i en specifik sundhedskontekst, hvorfor det er tvivlsomt, om den var særligt udbredt i øvrigt.⁵³

Kogte grønsager indgik i en række salater. Gulerødder og sellerier sammen med en række andre grønsager i makedonsk salat og rødbeder og sellerier i italiensk salat (hvor olien var skiftet ud med mayonnaise) og rødbeder i russisk salat og selleri i ungarsk salat for at nævne nogle eksempler. Kålsorter indgik ikke i nogen kogte salater. Følgende er en klassisk salat, der går igen flere steder og illustrerer datidens anvendelse af selleri og rødbeder. Her og i andre salater indgik kød sjældent.

”Kogte Sellerirødder og Rødbeder, ligesaameget af hver, skjæres i 4kantede Tærninger af en graa Ærts størrelse. Hvid Jævning bages af 15 Kvint Smør og 15 Kvint Mel, opspædes med Rødbede-edike og kryddres med stødt hvidt Peber, Salt og tilberedt russisk Sennep (Sarepta) samt

med lidt Sukker, hvis ikke Rødbedeediken er tilstrækkelig sødet. Naar det koger, tages det af Ilden, og en skive Smør røres deri tilligemed Sellerierne og Rødbederne. Karse lægges paa Salaten, der serveres kold.”⁵⁴

Farsretter

Der er i det borgerlige køkken en del farsretter, hvilket vidner om, at kødhakkemaskinens opfindelse i midten af 1800-tallet havde opnået indflydelse. Farsretterne spistes normalt med kartofler og sovs og måske med enkelte kogte grønsager. Af interesse her er opskrifterne på kombinationen af fars og grønsager. Mange kokebøger nævner det fyldte hvidkålshoved og andre gengangere er kålrouletter, der består af fars og bladene fra spidskål eller hvidkål. To andre klassikere var fyldte sellerier og hvidkålsrouletter, her bragt af henholdsvis Monna Schiellerup og Thoreby husholdningsskoles elever:

”Fyldte Sellerier. Hertil bruges store selleriknopper, saavidt muligt fri for Øjne og Revner. De skrælles og lægges i koldt, saltet Vand, tages derpaa op, aftørres, udhules, fyldes med Kjødfars og koges under Laag i knapt Vand. Naar Sellerierne ere møre og Farsen gjennemkogt, tages de op og tildækkes. En Sauce tilberedes af hvid kogt Jævning, opspædt med Bouillon og noget af det Vand, hvori Sellerierne ere kogte, kryddres med lidt Salt, Sukker og stødt Muskatblomme samt en Skefuld Sherry, hvorpaa Sellerierne serveres tilligemed Saucen, der, forinden den ophældes, legeres med en Æggeblomme, udrørt i lidt Vand”.⁵⁵

”Kjødfars i Hvidkaalsrouletter. Hvidkaalsblade pilles hele fra Stokken og lægges i en Gryde med kogende Vand i omtrent 10 Minutter, indtil de bliver bøjelige; de tages op og afkøles, derefter lægges 2 Blade paa hinanden og derpaa 1 Spiseskefuld Kjødfars, Bladene bøjes om Farsen fra begge Ender, rulles sammen og ombindes med Sejl garn. Rouletterne maa helst være af ens Størrelse. Naar de alle ere lavede, kommes de i Gryden med kogende Vand og lidt Salt, og man lader dem koge omtrent 1 Time. Ved Anretningen tages Traadene af, og de spises med rørt eller smeltet Smør, med lidt Muskat i”.⁵⁶

Grønsager som tilbehør til kød

I det borgerlige køkkens kokebøger indtager kødretterne den altdominerende rolle, dog ikke svinekødet, der blev regnet som værende en del af det tungere bondekøkken:

”I mere elegante og fine Køkkener anvendes Svinets Kød ikke efter nogen stor Maalestok, men i tarveligere Husholdninger spiller det en stor

rolle, thi det er billigere og forslaar bedre end alt andet Kød. I Landhus- holdninger er Svinet uundværligt; her udgør det en hovedbestanddel af Kosten, som tilberedes til Folkeholdet”.⁵⁷

Det borgerlige kødkøkkens væsentligste tilbehør – og oftest det eneste – var forskellige udgaver af kartofflen. Kartofflens udvikling fra relativt ugleset og ukendt i slutningen af 1700-tallet til det danske køkkens væsentligste grønsag i løbet af 1800-tallet er bemærkelsesværdig, men behandles ikke her.⁵⁸ Selv om andre grønsagerne indtager en mere tilbagetrukket rolle som tilbehør, bliver de her præsenteret i varianter af tilbehør som: rå, kold, syltet, kogt, stegt og i kompot.

Der er ikke mange eksempler på, at rå grønsager figurerer som tilbehør. Få gange optræder en salat af rå gulerødder eller hvidkål som sådan. Derudover nævnes sellerier at kunne anvendes rå som tilbehør. Som et blandt flere alternativer nævner Nimb anvendelsen af kål og gulerødder til garnering af oksefilet. Det fremgår ikke, hvorfor der er et næsten enstemmigt fravær af rå grønsager, men generelt undgår opskrifterne den utilberedte udgave af mad.

Væsentligt anderledes forholdt det sig med kogte grønsager, der blev anbefalet langt hyppigere. Gulerødder og selleri var det hyppigst anvendte kogte tilbehør til kød og i særdeleshed til oksekød og lamme- og fårekød. Selleri serveredes også til agerhøns og til hønsekødssuppe.

Kål blev i kogt udgave normalt anvendt til svinekød, men der var andre varianter. Eksempelvis nævner Nimb en ret bestående af agerhøns og dampet hvidkål.⁵⁹ Det var dog sjældent, at kål blev benyttet som tilbehør. Undtagelsen er naturligvis rødkålen, der enstemmigt af alle kogeboøger blev anbefalet som tilbehør til ribbensteg: ”*Til Ribbensteg med Æbler og Svesker serveres spansk Sows tillavet af sky fra Stegen, Rødkaal eller brunede Kartoffler*”.⁶⁰

Kompotter var en variant af den kogte version, og der fandtes kompotter af gulerødder, rødbeder og selleri.

Bemærkelsesværdigt nok nævnes stegte grønsager kun i et enkelt tilfælde i alle kogeboøgerne, og da i form af stegte rødbeder serveret til stegt lever eller flæsk.⁶¹

Syltet

Den mest klassiske version af rødbeder og den tilberedningsform der har været hyppigst af rodfrugten er den syltede version:

”Rødbeder. (betteraves.) Rødbederne afvadskes godt og lægges i Gryden i lidt Vand og Salt. Et groft Klæde lægges over, og de dampes møre under lukket Laag. Kogte paa den Maade beholde de deres smukke røde Farve.

Naar de ere møre, trækkes Skindet af dem, endnu mens de ere varme, og de kommes straks i en Krukke med Eddike, Sukker og Kommen. Naar Krukken bliver godt tilbundet, kunne de holde sig i flere Maaneder. I stedet for at koge Rødbederne kan man, naar de ere afvadskede, lægge dem ind i en halvvarm Ovn. Naar de ere møre, behandles de som ovenfor forklaret”.⁶²

Rødbeder anbefales som tilbehør til en række kødretter, både svinekød og oksekød. Imidlertid gives der stort set ingen andre eksempler på syltede udgaver af grønsagerne ud over en enkelt kogebogs omtale af syltede gulerødder. Der omtales også glaserede gulerødder, altså gulerødder dampet i en karamelliseret blanding af smør og sukker.⁶³

Mange kødretter angives som tilbehør at have gemyse, det vil sige en kogt version af grønsager, men det fremgår ikke hvilke typer grønsager. At kål kun i ringe omfang blev anbefalet som tilbehør til kød, ud over til flæsk og pølser, illustreres i Vort Hjemms kogebog. Den eneste kødret, hvor kål blev anbefalet, var i den stuede hvidkålsversion og her som tilbehør til farseret bedebryst (dvs. en kastreret vædder) og netop ikke til farseret lammebryst.⁶⁴ Når man læser Hagdahls minutiose gennemgang af tilbehøret til kød, kan man tydeligt se hans sondring. Til hverdagskødretter indgår alle grønsagerne (med undtagelse af rødbeder), hvorimod de fine retter kun ledsages af gulerødder og selleri.⁶⁵ Som tilbehør til kød må det konkluderes, at vore udvalgte grønsager indtager en tilbagetrukket rolle. Nimb hævder, at kål indgår som en af de vigtigste bestanddele i det danske køkken og anvendes i mange retter.⁶⁶ Dette er korrekt, når man læser hendes egen kogebog, men det er ikke det generelle billede i kogebøgerne, ud over når kålen indgår som mere eller mindre bærende del.

Det kan altså opsummeres, at ud over gulerødder og til dels selleri udgjorde grønsagerne ikke en særlig stor del af tilbehøret til kød. Og ikke engang her var der tale om en tilnærmelsesvis udfordring af kartoffernes førsterang.

Anvendelse og opfattelse generelt

Mange af kogebøgerne sondrer mellem hverdagsmad og mad til selskaber, og det giver læseren en opfattelse af i hvilke sammenhænge, det blev forventet at servere hvilken slags mad. Hvorvidt det så virkeligt forholdt sig sådan i de borgerlige familier, kan ikke afgøres. Denne sondring fortæller endvidere, hvilke signaler det borgerlige køkken gennem maden til selskaber og etiketten forbundet hermed forsøgte at sende. Et signal, der sendtes i forbindelse med middagsselskaberne, var således hvorvidt man i sin husholdning var internationalt orienteret, hvilket bl.a. kom til udtryk ved antallet af internationale retter og ved, at menuen var skrevet på fransk – de dannedes sprog. De menuplaner,

der ofte indgik i kogebøgerne, viser hvilken mad, det var etiketten at servere til selskaber, og vi kan hermed få indtrykket af, om grønsagerne indgik som en del af den finere madlavning eller blot en del af den mere tarvelige madlavning.

Nimb undlader i sin kogebog at give en række danske retter en fransk betegnelse, da de alligevel ikke indgår i selskabsretterne.⁶⁷ Af disse retter er der mange, hvor der indgår grønsager. *Erslevs kogebog* angiver ingen grønsager – med undtagelse af gulerødder – som en del af en finere madlavning, hvorimod de er rigt repræsenteret i den tarveligere madplan.⁶⁸

Der er dog også en række gamle danske retter, eksempelvis stuvet hvidkål, der gives en fransk betegnelse, hvilket altså viser, at de blev brugt til finere middage. Nimb er generelt positivt indstillet overfor grønsagerne, men der er andre forfattere, især i forhold til kålen, der er mere forbeholdne. Såvel Andresen som Hagdahl mener, at det tilhører den tungere bondekost og kan være svært fordøjeligt.

”Om denne nu i 2000 Aar bekjendte Plante vide vi nu navnligt, at den kun giver ringe Næring, Kneb i Maven og lugter ilde, men at den desuagtet er en Yndlingsspise blandt Landbefolkningen”.⁶⁹

Eftersom kålen tages med i hver eneste kogebog og ellers generelt opfattes ret positivt, er der noget der tyder på at Hagdahls opfattelse ikke deles af alle. Fibiger har forståelse for, at man ikke benytter hvidkål, da den lugter ved tilberedningen, men hun giver et husgeråd i form af at putte et stykke glødende trækul i den kogende kål.⁷⁰ Der er imidlertid ikke noget, der tyder på, at der var et ringe forbrug af kål. I hvert fald skriver Nimb følgende om kålens rolle:

”Kaaalen er måske den af alle grønsager, der her hjemme bruges i den største Udstrækning, thi den er meget anvendelig til mange forskellige Retter”.⁷¹

Ifølge Carol Gold var det danske køkken blevet mere selvsikkert i slutningen af 1800-tallet og havde ikke som tidligere behov for at hævde og fremhæve sig selv i forhold til andre køkkener. Det betyder dog ikke, at der ikke længere var udenlandske retter eller udenlandsk påvirkning. Den fortsatte og især for det borgerlige køkkens vedkommende var den franske påvirkning markant.

Vegetarisme

Den vegetariske bølge udgjorde noget helt distinkt i det borgerlige køkken, men øvede alligevel en vis påvirkning på det generelle borgerlige køkken. Derfor er det af interesse for dette projekt.

I sin artikel om kagebøger i 1800-tallet konkluderer Caroline Nyvang om 1890'erne, at dette var de reformistiske kagebøgers årti. For det første fordi der var opstået et mæthedspunkt i kagebogsudgivelserne, der nærmest var eksploderet i den foregående periode. De kagebøger, der udkom efter at dette mæthedspunkt var indtruffet, var ikke længere de generelle kagebøger, men specialkagebøgerne.⁷² Det forklarer imidlertid ikke, hvorfor kagebøgerne fik et sundheds- og ernæringsmæssigt fokus. Nyvang peger selv på periodens sundhedsbølge, som hun hævder, indtræffer langt tidligere end 1920'erne, som det ellers tidligere er blevet fremført.⁷³ I løbet af 1800-tallet voksede den lægefaglige og naturvidenskabelige viden om forholdet mellem ernæring, fordøjelse og sundhed, og der kom større opmærksomhed på madens kemiske sammensætning. Borgerskabet og kagebøgernes læsere kunne ved selvsyn konstatere, at almuen i by og på land levede for ernæringsmæssigt dårligt:

”Hvad den fattige Almues levemaade angaar, skal det være notorisk sandt, at denne oftere er ren Svineføde, og det egentligt ikke saa meget paa grund af den blodige Fattigdom, som snarere fordi konerne ofte til en utrolig Grad ere uvidende i Kogekunsten”.⁷⁴

Nyvang hævder i den forbindelse, at ”udgivelserne snarere ligner opfordringer til filantropisk arbejde – forklædt som kagebøger”.⁷⁵ Fokus var dog ikke kun på almuens madvaner, men på om samfundet som helhed og borgerskabet i særdeleshed levede sundt nok. Selvom der var rigelige midler til ernæringsrigtig kost, var der stadig en angst for ikke at leve sundt nok. Et af svarene herpå blev den vegetariske bølge, der ligesom diætetikken var udtryk for det renligheds- og sundhedsideal, der var fremherskende i perioden.⁷⁶ Den havde sit udspring i England, hvor *The vegetarian Society* blev grundlagt i 1847, hvorfra den bredte sig til især Holland og Tyskland.⁷⁷ Bevægelsen kom noget senere til Danmark og den *Danske vegetarforening* blev først grundlagt i 1896. Vegetarismen kan dog observeres tidligere, og den første vegetariske kagebog udkom i 1893. Mellem 1893 og 1898 udkom der fem vegetariske kagebøger (hvis man inkluderer en kagebog om majsretter), hvilket er betragteligt i kraft af, at der i hele perioden kun udkom 19 kagebøger.

Selvom den vegetariske bølge på mange måder udgjorde et kuriosum i 1890'ernes madhistorie, faldt den ikke på stenet grund. Fra slutningen af 1880'erne var flere kagebogsforfattere som Louise Nimb og Thekla Møller begyndt at skrive om nødvendigheden af at anvende flere grønsager. De ønskede på ingen måde at fjerne kød fra menuen, og deres ærinde var heller ikke det semireligiøse, som man ser hos eksempelvis Anna Poulsen. De ønskede blot, at grønsager indtog en større rolle i måltiderne:

”Det er en Kjendsgjerning at ikke engang de mest almindelige Havesager, som er lette at bruge, hidtil er blevet benyttet i Husholdningerne, her til Lands i den grad, som de fortjener at blive det, fordi de afgiver et baade sundt og billigt Næringsmiddel. Grunden hertil er vistnok for en stor del den at mange Husmødre, skjønt de i øvrigt er dygtige i Husholdningen, savner Kjendskab til at tillave Havesager, hvorfor mange af disse Ting der ellers med fordel kan benyttes i en Husholdning, ofte helt eller delvis går til Spilde”.⁷⁸

Nimb mente, at der generelt var et for lille brug af grønsager i Danmark. Såfremt husmødrene havde ret i, at de danske grønsager var for dårlige og dyre i forhold til situationen i Tyskland og Frankrig, skyldtes det, at de danske husmødre simpelthen købte for få og dermed forhindrede, at kvaliteten øgedes og prisen blev sænket.⁷⁹

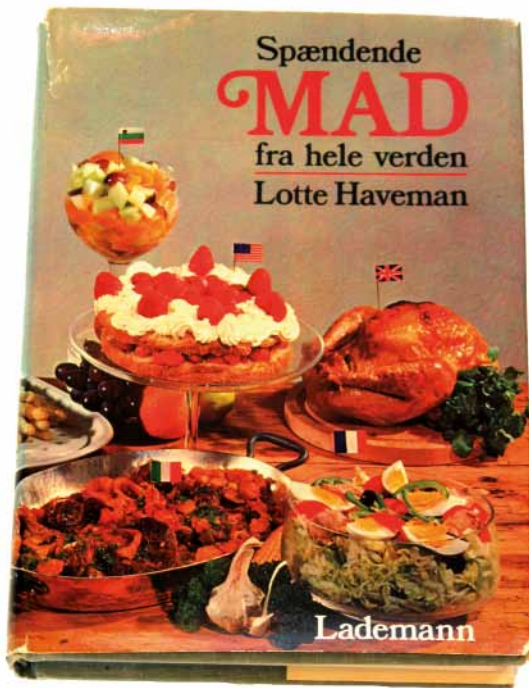
Grønsagerne i de vegetariske kokebøger spænder fra retter, hvor de udgør en køderstatning til retter, hvor andelen af grønsagerne blot er forhøjet en smule. I mange tilfælde indgår grønsagerne i nye sammenhænge, som det borgerlige køkken ellers ikke byder på. Det er tvivlsomt, om disse kombinationer havde stor gennemslagskraft i det konservative, borgerlige køkken, men de vegetariske kokebøgers relativt store udbredelse bidrager til billedet af et årti med øget fokus på grønsagers helsebringende virkning og folkesundheden generelt.

Anvendelsen af grønsager, 1960-1975

”Derfor var der heller ikke nogen traditioner at gribe tilbage til, da danskerne blev rigere og rigere og fra 1960’erne svinsk rige. Bare større portioner. Mere fedt, mere svinekød, mere margarinewienerbrød og mere margarinesmørkrøm”.⁸⁰

Ovenstående citat er historikeren Søren Mørch dystre karakteristik af det danske køkken. Et køkken, han et andet sted kalder et affaldskøkken, hvor det bedste er eksporteret og den hjemlige mad ødelagt af mælk og margarine. I hans optik hjælper samfundets økonomiske fremskridt ikke på den gastronomiske kvalitet af et lands køkken, men resulterer blot i, at kvantummet af den dårlige mad bliver forøget.⁸¹

Mangelperioden, der karakteriserede tiden efter 2. verdenskrig, blev fra slutningen af 1950’erne afløst af en stærk vækstperiode. Industrialisering og udbygning af velfærdsstaten betød, at hundredtusinder af kvinder kom ud på



Figur 4. Fra 1960'erne begyndte kogeboøgerne at henvende sig til særlige målgrupper, og med den spirende turisme indeholdt kogeboøgerne nu flere eksotiske retter og ingredienser. Lotte Havemans Spændende mad fra hele verden udkom første gang i 1967 og er her i 2. udgave fra 1974. Hun begrundet selv bogen med, at "De senere års rejsemuligheder har givet mange en interesse for mad og specialiteter fra andre lande" (s. 59). Lademann, 1974. Foto: Mikkel Kirkedahl Nielsen.

arbejdsmarkedet, og samtidig steg reallønnen markant for både arbejdere og middelklasse. En tiltagende familieplanlægning og øget teknologisk udvikling af køkkenmaskiner medvirkede til at reducere kvindens rolle i køkkenet. Køkkenet og madlavningen var stadig kvindens domæne, men der skete langsomt en ændring af kønsrollerne. Som eksempel på dette kan nævnes kokebogen *Mor holder fri* fra 1972 af Karin Steffensen. At kvinden havde fået mindre tid i køkkenet ændrede indkøbs- og forrådsvanerne. Den vigtigste udvikling inden for køkkenmaskiner var udbredelsen af køleskabe og dybfrysere, elementkøkkenet, det elektriske komfur og åbningen af supermarkeder.⁸²

Køkkenet blev mere domineret af dag-til-dag indkøb og af nedfrysning. Nedfrysningsteknikken begyndte kort efter 2. Verdenskrig, men slog først bredt igennem i løbet af 1950'erne. Det virkelige gennembrud kom, da FDB begyndte at sælge dybfrosne varer herunder dybfrosne grønsager, der allerede var rensede og skåret i stykker.⁸³ Der kom også andre halvfabrikata på markedet. Eksempelvis konservesmad eller kartoffelmos som pulver. Alle disse nye tiltag havde som mål at minimere kvindens arbejdstid i køkkenet

så meget som muligt. Både så hun kunne have mere tid til sit arbejde, der nu primært var flyttet ud af hjemmet, men også for at hun kunne få overstået det nødvendige, men irriterende køkkenarbejde. Denne udvikling kan også aflæses i samtidens dameblade, hvor bl.a. Feminas madplaner udkom under overskriften *Mad for de travle*. Maden skulle nu tilberedes i et hjem, hvor tingene foregik meget hurtigere. Fascinationen af det moderne og opbruddet fra det dominerende landbosamfund betød samtidig, at opfattelsen af en række produkter ændrede sig i sidste halvdel af 1900-tallet. Traditionelle grønsager som kål og selleri fik samme status som hos overklassen 150 år tidligere, hvor de blev betragtet som mere tarvelig og bondsk mad. For den udearbejdende kvinde blev de samtidig symbol på mormor-mad, som der ikke længere var tid til at forberede.

Hvilken rolle indtager grønsagerne så i dette nye køkken i 1960'erne og 70'erne? Til belysning af dette har vi undersøgt de ugemadplaner, der findes i Femina i perioden. For perioden 1965-1974 drejer det sig i alt om 3.652 anbefalinger til middage. Blandt disse er frekvensen af anbefalinger af grønsager optalt. Først ses det, at vore udvalgte grønsager – ud over gulerødderne – ikke udgør en stor del af køkkenet.

Ud af de 3.652 middagsplaner anbefales knoldselleri, hvidkål, spidskål, rødkål, grønkål og rødbeder sammenlagt kun i 230 tilfælde. Rødkål nævnes kun i forbindelse med 14 middage – inklusive de gange, hvor der anbefales rødkål fra glas. Spidskål er med i 17 middage, mens hvidkål er både den mest anbefalede kål og den mest anbefalede grønsag næst efter guleroden. Grønkålen optræder 29 gange og rødbeden 33 gange. Knoldsellerien anbefales forholdsvis ofte, nemlig i 61 tilfælde. Den uden sammenligning mest anbefalede grønsag er guleroden, der nævnes i 471 middage.

Vi har ikke foretaget en sammentælling af anvendelsen af kartofler i Femina, men i Gyldendas blå kogebog fra perioden får man et indtryk af dens dominans. Her er de enkelte grønsager højst nævnt i tre opskrifter, mens der anbefales hele 38 retter baseret på kartofler.⁸⁴ Disse tal sammen med anbefalingerne beskrevet ovenfor giver et samlet billede:

Det er et forholdsvis sæsonbestemt køkken, og derfor er de lidt tungere grønsager, især kålen, hyppigst repræsenteret til jul og i de kolde måneder. Om sommeren er anvendelsen set ud fra madplanerne noget mere sjælden. Det er et køkken, hvor tomater ofte udgør basen. Tomater anbefales til størstedelen af retterne, men yderst sjældent i kombination med vore udvalgte grønsager. Undtagelsen er endnu engang gulerødderne. Vi kan dog også konstatere, at i de sammenhænge, hvor de udvalgte grønsager med lethed kunne indgå i retterne, er de skiftet ud med andre grønsager, eksempelvis julesalaten – cikorieplantens kompakte skud – og spinaten.

Grønsager som bærende del af måltidet

Der, hvor grønsagerne oftest udgør den bærende del, er i supperne. Der er tale om traditionelle retter som hvidkåls-, grønkåls- og sellerisuppe, men en juliennesuppe optræder også flere gange:

”3-4 store kartofler, 4-5 gulerødder, 1 persillerod, ¼ selleri rives groft og ¼ hvidkål og 2-3 porrer snittes fint. alt svitses i 50 g smør og der spædes med 1 ½ – 2 l vand. Tilsvarende bouillonterninger tilsættes. Lad suppen koge småt i cirka 15 minutter”.⁸⁵

Fra 1970 begynder juliennesuppen ikke længere at blive anbefalet som tilberedning fra bunden, men derimod som opvarmning fra dåse. Altså et eksempel på den industrialiserede færdiglavede mads trinvis gennemslagskraft.

Stadigvæk er supperne dog rigt repræsenteret især om vinteren, og det er hyppigst, at det anbefales, at de tilberedes fra bunden. Især er supper med rødbeder, selleri og hvidkål populære.⁸⁶

Ligesom i 1800-tallet er ruskomsnusk med i kogebøgerne, og opskriften er den samme: ”Gulerødder og kartofler skrælles, skæres i skiver, der koges møre i cirka ¼ l vand. Tilsæt lidt mælk og en smørbolle af 35 g smør og 35 g mel. Kog igennem og smag til. Server overdryset med sprøde flæsketerninger og persille”.⁸⁷ Næsten aldrig optræder der deciderede vegetarretter, men en gang anbefales en ret af selleribøffer, det vil sige kogte selleristykker vendt i rasp og æg og stegt på panden.⁸⁸

Tilbehør til kød

Som tilbehør til kød optræder grønsager normalt i en kogt udgave – i en del tilfælde blot fra en frostpose allerede tilberedte. Der er dog tilfælde, hvor grønsagerne i rå tilstand og/eller som salat udgør tilbehøret. Madplanerne for perioden 1965-74 afslører, at grønsager udgør det væsentligste tilbehør til kød. Dette kommer til udtryk ved at det i madplanerne tages for givet, at der findes kartofler i huset. Hvor ikke andet er specifikt angivet, udgør kartofler således tilbehøret.

Grønsager indgår stadig i farsretter, for eksempel den klassiske hvidkålsroulette eller farsretter med iblandet gulerødder. Ellers er det oftest spinat og kartofler, der indgår.

Grønsager indgår klart hyppigst i en kogt udgave og især gulerødder. Det kan være som en del af den frosne grønsagsblanding normalt bestående af ærter, gulerødder, majs og peberfrugt, eller det anbefales, at gulerødderne skrælles, skæres i stykker og koges sammen med andre grønsager som tilbehør til alle former for kød og i kombination med andre grønsager. Eksemplerne herpå



En tallerken dampende varm suppe med grønsager og kødboller er dejlig mad en iskold vinteraften. Den kan laves hurtigt, når der bruges næsten færdige produkter, som er en værdig god håndtrækning for travle mennesker.

Mad for de travle

(Alle opskrifter er til 4 pers.)

<p>SØNDAG Mørbrad i ostesovs, fløtes, fr. kartofler. Decembersalat.</p>	<p>Kødet skæres i skiver, der bankes let med hånden, brunes i smør og lægges i et smurt ildfast fad. Panden koges af med vand (2 dl), der jævnes med en smør-bolle af 30 g smør og 30 g mel. Spødes med fløde til passende konsistens og smages til med salt og peber. Sovsen hældes over bøfferne, der drysses 100 g revet ost blandet med rasp på, og fadet sættes i ovnen ved 200° i ca. 25 minutter. Julensalat i strimler blandes med æbleterninger, halve druer, appelsinstykker etc. og smages til med citronsaft sødet med sukker. Tid: 30-35 minutter.</p>	<p>2 mørbrad, evt. fløde, fløtes, fr. kartofler, 2 julesalat, lidt druer, 2 appelsiner, 2 æbler, 1 citron.</p>
<p>MANDAG Oksekødssuppe med kødboller og grønsager. Ostemadder. Appelsiner.</p>	<p>Suppen spødes med vand, som ang. på dåsen, og de frosne suppeurter gives et opkog heri. Suppen smages til, og kødbollerne tilsættes. Giv smurte ostemadder til og appelsiner derefter. Evt. lidt ekstra til kaffen. Tid: 15 minutter.</p>	<p>2 ds. oksekødsbouillon, 1 ds. kødboller, 1 pk. dybfrosne suppeurter, evt. ost, 1 surbrød, 4 store appelsiner. Evt. lidt ekstra til kaffen.</p>
<p>TIRSDAG Fiskegyde med persilledrys og kartofler. Stikkelsbærkompot.</p>	<p>De istandgjorte grønsager svitses i en klat smør, og en smule vand hældes ved. Lad det snurre 5 minutter, og læg derpå fiskefileterne eller den frosne fiskeblok, som er skåret i tykke blokke, ovenpå. Læg låg på, og lad retten snurre 10-15 minutter. Krydr med salt og peber og drys med persille. Server direkte fra gryden. Jævn stikkelsbærrerne let med kartoffelmel eller maizena og server funktent med iskoldt flødeskum. Tid: 20 minutter.</p>	<p>1/2-1 kg blandede suppeurter, 1/2-1/4 kg torskfileter (gerne dybfrosne), persille, 1 ds. stikkelsbær, 1/8 l piskefløde.</p>

Figur 5. Ugebladet Femina har i årtier bragt ugemadplaner. I 1960'erne fik de titlen 'Mad for de travle'; nu var kvinderne kommet ud på arbejdsmarkedet, og det var legitimt som ved denne oksekødssuppe fra mandagens menuforslag at bruge en dåsesuppe og frosne suppeurter. Femina, 1967:50. Foto: Mikkel Kirkedahl Nielsen.

er gulerødder med spinat, med champignoner, med bacon, peberfrugt, æg, og tomat. Gulerodens dominans ses af det faktum at den anbefales specifikt til 471 ud af 3652 menuer. De andre udvalgte grønsager anbefales i mindre grad og slet ikke til så mange forskellige andre madelementer.

Grønkålen optræder stort set kun om vinteren og normalt i juledagene, omend den dog også ses enkelte gange til påske. Eksemplet nedenfor er fra julen 1967 og viser, at retten nu kun findes i en frosne udgave: "Kog medisterpølsen småt i cirka 10 minutter. Lad den dryppe godt af og steg den i brunet smør. Rist

kartoflerne i smør. Lav grønkål som angivet på pakkerne og smag den til med salt og drys sukker".⁸⁹ Grønkålen blev normalt anbefalet til svinekød og en af klassikerne var til enten skinke eller hamburgerryg.⁹⁰ Andre steder angives spinat som tilbehør.

Hvidkål anvendes normalt enten i supper eller i en stuvet udgave, men der findes også tilfælde, hvor den serveres i kogt udgave sammen med kødet. En relativt ny ret, der indfandt sig, var den kinesiske chop suey, der indeholdt snittet hvidkål.

Normalt anbefales rødbeder i den syltede version på glas i perioden, men at den trods alt ikke var helt ukendt i en kogt sammenhæng, ses af denne ret:

"Hamburgerryggen pakkes i folie, lægges i gryde med koldt vand, så den er næsten dækket. Det bringes i kog, og der beregnes snurretid på cirka 20 minutter. Står i suppen, til den skal bruges. Små rødbeder skrubbes rene og koges møre i letsaltet vand. Prøv dem med en strikkepind. Pil dem og server dem varme med rørt smør".⁹¹

Dog er dette yderst sjældent og det tyder ikke på, at rødbeden ofte er blevet spist ud over i sin syltede version.

På nær et par tilfælde, hvor rødkålen serveres i rå udgave, er den næsten eneste måde at servere rødkål på i en kogt sursød udgave og oftest en allerede tilberedt version på glas. "*Her i landet anvendes rødkål næsten altid som sursød kogt kål, som vi spiser til fede kødretter og flæskeretter*".⁹² Denne koges op og serveres til kød, kartofler og sovs og stort set kun i forbindelse med jul og påske. Den ses dog kun i 12 ud af 3652 middage, hvilket tyder på, at den kun blev opfattet som tilbehør til traditionel mad.

Til sidst skal nævnes sellerien, som i perioden har nogen udbredelse og til tider i utraditionelle sammenhænge. Der anbefales således vildtragout med selleristykker og spaghetti bolognese med selleri.⁹³

Rå og syltet

Som råt tilbehør var guleroden relativt hyppigt repræsenteret, men ikke så ofte som i sin kogte udgave. Ofte var der forskellige former for rå hvidkålsalat. Nogle gange var hvidkålen alene, men ellers sammen med appelsiner og rosiner, med æbler, rosiner og peberrod eller med jordnødder (dog kun nævnt én gang).⁹⁴ Dette kunne eksempelvis serveres sådan (bemærk det økonomiske råd at gemme noget af kålen til en kogt version):

"Steg medisterpølsen i smør på panden ved ikke for stærk varme. Lav en lys mælkesovs, smag den til og varm de skivede kartofler (rest fra ons-

dag) deri. Drys persille på. Snit hvidkålen og bland den med appelsinskiver og – saft. Kog resten af kålen i saltet vand, den skal bruges fredag”.⁹⁵

Den normale udgave af rødkål var en kogt version fra glas, men to gange er der dog også en opskrift på en rå udgave, tilberedt fra bunden (i det ene tilfælde med rødbeder). Den ene gang tilsættes kommen og får navnet ’oldemors rødkål’.⁹⁶ Begge opskrifter er forbundet med juletiden.

Rødbeden er den grønsag, der oftest anvendes syltet som tilbehør. Eksempler er pyt-i-pande, til frikadeller eller til bøf tatar.⁹⁷ Her serveres rødbeden enten i form af skiver eller i tern. Kogebogsforfatterne er dog ved at få øjnene åbnet for, at rødbeder kan anvendes i andre sammenhænge: ”Rødbeder bliver næsten kun brugt til almindelig eddikesyltning. [...] kun få har tænkt på, at det kan gøres på en anden måde. Eller at smagen kan være anderledes”.⁹⁸ Det var ikke ukendt servere dem enten rå og revne i salater eller i en suppe. Det var imidlertid en sjælden anvendelsesmetode.⁹⁹

Det nye nordiske køkken

Samtidig med at den travle forbruger med taknemmelighed tog de præfabrikerede fødevarer til sig, rejste der sig fra slutningen af det 20. århundrede en stigende kritik af det industrialiserede køkken og et ønske om mere naturlighed.

Den grønne bølge, der opstod i 1970’erne, bredte sig i befolkningen i løbet af 1980’erne. Den grønne bølge havde ingen ambitioner om at værne om danske eller nordiske grønsager, men ønskede blot, at den vegetabiliske kost udgjorde en større del af maden. Ved siden af den grønne bølge var der de tendenser, der fulgte med udviklingen i den finere gastronomi. Da *Det Nye Køkken – la nouvelle cuisine* – blev født i den gastronomiske verden i Europa i 1960’erne, skete det bl.a. som et opgør med traditionen fra *haute cuisine*, der blev opfattet som tungt, kompliceret og unaturligt.¹⁰⁰ *Det nye køkken* ønskede i stedet at basere sig på mere naturlige råvarer. Dette blev gjort ved at benytte sig af sæsonens råvarer, altså i praksis ofte råvarer solgt på det lokale grønttorv. Denne nye tilgang til gastronomien, der i begyndelsen var henvendt til de normsættende kokke, begyndte efterhånden også at kunne registreres i de kogebøger, der henvendte sig til den almindelige husholdning. I Danmark blev *det nye køkken* introduceret til danskerne i løbet af 1980’erne af blandt andre Erwin Lauterbach.¹⁰¹

Overordnet set var det danske køkken stadig domineret af en stor interesse for det internationale køkken, hvor betagelsen af middelhavskøkkenet efterhånden blev suppleret med strømmene fra det asiatiske og latinamerikanske køkken. Årsagerne til det var formentligt, ud over danskernes inspiration fra mange rejser, at det danske køkken stadig blev opfattet som et kedeligt og tungt køkken. Historikeren Søren Mørch erklærede i 1996 det danske køkken

og det industrialiserede landbrug for døde, og kokken Claus Meyer beskriver situationen i det danske køkken i slutningen af 1980'erne således:

”Niveauet i den danske fødevarerproduktion befandt sig på et historisk lavpunkt, hvilket man kunne tilskrive manglen på en hedonistisk madtradition og den nærmest ikke-eksisterende offentlige interesse for kvaliteten af vores mad. Antallet af discountbutikker voksede ekspotentielt i perioden. Madblade og kogebøger udkom i stærkt begrænset omfang”.¹⁰²

Bevægelsen fandt nogen udbredelse blandt økologiske forbrugere, men ellers er det karakteristisk, at den forholdsvis stærke økologiske bevægelse i Danmark primært interesserede sig for fødevarerproduktion og gastronomi.¹⁰³

Med introduktionen af begrebet *Nyt Nordisk Køkken* fra begyndelsen af dette århundrede, ændredes opfattelsen af det danske og nordiske køkken sig fundamentalt. Udviklingen i det nordiske køkken har to spor, der er indbyrdes afhængige af hinanden. Det første spor var den generelle meningsændring blandt almindelige forbrugere. Endnu i 1990'erne var der ikke specifikt fokus på de danske råvarer og den danske mad, men gradvist kunne der bemærkes en forandring. Feminas madopskrifter anbefalede i stigende grad at benytte hjemlige grønsager, fordi de var nemmere at få adgang til, men også fordi de angiveligt var sundere og mere naturlige at spise. Den hjemlige mad blev i stigende grad opfattet som mere ægte, og samtidig blev det også videreformidlet som værende spændende at anvende noget hidtil mindre udbredt. Camilla Plum udtrykker det på vanlig bramfri måde i sin kogebog *Mormors mad*:

”Hvor har vi hørt meget sludder om, at vi ikke har en dansk madkultur. Gu har vi da så. Den er måske ikke så fin, raffineret og oldgammel som i andre lande. Men der er mad, vi holder af, som vi har spist i generationer, og som faktisk stadig er dejlig. (...) Og nej, jeg synes ikke, det er nostalgi at spise den slags mad. Det er tværtimod meget aktuelt at holde fast i tilberedninger, der handler om råvarer mere end om køkkenekvilibrisme, og som er fine netop på grund af deres krav om renhed, enkelhed og kvalitet”.¹⁰⁴

Det andet spor opstod inden for kokkeverdenen. Det var især kokken Claus Meyer, der fik sat fokus på det nordiske køkkens potentiale. Han var i tæt samarbejde med kokke fra de andre nordiske lande, der alle havde intentioner om at skabe et selvstændigt og stærkt nordisk køkken. Som et led i den strategi afholdtes der i 2004 et to-dages symposium for politikere, meningsdannere og kokke, der mundede ud i et nordisk køkkenmanifest med specifikke krav til det nye nordiske køkken.¹⁰⁵ Disse bestod i, at et nyt nordisk køkken skulle

være karakteriseret ved fire værdier – enkelhed, etik, renhed og friskhed – og bestemt af fire faktorer – lokal forankring, traditionel fremstilling og en afspejling af det nordiske klima og geografiske forhold.¹⁰⁶

Manifest fra Nordisk Køkken Symposium

Vi nordiske kokke finder tiden moden til at skabe et Nyt Nordisk Køkken, der i kraft af sin velsmag og egenart kan måle sig med de største køkkener i verden.

Det Ny Nordiske Køkken skal:

1. - udtrykke den renhed, friskhed, enkelhed og etik, som vi gerne vil forbinde med vores region
2. - afspejle de skiftende årstider i sine måltider
3. - bygge på råvarer, som bliver særligt fremragende i vores klimaer, landskaber og vande
4. - forene kravet om velsmag med moderne viden om sundhed og velvære
5. - fremme de nordiske produkters og producenters mangfoldighed og udbrede kendskabet til kulturerne bag dem
6. - fremme dyrenes trivsel og en bæredygtig produktion i havet og i de dyrkede og vilde landskaber
7. - udvikle nye anvendelser af traditionelle nordiske fødevarer
8. - forene de bedste nordiske tilberedningsmetoder og kulinariske traditioner med impulser udefra
9. - kombinere lokal selvforsyning med regional udveksling af varer af høj kvalitet
10. - invitere forbrugere, andre madhåndværkere, landbrug, fiskeri, små og store fødevarerindustrier, detail- og mellemhandlere, forskere, undervisere, politikere og myndigheder til et samarbejde om dette fælles projekt, der skal blive til gavn og glæde for alle i Norden

Figur 6. Et Nordisk Køkken symposium d. 18.-19. november 2004 for opinionsdannere fra hele verden mundede ud i et manifest for det nordiske køkken. Med sine ti bud var inspirationen fra filmens ti dogmeregler fra 1995 tydelig. Manifestet og Ny Nordisk Mad har fået overordentlig stor betydning for det danske køkkens udvikling, og René Redzepi, som var en af de tolv underskrivende kokke, har siden tre gange fået sin restaurant NoMa (= Nordisk Mad) kåret som verdens bedste.

Dette køkkenmanifest blev blandt andet anvendt som grundlag for det møde, Nordisk Ministerråd afholdt i sommeren 2005, og som mandede ud i den såkaldte Århus-deklaration:

”Ministerrådet beslutter at igangsætte et fremadrettet arbejde om ny nordisk mad, der skal fremme den nordiske bevidsthed om nordisk mad og øge den fælles identitet og livskvalitet samt markere Norden internationalt”.¹⁰⁷

Hermed er samtidig angivet, at nordisk mad i høj grad er et politisk-ideologisk projekt. Det faglige belæg for at kunne tale om et fælles nordisk køkken er derimod begrænset. Heri ligger ikke en underkendelse af et i gastronomihistorien helt enestående hurtigt gennembrud for en ny tendens med Restaurant NoMa (= Nordisk Mad) som frontløberen. Restauranten åbnede i 2003 og benyttede kun nordiske råvarer i madlavningen – vel at mærke fra hele Norden. NoMa var med langt fremme i internationale bedømmelser og kulminationen kom i 2010 hvor den af et toneangivende engelsk madmagasin blev kåret til verdens bedste.¹⁰⁸ Det nordiske køkken havde nu endegyldigt hele verdens opmærksomhed.

Denne udvikling kunne naturligvis også registreres i både kokebøger og madopskrifterne i damebladene. NoMa og Claus Meyer skubbede markant til interessen for danske råvarer, men udviklingen havde allerede været undervejs, sandsynligvis som udtryk for en længsel om tilbagevenden til et mere simpelt og renere køkken. Dette kan tolkes som det er gjort af den britiske sociolog Anthony Giddens’ opfattelse af det senmoderne menneske, der i samfund uden faste holdepunkter forsøger at finde noget stabilt at holde fast på. Malene Andersen beskriver sammenhængen på følgende måde:

”På den måde bidrager Det Ny Nordiske Køkken til at strukturere, stabilisere og meningsudfylde hverdagen for det enkelte menneske, som i det senmoderne samfund er blevet ansvarlig for selv at skabe sin individuelle identitet. På baggrund af Det Ny Nordiske Køkkens egenskab af genealogisk gestaltning får det enkelte menneske således mulighed for at spise sig til en både kropslig og bevidsthedsmæssig individuel identitet. For det andet drejer det sig om Det Ny Nordiske Køkken som nationalt symbol, der skal forstås som en reetablering af en national dansk identitet som kollektivt modstykke til det senmoderne samfunds stigende fokus på individuel identitet. Gennem fortællinger om dansk natur, historie og geografi forankres Det Ny Nordiske Køkken således i et erindringsfællesskab omkring dansk historie, tradition og kulturarv”.¹⁰⁹

Uanset hvad forklaringen måtte være, kan det konstateres, at det køkken, der eksisterer efter 2000, har en begejstring og en interesse for det danske køkken og dets råvarer, som aldrig tidligere er set. Dette afspejler sig også i dette køkkens anvendelse af traditionelle danske grønsager.

Anvendelsen af grønsager efter år 2000

Med Feminas madplaner som grundlag er signalementet af det danske køkken efter år 2000, at kødet spiller en lidt mindre rolle, men de deciderede vegetarretter er få. Der er endvidere tale om et køkken, der appellerer til sundhed og lethed. Desuden lægges der nu vægt på, at maden bør tilberedes fra bunden. De frosne, tilberedte grønsagsblandinger, vi observerede i køkkenet i senindustrialiseringen, er således væk. Det samme gælder konservesmaden. At der netop formidles opskrifter på nemme hverdagsretter, viser, at det som regel nærmere er i weekenden, at de store gastronomiske udfordringer tages op. Men selv disse hverdagsretter anvender friske råvarer og fordrer nogen tilberedning. Det, der signaleres i dette køkken, er altså overskud af tid til at tilberede maden fra bunden. Samtidig vidner det også om et køkken, hvor man er mere opmærksom på at bibeholde den rene smag i råvarerne og et ønske om at skabe maden selv, altså et ønske om autencitet. Derudover fremgår det også af opskrifterne i både Femina og kogeboøgerne, at madelementerne indgår i nye sammenhænge. Eksempler på det er wonton med rejer i kørvælsauce, rosenkålspuré, brandedrørt klipfiskepuré, thainspireret omelet, kyllingebryst på grønne linser og indiske samosas. Vi har desværre ikke kunnet angive frekvensen af anbefalinger af grønsager i denne periode, da madplanerne først begyndte at indgå i Femina igen i 2008, og der var ikke altid tale om et madforslag til hver af ugens dage.

Grønsager som bærende del af måltidet

Kødet er stadig det dominerende element i retterne og er formentligt stadig køkkenets statussymbol. Muligvis udfordres den plads af friske grønsager og her især de usædvanlige af slagsen. Desuden er det et statussymbol, at maden tilberedes fra bunden. De hyppigst anbefalede grønsager er porrer, ærter, persillerødder, pastinakker og rosenkål. Gulerødder er uden sammenligning stadig den oftest anvendte af de udvalgte grønsager. Den indgår i alle former for retter og anvendes kogt, bagt, syltet, marineret og rå.

De bærende og selvstændige retter i dette køkken udgøres af supper, tærter, stuvede retter og nogle salater. Supperne optræder hele året, men når grønsagerne indgår, er det oftest i opskrifter på vintersupper. Grøn kålen optræder sjældent i opskrifterne, hvilket i sig selv er bemærkelsesværdigt, men klassikeren grøn kålsuppe er dog stadig med. En anden klassiker, hvidkålssuppe, nævnes flere gange, men mest ud fra at den er ved at forsvinde: *”Jyttes sunde*

suppe er fyldt med grønsager, men især er det hvidkålen, hun gerne vil "slå et slag" for. Jytte synes nemlig vi danskere spiser for lidt af denne gode gamle danske grønsag, og frygter, den er ved at gå i glemmebogen".¹¹⁰

Af andre mere utraditionelle supper, hvor de udvalgte grønsager indgår, er en suppe af selleri med havfrugter¹¹¹ og en cremet sellerisuppe med trøfler.¹¹² Dertil kommer flere opskrifter på grønsagssupper med eksempelvis rødbeder, gulerødder og den allestedsnærværende selleri.¹¹³

Beslægtet med supperne er de sammenkogte retter, og også her er selleri og rødbeder (og naturligvis gulerødderne) hyppige gengangere. Der er opskrifter på sammenkogte retter med kød – rødbedegryde med oksekød – og rene grøn-sagsgryder.

Salater kan i sagens natur både anvendes som tilbehør og spises alene, og køkkenet efter år 2000 har ikke samme etikette som det borgerlige køkken i slutningen af 1800-tallet, hvor retterne var mere låst i forhold til hinanden. Rødbeden har nu fået en mere fremtrædende plads, for eksempel en salat bestående af varme rødbeder og gedeost, kolde rødbeder med gedeost og linser, og kogte rødbeder vendt i balsamicodressing med feta og ristede hasselnødder.¹¹⁴

"De nye små rødbeder er en rigtig delikatesse, og er du nybegynder udi at spise friske rødbeder, skal du starte nu. De små runde rødbeder har en særlig sprødhed og sødme, som forsvinder i løbet af efteråret. Man kan anvende dem i en rødbedesalat i yoghurt med feta".¹¹⁵

Generelt er omfanget af supper samt en stor del nytænkning bemærkelsesværdig. Det vidner om et øget fokus på mere ægte dansk kogekunst og sammensætning af traditionelle danske madelementer.

Tilbehør til kød

De forskellige former for tilbehør er salater og forskellige former for bagt, kogt, råt og syltet tilbehør. Fælles for alle disse retter er, at de tilberedes fra bunden. Selleri anvendes ofte som kogt tilbehør, men i det hele taget optræder sellerier i bemærkelsesværdigt mange retter og i mange forskelligartede sammenhænge: *"Når jeg ser de første selleri kommer i butikkerne, skynder jeg mig altid at købe dem. Jeg synes, de smager så godt, især råstegte a la pomfritter. Brug dem som tilbehør til al slags kød eller bare som snacks".¹¹⁶*

Dette kunne give indtrykket af, at det var en populær ingrediens, men noget kan tyde på, at det alligevel ikke er tilfældet: *"Er det længe siden, du har spist selleri, så prøv igen at få den ind i køkkenet – og måske på en anden og mere spændende måde. Alle kender boller i selleri, men det er bestemt ikke alle, som synes om kogt selleri. Til gengæld skal der nok være nogle, der synes at selleri*

smager langt bedre som råkost".¹¹⁷ At anvendelsen altså formentligt ikke har stået mål med omfanget af opskrifter, viser det forbehold man skal tage, når man arbejder med madopskrifter som kilde.

Hvid- eller spidskål kogt i vand og eventuelt vendt i smør eller blot dampet og anvendt som tilbehør serveres ofte og især om sommeren. Spidskål og hvidkål anbefales til et stort antal retter: Blandt disse skal nævnes kalveschnitzel og svampe, til rødfisk og peberfrugt, sprængt and, majroer og lammecuvette, til duer, sejfilet og fjordrejer, lune tomater og gedeost, poussin, til steaksalat og stegt makrel; traditionelt til frikadeller og mere utraditionelt som syrlig sommerkål med æbler og honningsennep og persille til svinekød med chorizo.

Rødbeder optræder nu i mange udgaver, for eksempel kogt eller som rødbe-decreme med kardemomme.

Salat

I næsten alle tilfælde, hvor de udvalgte grønsager optræder i rå udgave, er der tale om en salat. Hele året findes gulerodssalat med eksempelvis rosiner og nødder. Hvidkålssalater optræder også hele året, men normalt skiftes hvidkålen om sommeren ud med spidskål. Hvidkåls- og spidskålssalat kan anvendes til skinke, iblandet pinjekerner og tomater og med soltørrede bær og ingefær, til skinke med pinjekerner og tomater, med soltørrede tomater og ingefær, til lammekoteletter, og til fiskefrikadeller og iblandet appelsiner, ananas og chili. En variant af hvidkålssalaten er coleslaw, der både optræder med hvidkål og spidskål og anbefales til cheeseburger.¹¹⁸

Selvom der altså ofte gives retter, hvor hvidkål indgår, fremgår det, at der blandt læserne er nogen skepsis pga. frygt for luft i maven:

"Rå hvidkål gør godt. Mange har fået den opfattelse, at hvidkål giver luft i maven, men det er altså mest kogt hvidkål og andre kogte kåltyper, der giver luft, som mange vil huske fra brunkål. (...) Spises rød- og hvidkål som råkost, ligger det anderledes i maven. Rå kål er selvfølgelig også langt sundere end kogt kål, men folk der ikke er vant til at spise råkost, vil nu altid få lidt luft i tarmene til at begynde med. [...] Som regel forsvinder luftdannelsen på få uger efter tilvænningen. Der er langt flere vitaminer og mineraler i kål, end der eksempelvis er i hovedsalat og icebergsalat".¹¹⁹

Og videre lyder det under overskriften "*Kål forebygger kræft*": "*Polakker spiser også mere rå kål og sauerkraut [...] det kunne vi i Danmark lære meget af. [...] Så vi skal spise langt mere kål og her i Femina, vil du finde, at vi ofte anvender kål i opskrifterne*".¹²⁰ Hvidkålsforbruget står altså ikke mål med det omfang,

hvidkålen bliver anbefalet i opskrifterne, men samtidig viser det naturligvis, at madskribenterne har en interesse i at videregive disse opskrifter for at øge forbruget.

For rødkålens vedkommende er der tale om en både kold og varm udgave, og på intet tidspunkt anbefales det at anvende den allerede tilberedte udgave på glas, modsat 1960'erne og 70'erne, hvor det stort set altid var tilfældet. Det er normalt, at denne ret serveres til højtiderne, men det anbefales at ændre denne tradition: *"Vi har jo tradition for at spise rødkålen i en meget kogt og temmelig sød udgave, som tilhører til flæske- og andestegen. Og for det meste købt færdig! Det er ret synd, for hjemmekogt rødkål er en helt anden oplevelse"*.¹²¹

Som nævnt tidligere er det yderst sjældent, at grønkålen optræder og følgende gives som forklaring herpå.

"Kål forbindes af mange med gammeldags dansk mad, men en ny generation af danske kokke har taget kålen til sig som en national delikatesse. Vi kan med gode opskrifterns hjælp gøre mange flere kåltyper til en værdifuld del af hverdagens grønne kost. Grønkål er i særklasse – den er velsmagende, sund og enkel at tilberede og derfor et optimalt tilbehør til mange typer stegt og kogt kød".¹²²

I samme forbindelse gives opskriften på en ret med dampet torsk og kogt grønkål, og der er også en rå version med gulerødder, sojамandler og olie-eddike-dressing og en varm version med hasselnødder, æbler, druer og gulerødder. Det fremgår dog også, at grønkålen opfattes som en vinterret, og den anbefales som regel kun om efteråret og vinteren.

Bagt, stegt, stuvet, syltet

Ovnbagte rodfrugter har været spist i det danske køkken siden komfurets indførelse. Den gængse metode har været forskellige former for ovnbagte kartofler. Det har også været kendt, at man kunne bage andre rodfrugter i ovnen, men det har normalt været i det vegetariske køkken, man har benyttet sig af det. I 2002 lyder det på denne måde: *"Der er noget dejligt rustikt over de danske rodurter eller rodfrugter som de også kaldes. Dem skal vi leve af, når alt det grønne over jorden holder vinterpause"*.¹²³

Både gulerødder og selleri bliver bagt i ovnen, og få gange ser vi også kål bagt i ovnen. Hos Camilla Plum ser man hvidkål i form af surkål bagt i stegesko sammen med svineskank.¹²⁴

I overensstemmelse med forestillingen om, at alt bør tilberedes fra bunden, er ingen af de syltede rødbeder, der anbefales som tilbehør, på glas. Derimod bliver den tilberedt, som det er foregået siden 1600-tallet. Der er ikke mange

af grønsagerne, det anbefales at sylte, men klassikeren fra 1800-tallet, syltede gulerødder, findes: *"Læg (gulerods)skiverne i den simrende (eddike)lage og lad dem koge i 5-10 min. Du kan også lave en større portion og hælde både lage og gulerødder på skoldede syltetøjsglas"*.¹²⁵

De mest gængse og klassiske udgaver af stuede retter er stuvet grønkål og hvidkål. Grønkål optræder sjældent, og ikke engang til det traditionelle julemåltid er den at finde hvert år. Den optræder dog i sin meget klassiske form i 2006 og serveres til glaseret skinke: *"Hak eller snit (kålen) i fine strimler. Kom fløden i en gryde og bring den i kog. Kom kålen i, og lad den koge godt igennem. Smag til med koriander og salt og peber"*.¹²⁶

Der er ikke mange opskrifter på surkål, men den anbefales dog som en særlig sund spise og kan serveres til lam.¹²⁷ Hos Camilla Plum anbefales surkålen til svineskank, og bemærkelsesværdigt nok anbefaler hun at købe surkålen på dåse.¹²⁸ Femina har ingen opskrifter på brunkålsretter. Den findes hos Claus Meyer, som beskriver den som tidløs. Han anbefaler den til braiseret svineskank og i en mild moderniseret udgave.¹²⁹

Som tilbehør til kød har anvendelsen af grønsager været ret traditionsbunden og i mange tilfælde knyttet til højtider. Det er en tendens i det seneste årti, at anvendelsen nu er langt bredere. Meyer taler, som ovenfor, om mindre moderniseringer for at udbrede anvendelsen. Desuden ses det traditionelle tilbehør i nye sammenhænge, og endelig er repertoireet af rodfrugter blevet udvidet og her også i høj grad rødbeder og selleri. Især med den sidste grønsag er der foregået en betydelig innovation.

Anvendelsen af grønsager cirka 1790-2010 – tradition og fornyelse

Hvad enten der var tale om det borgerlige 1800-tals-køkkens fascination af kød eller det sene 1900-tals-køkken, hvor kødet blev billigere og fik større udbredelse, var der tale om et køkken, hvor kødet var statussymbol og havde den hierarkiske forrang frem for andre madvarer. I et sådant køkken blev grønsager opfattet som noget, man for sundhedens skyld burde spise, og som blot skulle udgøre tilbehøret til det kød, der var dyrt og svært at fremskaffe. Kødet var tegn på velstand, grønsager på nødvendighed.

Analysen i denne artikel viser, at grønsagernes anvendelse overordnet set kan opdeles i tre kategorier:

- 1) rene traditionsretter, der er knyttet til en helt specifik kontekst, oftest religiøse højtider,
- 2) traditionsretter serveret uden for den traditionelle sammenhæng,
- 3) helt nye sammenhænge og med andre madelementer end tidligere observeret.

De overordnede konklusioner er, at som element i traditionsrige retter har grønkålen og rødkålen været en fast bestanddel i hele perioden, om end der har været forskellige tilberedningsmetoder, der hver især afspejler den periode, hvori de indgår. For disse to kålarter var det relativt sjældent, de indgik i ikke-traditionelle sammenhænge. Grønkålen er desuden den grønsag, de forskellige køkkener har haft sværest ved at integrere i andre sammenhænge end de to traditionelle – grønkålssuppe og stuvet grønkål.

Guleroden har i hele perioden indgået i betydeligt flere sammenhænge end de andre grønsager, især fordi den har udgjort en del af basen i mange retter. Rødbeden blev indtil slutningen af 1900-tallet stort set kun anbefalet i den syltede version, og i 1960'ernes industrialiserede køkken endvidere anbefalet primært direkte fra glas. I køkkenet efter år 2000 ændrede billedet sig, og rødbeden blev nu anbefalet i mange forskellige sammenhænge og indgik i forbindelse med mange og for rødbeden nye madelementer.

Hvidkålen spillede en betragtelig rolle i 1800-tallets køkken, men dog primært i en mælkestuvet version eller som suppe. Dette fortsatte op til 1960'erne, hvorimod køkkenet efter 2000 så en forøgelse og en forandring af hvidkålsretterne. Sellerien blev i hele perioden hyppigt anbefalet og indgik i mange forskellige sammenhænge hele året.

Karakteristikken af de forskellige perioders anvendelse af de udvalgte grønsager er som følger:

For det borgerlige køkken i begyndelsen og slutningen af 1800-tallet var anvendelsen af grønsagerne i mange tilfælde knyttet til en traditionel anvendelse, men nogle madskribenter bemærker, at anvendelsen har været for nedadgående. I slutningen af perioden er en mælke- eller flødestuvet tilberedning af grønsagerne væsentligt mere udbredt end i begyndelsen af perioden, hvilket afspejler den øgede tilgang af mælk.

I det industrielle køkken i 1960'erne anvendtes grønsagerne – ud over i traditionelle sammenhænge – ikke i stor grad, og der anvendtes i stigende grad udenlandske grønsager. Her var det også normen, at der anvendtes allerede tilberedte grønsager, hvilket afspejlede samtidens fascination af det effektive og hurtige.

Det var i køkkenet efter 2000, at grønsagerne begyndte at blive opfattet som mere interessante og blev sat ind i helt nye sammenhænge. I kraft af hele ideologien omkring Ny Nordisk Mad har grønsager fået en næsten ligeværdig position i forhold til kødet og er i høj grad genstand for kokkenes nyvundne innovationskraft.

I 1800-tallet var det naturligt samtidens transportmuligheder taget i betragtning, at man anvendte lokale råvarer frem for udenlandske. Det var kun de formuende, der kunne tillade sig at fravælge danske råvarer, og for dem var udenlandske varer til tider attraktive. I sidste halvdel af 1900-tallet betød den

nemmere adgang til udenlandske varer, nye konserveringsmetoder og stigende realløn, at udbuddet af råvarer og halv- og helfabrikata voksede markant. Hvor anvendelsen af traditionelle grønsager tidligere havde været en nødvendighed, skulle de nu tilvælges i konkurrence med andre mere moderne råvarer. Mange grønsagerne havde den fordel, at de indgik i traditionsrige retter, men dette kunne ikke afbøde et faldende forbrug, fordi mange af de traditionelle grønsager blev forbundet med bondekøkken og 'mormor-mad'.

Redningen for det traditionelle grønsagsforbrug blev, at grønsagerne ved siden af at indgå i en sundhedsdiskurs blev en central del af det ideologiske projekt omkring Ny Nordisk Mad. De trendsættende kokke har inkluderet de traditionelle grønsager i en ny fortælling om autencitet og det moderne, individuelle projekt og har gennem mange innovative, gastronomiske tiltag givet traditionelle grønsager en renæssance.

Noter

- 1 Artiklen er et resultat af et strategisk forskningsrådsprojekt, som samlet set handler om at stimulere indtaget af kål og rodfrug, idet antagelsen er, at disse grønsager har store sundheds- og ernæringsmæssige fordele. I projektet har også deltaget jordbrugsforskere inden for sensorik og dyrkning, der har skullet fremavle produkter, som falder i forbrugernes smag; fødevarer sociologer, som analyserer forbrugernes holdninger; oplevelsesøkonomer, som ser på, hvordan kål og rodfrugter kan italesættes og gøres 'moderne', samt sundhedsforskere, som gennem interventionsstudier undersøger produkternes mulige gavnlige virkninger. Projektet ledes af Ulla Kidmose, Aarhus Universitet, og bærer titlen *Maximising the taste and health value of plant food products – impact on vegetable consumption, consumer preferences and human health factors (MAXVEG)*. Det er finansieret af Det Stragetiske Forskningsråd, Programkomitéen for Sundhed, Fødevarer og Velfærd.
- 2 Just et al., 2005.
- 3 *Det åbne ildstedes mad*, 1976; *Komfuralderen*, 1978; *Fru Nimbs kogebog*, 1996; *Grønsager – en køkkenhistorie*, 1996; *Grisen – en køkkenhistorie*, 1998; *Bær og frugter. En bog om syltning og historie*, 2000; *Æbler i det danske køkken*, 2004.
- 4 *Renæssancemad – opskrifter og køkkenhistorie fra Christian 4.'s tid*, 2006; sammen med Henrik Jacoben, *Middelaldermad*, 1999; *Bag brødet. Dansk brød og bagning gennem 6000 år*, 2011.
- 5 Hyldtoft, 2010; Kayser Nielsen, *Madkultur*, 2003.
- 6 Hobhouse, 1985; Zuckermann, 1998.

- 7 Twigg, 1984, s. 18-30; Holm, 2003, s. 125.
- 8 Hyldtoft, 2010, s. 167.
- 9 Som eksempelvis i Marie Elisabeth Jacobis kokebog fra 1796: ”Og det er dog vigtigt for et ungt Fruentimmer at være en god Huusholderinde, eftersom hun derved bliver i stand til at forskaffe sig selv og den Mand som bliver forenet med hende, roelige og fornøjelige Dage. (...) vær streng mod dine Folk i hensigt til Arbejde og Orden; men i øvrigt velgjørende og kærlig imod dem, baade hvad Mad og Drikke angaar, som i den daglige omgang.”
- 10 Vegenefeldt og Kornerup, 1978, s. 9.
- 11 Vegenefeldt og Kornerup, 1978, s.145-166.
- 12 Kayser, 2000, s. 41, Mennell, 1995, s. 266
- 13 Hyldtoft, 2010, s. 150 og 171.
- 14 Hyldtoft, 2010, s. 173.
- 15 De første blade, der kan kategoriseres som dameblade, var *Femina* fra 1874 (dengang under navnet *Nordisk Mønster Tidende*) og *Familie Journalen* fra 1877.
- 16 Tine Marie Jensen, 2005 s. 70.
- 17 ”Cookbooks, in the words of Nicola Humble, are ’documents of desires, fears, and hopes’. Cookbooks, however, rarely convey what people actually eat; recipes for common, everyday foods often do not appear in cookbooks.” Gold, s. 11. Noget tilsvarende gælder for de mange madprogrammer på tv. Karen Klitgaard Povlsen har undersøgt en uge i foråret 2011, hvor der blev bragt 52 timer om mad på dansk tv. ”Madprogrammer appellerer til vores forestillinger om, hvordan det var engang, og hvordan mange af os gerne ville leve, hvis vi havde bedre tid og ideelle indkøbsmuligheder. Det er god afslapning og underholdning, og vi holder liv i ideen om, at tingene kunne være anderledes”, *Information*, 27. marts 2011.
- 18 Povlsen, 1995, s. 29-30.
- 19 Povlsen, 1995, s. 14.
- 20 Boyhus, 1996, s. 23.
- 21 Se Læsø-tekst i Hyldtoft (red), s.171.
- 22 Boyhus, 1996, s. 29.
- 23 Hyldtoft, 2008, s. 35.
- 24 Lange, 1994, s. 43.
- 25 Boyhus, 1996, s. 60.
- 26 J. Daleschamp, *Historia Generalis Plantarum*.
- 27 Boyhus, 1996, s. 61-62.
- 28 Hos Petersen var den dog hvid og benævnes også Hvid Suurkaal, Petersen, 1806, s. 182.

- 29 Petersen, 1806, s. 178
- 30 Petersen, 1806, s. 188-89.
- 31 Müller, 1793, s. 182-3.
- 32 Rosen, 1846, s. 15
- 33 Rosen, 1846, s. 16.
- 34 Wiswe, s. 1.
- 35 Petersen, s. 173.
- 36 Müller, 1793, s. 170.
- 37 Svendsen, 1800, s. 133.
- 38 Petersen, 1824, s. 182.
- 39 Svendsen, 1800, s. 132.
- 40 Gold, 2007, s. 66.
- 41 Nimb, 1996, s. 7-8.
- 42 Boyhus, 1996, s. 14-19.
- 43 Boyhus, 1996, s. 17.
- 44 Nimb, 1996 (1888), s. 14.
- 45 Fibiger, 1892, s. 84-5.
- 46 Schiellerup, 1897, s. 187.
- 47 Bl.a. en okeshalesuppe m. gulerødder, Drewes, 1897, s. 17.
- 48 Nimb, 1996, s. 41.
- 49 Adeler, 1893, s. 8-9.
- 50 Nimb, 1896 (1888), s. 44ff.
- 51 Nimb, 1996 (1888), s. 394.
- 52 Smaa opskrifter for husmoderen, 1898, s. 66.
- 53 Nemlig i Schiellerups kokebog fra 1897, s. 191 hvor sellerierne angives at være en god engelsk kur mod gigt.
- 54 Schiellerup, 1897, s. 206.
- 55 Schiellerup, 1897, s. 191.
- 56 Saugman, 1895, s. 111.
- 57 Nimb, 1996 (1888), s. 329.
- 58 Se eksempelvis Folke Ax' artikel fra 2009 om denne udvikling.
- 59 Nimb, 1996 (1888), s. 385.
- 60 Halkier, 1898, s. 315.
- 61 Fibiger, 1892, s. 89.
- 62 Nimb, 1996 (1888), s. 184.
- 63 Blandt mange i Halkier, 1898, s. 389.
- 64 Halkier, 1898, s. 305.
- 65 Hagdahl, 1883, s. 186.
- 66 Nimb, 1996 (1888), s. 205.
- 67 "Grunden hvorfor jeg ikke bringer navnene på disse retter på fransk er

for det første den, at det jo er danske retter, og for det andet bruges disse jo heller ikke til større selskaber, hvortil man bruger skreven menu.”
Nimb, 1996 (1888), s. 14.

- 68 Hyldtoft, 2010, s. 205.
- 69 Hagdahl, 1883, s. 623.
- 70 Fibiger, 1892, s. 86.
- 71 Nimb, 1996 (1888), s. 205.
- 72 Hyldtoft, 2010, s. 175.
- 73 Hyldtoft, 2010, s. 177.
- 74 Helsted, 1898, s. 7
- 75 Hyldtoft, 2010, s. 206.
- 76 Schmidt og Kristensen, 1987, s. 197-207.
- 77 Spencer, *The heretic's feast*, 1995.
- 78 Møller, 1891, forord.
- 79 Nimb, 1996 (1888), s. 169.
- 80 Mørch, 1996, s. 457. Samme kritik af den ringe danske madstandard fremføres i Jacobsen, 1991.
- 81 Det er en lignende konklusion Mennell kommer frem til i hans analyse af forskellene i køkkenets kvalitet i Frankrig og England. Her har det rigere England en væsentligt fattigere madtradition end det fattigere Frankrig.
- 82 *Food and the city in Europe*.
- 83 Boyhus, 1996, s. 20.
- 84 Gyldendals, 1974, s. 392-400.
- 85 *Femina* nr. 45, 1967, Mad for de travle.
- 86 *Femina*, 1969:37, der har et helt suppetema.
- 87 *Femina*, 1969:33.
- 88 *Femina*, 1970:49.
- 89 *Femina*, 1967:50.
- 90 Som eksempelvis *Femina* 1967:3 sammen med brunede kartofler.
- 91 *Femina*, 1969:27.
- 92 Gyldendals blå kogebog, 1974, s. 371.
- 93 *Femina*, 1974:17.
- 94 *Femina*, 1969:40 og 1973:44.
- 95 *Femina*, 1965:39.
- 96 *Femina*, 1972:48 og 51.
- 97 *Femina*, 1967:6; 1969:17.
- 98 Rønnow, 1977, s. 57. Rønnow angiver dog ikke selv andre anvendelsesformer.
- 99 Gyldendal, 1974, s. 377.
- 100 Kiple, 2000, s. 1214.

- 101 Jensen, 2005, s. 63. Lauterbachs restaurant i Hellerup hedder meget betegnende Restaurant Saison.
- 102 Mørch, 1996, s. 456; Meyer, 2007, forordet.
- 103 Se bl.a. Brandt, 2008, hvor gastronomien ikke nævnes.
- 104 Plum, 2008 (2004), s. 7.
- 105 Anders Holst Markussen, Lethed og råhed, Weekendavisen, 2005:42.
- 106 Nordisk køkkenmanifest, NoMas hjemmeside: <http://www.noma.dk/main.php?lang=dk&id=4>.
- 107 Århus-deklarationen, 2005, se eksempelvis NoMas hjemmeside.
- 108 Det London-baserede magasin Restaurant Magazines kåring: <http://www.theworlds50best.com/awards/1-50-winners>.
- 109 Andersen, 2008, s.76-77.
- 110 Femina, 2005:42, s. 119.
- 111 Femina, 2001:48, s. 98.
- 112 Femina, 2005:51, s. 86.
- 113 Femina, 2002:10, s. 53 og 2009:39, s. 89.
- 114 Femina, 2009:42, s. 105; 2009:49, s. 121; 2003:26, s. 46.
- 115 Femina, 2004:33, s. 39-40.
- 116 Femina, 2004:36, s. 92.
- 117 Femina, 2004:3, s. 114.
- 118 Femina, 2009:31, s. 78.
- 119 Femina, 2001:12, s. 105.
- 120 Femina, 2006:40, s. 103.
- 121 Femina, 2005:48, s. 94.
- 122 Femina, 2007, s. 107.
- 123 Femina, 2002:42, s.159.
- 124 Plum, 2008, s. 246.
- 125 Femina, 2006:39, s. 102.
- 126 Femina, 2006:51, s. 93.
- 127 Femina, 2001:49, s. 57.
- 128 Plum, 2008, s. 246.
- 129 Meyer, 2007, s. 155.

Litteratur

- Andersen, Malene: *Tjener, der et stykke identitet i min suppe* – en analyse af sammenhængen mellem mad og identitet i *Det Nye Nordiske Køkken*. specialhandling. SDU 2008.
- Atkins, Peter; Lummel, Peter; *Oddy, Derek J., Food and the City in Europe since 1800*. Aldershot 2007.

- Ax, Christina Folke: "Kartofflen som folkeføde". Hyldtoft, Ole (red.): *Kost og spisvaner i 1800-tallet*. København 2009, s.41-144
- Beardsworth, Alan; Keil, Teresa: *Sociology on the Menu*. London 1997.
- Bourdieu, Pierre: *The distinction*. Harvard 1984 (1979).
- Boyhus, Else-Marie: *Grisen – en køkkenhistorie*. København 1998,
- Boyhus, Else-Marie: *Grønsager – en køkkenhistorie*. København 1996.
- Boyhus, Else-Marie: *Historisk kogebog I-V, Postejer og tærter; Traditionsrige retter; Det åbne ildstedets mad; komfuralderen*. Århus 1975-1979.
- Boyhus, Else-Marie: *I lære som kokkepige – det danske borgerlige køkken 1880-1910*. Frederikshavn 2000.
- Boyhus, Else-Marie: "Kogebøger i Danmark 1-5". *Samvirke*, nr. 11 og 12 (1997) nr. 1, 2 og 3 (1998).
- Boyhus, Else-Marie: *Kogekunst nu og da*. København 2003
- Boyhus, Else-Marie: *Landboreformernes bondegård: Mad og drikke*. Maribo 1988.
- Brandt, Nina Kirstine: *Gulerodshipper og Gummistøvlesocialister. Historien om den økologiske bevægelse i Danmark 1970 til 2000*. Landbohistorisk Selskab 2008.
- Braudel, Ferdinand: "*Civilization and capitalism*" *The structures of everyday life: the limits of the possible*. London 1985 (1979), bind 1.
- Brock, Steen; Rasmussen, Anders Moe; Hansen, Brian Benjamin (red.): *Tankeføde – om mad, måltider og fødevarer i sammenhæng*. Århus 2006.
- Caplan, Pat (red.): *Food, Health and Identity*. London 1997.
- Christiansen, Palle: "Peasant adaption to bourgeois culture". *Ethnologica Scandinavica*, 1978.
- Counihan, Carole; Esterik, van Penny: *Food and culture, a reader*. London 2008 (1997).
- Damgaard, Ellen; Moustgaard, Poul: *Et hjem – en familie*. København 1970.
- Fakstorp, Jørgen; Boyhus, Else-Marie: *Gastronomisk leksikon*. København 1998.
- Fischler, Claude: "Food, Self and Identity". *Social Science Information*, bind 27, nr. 2, 1988.
- Flandrin, Jean Louis; Montanari, Massimo (red.): *Food – a culinary history from Antiquity to the Present*. New York 1999.
- Giddens, Anthony: *Modernitet og selvidentitet*. København 2003 (1996).
- Gold, Carol, *Danish cookbooks*, Seattle, 2007.
- Harris, Marvin: *Good to Eat – Riddles of Food and Culture*. London 1986.
- Hobhouse, Henry: *Seeds of change – five plants that transformed mankind*. London 1985.
- Holm, Lotte (red.): *Mad, mennesker og måltider – samfundsvidenskabelige perspektiver*. København 2003.
- Hyldtoft, Ole: "Myter i dansk madhistorie". *Humaniora*, februar 2008, s. 32-35.

- Hyldtoft, Ole (red.): *Kost og spisevaner i 1800-tallet*. København 2009.
- Hyldtoft, Ole (red.): *Syn på mad og drikke i 1800-tallet*. København 2010.
- Jacobsen, Bjarne: *Du danske mad – en madkultur i skyggen af 100 års eksportsucces*. København 1991.
- Jensen, Tine Marie: *Kogebog til tiden – om livsstilskogebogens fremkomst i den danske madkultur*. Specialeopgave ved Institut for nordiske studier og sprogvidenskab, Københavns Universitet, 2005.
- Just, Flemming et al.: *Kost og kultur. Humanistisk fødevareforskning*. Forskningsrådet for Kultur og Kommunikation 2005.
- Kiple, Kenneth: *A movable feast*. Cambridge 2007.
- Kiple, Kenneth (red.): *The Cambridge world history of food*. Cambridge 2000.
- Knudsen, Bodil Møller: *Maden ved taffelbord, kammerbord og køkkenbord*. Horsens 2007
- Lange, Johan: *Kulturplanternes indførelseshistorie i Danmark indtil midten af 1900-tallet*. København 1994.
- Markussen, Anders Holst: "Lethed og råhed". *Weekendavisen*, nr. 42, 2005.
- Mennell, Stephen: *All manners of food, eating and taste in England and France from the middle ages to the present*. Chicago 1995.
- Mennell, Stephen; Murcott, Anne; van Otterloo, Anneke: *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*. London 1999.
- Montanari, Massimo: *The culture of food*. Oxford 1996.
- Mørch, Søren: *Den ny Danmarkshistorie 1880-1960*. København 1997 (1982).
- Mørch, Søren: *Den sidste Danmarkshistorie, 57 fortællinger af fædrelandets historie*. København 1996.
- Nielsen, Niels Kayser: *Madkultur – oprud og tradition*. Århus 2003
- Nielsen, Niels Kayser: "Sex, synd og råkost". Niels Kayser Nielsen et al (red.): *Kroppens spejl – en antologi om idræt og sundhed*. Odense 1991.
- Nyvang, Caroline: "Medie og måltid – danske kogebøger i 1800-tallet". Hyldtoft, Ole (red.): *Syn på mad og drikke i 1800-tallet*. København 2010, s. 145-230.
- Overgaard, Svend Skaftø: *Fra mad til ernæring – Mikkel Hindhedes ernæringsdiskurs*. Ph.d. afhandling Københavns Universitet 2006.
- Petri, Gerda; Kragelund, Minna: *Mor Magda – og alle de andre. Husholdning som fag fra 1900 til i dag*. København 1980.
- Povlsen, Karen Klitgaard: *Organisering af hverdagsliv og livsstil: Ugeblade, magasiner og fagblade: Rapport udgivet af Statsministeriets Medieudvalg*. Statsministeriet (1995)
- Schmidt, Lars-Henrik; Kristensen, Jens Erik: *Lys, luft og renlighed*. København 2004.
- Scholliers, Peter: "Nyere tendenser i europæisk fødevarehistorie". Hyldtoft, Ole (red.): *Syn på mad og drikke i 1800-tallet*. København 2010, s. 257-292.

- Spencer, Colin: *The Heretic's Feast: A History of Vegetarianism*. University Press of New England 1995.
- Stenbak Larsen, Christian: "Hvad er interessant ved en madens kultursociologi?" *Dansk sociologi. Tema: Mad*, årg. 8, nr. 4, 1997.
- Teuteberg, Hans (red.): *European Food History. A Research Overview*. Leicester 1992.
- Teuteberg, Hans: *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter der Einfluss der Industrialisierung*. Göttingen 1972.
- Teuteberg, Hans: *Unsere tägliche Kost*. Münster 1986.
- Trubek, Amy: *Haute Cuisine – How the French invented the Culinary Profession*. Pittsburgh 2000.
- Twigg, Julia: "Vegetarianism and the meanings of meat". Murcott, Anne (red.): *The Sociology of Food and Eating: Essays on the Sociological Significance of Food*. Aldershot 1983.
- Vegenfeldt, Regina; Kornerup, Lilian: *Danske kokebøger 1616-1974*. Odense 1978.
- Wiegelmann, Günter: *Alltags- und Festspeisen – Wandel und gegenwärtige Stellung*. Münster 2006 (1967).
- Zuckermann, Larry: *The potato – how the humble seed rescued the world*. New York 1998.

Trykte kilder: kokebøger

- Adeler, Laura: *Illustreret Kokebog for By og Land*. København 1893.
- Algreen, Else (red.): *Gyldendals blå kokebog*. København 1964.
- Andresen, Anna: *Erslevs Kokebog for alle*. København 1891.
- Anonym: *Kokebog for Tjenestepiger og unge Husmødre*. Kolding 1888.
- Anonym: *Nye og fuldstændige Huusholdningsbog*. København 1796.
- Anonym: *Opskrifter for Tilberedning af billige, velsmagende, nærende og letfordøjelige Mais-retter*. København 1894.
- Anonym: *Smaa Opskrifter for Husmoderen*. Randers 1898.
- Borre, Vilhelmine: *Vegetarisk Levevis*. Kolding 1893.
- Darsberg, Erik: *Lækker mad – let at lave*. København 1974.
- Drewes, Anna: *Ny Kokebog – Vejledning for unge Husmødre*. København 1895.
- Fangel, Louise: *Homøopathisk Kokebog*. København 1835.
- Fibinger, Elfride: *Haandbog for de Smaa hjem*. København 1892
- Frstrup, Clara Margrethe: *Fuldstændig Kokebog*. København 1839.
- Ginderup, Carl: *Det danske Køkken*. København 1888.
- Hagdahl, C. E.: *Illustreret Kokebog*. København 1883.
- Halkier, Ettie: *Vort Hjemms Kokebog*. København 1898.
- Haveman, Lotte: *Bogen om grønsager*. København 1985 (1974).

- Helsted, Christiane: *Christiane Helsteds større Kogebog*. København 1898.
- Ingerslev, Karoline: *Kvinden i Hjemmets Kogebog*. København 1898.
- Jacobi, Elisabeth Marie: *Nye og fuldstændige Kogebog*. København 1796.
- Jacobi, Elisabeth Marie: *Undervisning for unge Fruentimmer*. København 1799.
- Jacobsen, C.: *Nye Kogebog for store og smaae Huusholdninger*. Odense 1815.
- Jørgensen, Georgine: *Kogebog for mindre Husholdninger*. Odense 1896
- Kofod, Henriette: *Forskrifter for Syge-Mad og Lædskedrikke*. København 1831.
- Mangor, Anna Marie: *Kogebog for smaa Huusholdninger*. København 1837.
- Meyer, Claus: *Mad i Norden – Smagen af Danmark*. København 2007.
- Müller, Carl: *Den danske Huusmoder*. København 1793
- Møller, Thekla: *Anvisning til Havesagers Anvendelse i Husholdningen*. København 1891
- Nielsen, Margrethe Sophie: *Veiledning i Kogekunsten for Huusmødre og Huusholdersker, indeholdende Tillavningen af næsten to hundrede udsøgte Retter*. København 1829.
- Nimb, Louise: *Anvendelse af Grønsager til Vegetarianermiddage*. København 1903 (1896).
- Nimb, Louise: *Kogebog for større og mindre Husholdninger*. København 1996 (1888).
- Pelt, J. C.: *Kogebog*. København 1796.
- Pelt, J.C.: *Nye Kogebog*. København 1801.
- Petersen, Hans Henrich: *Nye original dansk Koge-bog for Fruentimmer*. København 1806.
- Plum, Camilla: *Mormors mad*. København 2008 (2004).
- Poulsen, Anna: *Vegetarianske Kogeregler*. København 1898.
- Rosen, Christiane: *Oeconomiske Huusholdningsbog*. bind 1-4, København 1821.
- Rosen, Christiane: *Den tænkende Huusmoder*. København 1846 (1824).
- Rønnow, Anne: *Grønne retter året rundt*. Tønder 1977.
- Saugman, J.: *Elevernes Optegnelser fra Thoreby Husholdningsskole*. Nykøbing Falster 1895.
- Schiellerup, Monna: *Ny kogebog for ethvert Hjem*. København 1897.
- Seidelin, K. H.: *Den danske Husmoders Køkken-katekismus*. København 1801.
- Seiling, Helene: *Kortfattet vegetariansk Kogebog*. København 1901.
- Simonsen, Nanna: *Smag på Danmark*. København 2003.
- Svendsen, Andreas: *Nye og fuldstændig Koge-Bog*. København 1799.
- Ulla og Søster: *Den bedste Kogebog for Smaapiger*. København 1889.
- Visby, Signe Emilie: *Kogebog for unge Husmødre*. København 1900.
- Westergaard, Erik Koed: *Danske Egnsretter*. Skovlunde 1974.
- Wisve, Wilhelmine: *Venligt Raad til unge Piger ved deres Indtrædelse i det borgerlige Samfund; tilligemed en Anviisning til at tillave de mest brugelige*

Rætter, som ogsaa Maaden at sylte Frugter Forfattet og frit oversat af det Tydske. København 1831.

Femina, årgangene 1965-1974 samt 2001-2010.

Internetressourcer:

Nordisk køkkenmanifest, NoMas hjemmeside: <http://www.noma.dk/main.php?lang=dk&id=4>.

Restaurant Magazines kåring: <http://www.theworlds50best.com/awards/1-50-winners>.

Summary

In a cross-disciplinary research council project, the authors have analysed how a number of vegetables (kale, cabbage, ox heart cabbage, red cabbage, carrots, celeriac and beetroot) have been part of the Danish kitchen for the last two hundred years. The article does not analyse the specific use, but looks instead at how cookery authors have regarded and integrated these products in their recipes. We have investigated two major groups of sources: cookbooks since around 1790, and the women's magazine *Femina* since the 1960s.

We have focussed on four main periods: i) the bourgeois kitchen c.1790-1840 in the time of the open fireplace, ii) the bourgeois kitchen c.1880-1920 after the introduction of the burning stove, iii) the period 1965-1974 during industrialisation and the creation of the welfare state, and iv) the period after 2000 where the health wave and the New Scandinavian Cooking movement played a significant role in the attitude towards cabbage and root crops.

Our analysis shows that in the first two periods cookery authors considered cabbage and other root crops as subordinate in a kitchen strongly dominated by beef and later on other meats. The variation was small and the use of vegetables modest. During the nineteenth century, the potato became the dominant vegetable. Vegetarianism was predominantly a northern European trend towards the end of the century as was a higher attention towards health and the useful effects of vegetables. The vegetarian movement, however, did not have a strong impact in Denmark.

From the 1960s, Denmark experienced its real industrialisation and the welfare state expanded. It brought hundreds of thousands of women into the labour market and new kitchen machines and prefabricated foods and meals gained ground for these busy women with a job outside the home. For the period 1965-74, we have examined 3,652 weekly meal plans in *Femina*. They have

shown that cabbage and root crops played a minor role and were looked upon as old-fashioned and time-consuming.

After the turn of the new millennium, the interest for vegetables and especially cabbage and root crops changed strikingly. One reason was a new and strong attention towards the interrelation between food and health, and secondly the initiative of New Scandinavian Cooking or New Nordic Cuisine as it is also labelled. This study is partly a political-ideological project aimed at articulating the interest for the use of original Scandinavian foods. Simultaneously, it is a project that has evoked a considerable response within the middle class because it creates a narrative about authenticity and originality that speaks to the modern, individualised consumer.

Forfatterpræsentation

Flemming Just, f. 1957, dr.phil., er direktør for Sydvestjyske Museer siden 2011. Forinden da professor i samtidshistorie ved Syddansk Universitet i Esbjerg. Han har især arbejdet med andelsbevægelsen, landbrugspolitik, fødevarereindustrien samt landdistriktsudvikling. Har bl.a. udgivet Brugsforeningsbevægelsen 1866-1920 (1984), Landbruget, staten og eksporten 1930-1950 (1992, disputats), Food and Conflict in Europe in the Age of the Two World Wars, eds. F. Trentmann & F. Just.

Mathias Strand, f. 1981, cand.mag. i historie og engelsk (AU, 2008), videnskabelig assistent i 2009 ved Centre for research on Consumer relations in the food sector (MAPP), Aarhus School of Business, videnskabelig assistent ved Center for Landdistriktsforskning, Syddansk Universitet, 2010-11. Har sammen med Flemming Just udarbejdet rapporten Kulturhistorisk analyse af anvendelsen af grønkål, hvidkål, spidskål, rødkål, gulerødder, knoldselleri og rødbeder i Danmark 1790-2010 (2011, upubliceret).