



Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

Danskernes Historie Online er Danmarks største digitaliseringsprojekt af litteratur inden for emner som personalhistorie, lokalhistorie og slægtsforskning. Biblioteket hører under den almennyttige forening Danske Slægtsforskere. Vi bevarer vores fælles kulturarv, digitaliserer den og stiller den til rådighed for alle interesserede.

Støt vores arbejde – Bliv sponsor

Som sponsor i biblioteket opnår du en række fordele. Læs mere om fordele og sponsorat her: <https://slaegtsbibliotek.dk/sponsorat>

Ophavsret

Biblioteket indeholder værker både med og uden ophavsret. For værker, som er omfattet af ophavsret, må PDF-filen kun benyttes til personligt brug.

Links

Slægtsforskernes Bibliotek: <https://slaegtsbibliotek.dk>

Danske Slægtsforskere: <https://slaegt.dk>

Mad og skik

– frembringelse, forarbejdning
og servering af fødevarer



BOL OG BY

LANDBOHISTORISK TIDSSKRIFT 2002:2

Forord

Bol og by har i mange artikler beskæftiget sig med produktionen af fødevarer i forskellige epoker ud fra angrebsvinkler som: hvad blev der produceret, hvor meget blev der produceret, hvordan og til hvem? Men der er i meget ringe omfang blevet skrevet om, hvordan de mange fødevarer blev brugt, tillavet og serveret, og hvilken social og kulturel sammenhæng de indgik i. Forskningen på dette område har indtil nu være meget sparsom i Danmark, og det er næsten som at opdyrke jomfrueligt land.

Man kan undre sig over den manglende interesse, da ernæring og madkultur ellers er meget hotte emner i dagens samfundsdebat. Overflods-samfundet har gjort det aktuelt, så det ikke længere gælder kampen for det daglige brød, men kampen om forbrugerne. Den ene »skole« efter den anden udråber i medierne deres budskaber om farligheden af denne eller hin spise. Kun sjældent er der tale om undersøgelser baseret på et videnskabeligt grundlag.

Madkulturen har ændret sig enormt, bare inden for de seneste 30-40 år, altså i vores egen erindrings-tid. Hvem kan ikke huske, at man fik varm mad midt på dagen og altid to

retter, oftest med grød som formad. Vin var yderst sjældent forekommende, og gæster inviterede man til aftenkaffe.

Viden om tidligere tiders fremstilling af mad tier kilderne stort set med. Det er tankevækkende, når man tænker på de tusinder og atter tusinder af timer kokke og husmødre har tilbragt med tillavning af maden. Vi må i vidt omfang ty til de store husholdninger, husholdningsregnskaber, kogebøger m.m.

Else-Marie Boyhus har i sin artikel taget udgangspunkt netop i de ældste kogebøger. Hvad står der i opskrifterne, hvilke råvarer har man brugt? Artiklen fører os fra renæssancens avancerede krydderier og sovsekøkken til det mere prosaiske rugbrødsbageri og brygning. Selvfølgelig er de ældste kogebøger blevet brugt af samfundets øverste klasser, og vi må vente til 1800-tallet inden den borgerlige mad kommer i kogebøgerne, men mange af datidens retter har overlevet i en eller anden form frem til i dag.

Grith Lerche tager udgangspunkt i de kilder, der findes fra de store husholdninger, hvor man bespiste mange mennesker alt efter deres rang og

stand. Kosten var en vigtig del af lønnen og de mange mennesker blev be-spist efter ganske bestemte ritualer. Talemåden om »resterne fra de riges bord« er velvalgt, når vi hører om hvordan maden fra enkedronning Sofies hof på Nykøbing Slot bæres rundt mange gange i et sindrigt system, som har krævet stor tilrettelæggelse.

Vi har også ønsket et nordisk perspektiv, og selv om Island engang var en del af det danske rige, ved de fleste af os ikke meget om madvaner og fremstilling af måltider i Island. Halgerdur Gislasdottir har skrevet om de forskellige kød-, fiske- og brødreter på Island.

Hvilken mad er tabu og hvorfor? Er det naturligt at gå på jagt? Det er nogle af de spørgsmål, som Niels Kayser Nielsen kommer ind på i sin artikel om mad, jagt og tabu i Norden. I disse år diskuteres det meget, hvorfor muslimerne ikke spiser svi-

nekød, men hvorfor spiser vi ikke ræv eller kæledyr? Jagten afspejler menneskets forhold til naturen, trangen til at underkaste den, at blive opslugt af den, men også at vise, at mennesket har magten.

Vi slutter nummeret med noget mere fredeligt, for hvad er mere dansk end smørrebrød. Siger man smørrebrød siger man også Oskar Davidsen, der hævdede det danske smørrebrød op til international berømmelse. Bi Skårup bidrager med denne lille prik over i'et til det store gastronomiske alfabet.

Vi håber med dette nummer af Bol og By at være med til at sætte fokus på hidtil oversete forskningsemner inden for madlavning, bearbejdning, servering mm. Velbekomme og god fornøjelse.

Adam Schacke
Peter Korsgaard
Ellen Christensen-Dalsgaard

Kogekunst og kokebøger

Fem eksempler 1581-1793

Af *Else-Marie Boyhus*

Ændringer i kogekunsten over et langt forløb skal følges i denne artikel. Kogekunst er andet og mere end madlavning. Kogekunst bliver til, hvor tilgang til en mangfoldighed af råvarer forenes med håndelag, erfaring, viden, smag og skaberevner. Den forudsætter et miljø, hvor der er råd og vilje til at anvende ressourcer på maden, hvor måltidet har prestige.

I mange århundreder var kogekunst forbeholdt de få. Størstedelen af befolkningen levede i forrådshusholdninger, hvor alle kræfter blev brugt på at skaffe og vedligeholde forråd, mens den egentlige madlavningen indskrænktes til det aller mest nødvendige. Og nok skal man ikke frakende det førindustrielle bondekøkken dynamik og forandringer, men perspektivet var et andet

end i en forbrugshusholdning. Karakteristisk for forrådshusholdningen er et begrænset antal retter, der blev gentaget i en rytme, der kun varierede lidt med årstiderne. Og lige så karakteristisk er det, at festmad – f.eks. til juledag – ikke var mange og forskelligartede retter, men saltmadsfadet, hvor et stort udvalg af husholdningens forråd blev båret frem.

Forrådshusholdningerne anvendte for størstedelens vedkommende lokale fødevarer. Herskabshusholdningerne derimod lod sig ikke begrænse, men skabte netværker af leverandører i ind- og udland. I dronning Christines hofregnskaber¹ fra begyndelsen af 1500-tallet kan man følge indkøbene af forråd som saltet kød og fisk, men også »til min frues behov«, som regnskabsføreren skriver, ferske

Else-Marie Boyhus (f. 1935), mag.art. i historie. 1963-89 leder af Lolland-Falsters Stiftsmuseum og Frilandsmuseet i Maribo, 1977-1982 formand for Statens Museumsnævn. 1989-97 i folkehøjskolen, herefter freelance forfatter, har senest skrevet en række bøger med gastronomiske emner (se noterne til denne artikel). Medlem af Det danske gastronomiske Akademi og medredaktør af akademiets gastronomiske leksikon.

fisk, som skagboere betales ekstra for at levere. Regnskaberne opregner også luksusvarer i stor mangfoldighed fra ind- og udland således alskens krydderier, sukker, konfekt, rosiner, mandler, ris, oliven foruden pomeranser og anden frugt.

Fødevarer, som ikke nødvendigvis var lokale, ferske råvarer og eksotiske krydderier og frugter var i 1500- og 1600-tallet i det store og hele forbeholdt herskabshuse. Der hvor man havde råd og vilje til at skaffe dem og til at befolke de veludstyrede køkkener med mange folk. Det var i disse miljøer, der blev praktiseret kogekunst, og det var til dem tidens kogebøger var skrevet. Kredsen blev bredere i 1700-tallet, men først i løbet af 1800-tallet med markedsøkonomien, detailhandlens udbygning og borgerskabets fremvækst fik bredere kredse adgang til friske fødevarer og mange valgmuligheder. Endelig fik i anden halvdel af det 20. århundrede så godt som alle adgang til alt. Det paradoksale er så, at i takt med fødevareindustriens dominans må kogekunstens udøvere i dag, som en følge af råvarernes faldende kvalitet, opbygge netværker af leverandører lidt på samme måde som dronning Christina måtte det for 600 år siden.

Kogekunstens værker er væk, de er bogstavelig talt spist op. Her deler kogekunsten skæbne med musikken. Tonerne er borte, klangen forstummet, men alligevel kender vi musikken gennem noderne, partiturerne,

musikinstrumenterne og den overleverede opførelsespraksis. På samme måde kan vi lære tidligere tiders kogekunst at kende. Her er det opskrifterne, nedfældet i kogebøgerne, der er den centrale kilde, sammenholdt med museernes samlinger af redskaber, samt viden om teknologi, råvarer, handel osv. Men hvor musikkens historie i store træk kendes, så mangler kogekunsten endnu en ramme. Der arbejdes i disse år i både Europa og i USA² på at skabe et overblik, men endnu er der langt igen, og det følgende skal ses som et forsigtigt forsøg med udgangspunkt i Danmark. I den formulering ligger, at det for 1500- og 1600-tallets vedkommende er Nordeuropa, al den tid den overklasse, hvor kogekunst blev praktiseret, var kosmopolitisk. Først sent i 1700-tallet udkrystalliseres egentlige danske træk.

De tidlige kogebøger

Nedskrevne opskrifter kendes fra den klassiske oldtid, bedst overleveret er romeren Apicius' opskrifter, der sandsynligvis er fra det første århundrede e. Kr. Opskriftsamlinger³ spredtes gennem afskrifter op igennem middelalderen. Berømte håndskrifter er således det franske *Le Viandier* skrevet af Taillevent i 1300-tallets anden halvdel, og de 250 opskrifter af italieneren Martino, der blev trykt i 1474 i il Platinas *De honesta voluptate et valitudine* (om ærbar nydelse og godt helbred). I Dan-



Fig. 1. Træsnit, brugt i en kogebog, trykt i Augsburg 1542. Den åbne ild er anlagt på en muret bænk og over den ses et røgfang. På ildbænken koges og steges der i gryder, der ristes fisk på en stegerist og i kedelkrogen hænger et tyndvægget metalkogekar, kaldet en kedel. På hylderne ses trebenede gryder af malm og af ler, en morter, et dørslag og til venstre ses et hakkebræt.

mark er overleveret to håndskrifter: et der indgår i Henrik Harpestrængs urtebog fra 1200-tallet og et fra 1300-tallet, begge udgivet af Marius Kristensen 1908-20.

Først med bogtrykkerkunsten kan man imidlertid tale om egentlige kogebøger. De hører til blandt de tidligste af de trykte bøger, skrevet på mo-

dersmål og ikke på latin. Fra slutningen af 1400-tallet udkom der receptsamlinger med gamle og nye opskrifter, og i anden halvdel af 1500-tallet kom de første store, gennemarbejdede kogebøger, der fremlagde et helt og sammenhængende køkken. Kogekunsten frigør sig fra helselæren,⁴ der skabes en selvstændig disci-

plin: gastronomien, der samler og systematiserer gammel og ny viden og gør den tilgængelig, helt i renæssancens ånd, som det kendes fra f.eks. botanik og zoologi.

I 1570 udkom den italienske mesterkok Bartolomeo Scappis bog *Opera*. Et meget stort værk, der gennemillustreret beskriver det italienske køkken. Der er over 1000 opskrifter og grundige beskrivelser af elegante retter med frugt og grønt fremtrædende placeret. Sidestykket nord for Alperne udkom i Frankfurt am Main i 1581: Marx Rumpolts *Ein new Kochbuch*.

I de følgende århundreder vokser antallet af udgivelser, og i løbet af 1700-tallet får bøgerne nationale træk, men egentlige nationale køkkener opstår ikke førend 1800-tallet. I 1600-tallet udkom tre kokebøger på dansk, alle oversættelser af den samme tysksprogede bog af Anna Wecker (se nedenfor). Den første bog skrevet på dansk og i Danmark udkommer i 1703, og i løbet af 1700-tallet udkom der 17 kokebøger. 1800-tallets første havdel kan opvise 37 ny-udgivelser, og fra og med anden halvdel af 1800-tallet⁵ eksploderer genren med ikke mindre end 125 bøger. På det tidspunkt har kokebogen helt skiftet karakter, det bliver nu vejledning i kokekunsten for hvermand, der tager teten.

I det følgende vil fem forfatterskaber blive gennemgået. De spænder i tid fra 1581 til 1793, og har det til fælles, at de er skabt med det åbne

ildsteds teknologi, og hører hjemme i den førindustrielle periode med dens markedsforhold og klassesdeling.

Det åbne ildsteds køkken

Fra tidernes morgen og frem til et stykke ind i 1800-tallet har der været lavet mad over åben ild.⁶ Det betød, at man i mindre veludstyrede køkkener begrænsede madlavningen til kogning i gryde samt stegning på pande eller rist. Bagning fandt sted en gang om måneden i den store, kuppelformede bageovn, mens kagebagning overvejende var af kager, der ikke krævede ovn såsom klejner, der blev kogt i fedt, eller vafler, der blev bagt i jern.

Herskabskøkkenerne var udstyret med adskillige ildsteder, så der kunne tilberedes flere retter ad gangen. Der var indretning til spidstegning, hvor spiddet enten blev drejet ved hjælp af et urværk eller af en køkkendreng. Til bagning og stegning havde man stegesko og postejpander, hvor der blev placeret gløder på låget med den høje kant, der muliggjorde stegning og bagning ved såvel over- som undervarme. Mange steder havde man også en kuppelformet ovn, der blev anvendt til såvel brød som til middagsretter som postejer, tærter og stege, og til den langsomme stegning, braiseringen, havde man tunge malmgryder. Og frem for alt var der mange folk til at varetage de mange opgaver. Tidsforbruget ved madlavningen var stort, ja der var prestige i at servere



Fig. 2. Træsnit, brugt i en kogebog, trykt i Frankfurt am Main 1557. På ildbænken ses malmgryder, kokken står med en langskaftet stegepande, og bag den er der gang i spidstegningen. På bagvæggen er der tønder med forråd sandsynligvis eddike samt ophæng med langskaftede sauterpander. I baggrunden ses den kuppelformede bageovn.

retter, der var arbejdsintensive, f.eks. farsretter, der i ældre tid blev fremstillet med håndhakning, skrabning og stødning i morter.

Herskabskøkkenet havde adgang til et varieret udbud af fødevarer. Foruden nedsaltet kød og fisk også friske varer. Af kød okse, kalv, får og lam foruden fjerkræ som gås, and, poularder og kyllinger (oftest benævnt unge høns) samt vildt i stor mangfoldighed. Grisens kød⁷ var i

herskabskøkkenet ikke basisføde, men et hjælpemiddel til spækning, bardering og fundament i braisen (se nedenfor). Egentlige flæskeretter var enten pattegris eller skinke, og så grisefødder, som blev betragtet som en stor delikatesse. Fiskekøkkenet var baseret på ferskvandsfisk som karpe, gedde, ål m.m. og så på krebs. Friske saltvandsfisk var sjældne og vild luksus. Særlig prestigefulde havde frugt og grønt.⁸

Marx Rumpolt

Marx Rumpolts *Ein new Kochbuch*⁹ er et kæmpeværk på 400 sider i stort format med 150 træsnit og godt 2000 opskrifter. Det er en kogebog, der systematisk og grundigt når hele vejen rundt råvare for råvare, og det er samtidig en håndbog i fyrstelig husholdning.

Der er forslag til kejserlige banketter, kongelige banketter i Ungarn og Bøhmen, kurfyrsters banketter, ærkehertugers, grever og herrers, adelsfolks, borgeres og endelig bønderes. Bogen dækker dermed det habsburgske rige, hvor kejseren tillige var konge af Ungarn og Bøhmen (Tjekkiet). På Rumpolts tid beklædt af Rudolf II, der i modsætningen til sine forgængere, der havde residens i Wien, foretrak at bo i Prag, hvor han holdt stort hof, der samlede kunstnere og lærde fra hele Europa, blandt dem Tycho Brahe. Selvsamme kejser Rudolf gav iøvrigt Rumpolt et tiårigt privilegium, der tillod ham at få bogen trykt og samtidig forbød kopiering af den. Privilegiebrevet er aftrykt i kogebogens indledning.

Bogen er tilegnet en dansk prinsesse: Anna,¹⁰ søster til den danske konge Frederik II, og gift med kurfyrst August af Sachsen. Rumpolt havde været i hendes tjeneste ved hoffet i Dresden og i hende oplevet et virkeligt kvalificeret herskab. Hun var i de fyrstelige miljøer kendt som meget kyndig på hof- og husholdningens områder. Hun studerede

landbrug, havebrug og mejeridrift, havde indsigt i helsemidler, efterlod sig en urtebog og var stifter af Dresdner Hofapotheke. Hun var midtpunkt i familiens kreds, og højt respekteret i en vennekreds af højtstående og velhavende i Danmark og Tyskland. *Mutter Anna* var kælenavnet til denne trendsætter i dette nordeuropæiske, protestantiske miljø, der var internationalt og overvejende tysktalende.

Anna kastede glans over Rumpolt, og han kastede ved sit store værk glans over hende. Marx Rumpolt var født i Ungarn, og uddannet i store køkkener rundt om i det habsburgske rige. Han havde været kok hos fyrster og herrer i Central- og Østeuropa og sluttede sin karriere som mundkok hos kurfyrsten af Mainz.

Marx Rumpolts kogebog er meget moderne og fremadrettet, men som alle væsentlige kogebøger rummer den tillige træk af det gamle. Som eksempel kan tjene, at han ofte anviser både gammeldags og moderne tilberedninger af de samme råvarer. Således såvel kød som fisk tilberedt henholdsvis sort og gul med rød i middelalderlig kogekunst og hvid, der er i den moderne stil. Ved sort tilberedning koges kødet eller fisken i blod tilsat eddike og vand, jævnes med revet peberkage eller rugbrød, der tilsættes lemoner (saltede citroner), krydres med peber, kanel og safran og – efter valg om retten skal være sød eller sur – smages til

sidst til med enten sukker eller eddike.

Den gule tilberedning, der også kaldes ungarsk eller polsk, begynder med en suppe kogt på løg, æbler, hvedebrød og grøn persille i vand samt vin og eddike. Heri koges fisken eller kødet, der krydres med peber og safran, tilsmages med sukker og garneres med saltede citroner.

Ved hvid tilberedning af f.eks. en høne koges først løg i en oksekødsuppe, hønen, der er kogt halvt mør, kommes i sammen med eddike og skivede lemons. Retten jævnes med mel, tilsmages med muskatblomme og stødt ingefær, rundes af med smør og pyntes med hakket grøn persille. Her er middelalderens jævning med puré og brød forladt, og ligeledes den søde, mørke krydring.

Bogen bringer opskrifter råvare for råvare. Den omfatter tamme dyr og fjerkræ som okse, kalv, gris, får, ged, gås, and, kapuner og høns, men også en af tidens nyheder fra Amerika: den indianske høne, den vi i dag kalder kalkun. Så følger vildt, dels hårvildt og fuglevildt, som også er velkendt i dag, dels eksotiske dyr og fugle, som ikke længere findes på menuen. Det kan være svaner, påfugle, strudse, traner og en lang række småfugle som snepper, lærker, stære, svaler samt de småfugle, der går under fællesbetegnelsen kramsfugle. Blandt vildtet opregnes dyr som bjørn, vildhest, stenbuk, mormeldyr, egern, bæver og marsvin.¹¹ Afsnittene med fisk og skaldyr har

samme blanding af velkendte fisk, med hovedvægten på ferskvandsfisk, men også en række ret så eksotiske havdyr. En del har virkelig været spist, således svane og påfugl, mens andre nok er taget med for systematikens skyld, og måske også fordi forlæggeren rådede over illustrationer¹² af dem, lånt fra andre af tidens systematiske værker.

Et stort selvstændigt afsnit omfatter postejer, disse store sammensatte retter, der siden middelalderen havde været såvel madretter som skueretter. Der er også et afsnit om suppe, der her betyder sovse, tilberedt selvstændigt og ofte så den kontrasterer med den ofte spidstegte ret af kød eller fisk, den ledsager.

Italien var det toneangivende land i 1500-tallet og langt op i det følgende århundrede. Og nok sammenfatter Rumpolt det centraleuropæiske køkken i sin bog, men det, der fylder mest, er introduktionen af alt det nye fra Italien. Det ses direkte i retter, der får betegnelsen vælsk, men det italienske går langt ud over det. Tydeligst i de store afsnit om grønt, frugt og salater.

Det moderne folder sig fuldt ud i hans afsnit med garniturer og salater. De er store og omfattende, og i hans mange menuer til banketter fylder grønsagsretter meget. Middelalderen havde haft hovedvægten på mættende grønsager som tørrede ærter, man kendte grønkål, løg og hestebønner og fra senmiddelalderen

enkelte rodfrugter, men først med re-
næssancen optræder grønsager i
mangfoldighed.

En af de mange nye grønsager var
grønærter; de blev kogt i suppe og
jævnet med en smørbolle eller kogt
og puréret og rundet af med frisk
smør og æggeblommer. Tilsvarende
moderne teknikker anbefales til en
række andre grønsager. Havebønner,
Phaesolus, er en af de grønsager, der
først blev kendt med Amerikas opda-
gelse; den var således dengang gan-
ske ny, men den er med hos Rumpolt,
her med navnet *indiansk bønne*. Be-
tegnelsen *indiansk* blev dengang
brugt om de amerikanske nyheder.
Rumpolt bragte alt det nyeste, såle-
des findes Europas første opskrift på
en anden af de amerikanske nyheder
nemlig kartofflen hos ham. *Erdtepfel*
er navnet, og de blev skrællet og skå-
ret i små stykker, kogt i vand, puré-
ret igennem en hårdug, derefter sau-
teret med finthakket flæsk og kogt
med lidt mælk, *so wird es gut und
wohlgeschmack*, forsikrer Rumpolt.
Men kartofflen forblev nu en kuriositet
i endnu et par hundrede år.

Nye i renæssancen var også grønsa-
ger som græskar og agurker, spinat,
asparges, fennikel og artiskokker.
Blandt de grovere grønsager var kå-
len. Hovedkål blev udviklet i 1500-
tallet af hollænderne, og den mødes
både hvid og rød. Kålen bliver kogt,
brunet eller stuvet. Den optræder
også som surkål, dvs. den gærede kål,
som den dag i dag er så vigtig i Cen-
traleuropa. Kulminationen på kålop-

skrifterne er den fyldte hvidkål. Her
udhules kålhovedet, hvorefter det fyl-
des med en fars af kogt kalvekød blan-
det med oksetalg og flæsk, krydret
med peber og tilsat små rosiner samt
kød af fugle. Kålhovedet koges deref-
ter i oksekødsuppe, hvorefter det ser-
veres helt i al sin pragt. En yderst
spektakulær ret på et tidspunkt, hvor
hovedkål var en nyhed. I en af de fest-
banketter, Rumpolt foreslår til grever
og herrer, indgår da også hvidkålsho-
veder fyldt med småfugle.

Rodfrugter optræder i stor mang-
foldighed. Gulerødder selvfølgelig og
persillerødder, men også mange an-
dre såsom rødbeder, gule roer, hvide
roer, hvide *Wasserrüben*, *Stickelrü-
ben*, *Bratrüben* og kålroer. Og hertil
kom retter med cikorierødder og suk-
kerrødder.

Frugt, såvel frisk som tørret, indgik
ofte i retter med kød og fisk. Især æb-
ler af de gammeldags syrlige sorter.
Men frugt blev også tilberedt som gar-
niture i form af mos eller hele frugter
som kvæde, pære eller æble kogt eller
bagt. Salat-afsnittet er stort, ikke
mindre end 50 opskrifter på kolde ret-
ter af rå og kogte grønsager og frugter.
I middelalderen og nok endnu på
Rumpolts tid blev det nord for Al-
perne anset for usundt, at spise grøn-
sager og frugt rå, så der skulle over-
skrides adskillige grænser, førend
denne italienske mode slog igennem.

Fest-banketterne er hos Rumpolt
delt op i tre afdelinger – eller om-
gange. Hver kunne bestå af op til 20-



Fig. 3. Mundkokken, træsnit sandsynligvis af Jost Amman, brugt i Rumpolts kogebog 1581. Kokkens scepter er skummeskeen, og med den regerer han i sit veludstyrede køkken. Det er ingen tilfældighed, at billedet er spækket med grønsager og frugter, de var prestige-råvarerne i renæssancens kogekunst.

30 retter, der blev stillet på bordet på een gang. Retterne skulle selvfølgelig være velsmagende, men de skulle også tage sig ud, og variationen skulle være stor. Blandt retterne var der fuglepostej, med fuglens fjerpragt monteret på låget, der var figurer, bagt af dej, og der var skueretter af voks, som selvfølgelig ikke skulle spises. Hver omgang bestod – for de to førstes vedkommende – af afvekslende kød- og fiskeretter samt grønsagsretter herunder de mange salater. I denne opstilling, gav netop grønsa-

ger og frugt mulighed for fine variationer.

Den tredje omgang var helliget det søde, og vel at mærke søde retter tillavet med tidens mest prestigefyldte råvare: sukker. Sukker af sukkerrør var i middelalderen meget kostbart. Det blev – som krydderierne – ført frem til Middelhavs-havnene af karavaner, var overvejende til medicinsk brug og blev forhandlet af apotekerne. I 1400-tallet koloniserede portugiserne Madeira og Azorerne, og indførte sukkerrørsdyrkning på

disse øer. Det medførte prisfald på sukker, og det øgedes yderligere, da sukkerrørsdyrkingen også nåede De Kanariske og De Kapverdiske øer. Med Columbus kom sukkerrøret til Amerika, og i Caribien og Sydamerika indledtes et sandt sukkereventyr. Gennemslaget kom dog først i løbet af 1600-tallet. Endnu på Rumpolts tid var sukkeret forbeholdt de absolut rigeste.

Sukker forhandlede af apotekerne, og samme steds kunne man købe konfekt i form af kandiseret frugt, frugtskal, nødder o.l. Men i 1500-tallet var apotekernes eneret på det søde ved at være brudt. Rumpolt har således to afsnit om konfekt, et der handler om det, der fås på apoteket, og et der giver opskrifter på den konfekt, kokken kan fremstille. Det var dels kandiseringer, dels en slags kompot af f.eks. pærer eller kirsebær, der blev kogt hele i sukker og derefter overhældt med den stærkt indkogte sukkersirup. Rumpolt har også et afsnit om det, der hos ham hedder *eyngemacht*. Det var frugtsaft kogt til gelé, eller stiv frugtmos, der blev hældt i forme eller æsker. Kvæde var den mest brugte frugt, men der er også opskrifter med f.eks. kirsebær, pærer og ferskner.

Der var ikke i 1500-tallet udviklet et egentligt dessertkøkken. Der blev bagt tærter med frugt, og der blev fremstillet konfekt og konfiture. Det blev ført frem i bankettens tredje omgang. Den bestod i sæsonen af frisk frugt, vælske frugter tales der om,

dvs. frugter, som oprindeligt kommer fra Italien, f.eks. ferskner, fine pærer, kirsebær, blommer m.m. Hertil kom tærter og sødt bagværk, konfekt og forskellige former for syltetøj. Mellem det var der stillet figurer lavet af sukker, af marcipan eller af frugtgelé. Figureerne kunne være dyr, blomster, og meget populære var figurer, der viste frugter og grønsager, netop de råvarer, som tiden satte så højt.

Kogekunsten forandrede sig op igennem 1600-tallet, men det gik langsomt, og Rumpolts store kogebog blev først forældet i anden halvdel af 1600-tallet, da det franske køkken trådte i karakter. Rumpolts kogebog blev ikke oversat til dansk, det var overflødigt al den tid, den henvendte sig til en overklasse, der var tysktalende.

Anna Wecker

I 1616 udkom en beskeden lille bog¹³ med titlen: *Koge Bog: Indenholdendis et hundrede fornødne stycker, som ere om Brygning, Baging, Kogen, Brendeviin oc Mjød at berede, saare nytteligt udi Husholdning. Som tilforn icke paa vort danske Sprock udi Tryck er vdgaæn*. Bogen indledes med det, der var fundamentet i det gamle køkken: rugbrød, øl, brændevin og eddike. Og derefter følger ko-geopskrifter i noget der ligner tilfældig orden. Der er ikke gjort meget ud af det redaktionelle, det virker nær-

mest som om det er en seddelsamling, der er gået i trykken. Der er ikke noget forfatternavn på titelbladet, men det var ikke ualmindeligt i de tider.

I 1648 udkom den næste kogebog på dansk med titlen *En artic og nyttelig Kogebog*, og på titelbladet står der: *For nogle Aar siden paa tysk sammendragen af Frue Anna Weckerin. Den vitberømte Medici D. Johan Jacob Wecker, Physici og Stadsmedici til Colmar, hans efterladte Enke*. Bogen er altså blevet til i Alsace, i den dengang tyske by Colmar, hvor forfatterindens mand var stadslæge.

Kogebogen fra 1648 er en stor bog med over 400 opskrifter. De er ordnet i kapitler efter retternes art. Der er således kapitler om fisk, om mos (dvs. puréer og grød, såvel for- og efterretter som garniture), om sovse, om stege, om standende retter (dvs. geléer), om postejer, tærter og bakkelse. Bogens første kapitel hedder *Om Kogen*, og det er en blanding af generelle anvisninger og opskrifter på såvel kød- som fiskeretter. Ved nærmere eftersyn viser det sig, at 1648-bogens første del er identisk med kogebogen fra 1616, hvis forfatter altså også må være Anna Wecker.

1500- og 1600-tallets køkken er fremmedartet set med moderne øjne. Det rummer i sig mange træk, der går tilbage til middelalderen, og det afspejler et Europa, hvor handelsveje og kulturer var anderledes. Der blev krydret tungt og sødt. I mange retter

blev kødet kogt for derefter at blive sammensat med en sovs, og vel at mærke en sovs, der på ingen måde udgår af denne kogning – tværtimod. I middelalderen og langt op i 1600-tallet var stilen i kogekunsten, at råvarerne skulle sløres mest muligt både hvad angår smag og udseende. Sovsen laves ikke på grundlag af kogekraften, men af vin eller sødt øl, der koges med brød, sødes med honning eller sukker og krydres med peberkage, peber, ingefær, nelliker og lidt safran, sidstnævnte for farvens skyld. Jævning med brød var almindeligt på den tid. Ikke nødvendigvis for at spare ved at anvende rester, men fordi jævning med brød egner sig til de vin- eller eddikebaserede sovse, som var tidens. Senere perioder foretrak sovs på grundlag af fonde og bouilloner, og de jævnes med smør og mel (roux) og undertiden fløde. Garnituren til det kogte kød var ofte æbler og rosiner, der er overhældt med fedt og vin og krydret med safran – for farvens skyld. Der spilles således på den gule og det brune farve, og hvad smagen angår på det syrlige, det søde og det stærkt krydrede. Det er sammensætninger, der næsten er glemt, men som dog stadig kan opleves, når vi f.eks. serverer blodpølse med æblemos og kanel.

Anna Wecker har særskilte afsnit om to slags retter, der især kunne tage sig ud. Dengang blev retterne marcheret op på bordet på een gang, og de skulle derfor se ud af noget. Hertil egner sig postejer, dejskåle

med pyntet låg omsluttede et krydret indhold af fisk eller kød. Og ligeså pyntelige kunne de såkaldt standende retter, geléerne være. De blev lavet på kød, men ligeså ofte på fisk. Til at stivne suppen anvendtes afkog af kalvefødder, af hjortetak, af fiske-skæl eller husblas (den tørrede svømmeblære af støren). Og helt i tidens stil blev geléerne farvet, gul med safran, hvid med mandler eller grøn med persille.

Anna Weckers kokebog rummer et langt tidsrum i sig – både middelalderen og renæssancen. Den danske udgave fra 1648 blev genoptrykt i 1675. I Tyskland var dens levetid endnu længere, den udkom første gang i 1597 og derefter i nye oplag helt frem til 1679, hvor den udkom for sidste gang og nu med et tillæg om mad i den nye franske stil. Anna Weckers bog tilføjer intet nyt i forhold til Rumpolt, som hun iøvrigt har brugt og skrevet af efter, men hun bringer opskrifter møntet på en bredere brugergruppe.

En højfornemme madame

I løbet af 1600-tallet blev fransk køkken toneangivende. Med det forsvandt de eksotiske dyr, den søde og tunge krydring og – for en tid – stærkt smagende grønsager som rodfrugter samt hvidløg. Dette franske køkken præsenteredes for første gang i sammenhæng i La Varennes¹⁴ bog *Cvsinier francois* fra 1651. Her lægges vægten på de enkelte råvarers

egen smag, brugen af tørrede krydderier begrænses til fordel for krydring med urter som kørvel, laurbærblade, timian, estragon og purløg. Kød og fisk koges i bouillon, sauce jævnes med æggeblommer, fløde eller smør-bolle, og den brune opbaging, *roux*, dukker op. Det gamle køkkens sauce af eddike og vin og skarp krydring, afløses af sauce baseret på fedtstof, bouillon, fløde og æg, og følgerlig blidere krydret. Det er et harmoniserende køkken, hvor sauce udgår af den råvarer, der bærer retten. Ragout og frikassé bliver yndede retter.

Den øgede brug af mælk, fløde og smør er nyt, for i ældre tid var mængden på mælk og dermed på mælkeprodukter betragtelig. Istedet brugte man mandelmælk, dvs. mandler der blev findelt og stødt i en morter sammen med væske (f.eks. rosenvand). Mandelforbruget var enormt i middelalderen og renæssancen, og frem til begyndelsen af 1700-tallet møder vi mange opskrifter med mandler, men nu sammen med og ved siden af fløde og mælk.

I 1703 udkom *En Høy-Fornemme Madames Kaagebog*. En stor bog, der fik en ikke ubetydelig udbredelse, idet den udkom i nye oplag i 1710 og 1731. Der er ikke noget forfatternavn på titelbladet, og bogen har intet forord. Så vidt vides, er det den første kokebog, der er skrevet i Danmark og af en dansker.

Det er en stor bog med næsten 600 opskrifter. En vis systematik er til-

stræbt, men den er ikke gennemredigeret. Således optræder nogle opskrifter to gange, og en del er på det nærmeste gentagelser. Som det er tilfældet med alle ældre kokebøger, forudsætter den, at brugeren kan sit fag. Opskrifterne er indimellem meget kortfattede. F.eks. bringes følgende opskrift på sisikener: *Tag 14 Pund Kød et halvt Pund Salt tre Lod Peber, 2 Lod Nelliker, 1 Lod Muskatblomme.* Her skal brugeren på forhånd vide, at sisikener er små pølser, at kødet skal hakkes og stødes til en fin fars, der krydres og sprøjtes i tarme. Andre opskrifter er dog mere udførlige og ind imellem ret så illustrative, som når der om dej til snebolde står, *slå det vel med en Ske til det faar Øjne.*

Der er gammeldags træk i bogen, og der er meget moderne. Den er blevet til i en brydningstid, og den rummer mange og modsatrettede elementer. Den indledes med en stort afsnit om søbemad, dvs. mad der spises med ske, normalt i begyndelsen af måltidet. Det er moser, grød og vællinger (kaldet supper), af vin, saft, men i modsætning til den ældre tradition også adskillige retter baseret på mælk eller fløde. Der er således også en række retter, hvor mælken ostes til en frisk-ost. Det var nyheder på den tid, og det er nok forklaringen på, at dette afsnit er så omfangsrigt.

I *En højfornemme madames kokebog* forekommer retten *frikassé* for første gang på dansk. Der er flere op-

skrifter, bl.a. en, hvor kyllinger parteres, snurrer i smør, koges i suppe med stødt muskatblomme, peber, lidt ingefær, en buket timian og persille, retten jævnes med æggeblommer og monteres med gulerødder og grønrætter. En tilberedning, der er blevet klassisk. Men side om side med sådanne moderne opskrifter, optræder der retter, der hører hjemme i den gamle tid. F.eks. *fricagerede høns*, hvor fuglene brunes og koges i vin, vineddike, krydres med peber, ingefær, sukker og løg, og kogelagen jævnes med stødte kavringer (tvebakker) til en mos, der serveres sammen med fuglene.

Der er ikke noget selvstændigt afsnit om grønsager i kokebogen fra 1703, og der er kun solo-opskrifter for grønrætter og asparges. Men der bruges mange grønsager i bogens forskellige retter. Nye i forhold til Rumpolts kokebog er champignon, selleri, pastinak, blomkål og kastanjer. Til gengæld er der i 1703 ingen opskrifter med de amerikanske grønsager: græskar, havebønner og kartofler, ligesom mange af de rødder og andre rodfrugter, som findes hos Rumpolt, er gået i glemmebogen, blandt dem rødbeder. I 1703 er der ikke længere opskrifter på salater af rå grønsager; hvor endivier og *laktuker*, som salater kaldes, optræder, er de kogte eller braiserede. Krydderurter forekommer i stort omfang: persille og timian som de gennemgående, men også purløg, kørvel, salvie, rosmarin, merian og laurbærblade.

Endnu en nyhed i kogebogen er budding forstået som en brød- eller melfars med forskellige tilsætninger, kogt i en serviet eller pose og serveret skåret i skiver med en sovs over. Retten er udviklet i England 1600-tallets begyndelse, og stadig yndet i dette land. Kogebogen fra 1703 giver opskrifter på buddinger tilberedt af brød, undertiden rasp, tilsat fedt – bl.a. oksemarv – fløde, tørrede frug-

ter og andre krydderier. Denne fars lægges i en serviet eller en pose og koges i saltmadskedlen sammen med flæsk og kød, eller bare i vand. En enkelt af opskrifterne er på en budding i en blikform kogt i vandbad. Der er endvidere opskrifter på buddinger med tørret fisk, budding med artiskokker og en enkelt æblebudding.

Flere af opskrifterne har navnet *engelsk budding*, der er således in-



Fig. 4. Kobberstik af Jacob Matham (1571-1631): Mand og kvinde foran ildstedet. De er i færd med at spidstege en gås. De store huse havde sindrige indretninger til spidstegning ofte drevet af et urværk. Her er det imidlertid ganske enkelt, blot et spid, der hviler på foden af en nedlagt standstage og en omvendt gryde. Spiddet drejes med håndkraft af manden, mens kvinden drypper med indholdet af det fad, der gør det ud for bradepande.

gen tvivl om, hvor inspirationen er kommet fra. Kogebogen rummer således tre elementer: det gamle centraleuropæiske køkken, nye tendenser fra fransk køkken og endelig indslag af engelsk kogekunst. Bogen er ikke skrevet af en professionel kok, den mangler således både grundopskrifter og systematik, men dens forfatter har været velorienteret og haft kendskab til en mangfoldighed af råvarer. Det peger imod de danske handelsmiljøer, der dels havde rødder ned i Europa, dels var orienteret imod Atlanterhavslændene, England og Holland, der nu havde taget over efter Norditalien og Centraleuropa.

Det franske køkken fra 1600-tallets slutning blev udviklet i Versailles og Paris, det var aristokratisk og det spredtes i første omgang til Europas fyrstelige og adelige køkkener. Borgerskabet derimod tog flere træk op fra det engelske køkken. Det var mindre aristokratisk end det franske, og landet havde op igennem 1600-tallet fostret en række kvindelige kogebogsforfattere, som var mindre vidtløftige end de franske mesterkokke.

Det er således i et højborgerligt og internationalt orienteret miljø forfatteren til kogebogen skal findes. Den er fra gammel tid tilskrevet Anna Elisabeth Wigant¹⁵ (1665-1722), datter af den indvandrede tyske vinhandler Gysberth Wigand Michelbecker. Efter læreår i Tyskland, Danmark og Holland begyndte han for sig selv i København og giftede sig

1663 med en velhavende købmandsdatter Anne Ludwigs. Hun fødte ham 17 børn, hvoraf 8 døde før de blev voksne. Han byggede en fornem gård ved Frederiksholms Kanal, den er i dag en del af Nationalmuseet. Han oparbejdede en betydelig import- og eksporthandel, var tillige skibsreder og sluttede sin karriere som kongelige kældermester, dvs. den der havde ansvar for de kongelige vinkældre.

Det var en anset familie, der tilhørte den tyske menighed, St. Petri. Omgangskredsen omfattede betydelige familier og i 1683 blev datteren Anna Elisabeth Wigant gift med kongelige mundskænk Albrecht Dyssendorff. Han blev senere kancelliråd, præsident i borgerretten og kongelig kældermester som sin svigerfar. Hun forblev således i sin barndomsmiljø, og kunne føre hus med samme rige tilgang til råvarer og inspirationer, som hendes mor havde haft. Omstændighederne bekræfter således tilskrivningen.

Marcus Looft

Den betydeligste franske kogebog¹⁶ i begyndelsen af 1700-tallet var Mas-sialots *Le Cuisinier roial et bourgeois* fra 1691. Som det fremgår af titlen omhandler den både fyrstelige tafler og måltider i den opstigende overklasse. Her foldes det smørbase-rede køkken ud, og der anvendes indkø-ninger af skinke, svampe osv. Han lagde stor vægt på måltidets rytme

og sammensætning, hans bog bringer mange små og mellemstore retter og den har et selvstændigt afsnit om ragout. Massialots værk blev udvidet med et bind i 1712 og endnu et i 1730. Dermed opsamlede den de store forandringer, der fandt sted. Efter Ludvig XIVs død ændredes stilen i Frankrig, også spisekunsten, hvor man gik fra de store, pompøse måltider til de lettere og mere informelle. Afgørende her var afvekslingen, servering af mange og forskelligartede retter.

Smagen forfinedes og råvareudbuddet blev forøget bl.a. med en mangfoldighed af grønsager. En ny generation af kokebogsforfattere kom på banen. De lancerede det nye køkken, der afgørende ville bryde med det gamle, først og fremmest ved at intensivere råvarernes egen smag, smagelementerne skulle ikke længere kontrastere, men foldes ind i hinanden. Den første var Vincent La Chapelle, hvis *The Modern Cook* udkom på engelsk i 1733 og på fransk i 1735. Her præsenteres det nye køkken, men helt uden rod i fortiden var bogen nu ikke; af dens 1476 opskrifter er hen ved en tredjedel hentet hos Massialot. Men original var den især i sin brug af fonde og de store sauce, baseret på *coulis* (indkogte puréer). Udgangspunktet er herskabskøkkenet, men tilpasset det borgerlige køkken. Det gælder også Menons *La Cuisinière bourgeoise* fra 1746, en bog der fik stor udbredelse og blev oversat til mange sprog.

Den nye franske mode spredtes ud over Europa. Kokkefaget var internationalt, og ved at tage tjeneste i førende huse, lærte man sig faget og det nyeste. Men i 1700-tallet blev viden også spredt gennem bøger. Den første bog på dansk om fransk kokekunst kom i 1755 med titlen: *Nye fuldstændig Kaage-Bog eller Grundig Underrætning og Anviisning, hvorledes man efter den nyeste Franske Manner og Gout skal tillave alle slags Potager, Supper, Teriner, Steege, Ragner, Fricasseer, Fiske, Bagværk, Confect og Sylte-Tøy etc.*

Bogen har ingen forfatter og intet forord, der redegør for dens kilder. Men den øser af flere forskellige, der kun er løst sammenredigeret. Således er der mange gentagelser især af grundopskrifter, der er spredt ud i bogen, og der mangler konsekvens i bogens opdeling på afsnit. Den franske tekst,¹⁷ der har været flittigst brugt, er Massialot.

I 1766 udkom en vigtig dansk kokebog: *Den kongelige danske og i Henseende til alle Slags Maader fuldstændige Koge-, Bage- og Syltebog*. Forfatteren er Marcus Looft, og det eneste vi véd om ham er, at han – som det anføres på titelbladet – var mesterkok i Itzehoe. Itzehoe i Holsten hørte dengang til det danske rige, og her var han altså kok. Han må have været freelance, og det var ikke ualmindeligt i de tider. Mange byer havde kokke, der leverede mad ud af huset, gik ud og kogte eller

stegte og bagte f.eks. stege eller postejer for private kunder, hvis køkkener ikke rådede over ovne hertil.

Loofts kogebog er omfattende – over 750 opskrifter. Den er bygget systematisk op. Begynder med en beskrivelse af de grundlæggende regler og færdigheder, bringer derefter – som den første på dansk – et kapitel om havevækster (grønsager), et om supper, et om kødretter, et om fisk, et om farser og postejer, et om stege, et om tærter og bagværk, et – og også det er nyt – om æg og mælk og bogen slutter med konfiture.

Marcus Looft er international i den forstand, at han er fortrolig med hvad der rører sig i fransk og engelsk køkken. Han præsenterer det nye, men vedgår også arv og gæld. F.eks. bringer han efter hinanden to opskrifter på postejer af hakket kalvekød, den første er *paa italiensk*, dvs. i den gamle stil og den er krydret med fine urter, citronskal, dadler, korender, pistacier, kanel og sukker. Den efterfølgende postej *paa fransk Maneer*, er moderne: *i steden for det søde, som der er kommen i de forrige, kommer man Champignon, Kalve-brissel, Morkler, Artiskokstole, smaa Siskener [pølser] og deslige i disse*. Marcus Looft præsenterer mange elementer, men impulserne udefra er omsat og bearbejdet ind i den køkkentradition, som er Nordtysklands og Danmarks. Hans bog var nogle år før udkommet på tysk med titlen *Niedersächisches Kochbuch*.¹⁸

Med denne bog er tidligere tiders tilsløring af råvarerne helt forladt. Nu gælder det om at intensivere de enkelte råvarers smag. Det er imidlertid ikke noget enkelt – endsige puritansk – køkken, tværtimod. Det er præget af indkogninger og reduktioner i et omfang, som aldrig er set hverken før eller siden.

Ragouter, frikasséer og fyldige sovse er grundstenene i dette køkken, og til fremstilling af dem anvendtes tre grundelementer: sky, coulis og roux.

Sky blev lavet af skært kød, oftest okse. Skiver af kød blev stegt meget langsomt og længe sammen med rodfrugter, laurbærblade og urter som timian, basilikum eller persille. En kraftig kødsuppe blev tilsat, og det hele blev kogt til en kraftig brun sky.

Coulis er en puréret kraftsuppe, oftest fremstillet af kalvekød og røget skinke, skåret i skiver og i et lukket kar stegt langsomt i sin egen saft. Der blev tilsat laurbærblade, løg og urter, som snurrede med. Derefter blev der strøet mel over, og når det var optaget tilsattes suppe eller sky. Det kogte så videre, for tilsidst at blive puréret. Coulis blev også fremstillet af krebs.

Roux er en opbagning af smør og mel, enten brunet eller lys – alt efter hvilket sauce, den skal være grundlaget i. Roux er den klassiske betegnelse, i ældre danske kilder kaldes den ofte brændt eller branket mel.

Endnu en vigtig teknik i dette nye køkken var *braisen*, dvs. en meget

langsom stegning af kød eller fjerkræ. Det skete i et kogekar med tæt-sluttende låg. Bunden af karret blev belagt med flæskeskiver, frisk nyretælle, løg, laurbærblade, urter som timian eller basilikum, krydderier som peber, hele nelliker og ingefær. På dette lag placeres kødet eller fuglen, et tætsluttende låg lægges på, hvorefter det steger ved meget svag varme. Det vendes nogle gange og evt. tilsættes lidt suppe. Det braiserede kød bliver på denne måde mørt og saftigt, og det beholder markant sin egen smag. Det braiserede blev derefter serveret med en krydret sovs eller en ragout – ofte tilsat coulis – og man opnåede derved, at kødet intenst havde sin egen smag som kunne spille op til og supplere sovsen.

Smør, fløde og æg bruges langt mere i Marcus Loofts køkken, end man tidligere havde kendt til. Han legerer med æg, jævner med fløde og bringer mange retter, baseret på disse råvarer, og han introducerer omeletten i Danmark.

Bogens afsnit om havevækster er imponerende, ikke mindre end 35 opskrifter, hvortil kommer opskrifter i bogens øvrige afsnit, hvori grønsager indgår. De amerikanske grønsager er nu med igen, således grønne havebønner, kartofler, som kaldes *jordæbler eller potatos*. De optræder med en enkelt opskrift, og det sammen gælder jordskokker, som han kalder *jordryslers*.

Grønsager blev flittigt brugt som smagsurter, det gælder således porrer, persillerødder, gulerødder og andre rodfrugter samt svampe som champignon, mørkler og trøfler. Hvidløg derimod er helt forsvundet. Til gengæld anvender han mange grønne urter, således kørvel, estragon, basilikum, timian og salvie. Persille er vigtig i hans køkken. Den bruges i mange tilberedninger, og han anvender den stegt til f.eks. kalvebryst, kalvekoteletter og til gedde. Hos Looft mødes også det, der senere blev en dansk klassiker: kyllinger, fyldt med persille og smør.

Der er ikke noget egentligt dessertafsnit i Loofts kogebog, men et afsnit med tærter og bagværk, hvor der anvendes en del frugt, velkendte som æbler, kvæder og kirsebær, og sjældenheder som f.eks. melon, fersken og abrikos. Bogen afsluttes med et stort afsnit om syltetøjer.

Carl Müller

Et af de vigtigste danske gastronomiske forfatterskaber skyldes Carl Müller.¹⁹ Han var i 1780'erne kok på det sydfynske gods Hvidkilde. 1785 tog han til København, hvor han tilbød undervisning i kogekunst, derpå var han spisemester på St. Hans Hospital, en tid spisevært i København og han sluttede sin karriere som kok hos arveprins Frederik. Carl Müller døde i 1794.

I 1785 udkom hans *Nye Koge-Bog for den retskafne husmoder med figu-*

rer, som viser net og ordentlig serveringsmåde. Allerede samme år blev der udsendt et nyt oplag. Tredje oplag fulgte 1789 og det fjerde udkom – efter forfatterens død – i 1813. Det er en bog på næsten 300 sider samt 7 tavler, der viser hvordan menuer serveret *à la francais*, skal komponeres. Hver bestod af tre afdelinger med 4-6 retter, og da hans forslag er valgt ud fra bogens opskrifter, er det muligt i dag at rekonstruere menuerne.

I forordet skriver han, at bogen bygger på mange års virksomhed både i udlandet og i Danmark, han henvender sig til sine landsmandinder, som han vil lære at tilberede god, sund og velsmagende mad, at være sparsommelige og *at betjene sig af landets egne urter og produkter*. Sparsommelig og sparsommelig det er nu så meget sagt, det er i alle tilfælde ikke discount retter, Müller disker op med. Men der er anvisninger på, hvordan man udnytter råvarerne, så intet går til spilde. I forhold til Marcus Loofts køkken er Müllers lidt forenklet, men han anvender også de mange indkogninger og ekstrakter. Han lever op til sin hensigtserklæring om at bruge indenlandske råvarer, især er hans grønsagsafsnit imponerende. Det viser, hvad et herregårdsgartneri, som det på Hvidkilde, forventedes at kunne præstere.

Hvidkilde var i 1780'erne sæde for en af tidens store godsejere: Poul Abraham Lehn. Han samlede gods, fik Hvidkilde ophøjet til baroni, og

han var en af periodens betydelige debattører. Det var en stort hus, Müller skulle betjene, og at han var kyndig i at skabe de menuer, der kastede glans over herskabet, vidner hans bog om.

Müllers kokebog indledes som Loofts med forberedelser og grundopskrifter, derefter følger 489 opskrifter og til sidst vises på 7 tavler, hvordan de forskellige afdelinger skal serveres. Bogen videregiver således et herskabskøkken, men i fremlæggelsen er opskrifterne indrettet, så også mindre husholdninger kan have glæde af bogen.

Müllers grundopskrifter er som hos Looft sky, coulis, roux, braise osv., men hos Müller udvidet med *Béchamel* – af Müller kaldet *Bigamel*. I dag er en béchamel er hvid opbagt sauce spædet op med mælk, mens betegnelsen i 1700- og første halvdel af 1800-tallet dækkede en lys grundsovs, tilberedt på kalvekød eller høns og tilsat fløde. Nærmest det, der senere benævnes *velouté*.

Müller anvender tørrede krydderier i behersket omfang, men ynder at krydre med urter, grønsager og svampe, kapers, ansjoser, skinke, krebs og krebsesmør og citroner. Han anvender *duxelles*, dvs. sauterede skalotteløg og svampe, her kaldet *champignonfars*, og han bruger grønsags- og andre ekstrakter.

Fars og farseringer er et stort nummer hos Carl Müller. Før kødhakkemaskinen blev indført i anden halvdel af 1800-tallet var det tidsrø-

vende og besværligt at fremstille farser. Det bandt man kun an med i køkkener med stort personale, og farsretter var følgelig prestigefyldte. Men først og fremmest gav farseringer en kok som Carl Müller mulighed for at spille på en mangfoldighed af blide krydringer og sammensætninger. Til farser blev kødet eller fisken skrabet, hakket og stødt i en morter, så man fik forskellige konsistenser. Af fedtstof anvendtes flæsk, nyretælle, marv eller smør, og farserne blev rørt op med brød eller mel, tilsat æg og aromastoffer. Der er farser til varme postejer og til kolde, til boller og til farseringer af f.eks. kalvebryst, høns, fisk eller grønsager.

I Carl Müllers kokebog er det salte og det søde køkken adskilt. Det er således sjældent hos Müller at se frugt indarbejdet i retter med kød eller fisk, og frugt optræder kun undtagelsesvist i entréerne, dvs. retterne mellem suppen og stegen. Undtagelsen er røget skinke, der serveres med sukkerbrunede pærer, der er indkogt i krydret rødvin. I afdelingen *les entremets*, som er småretter efter stegen og før desserten, er der derimod adskillige frugtretter, således gelée, kompotter samt stegte og bagte æbler og pærer.

Denne adskillelse af det salte og det søde køkken fører hos Carl Müller til, at der i sylteafsnittet er dels søde syltninger dels syltetøjer beregnet på at være garniture til stegeretter. Således ferskner, abrikoser, kirsebær eller blommer, der syltes i vin-

eddike krydret med peber, ingefær, allehånde, laurbærblade, estragon og salt, eller for kirsebærrenes vedkommende i vineddike med nelliker, kanel, sukker, laurbærblade og lidt salt. Men der er for de samme frugter tillige opskrifter på syltning i sukker, hvor de hele eller halve frugter lægges i en sukkersirup, koger op med sukkeret, hvorefter lagen koges ind nogle gange, for til sidst at blive hældt over frugten.

De søde syltninger er beregnet på dessertkøkkenet, som nu for første gang i Danmark optræder selvstændigt. De gammeldags frugttærter og den tørrede, indkogte frugtmos, der under navnet konfekt, tidligere dannede afslutningen på et måltid, er hos Müller afløst af egentlige desserter. Der er stadig frugttærter, men nu er de bagt med butterdej. Og denne populære dej blev også brugt til tarteletter, der blev fyldt med syltetøj, eller til wienertærte, hvor lag af butterdej lægges med forskellige slags syltetøj.

Müller er den første, der bringer opskrifter på isdesserter. Hans vanilleis er en creme kogt af fløde, mælk og æggeblommer. Den hældes i en form, der fryses i en blanding af is og salt. Isen var naturis, der om vinteren blev skåret på fjerde og søer og opbevaret i tæt isolerede ishuse. Foruden flødeisen er der to opskrifter på frugtis, dels en citronis, dels en is på basis af hindbær eller jordbær. Frugt-isene er en sirup af vin, vand og frugt, der fryses.

1793 fulgte Carl Müller succesen op med en ny bog: *Den danske Huusmoder med hosføiede nye Kogebog for Borgere og Landalmuen*. I denne bog udmøntede han sine mange erfaringer til noget, der nærmest blev en håndbog i husførelse. Der er således afsnit om tjenestefolk, om forsyninger og herunder om de store forskelle der er på by og land, om saltning og om konservering af madvarerne.

Den egentlige kogebog har et indledende generelt afsnit, hvor grundprincipperne beskrives. Det er et jævnt køkken end det i bogen fra 1785, således omfatter det hverken coulis eller roux. Men der er anvisninger på grundelementer som sky og bouillon, og der er i 1793-kogebogen mange opskrifter på store retter. Men der er især lagt vægt på den daglige mad med søbekål, finker, pølser, ærtesuppe og meget mere. Det er første gang en dansk kogebog bringer hverdagsretter i større omfang, og dermed foregriber Carl Müller det, der foldede sig ud i det følgende århundrede med Mangors *Kogebog for smaa Husholdninger* fra 1837 som den epokeskabende.

Endnu stærkere end i bogen fra 1785 fremhæver Müller det hjemlige og dermed brugen af indenlandske råvarer. Hvorfor ty til importerede krydderier, når der kan bruges hjemmeavlet sennep. Og hvorfor dyrkes der ikke meget mere peberrod i Danmark. Den anvender han til kogt kød, til sovs, til syltede rødbeder, og han anbefaler at have en krukke

med fint hakket peberrod blandet med eddike, salt og lidt sennep stående, det er godt til mange kød og fiskeretter.

Forkærligheden for det, landet selv frembragte, delte han med tidens økonomiske tænkere. Fysiokraterne så et lands egentlige rigdom i det, der kom fra jorden, og der var fokus på landbruget og det begyndende havebrug. Der var også i tiden en trang *tilbage til naturen*, og Carl Müller er med på det hele. Lav sauce af spæde blade af rug, indsamle hyben, brombær, slåen osv., og hvorfor ikke bruge berberis.

Berberis, *Berberidaceæ*, er en bærbusk. Der findes langt over 100 arter, og i dag bruges den som prydbusk. I forbindelsen med landboreformerne i 1700-tallets slutning blev den i en vis udstrækning brugt som hegnsplante, og Carl Müller havde et godt øje til dens røde bær. Han forklarer, at fordi man ikke kan spise frugten lige af busken, så behøver man ikke at foragte den. Nej, man skal vente til berberisfrugterne har fået frost, så skal de plukkes og oparbejdes til saft. Det kan ske ved at stille den til gæring på vinankre, og efter gæringen komme den på flasker. Man kan også udpresse saften og gemme den på rene flasker, eller man kan sylte saften med sukker.

Ifølge Müller er anvendelsesmulighederne for berberisaft næsten ubegrænsede. De kan bruges i supper, og i alle retter, hvor man ellers ville anvende udenlandsk vin, i drikke som

punch, og om sommeren som saftvand. Nogen stor fremtid fik berberis nu ikke. Allerede i begyndelsen af 1800-tallet fik man mistanke om, at den frygtede plantesygdom sortrust blev overført til korn via berberisbuske, så man ophørte med at bruge den i hegnene og i 1903 blev det forbudt at plante berberisbuske på landet.

Carl Müller var et barn af sin tid, levende optaget af hvad der rørte sig. Han er ordrig til det sluddervorne,



Fig. 5. Køkkenmesteren er titlen på dette koberstik af Jacob Matham efter et maleri af Jochum Sandrat. Det er fra begyndelsen af 1600-tallet og viser det sande mesterskab: fremstilling af en fuglepostej, hvor fuglens fjerpragt efter bagningen er monteret på låget. I baggrunden ses spidstegning af fugle og en hare.

især i bogen fra 1793. Men det ændrer ikke ved, at han skabte epoke, og præsenterede et sammenhængende køkken, hvor impulser udefra blev indarbejdet i danske forudsætninger. Det er en praktiker, der meddeler sig, en mand, der har stået for herskabskøkkener, institutioner og som spisevært – dvs. forløber for egentlige restaurationer – prøvet markedets vilkår.

I slutningen af 1780'erne havde Carl Müller forsøgt sig som freelance og bl.a. tilbudt undervisning i kokekunst og husførelse. I bogen fra 1793 nedfælder han mange af sine tanker herom, om behovet dels for undervisning dels for kredse, hvor der kan samtales om faget. Han er et ægte barn af oplysningstiden.

De ældre kokebøgers kildeværdi

Fem forfatterskaber er gennemgået, alle fra den forindustrielle periode. Tre af dem er professionelle: Rumpolt, Looft og Müller. Alle tre beskriver de et sammenhængende køkken, bygget systematisk op med udgangspunkt i grundopskrifter. De giver hver for sig et øjebliksbillede af et fornyet køkken, der består af mange elementer fra forskellige kilder og tidsaldre, samlet og nedskrevet og dermed fastholdt.

Ingen af bøgerne er repræsentative for hvad, der blev spist i de mange hjem. Tværtimod undlader de så godt som alt det dagligdags. Således

skriver Anna Wecker om dagligeretten søbekål, *derom at skrive gøres ikke behov, det véd enhver bondekone*. Og ser man på hendes opskrifter f.eks. med ærter, så findes der ikke en eneste med den almindeligste af dem alle, de tørrede ærter, men derimod adskillige med tidens hotteste nyhed: friske grønne ærter. Tilsvarende består en meget stor del af en højfornemme madames bog af opskrifter på retter af fløde og æg, der i begyndelsen af 1700-tallet var ved at komme på mode. Det, man kan følge igennem kogebøgerne, er nyhederne og ændringer i smag og mode. Og samtidig – i og med at spisevaner og kogekunst er præget af usamtidighed – følge, hvilke ældre træk, der opretholdes.

Hvad dateringer angår skal man være opmærksom på, at de fleste af kogebøgerne afspejler en ret lang periode op til selve udgivelsesåret. Oftest er bøgerne resultatet af et langt

livs indsats, og dermed formulering af mange årtiers udvikling. Et særligt problem er det, at der er meget få biografiske oplysninger om de enkelte forfattere. Man er i stort omfang henvist til de oplysninger en analyse af selve kilden kan give.

Klog på kogebøger kan man blive ved at arbejde med dem under mange forskellige vinkler. Man kan se på teknologi, analysere ud fra råvarer eller følge enkelte retter, kun på den måde kan man få nogenlunde styr på de utallige elementer og deres kombination. Kogebøger bliver ofte brugt som løsrevne, lidt kuriøse kilder, og det er både synd og uretfærdigt. Kogebøger er ikke skrevet for sjov; de fleste af dem rummer et langt livs erfaring, ordnet, systematiseret og skrevet ned. Der er så meget, kogebøger ikke kan bruges til, men til selve kogekunstens og håndværkets historie er de hovedkilden.

LITTERATUR

Else-Marie Boyhus og Hans Beck Thomsen, *Kogekunst – nu og da. Frugt og grønt i det danske køkken*, Lindhardt og Ringhof, 2003.

Jean-Louis Flandrin & Massimo Montanari (ed.), *Food. A Culinary History*. English Edition by Albert Sonnenfeld, Columbia University Press, 1999.

Stephen Mennel, *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, 1985. Bogen udkom i Tyskland i 1988 med titlen: *Die Kultivierung des Appetits*. Der er tilføjet følgende kapitel: Soziale und historische Aspekte der deutschen Küche af Eva Barlösius.

Die Meister der französischen Küche aus acht Jahrhunderten. Die besten Rezepte der berühmtesten Köche/Küchenbäcker und Likörmacher Frankreichs / vom Jahr 1250 bis Heute. Herausgegeben von Bertrand Guégan under übertragen von Nanny Collin. Basel, 1922.

Sara Paston-Williams, *The Art of Dining. A History of Cooking & Eating*, The National Trust, 1993.
 Richard Du Rietz, *Gastronomisk Spegel. Historisk översigt med bibliografi*, 1953.
 Regina Vegenfeldt og Lilian Kornerup, *Danske kokebøger 1616-1974*, 1978.
 Hans U. Weiss, *Gastronomia. Eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie 1485-1914*, Zürich, 1996.
 Barbara Ketcham Wheaton, *Savouring the Past. The French Kitchen and Table from 1300-1789*, 1983.
 Anne Willan, *Great Cooks and their Recipes*, 1977, 1992, 1997.
 Hans Wiswe, *Kulturgeschichte der Kochkunst*, 1970.

Opslagsværker

Larousse Gastronomique, engelske udgave, Paul Hamlyn, 1988.
Cambridge World History of Food, ed. Kenneth F.Kiple & Kriehild Coneé Ornelas, Cambridge University Press, 2001.
Gastronomisk Leksikon, red. af Jørgen Fakstorp og Else-Marie Boyhus, Det danske gastronomiske Akademi og Gyldendal, 1998.
The Oxford Companion to Food, ed. Alan Davidson, Oxford University Press, 1999.

NOTER

1. *Dronning Christines Hofholdningsregnskaber* udgivet af William Christensen 1904.
2. Den angelsaksiske forskning er fremlagt i to store opslagsværker: *Cambridge World History of Food*, ed. Kenneth F.Kiple & Kriehild Coneé Ornelas, Cambridge University Press 2001 og *The Oxford Companion to Food*, ed. Alan Davidson, Oxford University Press 1999. Den følges løbende i kvartalsskriftet *Gastronomica, the Journal of Food and Culture*, redigeret af Darra Goldstein, siden feb. 2001 udgivet af University of California Press.
3. Oversigt over opskriftsamlinger og kokebøger i Danmarks Nationalleksikon >kokebog, ajourført i supplementsbindet og i *Gastromisk Leksikon* >kokebøger.
4. Kogekunstens sammenhæng med helse læren og medicin er skildret af Ken Albala i *Eating Right in the Renaissance*, University of California Presse 2002.
5. De vigtigste danske kokebøger i anden halvdel af 1800-tallet er gennemgået af Else-Marie Boyhus i bogen *I lære som kokkepige. Det danske borgerlige køkken 1880-1910*, Dafolo 2000.
6. Det åbne ildstedets køkken > *Køkkenet. Danmarks største arbejdsplads*, red. Gerda Petri, Ølgod Museum 1991. De forskellige koge-, stege- og bagemetoder er beskrevet i Else-Marie Boyhus: *Historisk kokebog*, I-V, Wormianum 1975-79, bindene *Postejer og tærter, traditionsrige retter, det åbne ildstedes mad* samt *steg og is*.
7. Else-Marie Boyhus: *Grisen – en køkkenhistorie*, Gyldendal 1998.
8. Else-Marie Boyhus: *Grønsager – en køkkenhistorie*, Gyldendal 1996.
9. Marx Rumpolt kokebog er genudgivet adskillige gange, til denne artikel er brugt Marx Rumpolt: *Ein new Kochbuch*, 1581, genudgivet i fotografisk optryk med efterskrift af Manfred Lemmer, Frankfurt 1976. Andre udgaver kan findes på www.mittelalterlich-kochen.de.

10. Kurfyrstinde Anna > dansk biografisk leksikon og dansk kvindebiografisk leksikon.
11. Else-Marie Boyhus: *Marsvin à la carte*, Vends, årbog for lokal- og kulturhistorie på Nordfyn, 2002.
12. Om genbrug af illustrationer se Else-Marie Boyhus og Helle Brønnum Carlsen: Bær og frugter, L&R fakta 2002, s. 139, eksemplet er træsnittene i *Flora Danica* 1648.
13. Kogebogen 1616 er genudgivet med titlen *Ældste danske Koge Bog*, Wormianum 1966 og mange følgende oplag.
14. La Varennes bog er genudgivet af Jean-Louis Flandrin, Philip et Marry Hyman: *Le cuisine fran-cois*. Bibliothèque Bleu, Montalba 1983.
15. Anna Elisabeth Wigant se dansk biografisk leksikon >Gysberth Wigand Michelberger. Tilskrivningen står i det kongelige biblioteks protokol. I bogen *Prinsens Palais*, 1992 s. 16 skriver Inge Meier Antonsen at kogebogens forfatter snarere er moderen Anne Ludwig. På forespørgsel har Inge Meier Antonsen oplyst, at hun bygger det på en mundtlig oplysning fra daværende leder af Nationalmuseets møntsamling Georg Galster; han var som ung ansat på det kgl. bibliotek.
16. Beklageligvis er kun få af de ældre franske kogebøger blevet genudgivet. Man er henvist til at finde udvalg af opskrifter i forskellige bøger om kogekunst (se litteraturlisten), flest her jeg fundet i *Die Meister der französischen Küche aus acht Jahrhunderten. Die besten Rezepte der berühmtesten Köche/Küchenbäcker und Likörmacher Frankreichs/ vom Jahr 1250 bis Heute*. Herausgegeben von Bertrand Guégan under übertragen von Nanny Collin. Basel, 1922.
17. I 1762 udkom en dansk udgave af Francois Marins *Le Dons de Comus. Indledning og Undervisning udi Kogekunsten*. Det er førstebindet, der blev udgivet i Frankrig i 1739, hovedparten består af menuforslag og anvisninger på at skabe og servere måltider efter den nyeste mode.
18. Der er redegjort for de tyske udgaver af Marcus Loofts kogebog i Hans U. Weiss: *Gastronomia. Eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie 1485-1914*, Zürich 1996. Om nordtysk køkken >*Die Lübecker Küche*. Hefte zur Kunst und Kulturgeschichte der Hansestadt Lübeck, 1985.
19. De biografiske oplysninger om Carl Müller er hentet dels i forordene til hans bøger dels i H. Ehrencron-Müllers forfatterlexikon.

Mad og måltider i storhusholdninger i Danmark

Af Grith Lerche

Fødevarer er i de senere år kommet i fokus i den offentlige debat, i forskningen og i medierne. Fødevarekvalitet, sikker mad, sund mad, spisevaner, mad og identitet er fremme på linie med mediernes madprogrammer, hvor berømte kokke stiller folks behov for drømmen om at lave det gode måltid. Dette har øget interessen for fødevarer i et historisk perspektiv. Hvor de tidligere i historiske fremstillinger væsentligst har været behandlet som biting og ud fra andre synsvinkler som samfundsøkonomiske, ernæringsmæssige eller i handelssammenhæng behandles nu, hvad vi tidligere spiste, både som mad og kogekunst og senest madkultur før og nu. Bl.a. er der kommet flere arbejder omkring middelaldermad. Men for de efterfølgende århundreder er der emner om mad, der venter at blive taget op ud fra flere synsvinkler, så vi får et mere nuan-

ceret billede af den måltids- og madkulturelle sammenhæng, fødevarer indgik i i denne periode, hvor naturalie- og forrådshusholdningskonceptet var dominerende og som derfor har affødt et rigt kildemateriale i form af udspisningstakster, storhusholdningsordninger og -regnskaber, ugesedler, hoverilister, Kancelliets Brevbøger m.m.

Hver tid har sine kulturelle normer og adfærdsmønstre omkring mad og måltid. Men hvad spiste man, hvordan spiste man, hvem spiste hvad, og hvor og med hvem spiste man sine daglige måltider i storhusholdninger i perioden fra anden halvdel af 1500 årene til ind i 1700 årene? Mængder af råvarer bliver jo til mad, der skal spises, og spørgsmålet er da, hvordan de ender som retter serveret ved måltider. Hvordan foregik måltids-spisningen i storhusholdningerne?

Grith Lerche f. 1941. Mag.art. Dr.agro. Forskningslektor på KVL, medlem af Videnskabernes Selskabs kommission for historisk landbrugsredskabsforskning, har forsket i landbrugs- og madkultur både i dansk og international sammenhæng.

Dette er nogle af de spørgsmål, jeg i mine madkulturelle undersøgelser har stillet. I en længere periode har jeg arbejdet med de måltidsmæssige aspekter og især logistikken og strukturerne. Jeg har gerne villet have det på plads for bedre at forstå og ikke mistolke de konkrete oplysninger i kilderne.¹ I kildematerialet opereres med begreber og oplysninger om fødevarerleverancer omregnet i antal retter, udspisning i antal måltider, spisning ved borde, ret til antal retter, måltider per dag og mad som del af en lønkontrakt mellem arbejdsgiver og tager. Det er dette der skal undersøges.

For at kunne tolke oplysninger om både mængden af forrådsfødevarer og forstå datidens beregningssystem må man vide, hvordan bespisning i måltider fungerede. Forståelsen af logistikken i datidens madkulturelle adfærd er vigtig. Den er omdrejningspunktet i den praktiske organisering af mad og måltider i et kompliceret bespisningssystem, hvor måltidsstrukturen via maden signalerede ens socialstatus, privilegier og tilhørsforhold i samfundet. Konsekvensen af ikke at være opmærksom på logistikken i den madkulturelle adfærd har tidligere resulteret i fejlslutninger bl.a. om overdreven kaloriindtag eller om næringsværdien af konsumerede fødevarer.²

Mine undersøgelser er ikke afsluttede, og derfor fremlægger jeg ikke en endelig konklusion, men viser brugbarheden af den madkulturelle

analyse, fremsætter synspunkter og refleksioner og bruger et udvalgt materiale til at konkretisere mine synspunkter til fremtidig debat.

Fødevarer – forråd

Fødevarerproduktion i Danmark har altid været op imod Nordeuropas ugunstige klimatiske forhold. Hovedparten af fødevarerne i tidlig moderne tid kom fra vore farvande, fra græssende husdyr, jagtområderne i skovene og fra kornmarkerne dyrket af fæstebønder og herregårde på fællesskabstidens udstrakte markområder. For at sikre sig, at disse fødevarer var spiselige også i den lange ufrugtbare periode efter høst og fangst, har man brugt forskellige konserveringsmetoder såsom tørring, røgning, tør- eller lagesaltning, syltning og passende kølig opbevaring, så der var forråd af de vigtige basisfødevarer i længere perioder. Let fordærlige fødevarer, som de ferske og madvarer der var tillavet, blev spist mens de stadig var spiselige.

Kosten som del af lønnen

Kosten var for store dele af den danske befolkning, høj som lav, ikke som i dag en individuel privatsag, man selv styrede efter smag og behag, men man var på kost i et tjenende eller familiært tilhørsforhold i en husherres storhusholdning, hvor de daglige måltider var en del af lønnen og en naturlig, integreret rettighed.

Fra middelalderen havde det været kendt og almindelig accepteret, at husbond og herre således gav kosten ikke blot til dem der hørte direkte til husholdningen såsom familie, tjenestefolk og andre faste folk, men også til folk, der arbejdede for dem på stedet i kortere perioder. Måltider blev bl.a. også givet på lens-, kron- og klosterstorgodserne til privilegerede rejsende i form af gæsteri. Det var ind i denne gamle tradition, at fæstebønder og daglejere tilsagt til hovarbejde oppe på herregården, fik deres måltider i arbejdsperioden.

En storhusholdning skulle både kunne bespise mange folk, men også et svingende antal pga. de folk der kun var tilknyttet ved arbejdsopgaver af kortere varighed som f.eks. byggeopgaver, høst og pløjning. Storhusholdningerne måtte kunne bespise herskaber som tjenestefolk og gæster og det både med jævne og finere daglige måltider og festmåltider. Dens mange funktioner krævede mange hænder for at køre i denne periode, også rent madmæssigt, da råvarer skulle fremskaffes, konserveres til forråd og endelig tilberedes og serveres til folkenes måltider.

Selvom mange afgifter, tiender og skattebetaling fra fæstebønderne til deres herre og til kongen kunne erlægges i rede penge, var naturaliebetalingssystemet stadig almindeligt udbredt i perioden. Nyttевærdien af de fødevarer bønderne leverede var betydelig. På et stort sjællandsk gods som Herlufsholm Frie Skole bestod

naturaliebetalingen i 1585 af rug, rugmel, byg, havre, hvedemel, smør, æg, peber, får, lam, gæs, kalve, høns og grise, foruden rede penge. Altså fødevarer, hvoraf nogle var velegnede som proviantvarer, mens andre var friske, og derfor enten skulle fortæres hurtigt eller forarbejdes til holdbare varer for ikke at gå til spilde.³ Det var storhusholdningens faste stab eller indkaldte hovbønder, der bearbejdede godsets produkter til forråd og fortæring.

Der har været en fælles interesse i disse fødevarer som mad, thi fæstebønder og karle blev under deres hovarbejde bispist med måltider af godset, hvor kokkene og deres drenge tilberedte maden bl.a. af de råvarer, bønderne selv havde leveret og til en vis grad havde produceret og været med til at forarbejde gennem deres arbejde hjemme og ved hoveri. F.eks. var det på Ringsted Kloster 1585 arbejder som at male gryn, plukke humle, så, pløje, tærskes, høste, hugge ved til at bage og brygge, bære øl, malt og slagte fæstebønderne deltog i.⁴ Bønderne havde således en interesse i at levere gode råvarer, da de fik noget retur. Samtidig gjorde de storhusholdningen i stand til at fungere. Den kunne således i stor udstrækning ernæres ved egen produktion og forarbejdning på godset selv, på dets bøndergårde og ved egne faste folks indsats. Dog suppleret med indkøbte nødvendige varer fra fjern og nær, så som fisk og salt eller mere luksusbetonede varer som

udenlandsk øl og vin, således som det detaljeret kan aflæses af Herlufsholm Frie Skoles regnskab for 1585/86 eller Sophie Brahes regnskab for 1627-1640.⁵

Storhusholdning – planlægning – størrelse

Hvordan planlagde man at have råvarer nok, hvilke måltider serveredes, og hvorledes kunne kokkene præstere et utal af retter flere gange dagligt til at mætte et utal af sultne munde og samtidig gøre det på en måde, så ikke meget gik til spilde? Dette skulle der tages stilling til. Råvareprovianten skulle husholderen derfor kunne indtænke i de fremtidige madretter. Noget skulle konserveres og sikres som langtidsforråd, hvilket vil sige at kød og fisk skulle nedsaltes i tønnevis, speges eller tørres. Forbruget af salt var stort, men også vigtigt for at sikre sig, at både sild og flæsk var spiseligt et halvt år senere.

Som del af en storhusholdning kunne være folk lige fra de højeste stillinger ved hoffet, tjenestgørene kammerjunkere og hofdamer til den faste stab af bl.a. kokke, skrivere, ridefoged, brygger, bager og alle slags tjenestefolk lige til staldkarle og vaskerpiger, samt folk med kortvarige specialopgaver og hovbønder. De fik tre eller to daglige måltider, eller kun ét mens de var i tjeneste.⁶

Alle skulle medregnes, når storhusholdningens ansvarlige planlag-

de forråd og fremskaffelse af råvarer. At kunne sikre sig forråd nok til husholdningens størrelse var lige så vigtigt, eller vigtigere, end at have rede penge, hvis man som arbejdsgiver ville have folk til at udføre et arbejde for en, når mad var en del af betalingen. Det var et stort logistisk puslespil. Der skulle være forråd til retter, der kunne mætte hårdtarbejdende smede, kokke, karle osv., og der skulle være råvarer, der kunne tilfredsstille den kræsne gane hos kongelige som adelige og den lille kammerjomfru. Var man person i et tjenesteforhold i en storhusholdning, var ens daglige fysiske behov sikret med passende føde til at gøre hårdt fysisk arbejde eller med ret til at indtage udsøgte retter svarende til ens sociale levestandard.

En optælling af professioner og folk knyttet til bl.a. kgl. hofholdninger, stor-, kron- og lensgodser, klostre, skoler, universitet eller herregårde giver et begreb om størrelse på tidens storhusholdninger. En halvt hundrede personer eller oftere mellem 80 til 120 personer var, hvad der hørte til staben i en storhusholdning. Ved særlige lejligheder kunne arbejdsstyrken og besøgendes antal stige til 220, til 370, ja 620 ekstra personer, der skulle bespises (se Tabel 1).⁷

Den røde tråd i datidens forrådshusholdninger og især storhusholdningerne var således at udnytte naturens ressourcer på bedst mulig måde,

Tabel 1. Personer bespist på Herlufsholm Skole 1585

26 uger i 1585	Fremmede overnatter og spiser	Skolens folk	Gårdens folk	Midlertidig bønder og håndværkere	Bemærkninger
2.5-8.5	2	46	26	40	
9.5-15.5	10	46	26	81	
16.5-22.5	9	54	26	50	
23.5-29.5	5	52	26	48	
30.5-5.6	-	52	26	6	
6.6-12.6	5	48	26	327	300 ager møg.
6.6-7-8	<i>Oplysninger 1-8 uge efter trinitatis mangler</i>				
8.8-14.8	5	52	28	374	370 høster.
15.8-21.8	4	52	28	293	250 binder byg.
22.8-28.8	4	52	28	231	150 ager byg 60 mejer boghvede
29.8-4.9	8	52	28	120	92 ager havre, stakker boghvede
5.9-11.9	5	50	30	92	52 boghvede.
12.9-18.9	-	52	30	92	20 nedbryder bagerovn.
19.9-25.9	2	53	30	53	20 to dage humle- plukning.
26.9-2.10	7	52	32	74	32 age humle- stænger.
3.10-9.10	7	52	32	75	7 slagtning.
10.10-16.10	4	52	32	55	40 i møllen.
17.10-23.10	4	53	32	324	220 pløjer. 44 slagter.
24.10-30.10	5	53	32	5	-
Et halvt år	Evt. kun mad	Fuld kost 46-53 p.	Fuld kost 26-32 p.	1-3 arbejdsdage el. en uge	Lerche 2003 efter Dahlerup 1975

Kilde: M. Dahlerup: *Herlufsholm frie skole regnskab 1585-86*, Kbh. 1975.

ved at tage vare på råvarer, konservere og tilberede og servere dem i madretter ved måltider, som de bedst egnede sig til, så der gik mindst muligt til spilde.

I kildematerialet optræder meget forråds- og omhyggeligt registreret. Men det bør ikke forlede til overfortolkning af, at kosten bestod overvejende af forråds- og omhyggeligt registreret som saltet, tør-

ret og røget kød og fisk, thi andelen heraf skal sammenholdes med de andre altid nævnte fødevarer kategorier i ugekostmenuers opregning af, hvad de enkelte måltider bestod af; nemlig kål, ærter, grød, brød og øl.⁸ Desuden kunne forråd strækkes, hvis man supplerede og spiste fersk mad ind imellem såsom frisk fisk, fjerkræ eller nedlagt vildt, hvoraf det tiloversblevne evt. blev gjort holdbart om kun i kortere tid som grønsaltet, dvs. let saltet, eller vindtørret.⁹ Forbruget af grønsager fremgår naturligvis ikke af forrådslistene, men ses i eksistensen af køkken- og kålhaver, hvis tilstedeværelse kan udledes af oplysninger om mad til have-mænd og koner, der pløjer, luger, ager møg osv. i kålhaven.¹⁰

Meget madinteressant materiale er stadig uudnyttet arkivmateriale i Rigsarkivet, men nogle gode kildeudgivelser giver et ganske godt indtryk af principper i datidens madmæssige planlægning med måltidordninger. De viser differentierede beregningsmetoder for de daglige måltider for både den jævne befolkning, tjenestemænd som højt placerede rangspersoner og de kongelige selv. Sammenholdes nogle kilders normative information med regnskaberne konkrete udgifter til for-tæring, forråd og måltider, giver det mulighed for et godt indblik i, hvordan en storhusholdning kunne organisere bispisningen, hvilket er målet med dette bidrag.¹¹

Hvor mange munde at mætte? Hvem var de?

Man kan få et indtryk af omfanget af storhusholdningernes bispisninger, og hvilke personer der deltog, i Tabel 1 og 2. I Tabel 1 er der tale om Herlufsholm Frie Skole, en storhusholdning og dens sammensætning. Mange funktioner hørte ind under skolen og gav job til folk fra mange forskellige lag i befolkningen. Her er opgjort, hvor mange personer der i skolens regnskab nævnes som havende modtaget måltider i en periode på 26 uger i 1585.

Omfanget af de mange munde som skulle mættes var en faktor, der måtte regnes med, når køkkenet skulle planlægge antallet af dagens måltider. I Tabel 1 vises de grupper regnskabet inddeler personer i. Grupperne 2 og 3 er dem, der har fået fuld-kost på Herlufsholm Skole fra 2. maj til 30. oktober 1585. Hørte man således til den faste stab med fuld kost enten på skolen, en 46-53 personer, eller på gården, en 26-32 personer, var det mellem 72 og 85 personer, der skulle bispises med tre daglige måltider i det halve år. Det er højest: 46.410 lavest: 39.312 måltider, omsat til et helt år altså mellem 92.820 og 78.624 måltider. Hertil kom den lille gruppe, der bestod af fremmede folk på rejse, der overnattede eller blot bispistes, en ca. 5 om ugen, og så den store gruppe 4 omfattende skolens midlertidig indkaldte fæstebønder til

Tabel 2. Måltider til arbejdere på Ringsted Kloster

År	Måltider
1576/77	26.068
1585/86	25.690
1607/08	11.215
1610/11	9.693
1611/12	8.859
1612/13	8.487
1613/14	8.822
1617/18	10.620
1618/19	12.289
1619/20	8.499

hoveri, samt håndværkere og kvinder med særlige arbejdsopgaver. Antallet i denne gruppe varierede meget uge for uge, og også om de skulle bespises med et enkelt måltid, eller om de var på arbejde to til fire dage, hvor de da fik alle måltider. Omfanget var naturligvis særlig stort, når der skulle høstes, mejes og hovmarkerne pløjes, men også når efterårsslagtingen skulle sikre gårdens forråd, eller når humlen skulle sikres, så der kunne brygges øl nok til alle. Slagtingen kunne f.eks. kræve omkring 44 personer mere end normalt og skoldning af gæs 20 ekstra. Jeg har i bemærkningerne noteret, hvor der var særligt stort mandskabsforbrug, hvilket må have været en spidsbelastning for køkkenet og givet nok at gøre for de to kokke Chresten Kock og Søren Kock og deres kokkedrenge i bl.a. nogle uger i august med i alt 377 og 459

munde at mætte. Forbruget af især fisk steg da. Det fremgår af skolens regnskab, at der blev brygget øl af forskellig styrke til skolen, til de fremmede, og til gården, og at der blev spist mere smør på skolen end på gården, henholdsvis $6\frac{1}{2}$ tønne $1\frac{1}{2}$ fjerding og 2 tønner. Der blev i hele dette halvår spist 243 sider flæsk, $23\frac{1}{2}$ og 1 fjerding oksekroppe, 259 fårekroppe, 107 gæs, 35 svinerygge, 1 tønne ærter, $2\frac{1}{2}$ læster 5 tønner sild og mange andre fisk som rokke, langer, hvilling, flyndere og torsk, men også de store gode Bergfisk fra Nordatlanten i lange baner, og brød blev der bagt af 3 læster 5 pund og 5 skæpper mel.¹² Hvor mange måltider der kunne blive heraf kan ikke præcist udregnes, men af f.eks. de 259 fårekroppe ville der kunne blive $906\frac{1}{2}$ ret og således 7.252 måltider, hvis man følger den taksering som Arent Berntsen angiver i udspisningstaksten fra 1627, hvor en fårekrop takseredes til $3\frac{1}{2}$ ret. Smørforbruget ville svare til 30.317 måltider og en tønne ærter sattes til 1.480 måltider hos A. Berntsen. Hans beregningssystem omtales senere (se Tabel 13).

En anden storhusholdning, krongodset Ringsted Kloster, giver et godt indtryk af mængden af personer og den sociale spredning, der gerne var i storhusholdninger. Det tidligere katolske kloster lå strategisk på hovedfærdselsåren fra København til overfarten i Korsør. Det fungerede



Fig. 1. Bord til 10. A. Bosse. Paris ca.1630. Bibliotheque Nationale.

derfor som poststation og frit overnatningssted for privilegerede rejsende på samme måde som Herlufsholm. Antallet der evt. skulle bispises her varierede; 25, 40, og 101 måltider nævnes i lensregnskaberne. Oplysningerne om antallet af måltider givet fra klostret til især de midlertidige indkaldte folk uge for uge i perioden mellem 1576 og 1620 fremgår af Rise Hansens behandling af omfanget af hoveriarbejdet på klostret.¹³ I perioden svingede bespisningen meget år for år fra 8.487 måltider et år til 26.068 måltider, da den var størst (se Tabel 2).

Udover disse måltider, der sikkert var jævne retter fra køkkenet, skal lægges de måltider, der skulle fremstilles til de andre grupper og især til den faste stab som modtog tre måltider om dagen. Medtages alle spisende og alle måltider i et år som f.eks. 1607/08 er regnestykket, at der blev spist i alt 85.632 måltider på klostrets bekostning. De faste, der var på fuld kost, var i 26 uger af året 59 personer, i 27 uger 63 personer. De fremmede overnattende var dette år 11 personer, mens der til gruppen af håndværkere gik 3.339 måltider, og endelig fik hovbønderne 11.215 måltider (se Tabel 3).

Tabel 3. Måltider givet i 1607/08 på Ringsted Kloster

Til fastansatte	67.935	måltider
Til fremmede	3.143	-
Til håndværkere	3.339	-
Til hovbønder og daglejere	11.215	-
i alt:	85.632	måltider

Hvem var disse personer så? Gruppen af faste folk omfattede følgende personer: først og fremmest lensmanden, hans kone og deres egne 15 folk, dertil staben nævnt ved deres funktion: en foged, skriver, skriverdreng, brygger, bryggerdreng, dugsvend, lensmandskok, huskok, 2 kokkedrenge, fisker, ladegårdsfoged, portner, postrider, 3 postvognsdrenge, svinemand, fæmand, mælkedeje, 2 ladegårdspiger, smed og en vangevogter. I alt et personale på 27 personer. Hertil kom 12 skolebørn, en lærer, en hører og en blind og fattig mand – i alt 15 personer. Der er her således i alt bespist 59 personer med 3 daglige måltider.¹⁴ Til sammenligning bespiste Københavns Universitet år 1674 100 studenter med to daglige måltider med hver tre retter mad.¹⁵

Hofholdinger

En særlig gruppe storhusholdninger er hoffets. Her kunne den faste stab være fra en 80 til en 120 personer i 1600 årene. Der gives i bevarede hof-

ordninger et godt og detaljeret indtryk af, hvorledes hofførelsen og den daglige bespisning skulle foregå fra 1500 årene og op gennem 1700 årene. Både Christian II's og Christian III's hofordning kendes.¹⁶ Men det er Christian IV's og hans moders hofordninger jeg har valgt at bruge her til at vise bespisnings- og måltidsystemet og kombinere det med regnskabsseksempler fra hoffet fra samme tid, der konkretiserer, hvad der var blevet spist, hvor meget og hvordan man spiste ved borde osv. Til slut vil jeg med et eksempel vise, hvordan dette bespisningssystem med retter og råvarer også fungerede i hofholdningen 100 år senere.

Enkedronning Sophies hof på Nykøbing slot, et madkulturelt univers

Det er med nutidens øjne et anderledes madkulturelt univers der opruller sig for os i enkedronning Sophies hofholdning 1615 og i datidens måltidsystem. Det er året, hvor hun fik ny hofmarskal til sit hof på Nykøbing Slot og gennem hans ansvarsområde beskrives, hvordan bespisningen skulle foregå. Lolland-Falster var hendes livgeding, hvor dronningen holdt hof fra 1594 til sin død 1631.¹⁷

Hofholdningen på Nykøbing Slot omfattede alle de faciliteter og folk nødvendige for at skaffe, tilberede og opbevare føde- og drikkevarer. Der blev kogt, bagt, brygget, slagtet og

Tabel 4. Enkedronning Sophies hofholdning på Nykøbing Slot 1615. Fødevarerrelaterede job og faciliteter

vinskænk
folk i øl-, vin- og mælkekældre
salttjener
mund- og huskokke, kokkedrenge
folk i bagers og bryghus
hvedebrødsbager og konditor
apoteker (krydderholder)
fyrbøder
fuglefængere
strandfiskere
køkken- og urtehavegartner
bødker
møller
smed
stald- og ladefolk
vildtskytter og skovløbere
hjulmager
sølvknægt
dugsvend
tjenere
køkkenskriveren (regnskabs-
ansvarlig for al proviant
og leveringer til køkkenet)

en vinkælder
en ølkælder
en mælkekælder
en saltkælder
en viktualiekælder
et bryggeri
et slagteri
et røggambr
et hvedebrødsbageri
et almindeligt bageri
et huskøkken
dronningens mundkøkken
et sølvkammer

Kilde: Thomsen, 1937, s. 337-40

kød blev modnet, røget og saltet. Fisk blev behandlet på lignende måde, og der var kældre til opbevaring af mælk, øl og vin. Jobbenævnelser, der relaterer sig til arbejde med fødevarer viser ligeledes, at dronningen kunne forsynes med eksotiske krydderier fra sin apoteker, grønsager, frugt og krydderurter fra egen have, få fint bagværk, og få friske fisk, fugle- og storvildt fra strand og skov. Der var en bødker og en smed, der kunne lave kar og køkkenredskaber, mens køkkenskriveren holdt nøje regnskab med ind- og udgående varer og udgifter, og endelig var der tre kokke ansat i Dronningens eget mundkøkken og andre to i folke- eller huskøkkenet (se Tabel 4).¹⁸

Enkedronningen bespiste folk fra alle klasser i samfundet, som joblisten i Tabel 4 viser. I Tabel 5 vises hvordan man spiste dagens måltider samlet ved borde efter rang og jobfunktion, og hvordan man sørgede for, at der blev spist op af dagens til-lavede mad så ikke noget gik til spille. Maden fra et bord blev bragt videre til næste, det kaldtes afgang. I Tabel 6 sættes nogle tal på betragtninger over, hvor mange folk der skulle deles om hvor meget mad.

Måltider og spisetid

Antallet af måltider, der inddeler dagen og dens aktiviteter, har skiftet op gennem århundrederne. I dag har de fleste let adgang til at købe mad når

og hvor de vil, eller til at forsyne sig fra køleskabet med hvad de ønsker når det ønskes. Tidligere var sådan selvbetjening ikke mulig eller tilladt. Selv i 1950'erne indgik madvarer af enhver slags, råvarer som rester, altid i den madansvarliges planlægning af næste måltid eller frokostpakke. Adgang til fødevarerfordene var i tidligere tiders husholdninger, store som små, endnu mere begrænset til dem, der havde tilladelse til at disponere og udlevere herfra. På Nykøbing Slot 1615 skulle alle, der ikke havde noget ærinde i køkkenet eller forråds-kældrene, holde sig borte, og så snart der var spist blev kældrene lukket indtil forberedelse af næste måltid.¹⁹

Måltider forstået som mad til bestemt tid kan synes mere flydende i dagens Danmark, men i modsætning til vore nordiske nabolande har vi dog stadig en klar måltidsrytme med morgenmad omkring kl. 8, frokost, dvs. kold mad, omkring kl. 12 og middag om aftenen mellem kl. 5 og 7 med kaffepauser for- og eftermiddag.²⁰ I begyndelsen af 1800 årene kunne antallet af måltider på en sjællandsk gård om sommeren, når man stod op længe før 5, snige sig op på 6, selvom nogle da var at regne for mellem-madder.²¹

Faste måltidstider er vigtig, når mange er involverede i spisningen. Maden skal være færdig til bestemt tid, og de spisende skal indfinde sig præcist ved bordet, hvor den tilberedte mad da serveres for dem. Dette

gjaldt for mange familiers måltider frem til vor generation. Måltid var et fast begreb og omfattede ikke bare når man spiste et æble eller en mellemmad, som dette bidrag også viser.

De faste måltidstider på Nykøbing Slot 1615 var middag mellem kl. 9 og 10 og det andet hovedmåltid, aftensmad, mellem kl. 4 og 5. Denne middelalderlige tomåltidsordning blev også brugt i Chr. II's og Chr. III's hofordninger. Ved Christian III's hof annonceredes måltidstid med fanfarer, og det gjorde det også på Nyborg slot i 1634 under Prins Christians tid, hvor første måltid først var kl. 11 og aftensmåltidet først kl. 6.²² Der blev ikke serveret morgenmad »frokost« på slottet.²³

Reflekterer man over, hvorfor der kun nævnes to måltider, samt disses tidspunkter, må det erindres, at man gerne stod op, når det blev lyst, og man kunne da individuelt tage sig lidt brød og drikke på fastende hjerte af den ration, man havde per dag. Men det blev ikke regnet med som et måltid, thi disse var serverede, tilberedte retter af varm og kold mad. Man regnede også med at kokkenes tilberedningstid var 2 timer, og så længe før måltidet blev køkkenet lukket op. Som omtalt var dagens måltider indkluderet i et ansættelsesforhold eller andet tjenesteforhold som en del af lønnen.

Mad, der ikke blev spist ved bordene, kunne indgå i servering ved andre borde. Det var et privilegium at have

Table 5. Måltidsborde ved enkedronning Sophies hof på Nykøbing Slot 1615

<i>Retter direkte fra køkkenet</i>	<i>Enkedronningens mundkøkken Retter som afgang fra andet bord</i>
<u>Bord 1</u> , Enkedronningens Middag 12 retter Aften 12 retter	Fra 1 afgang til 1.a: <u>Bord 1.a</u> i spisestuen Hofjunkere og hofmarskal De 12 afgangsretter, middag som aften Brød og daglig 3 pottes øl, vin fra kgl. vinkælder Øl leveres til kl. 8 ved nattjeneste Fra 1.a afgang til 1.b. <u>Bord 1.b</u> i hofstuen Pager, vinskænk, sølvknægt, dugsvend og salttjener Samme 12 retter Øl og brød fra ølkælderen
<u>Bord 2</u> i fruerstuen For hofmesterinden og jomfruer 7 retter til middag, 6 til aften Øl og brød og daglig 1½ pot vin	Fra 2 afgang til 2.a <u>Bord 2.a</u> Enkedronningens piger og fyrbødere Samme 6-7 retter
<i>Retter direkte fra køkkenet</i>	<i>Huskøkkenet Retter som afgang fra andet bord</i>
<u>Bord 3</u> i hofstuen Fodermarskal, ridefoged, køkkenskriver, slotsskriver, hofmesters og hofmarskals tjenere Middag som aften 5 retter Øl og brød	Fra 3 afgang til 3.a Bord 3.a Husfogeds- og kammerjunkers stalddrenge, fuglefængere, strandfiskere Samme 2x 5 retter, øl og brød
<u>Bord 4</u> i oldfruekammer Oldfruen og hendes folk Morgen og aften 4 retter	
<u>Bord 5</u> i bryghuset Slutteren med folk, hvedebrødsbageren og hans drenge og bødkeren morgen og aften 4 retter	
<u>Bord 6</u> i porthuset Portner, portholder og hjulmager ved tjeneste Morgen og aften 4 retter 1 tønne øl pr. måned hver	

Kilde: Thomsen, 1937, s. 380f og 388f

fri spisning, og ingen uberettiget skulle derfor spise med. På slottet lukkede man porten, ja trak broen op ved spisetid, så ingen kunne smutte ind og spise gratis ved hoffet, men efter spisetid kunne der vanke noget af de gode rester til de fattige, der samlede sig ved porten, således som det var skik også ved mange udenlandske hof- og storhusholdninger. I en dansk storhusholdning, som Ringsted Kloster blev der i 1576/77 i mange uger »givet i Guds navn ved porten« til de fattige. Det var fra 12 til 44 måltider ugentlig, eller i en periode over 26 uger 628 måltider, hvilket i gennemsnit er 3½ måltid per dag.²⁴

Måltider serveret ved borde

Dagliglivet ved Nykøbing Slot inderbar, at bespisningen skulle tilrettelægges som i hofordningen af 12. oktober 1615, der er vist i Tabel 5. Her ses måden man organiserede bespisningen af det store antal personer, der var i et tjenesteforhold, hvilket gav dem ret til at spise med ved de faste måltider.²⁵

Vi opfatter gerne Christian IV's tid som en meget madglad periode. Det skinner dog igennem her hos dronningen som i andre af samtidens spisereglementer, at der gerne skulle føres hus uden luksus og med mådehold, og der skulle undgås spild af fødevarer. Ved fester og banketter var det dog anderledes, men det er en anden sag og ikke emnet her.

Der blev serveret mad ved i alt 10 borde placeret forskellige steder på slottet, og det var kun her der blev serveret. Det skete to gange dagligt, og imens var porten som sagt lukket. På de 6 borde kom maden frisk ind direkte fra køkkenet. Man kunne ikke sætte sig ved hvilket som helst bord man ville men havde i forhold til ens tjenesteforhold fået tildelt en bordplacering efter rang og anseelse. Hofmarskallen selv spiste sammen med adelsfolkene ved bord 1a og hans page ved et andet bord 1b, mens hans egen tjener ikke var på dronningens spiseplan.

Der serveredes fra 12 og ned til 4 retter ved bordene. Det betød noget dengang som nu, når man spiser ved samme bord og deler samme mad, idet man da er på ligefod. Det ses også, at der er forskel på folk ud fra, hvor mange forskellige retter der serveredes for dem ved de forskellige borde. Det var også kun ved tre borde, der serveredes vin, resten drak øl. Fra bord 1 og 2 blev den urørte mad, efter at personerne her havde spist, ved en fast procedure stillet frem på et andet bord med andre spisende folk af lavere rang. Dette kaldtes afgang.

Der var desuden også to køkkener. I det ene køkken, dronningens mundkøkken, kunne hendes mundkokke tilberede lækre retter af råvarer, der kun var beregnet for de højere rangklassers ganer, såsom vildt, og af fødevarer, der ofte kun var begrænset mængde af tilsat sjældne

og dyre ingredienser og krydderier. Disse kokkes lækre retter lod man ikke gå til spilde, idet tiloversblevne retter fra de 12 retter der blev stillet frem på dronningens bord eller de 6-7 retter, der blev serveret ved hofmesterindens bord i fruerstuen, blev serveret igen på hele tre andre afgangsborde. I det andet køkken, folkekøkkenet, tog man sig af tilberedningen af de mere almindelige dagligdags retter. Det skete med fødevarer, der var tilgængelige i større mængder og resulterede i god kraftig føde til mere hårdarbejdende og jævne folk ved hoffet. De fleste af folkene fik 4 frisklavede retter direkte fra køkkenet ved deres borde, mens bordet i hofstuen, hvor de højere funktionærer spiste, fik 5 retter. Uspiste retter herfra blev serveret ved afgangsbord 3a, hvor underordnet personale som slottes stald-drenge, fiskere og fuglefangere spiste. Meget fornuftigt spiste portneren i porthuset, så der kunne holdes øje med, at ingen sneg sig ind til et gratis måltid. Ingen uden hofmarskallen kunne nemlig indbyde fremmede til at spise med. Andre tilstedeværende på slottet i spisetiden måtte vente f.eks. i Kancelliet.

Dette system med cirkulerende retter, der kan synes indviklet, sikrede, at folk blev både behandlet efter stand og at intet gik til spilde. Og selvom der var faste spisetider, hvor man indfandt sig ved sit bord, må der have været et forskudt tidsinterval mellem, hvornår man spiste ved bord

1 og bord 1a og 1b, da maden ved disse borde var den samme. Det betyder også, selvom det ikke siges direkte, at der har været regler for hvor længe maden stod på bordene, før den gik videre. Et måltid bestod også gerne af flere anretninger. Det betyder, at når de spisende havde valgt, hvad de havde lyst til at spise fra retterne i første anretning, blev disse alle fjernet og en ny anretning med andre retter blev da stillet frem. De første retter kunne derfor sættes for næste hold spisende, mens maden endnu var frisk.²⁶ Vi har fra det følgende århundredes hofregnskaber og spiseordninger langt flere detaljer, men som system fungerede ret-bord-afgangssystemet også op i 1780erne. Det var en måde at styre strømmen af madvarer på mellem bordene, så det meste blev spist samtidig med, at måltidet blev afviklet indenfor et passende tidsrum. Nogle justeringer og variationer var der naturligvis sket fra tid til anden, både hvad angår antal af retter, antallet af personale og om noget mad gik ned til køkkenet for at blive suppleret med varmt, før det gik videre til andre borde.

Hvor mange fik så kosten på slottet 1615, og hvor mange retter skulle der fremstilles af kokkene hver dag? Man regnede på slottet med, at et bords spisende var 8-9 højst 10 personer – hvis de var under 7, så var der tale om mindre borde.²⁷ Dette antal bordpersoner må anses for et

Tabel 6. Daglig bespisning ved borde ved enkedronningens hof 1615

<i>Borde</i>	<i>Retter</i>	<i>Personer</i>	<i>Bemærkninger</i>
1, 1a, 1b	12	24	Samme 12 retter ved tre borde
2, 2a	6-7	16	Uspist fra de 6-7 retter ved nyt bord
3, 3a	5	16	Samme 5 retter ved to borde
4	4	8	Bord 4 til 6 mad direkte fra køkkenet
5	4	8	hvis evt. samme ret til 24 personer, da
6	4	8	færre forskellige tilberedte retter
i alt 10	35-36 70-72 pr. dag	80 160 måltider i	Beregningsnorm 8 personer pr. bord 2 daglige måltider til 80 personer

gængs antal på den tid, idet også Arent Berntsen for 1627 nævner 8 som antallet af konsumerende personer, han bruger som udgangspunkt for beregning af mængden af proviant udregnet i retter til provianttakster til brug for forvaltere ved tidens storhusholdninger.²⁸

Jeg har i Tabel 6 samlet en dags måltidsscenario fra Nykøbing Slot. Det giver et begreb om det antal personer, der skulle mættes og det antal retter, der daglig skulle fremstilles. Så selvom kokkene var kreative og fremstillede mange retter til de enkelte borde af både kød, fisk, fjerkræ, saltet, røget eller tørret, vildt, grønt i tærter og pier og evt. sødt, så var der i bespisningssystemet indbygget måder at regulere forbruget på. På grund af det udviklede afgangssystem blev der en begrænsning i både mængden af mad og antallet af forskellige retter, kokkene skulle være kreative nok at fremstille hver dag. Havde det ikke været for afgangssystemet, skulle der bl.a. til de første

tre borde, 1, 1a, 1b, have været fremstillet 36 retter, til de næste fire borde, 2, 2a, 3, 3a, 22-24 retter. I stedet for nøjedes man nu med 23 retter til disse 7 borde mod ellers 58-60 retter. De sidste tre borde, 4-6 med tjenende ånder, kunne spise samme type mad, og teoretisk set kunne kokkene da nøjes med de fire retter i blot en større portion, hvis de havde råvarer hertil. Men ellers var det daglige antal retter højest 70-82 fra køkkenerne og gennemsnitsantal bespiste personer var 80.

På slottet blev der ikke givet morgenmad, men kun to måltider daglig. Derfor var det herudfra, at man skulle udregne det antal måltider, der skulle fremstilles per uge, måned, ja per år til én person såvel som til de minimum 80 personer, for dermed at kunne planlægge at fremskaffe de rette mængder proviant af forskellige slags. Af Tabel 7 fremgår, hvor mange måltider det drejede sig om. Arent Berntsen regner med tre daglige

Tabel 7. Måltidsberegning

Pr. person	Nykøbing Slot 1615		A. Berntsen 1627
	2 pr. dag	pr. 80 personer	pr. person 3 pr. dag
pr. uge	14 måltider	1120 måltider	20 måltider
pr. måned	56 -	4480 -	80 -
pr. år (12)	672 -	53760 -	960 -
13 måneder	728 -	58240 -	1040 -

måltider i sine samtidige beregningslister, for hvor meget husholderen behøver af de mest nødvendige typer proviant såsom okser, får, lam, svin, gæs, høns med både deres hoveder, fødder, kallun (mave) og vildbrad, saltet og tørret fisk af både laks, sild, torsk, gråsej, ål, bergfisk (klipfisk), flyndere, rokker samt gryn, ærter og smør, og naturligvis af brød og øl – altså til 20 måltider ugentlig, da der kun var to om søndagen. Det er imidlertid mere end slottets 14 måltider per mand per uge, hvilket vil påvirke planlægningen af at have proviant nok.²⁹

Ved kongens, Christians IV's eget hof, var spisningen på samme måde ved borde. I Tabel 8 er opregnet hvorledes borde, retter og personer fordelte sig. Her var 13 bordserveringer ved de to måltider med mad fra ridderkøkkenet til de høje rangklasser og mad til de andre fra huskøkkenet. Tillavet mad gik heller ikke her til spilte. Der var her også afgangsborde. Dette mindskede antallet af retter og også den mængde der blev spist af den enkelte, når flere skulle

deles om samme madretter. Jeg har anført til højre forhold som bordpersoner (ottenorm eller talt) og om nye retter. At spise ved sammen bord signalerer også her at være ligemænd, at man har samme bordmanerer og kan tale om samme emner.³⁰

Der kunne således være 46 personer, der spiste af de 38 retter fra ridderkøkkenet ved 5 borde. Og der kunne være en 70 personer, der spiste af de 55 retter mad fra huskøkkenet serveret ved 9 borde. Alt i alt kunne der være 120 personer om at spise de 101 tillavede retter per måltid. Det kan synes som mange retter, men med denne spiseadfærd er det langt mindre mad per person og en bedre udnyttelse af tillavet mad. Tabel 9 viser, hvordan afgang har mindsket spild af spiselig mad på samme måde som i dronning Sophies husholdning.

Et er reglerne, men hvordan håndteredes bespisningen da i praksis? Selve hofregnskaberne giver de faktiske udgifter i ugesedler med oplysninger om, hvem der spiste ved hvilket bord, og hvor mange retter der

Tabel 8. *Bespisning ved Christian IV's hof 1621*

<i>Fra ridderkøkkenet</i>			
<i>Bord (disk)</i>	<i>Retter</i>	<i>Perso- ner</i>	<i>Nye retter</i>
1. Kongens eget taffel	12 retter eller mere	8	12
1.a, bord for Kongens edelknaber	Afgang fra taffel 1 + 4 retter fra køkkenet	8	4
2. Prinsens og de unge herrers taffel, hofmesteren og 3 kammerjunkere	14 retter	8	14
2.a, bord for to tugtemestre	Afgang fra taffel 2 + 2 retter fra køkkenet	2	2
3. Jomfru Anne Cathrinas disk	6 retter	8	6
4. disk for Prinsens og de unge her- rers 8 edelknaber, 2 kammertje- nere, fyrbøder, og skolemester	afgang fra bord 2.a (14+2)	12	-
<i>Fra huskøkkenet</i>			
<i>Bord (disk)</i>	<i>Retter</i>	<i>Perso- ner</i>	<i>Nye retter</i>
5. Herremændenes disk	8 retter & 4 af ridderkøkkenet	8	12
6. Disk for prinsen og de unge herrers kammerjunkeres	6 retter	8	6
7. Disk i vinkælderen	6 retter	8	6
8. Disk for Kongens vaskepiger og fru Kirstens folk	6 retter	8	6
Borde i Borgestuen:			
9. øverste bord: 1 fodermarskal, 2 bagere, 1 kældersvend, 4 sølv- poppe, 2 vildtskytter, 1 dugsvend	6 retter	11	6
10. andet bord: fodermarskallens dreng, mester Daniels svend, me- ster Jacobs svend, 1 bryggersvend, 1 kælderdreng, sølvpoppens dreng	6 retter	6	6
11. Prinsens skræddersvend, 3 bager- dreng, fru Kirstens løber og 2 af hendes skrædderdreng, 1 smededreng, vildskyttens dreng	5 retter	9	5
12. Disk ingivet til huskokken og hans folk	6 retter	8	6
13. Disk udgivet til ridderkokken og hans folk	6 retter	8?	6
13 borde og 2 afgangsborde	4 retter desuden		
I alt	101 retter tillavet og serveret per måltid		
I alt til dagens 2 måltider	202 retter for hoffet		

Kilde: Kanc. Brevb, 1621, s. 103.

Tabel 9. En dags måltider ved Christian IV's hof

Borde	Retter	Personer	Bemærkninger
1, 1a	12+4	16	+ 4 friske retter fra køkkenet
2, 2a, 4	14+2	22	Ved 2a + 2 friske retter
3	6	8	
5	8+4	8	+ 4 retter fra ridderkøkken.
6	6	8	Kan persontal ikke tælles,
7	6	8	sættes det til 8
8	6	8	
9	6	11	Personer ved bord 9, 10 & 11. I alt 26
10	6	6	(norm ville være 24)
11	5	9	
12	6	8	
13	6	8	
9+3+3	97+4	120	
Daglig tillavede retter	202	240 måltider!	

serveredes. Man kan her koble det opgjorte forbrug af råvarer både i retter og vægt og antal sammen med retterne. Det er især ved en kombination af flere kilders information, at man kan få et mere sammenhængende realistisk billede af madkulturen og spiseadfærden i disse storhusholdninger. Normer bliver konkrete størrelser, og hvad der ligger bag opgivelserne bliver forståeligt.

Til sammenligning mellem spiseordninger og de faktiske opgørelser af udgifter ved bespisningen i en storhusholdning har jeg valgt et regnskab samtidigt med spiseordningerne. I Tabel 10-12 og 14-15 er vist de konkrete omkostninger ved hofspisning på Segeberg Slot i Hol-

sten oplyst med måltider, retter og råvarer hertil for den udvalgte Prins Christian nogle dage i maj 1627.

Der er blevet serveret to hovedmåltider daglig som i dronning Sophies husholdning. Der blev spist ved 6 borde, diske, placeret faste steder på slottet. De fleste af staben spiste ved 2 borde i borgestuen. Kokkene fremstillede i alt 350 retter i disse fem dage, og der skulle tillaves 70 retter daglig, hvor normen var 202 hos kongen. Når dette er dagens måltider betyder det, at man ved bordene således fik 12, 6, 11 eller 6 retter til hvert måltid og ikke 24, 12 osv. Altså antalsmæssigt svarende til både kongens og dronning Sophies middagsborde efter rang.

Tabel 10. Spisning på Segebjerg slot 1627 for prins Christian, hertug Frederik, officerer og høftjenere

Bord »Disk« nr.	Antal	Søn.	Man.	Tirs. 1. maj	Ons. 2. maj	Tors. 3. maj	Fre. 4. maj	Lør. 5. maj	Retter i alt
1 prins og hertug	1	-	-	24	24	24	24	24	120
2 vinkælder	1			12	12	12	12	12	60
3 borgestue	2			22	22	22	22	22	110
4 køkken	2			12	12	12	12	12	60
I alt	6			70	70	70	70	70	350

Kilde: RA reg. 108B. Civilregnskaber. Køkkenskriverregnskaber 1626-28 Nr. 414

Ugen efter på Segeberg Slot skulle der laves mad alle syv dage, i alt 668 retter. Tabel 11 viser, at det også var til flere folk, og at der blev spist flere forskellige steder. Der skulle laves mellem 92-96 retter per dag af køkkene. Det ser ud til, at prinsen var væk fra tirsdag til lørdag. BESPISNINGENS omfang og forbruget af råvarer og krydderier m.m. opgøres efter samme recept som ugen før. Og således følger prinsens forbrug uge for

uge i den 69 uger lange regnskabsperiode. Disse konkrete oplysninger om reelt forbrug er vigtige for analysen af, hvad der var den strukturelle ramme og norm, og hvad der var praksis i virkeligheden. Dette materiale er endnu langt fra udnyttet.³¹

Hvad der konkret medgik af madvarer til de 350 retter forspist mellem 1. og 6. maj blev opgjort både som mængde og i tidens portioneringssy-

Tabel 11. Spisning for prins Christian, officerer og tjenere på Segebjerg slot 1627

Bord Nr.	Antal	Søn. 6. maj	Man. 7. maj	Tirs. 8. maj	Ons. 9. maj	Tors. 10. maj	Fre. 11. maj	Lør. 12. maj	Retter i alt
1 prinsens	1	24	24	-	-	-	-	12 aften	60
2 vinkælder	1	12	12	12	12	12	12	12	84
3 borgestue	4	44	44	44	44	44	44	44	308
4 køkken	2	12	12	12	12	12	12	12	84
5 edelknaber	1			12	12	12	12	12	60
6 marskal	1	-	-	16	16	16	16	-	64
7 herremænd	1	-	-	-	-	-	-	8 middag	8
I alt	11	92	92	96	96	96	96	92	668

Kilde: RA reg. 108B. Civilregnskaber. Køkkenskriverregnskaber 1626-28 Nr. 414

Tabel 12. Udspist 1-6. maj 1627 ved prins Christians hof på Segebjerg slot

<i>fødevarer</i>	<i>mængde</i>	<i>i retter</i>	<i>i A. Berntsen</i>
oksekød fersk	1½ krop	50	1 okse = 40 r.
unge lam	9 kroppe	27 (1 = 3 r.)	her dog 3½ r.
høns	17 par	17	samme
stegegrise	1	1	samme
får	3	6	ens. 1 får = 2 r.
rørdrumme	1	1	
flæsk	4 sider -		
røget oksekød	4 stykker - i alt	12	opgives anderledes
røget lammekød	1 krop -		
svinehoveder	4 -		
oksekød saltet	½ tønde	15	ens. 1 td. = 30 r.
rokker	5	4	ens. 20 stk. = 15 r.
fårekød salt	½ tønde	15	4 får = 14 r.
vildbrad salt	½ tønde	15	1 td. = 30 r.
fårekød røget	2 kroppe	7	ens. 1 får = 3½ r.
svinehoveder	8	8	1 td. = 60 r.
svinerygge	6	3	1 sv.ryg = 6 måltider
laks salt	½ fjerding	13	12½, 1 td. = 100 r.
ål salt	1 otting	20	1 td. = 160 r.
sild salt	1½ fjerding	35	37½ r., 1 td. = 100 r.
torsk	½ tønde	26	1 td. = 52 r.
bergfisk	1 lispund	9	ens.
torsk tørre	5	5	1 snes = 20 r.
flyndere tørre	200	10	100 = 5 r.
hvilling tørre	200	12	100 = 6 r.
oghvedegryn	½ otting	5	
byggryn	½ otting	4	
ærter	½ otting	5	
karper fersk		3	ferske varer regnes som
karudser fersk		4	positiv ekstra supplement
aborre fersk		8	til proviantforråd
ål fersk		3	
adskillige slags			
små ferske fisk		4	
I alt		347 retter	

stem af råvarer i retter. Dette har jeg valgt at gengive i Tabel 12. Fødevarerne er opført i den rækkefølge og måde, man i samtiden opregnede forråd af fødevarerproviant. Således nævnes kødvarer af forskellige dyr først, så fisk af mange slags, evt. lidt småvildt, (hvilket jeg skal komme tilbage til; storvildt var for de privilegerede, og derfor findes det ikke i det normale udgiftregnskab men er ført i særlige vildtregnskaber). Så er der proviantvarer som gryn og ærter og evt. noget fersk og andet.

I Tabel 12 er den regnskabsmæssige opgivelse af fødevarerforbruget til de fem dage omsat til hvad det også kunne blive til i retter. I yderste højre kolonne har jeg kommenteret, om listens faktiske opgivelser over fødevarerforbrug i retter svarer til beregningsmåde og mængdeangivelse for retter brugt i samtidens kendte udspisningstakster, især de af Arent Berntsen gengivet. Således er det korrekt forbrugsberegning med okse til 50 retter, når Berntsen siger, at 1 oksekrop er 40 retter, og der her i regnskabet er brugt 1½ krop, men han regner imidlertid med 3½ ret til 1 lam, mens der i regnskabet regnes med kun 3 retter per »ungt« lam. Generelt er der imidlertid overensstemmelse, og Berntsen vil kunne bruges til kontrol og sandsynliggørelse af andre opgivelser. Målet er dog at forstå systemet, tankegang og, hvorledes man opererede med retter og måltider i samtiden.³² Tabel 13 viser til sammenligning med dette reelle

Tabel 13. Chr. IV's udspisningstakst 11. august 1627 for de fornemste viktualieposter og anført i retter som brugt ved hoffet

	Retter
1 fårekrop	3½
1 kalv	5
1 fuldvoksen lam	5
1 fersk okse	40
1 par voksne høns	1
1 tønne svinefødde	60
1 tønne oksekød	30
1 fersk gås	2
1 saltet gås med kråser	1½
1 tønne kallun, ingen fødde i	70
1 tønne oksefødde	50
1 tønne vildtbrad	30
1 tde. sild forhøjet og velpakket	100
1 tønne sild uforhøjet	92
1 tønne forhøjet hovedløs torsk	60
1 tønne torsk uforhøjet	52
1 tønne laks som er vel pakket	100
1 tønne ål som er forhøjet	160
1 lispund bergfisk (8 kg)	9
100 flyndere	5
100 hvilling	6
1 snes tørre torsk + hoveder og ben	20
1 snes røkker	15
1 tønne 1 fjerding ærter	120
1 skok riske bøtter (60 stk tørfisk fra Riga)	120
1 hare	2
1 småvildt	4
1 storvildt	7
1 par vildænder	1
2 par duer	1
1 ferskt svin mere som det er til	8
1 gris	1
1 kalkunsk hane	1
1 par agerhøns	1
1 snes skuller	3
fersk fisk anlås i retter alt efter størrelse!	
til et saltmads fad beregnes:	
1/3 side flæsk, 1 stykke røget oksekød,	
1 stykke røget lamme- eller fårekød,	
2/3 af en svineryg og 1 oksetunge.	
Dog udelades tungen på hvert tredje fad.	
11.8. København 1627.	

Kilde: Berntsen, 1656, s. 571, men i moderniseret sprog.

forbrugsregnskab indholdet i udspisningstaksten af 11. august 1627 – en samtidens form for statens diætbergingstabel.³³

Regnskabet for forbruget på Segeberg Slot viser, at der ikke er sket et overforbrug af fødevarer nok til 347 producerede og 350 serverede retter, og at mængde svarer næsten i alle forhold til udspisningstaksten (se Tabel 13).

Af de i Tabel 12 nævnte forbrugte råvarer har det været muligt at tillave retter med kød af både får og lam, fersk, saltet eller røget og ligeså oksekød også fersk og røget, spidstegt pattegris, retter med svinehoveder og med flæsk. Der har også været fjerkræretter og mulighed for mange forskellige fiskeretter af både forråds- og friske fisk af varierede arter. Det bør bemærkes, at her både nævnes saltvandsfisk fra forrådet som ferskvandsfisk, der ofte betegnedes som herrefisk, idet de stammede fra godsernes og kongens egne fiskedamme.

Samtiden havde tradition for et stort fiskeforbrug og stadig mange faste ugentlige fiskedage, selvom den katolske kirkes fastepåbud onsdag og fredag var brudt. I dronning Sophies husholdning var der langt flere måltider med fisk end kød og kun søndag, tirsdag og torsdag regnedes som egentlige køddage.³⁴ Af Berntsen fremgår også de samme 3 køddage, og af ugens 20 måltider skal de 14

være med fisk og sild. Det giver 728 måltider med fisk og sild på et år mod kun 312 med kød og flæsk.³⁵

En ting er selve råvarerne, der blev forbrugt som nævnt ovenfor. Men for at få lavet dem om til mange tilberedte madretter krævedes naturligvis som i enhver husholdning forskellige andre ingredienser i mindre mængder. Disse blev i regnskabet opgjort som anført i Tabel 14.

Her er det værd at bemærke en post som surkål. Normalt opgav man ikke grønsager i proviantlister, thi det var friske varer. Men surkål er en forarbejdet fødevarer, der kan opbevares i tønder som andet proviant. Surkålen såvel som de andre ingredienser går igen i køkkenregskabernes ugelister i hele perioden. I nogle ugelister kan også optræde f.eks. $\frac{1}{2}$ tønde »røder och løg«, og rodfrugter og løg kan jo

Tabel 14. Forbrug til madlavning 1.-6. maj 1627 ved prins Christians hof på Segeberg slot

smør	3 $\frac{1}{2}$ fjerding $\frac{1}{2}$ otting
spæk til at spække	16 stykker
bugspæk	14 stykker
hvedemel	1 fjerding
rugmel	1 otting
koldt smør	1 otting
småsalt	1 fjerding
eddike	1 $\frac{1}{2}$ fjerding
æg	3 $\frac{1}{2}$ vole (280 stk.).
havregryn	1 otting
surkål	1 fjerding

Tabel 15. Krydderiforbrug ved prins Christians hof på Segebjerg slot 1-6. maj 1627

	til prinsens taffel	til hofftjeneres borde
topsukker	16 pd	-
peber stødt og salt	1 pd 8 lod	8 lod
ingefær	1 pd 8 lod	8 -
kanel	10 lod	5 -
safran	1/2 pd	4 -
nelliker	10 lod	5 -
muskatblomme	10 lod	5 -
anis	1/2 pd	5 -
dansk kommen	1/2 pd	5 -
svesker	6 pd	2 pd
mandler	4 pd	1 pd
rosiner	4 pd	1 pd
korrender	2 pd	1/2 pd
risengryn	4 pd	1 pd
kardemomme	4 lod	-
muskat	4 lod	-
oblater	24 stk	-
hårdug	1 alen	1 alen
peberkage	1	
(heri samles flere krydderier, kan bruges smuldret)		

opbevares i længere tid. Ser man på listen med madlavningsøjne, er det klart fedtstoffer og tykningsmidler, der optræder her. Ingredienser for smagens skyld skal søges i listen over krydderiforbrug i perioden.

Tidens måde at anvende et varieret udbud af krydderier fremgår af regnskabet. Tabel 15 er listen over, hvad der leveredes kokken, her Hans Koch, til at smagsætte retterne med. Og det var ikke kun til prinsens

bord, der blev brugt krydderier, også lavere rangerede tjenende personer fik smage kryddret mad.³⁶

Vor nuværende skik med at spise kold mad til frokost og til andre mellemmåltider har lang tradition i dansk madkultur. Den kan spores tilbage gennem århundrederne, hvor både smurt smørrebrød og kold køkken optræder som begreber i de kongelige hofholdningsregnskaber. Det blev ofte brugt, når personer var på rejse og ikke kunne være tilstede på de faste spisesteder. I den omtalte uge i 1627 blev der 2. maj leveret kokken til tilberedning af *koldkøkken* for hertug Frederik og følge på rejsen til kongen: 2 skinker, 2 stk. spækkespæk, 1 fjerding fersk oksekød, 2 ferske lammekroppe, 1 stegegris, 1 otting smør, 1 hare, 8 pund sukker, 1 otting hvedemel og ekstra til de opvartende edelknaber 1 stk spæk og 1/2 otting smør.³⁶

Bespisning ved hoffet 1716

Med udgangspunkt i regler, takster og regnskaber fra slutningen af 1500 årene og til ca. 1630 har jeg ovenfor søgt at tegne et billedet af periodens madkulturelle adfærdsmønster og at klarlægge hvordan bord- og retssystemet anvendtes. Mange traditioner for bespisning er blevet ført videre og genfindes i senere perioder. Hoffet er et interessant område for denne typer studier, idet det både opretholder

traditioner og hofetikette, men samtidig viser tidens mode og måde at bispise med måltider i storhusholdninger. Fra det danske hof er der bevaret et rigt kildemateriale, der kan belyse flere århundreders spisepraktis. Jeg skal derfor til afslutning rykke 100 år frem i tiden og til sammenligning i skemaform give et øjebliksbillede af hofspisningen d. 22. november 1716, som den afvikledes ved Frederik IV's hof med oplysninger om både borde, afgang, antal og ind-

hold af serverede retter foruden, hvad der spistes af brød og blev drukket til.³⁷ Se Tabel 16 og 17. Med mine ovennævnte forklaringer in mente skulle tolkningen af det madkulturelle univers der oprulles i denne hofspisning fra 1716 være klar.

Afgangsspisningen ved de fine tafler eksisterede stadig i 1716. Fra bord 1 til bord 9, fra bord 3 og 4 til bord 10. Det er dagens måltider der anføres, hvorfor der må regnes med kun halvdelen per måltid. Følges den fiktive



Fig. 2. Middagsbord. A. Bosse. Paris ca.1630. Bibliotheque Nationale.

Tabel 16. Hofspisning ved Frederik IV's hof. Måltider serveret ved tafler d. 22. november 1716

Tafler	Retter
1. Kongens taffel middag og aften	39 retter og assietter
2. Prinsesse Charlottes taffel middag og aften	5 retter
3. Hoffruentimmernes taffel	26 retter
4. Kavalertaflet	12 retter
5. Kammertjeneres taffel	6 retter
6. Taffel for kammerfrue, kammerpiger og flere betjente hos Dronningen	14 retter
7. Taffel for Prinsesse Charlottes kammerpige, små kone og vaskerpige	3 retter
8. Prinsesse Sophies piger og betjente	12 retter
9. Taffel alle kgl. hofpager, hofmester og præceptor – <i>afgang fra taffel 1 og:</i>	12 retter
10. Taffel for hoffruetimmers piger, prinsessens vaskepiger og kavaler – <i>afgang fra taffel 3 & 4 og:</i>	4 retter
11. Marskal taffel	28½ retter
12. Spiser fra køkkenet: Flere ansatte: mundskænken, kælderskriveren, sølvpoppen, hofkonditoren, løbere, gondoliers m.fl. Om 8 personersborde er det 96 personer om ca. 165 retter! Frokost: til kronprinsen og Prins Carl	3½ ret
	3½ ret

Kilde: RA. OMA I g 3 c, nr. 296

bordnorm med 8 personer per bord er det 96 personer, der har spist af ca. 165 retter. Men der har sandsynligvis været variationer heri. Marskalborde var gerne meget store og ved køkkenbordet svingede antallet.

Studerer man nøjere oplysningerne i Tabel 17, hvor brødforbruget per bord er med, giver det et fingerpeg om antallet af spisende personer. Når der er 20 franskbrød og rugbrød til kongens taffel til to måltider sig-

nalerer det, at der som oftest er 10 personer, der spiser med her. Et antal der genfindes ved også senere kongers tafler, både hos Christian VI og Christian VII. Brødforbruget til flere af taflerne er stort op til 91 rugbrød, hvilket angiver, at mange får lagt bunden med rugbrød. Tilmed får bordene 7 til 11 slet ikke hvedebrød, der her tydeligt angives som værende det finere lette gærbagte franskbrød og ikke bare hvedebrød.

Tabel 17. Kong Frederik IV's hofholdning. Fødevarer forbrugt ved taflerne iflg. dagsedler for 22.11.1716

<i>1. Kongens taffel</i>	
middag og aften	
3 retter	oksekød
7 retter	kalvekød
4 retter	kalkuner
1½ ret	poularder
1 ret	unge høns
2 retter	kapuner
1 ret	ænder
1½ ret	duer
2 retter	østers
1 ret	linser
2 retter	gallert
<i>frit leverede varer:</i>	
6 retter	storvildt
4 retter	herrefisk
1 ret	»gartengevext«
	havesager
2 retter	»bakkelser« kager

39 retter i alt forbedret med assietter

Kældervarer til taffel 1
 5 pottes rinsk vin
 8 pottes rød vin
 2 pottes fransk vin
 2 pottes dobbelt øl
 4 pottes herre øl
 brødet til kongens taffel
 20 fine franskbrød
 20 små rugbrød

2. Prinsesse Charlottes taffel

middag og aften
 1 ret polarder
 ½ ret kalvekød
 ½ ret kyllinger
 ½ ret gallert
frit leverede varer:
 1½ ret storvildt
 ½ ret herrefisk
 ½ ret bakkelse

5 retter i alt

Kældervarer til taffel 2
 2 pottes rinsk vin
 4 pottes hvidt øl

Brødet til taffel 2
 4 fine fransk brød
 4 små rugbrød

3. Hoffruentimmer taffel

2 retter kalvekød
 1 ret gammel høns
 3 retter kalkuner
 2 retter duer
 1 ret unge høns
 2 retter oksekød
 ½ ret svinekød
 1 ret kapuner
 2 retter poularder
 2 retter lammekød
frit leverede varer:
 4 retter storvildt
 2 retter herrefisk
 1 ½ retter havesager
 2 retter bakkelse

26 retter i alt

Kældervarer til taffel 3
 13 pottes rinsk vin
 26 pottes hvidt øl
 brødet til taffel 3
 10 fine franskbrød
 28 små rugbrød

4. Kavalers taffel

1 ret kalvekød
 1 ret høns
 2 retter oksesteg
 ½ ret svinekød
 1 ret lammekød
frit leverede varer:
 1 ret storvildt
 1½ ret havesager
 2 retter bakkelse

12 retter i alt

Kældervarer til taffel 4
 17 pottes rinskvin
 20 pottes hvidt øl
 (intet om brød)

5. *Kammertjenernes taffel*

1 ret	kalvekød
1 ret	oksekød
1 ret	oksesteg
1 ret	kalkuner

frit leverede varer:

1 ret	storvildt
1 ret	herrefisk

6 retter i alt

Kælderverer til taffel 5

4 pottes rinsk vin
2 fine franskbrød
6 små rugbrød

6. *Taffel, kammerfrue, kammerpiger og flere af dronningens betjente*

1 ret	kalkuner
5 retter	lammekød
2 retter	oksekød
1 ret	oksesteg
1/2 ret	svinekød

frit leverede varer:

1 ret	storvildt
1 ret	herrefisk
2 retter	bakkelse
1/2 ret	kål

14 retter i alt

Kælderverer til taffel 6

4 pottes rinsk vin
1 potte fransk vin
22 pottes hvidt øl
40 pottes ordinært øl
6 fine franskbrød
37 små rugbrød

7. *Taffel, prinsesse Charlottes kammerpige, små kone og vaskepiger*

1 ret	lammekød
2 retter	oksekød

3 retter i alt

Kælderverer til taffel 7

1 potte fransk vin
7 pottes brunt øl
9 små rugbrød

8. *Prinsesse Sophies piger og betjente*

3 retter	oksekød
2 retter	lammekød
1 ret	kalkuner
2 retter	oksesteg
1/2 ret	flæsk
1 ret	storvildt
1 ret	små søfisk
1/2 ret	kål
1 ret	bakkelse

12 retter i alt

Kælderverer til taffel 8

3 pottes fransk vin
8 pottes hvidt øl
10 pottes brunt øl
27 små rugbrød

9. *Taffel for alle kgl. hofpiger, hofmester og præceptor*

2 retter	oksekød
2 retter	oksesteg
2 retter	svinekød
2 retter	kalvekød
1 ret	lammekød
1 ret	ænder
1 ret	høns
1 ret	bakkelse

12 retter i alt

– nyder afgang fra taffel 1

Kælderverer til taffel 9

1 pot rinsk vin
1 pot fransk vin
91 pottes brunt øl
91 små rugbrød

10. *Taffel for hoffruentimmers piger, prinsessens vaskepiger og kavaler*

2 retter	oksekød
2 retter	lammekød

4 retter i alt

– nyder afgang fra taffel 3 og 4

Kælderverer til taffel 10

5 pottes fransk vin
20 pottes brunt øl
30 små rugbrød

11. Marskal taffel

3 retter	kalkuner
2 retter	svinekød
1 ret	ærter
2 retter	oksekød
1½ ret	kapuner
1½ ret	ænder
1 ret	østers
2 retter	kalvekød
<i>frit leverede varer:</i>	
5 retter	herrefisk
2 retter	storvildt
2 retter	havesager
2 retter	bakkelse

28½ retter i alt

Kældervarer til taffel 11:

9 potter rinsk vin
9 potter rødvin
2 potter fransk vin
2 potter fremmede vin
brød for 4 mark (ca. 60 brød?)

Kronprinsens og prins Carls frokost (dvs. morgenmad)

Med samtlige herskabets daglig abskænk og frokostbrød

1 ret	kalkuner
1 ret	kalvekød
1½ ret	høns

3½ retter i alt

Kældervarer:

1½ pot rinsk vin
1 pot fransk vin
10 potter hvidtøl
5 små franskbrød
5 små rugbrød

12. Spisning fra køkkenet

Flere ansatte: mundskænken, kælderskriv-
eren, sølvpoppen, hofkonditoren, løbere, gond-
oliers m.fl.

– og til maden leveret i hofkøkkenet

1 1/2 pot rinskvin
9 potter franskvin
6 potter vineddike
32 potter øl
8 fine franskbrød
51 ordinært franskbrød
12 rugbrød

Til taflerne gives desuden dagligt:

20 pund frisk smør
2/3 pund parmesanost
3 pund hollandsk ost
Ekstra varer til »forbedring«:
3 retter oksekød
11 pund talglys
6 citroner
½ (hl?) kul
11 potter rinsk vin
3 potter rødvin
1 pot fransk vin
14 potter brun øl
2 fine franskbrød
6 alm. franskbrød
28 små rugbrød

Kilde: RA. OMA I g 3 c, nr. 296.

Den sociale opdeling skinner også igennem i, hvad der serveres ved bor-
dene af de specielle varer, der her
omtales som de »fritleverede varer«. Grønsager og frugt kom direkte fra
de kgl. gartnerier og herrefisk, dvs.

ferskvandsfisk sikkert fra fiskedam-
mene ved Frederiksborg. Bagværk og
søde sager var stadig dyre sager
fremstillet af ja, hofkonditoren.

Særlig tydelig er skellet mellem
dem der fik og dem der ikke fik vildt.

Vildt var på mange måder særlig privilegeret føde og var fra gammel tid forbeholdt de højeste kredse, der selv havde jagtret.³⁸ Bordene 7, 9, 10, 12 med pager, piger osv. fik således ikke vildt.

Vildt kom fra de kongelige vildtdistrikter med leverancer udregnet efter et gammelt og gennemreguleret system med takster for beregning af, hvor mange retter der kunne blive af forskelligt storvildt og fuglevildt. Taksten fra 1717 ses i Tabel 18, mens oplysningerne om, hvor meget og hvordan den årlige vildtleverance skulle foregå i 1717 ses i Tabel 19. Det fremgår her, at revirerne ikke måtte ødelægges ved for stærk beskydning, og for at sikre at vildtkødet ikke nåede at blive fordærvet før det nåede hoffet, leveredes det i den varme tid fra de nære områder, dvs. Sjælland. Udover de ugentlige leverancer var der fast 30 stk. vildt til de kongeliges fødselsdagsmiddage. I 1717 var der af leverancerne blevet 2.320 retter. Hvis der også regnedes med 8 personer i gennemsnit per bord ville der være nok til 18.560 vildtmåltider eller omkring 27 personers vildtspisning hver dag hele året.³⁹

Eksemplerne viser, at der var dynamik i opgaverne med at klare logistikken med organisering lige fra fremskafningen af provianten til retter serveret til rette personer, om det så var i 1500, 1600 eller 1700 årenes storhusholdninger.

Tabel 18. Kgl. takst for beregning af vildtleverancer i retter

1 stort stykke vildt	8	retter
1 ungt storvildt	7	-
1 dåhjort	7	-
1 ung dåvildt	5	-
1 rådyr	4	-
1 vildsvin	8	-
1 ditto gris	5	-
1 hare	1	-
1 par gamle vildænder	1	-
1½ par unge ditto	1	-
2 par krikænder	1	-
2½ par agerhøns	1	-
1 vildgås	1	-
4 par store brokfugle	1	-
6 par små ditto	1	-
3 par bruskopper	1	-
2½ par vildduer	1	-

Kilde: RA Rtk. 333.671.

I dette bidrag har det været strukturen og organisering af hverdagens daglige måltider til mange mennesker med meget forskellige behov og krav til mad og måltider, der har været i fokus og ikke det ekstraordinære – de store fester som bryllupper, repræsentative middage osv. Jeg har peget på, hvordan visse kilder kan bidrage til at ridse det madkulturelle scenarie op, og hvordan det kan fyldes med indhold. Der er naturligvis områder, der ikke er gået nærmere ind på i denne fremlæggelse men er senere forskningsemner. Som kokkenes arbejde med madlavning, visualisering af selve spisesituationen med bordplacering og de serverede retter, vurdering af andelen af de enkelte

Tabel 19. Ordinans 1717 om hvor meget der skal leveres til den kgl. hofspisning årligt og fra hvilke distrikt.

Måned	Ugentlig vildt i retter	Årligt
I. Jan., febr. 8 uger	Stort v. 70 retter	560 retter
II. Marts, april 9 uger	35 retter	315 retter
III. Maj, juni, juli, aug. 17 uger	20 retter	340 retter
IV. Sept., okt. 9 uger	35 retter	315 retter
V. Nov., dec. 9 uger	70 retter	670 retter
VI. Fødselsdage for Konge, Dronning og Prins Carl	30 stk.	160 retter
I alt		2320 retter

- I Kom før fra Haderslevhus og Koldinghus amter, men efter enkedronningens død leveres det fra Lolland og Falster.
- II Leveres af jægermester Barnewitz distrikt i Sjælland.
- III Leveres fra Københavns, Frederiksborg og Kronborg amter.
- IV Leveres af jægermester Barnewitz distrikt i Sjælland.
- V Før leveret fra Skanderborg amt, men nu fra Lolland og Falster.
- VI Leveret af København, Frederiksborg og Kronborg amter.
- Harer og fuglevildt leveres af skovridere, hederidere og hofskytter så meget som der kan fås.

Kilde: RA. Rtk. 333.671

fødevarergrupperes tilstedeværelse i kosten, eller den danske frokost- og madkultur set i europæisk belysning. Storhusholdningerne er taget som udgangspunkt, for i stor skala i ældre tid at undersøge organisering og logistik af både fødevarer og bespisning. Samtidig har det været muligt

at berøre spørgsmål om socialstatus og identitet ved hvem der spiste hvad. Med de fremlagte eksempler og analysemetode er her givet smagsprøver på et spændende forskningsområde, som fortjener mere opmærksomhed og større forskningsindsats i fremtiden.

LITTERATUR

- Ellen Andersen: *Bordskik*, København 1971.
- G. Begtrup: *Beskrivelse over Agerdyrkningens Tilstand i Danmark*, Bd. I, København 1803.
- Arent Berntsen: *Danmarckis oc Norgis Fructbar Herlighed*, København 1656.
- Merete Dahlerup: *Herlufsholm frie skoles regnskab 1585-86*, København 1975.
- C. Rise Hansen: *Hoveriet på Ringsted kloster 1570-1620*, København 1968.
- Holger Hjelholt: *Falsters Historie*, 1 del, Nykøbing F. 1934.
- Thomas Højrup og Johannes Møllgaard: »Vindtørrede og vindede sild«, A. Rathje m.fl. (red.): *Himmelsk vin jordisk føde*, København 1997, s. 181-196.
- Kancelliets brevbøger 1550 – 1660, udvalgte årgange brugt.
- Unni Kjærnes et. al: *Eating Pattern a Day in the Lives of Nordic Peoples*. Report No.7. SIFO. Lysaker 2001.
- Grith Lerche: »The Woodcock and Royal Game.«, A. Fenton og J. Myrdal (red.): *Food and Drink and Travelling Accessories: Essays in Honour of Gösta Berg*, Edinburgh 1988, s. 68-75.
- Grith Lerche: »Making the Most of Nature:The Queen Mother Sophie's Household. Free Meals at Tables in Denmark«, Patricia Lysaght (red.): *Food from Nature.Attitudes, Strategies and Culinary Practices. Proceedings of the 12th Conference of the International Commission for Ethnological Food Research, Umeå and Frostviken, Sweden 8-14 June, 1998*, Uppsala 2000, s. 367-382.
- Mats Morell: »Eli F.Heckscher, The Food Budgets and Swedish Food Consumption from the 16th to the 19th Century«, *Scandinavian Economic History Review*, xxxv:1, 1987.
- Mats Morell: *Studier i den svenska livsmedelkonsumtionens historia*, Uppsala 1989.
- Nye Danske Magazin*, 1 bd.København 1794, heri: »Kong Christian II Instrux for Kiøgemesteren..«, *Nye Danske Magazin*, 1794, s. 307-312. »Christian III. Hof Ordning 1538«, *Nye Danske Magazin*, 1794, s. 248-254.
- Olaf Olsen: *Christian IVs tugt- og børnehus*. 2 udg., Wormianum 1978.
- Sara Paston-Williams: *The Art of Dining*, London 1999.
- Henning Paulsen: *Sophie Brahes regnskabsbog 1627-40*, Viborg 1955.
- Svend Thomsen: *Frederik II's enke.Dronning Sophies kopibøger 1588-1617*, København 1937.
- Anne Willan: *Great Cooks and their Recipes. From Taillevent to Escoffier*, London 1992.
- Arkivalier i Rigsarkivet (RA):
- RA.108b.civilregnskaber. 1559-1660. Køkkenskriverregnskaber for prinsen og fru Kirstine Munk 1616-1628. Nr. 414.
- RA. Lensregnskaber – Ringsted Kloster – rulle M18649.
- RA. Københavns universitet. Kommunitetet.oconomussager 1666-1699.
- RA.Rtk.333.671, læg 296. Vildleverancer.
- RA.OMA 1 g 3 c, nr. 296. Hoffet.

NOTER

1. Min interesse for ikke bare hvad man spiste i ældre tid, men også måden man spiste på, blev vagt tilbage i 1988-1989 i forbindelse med undersøgelser af de kongelige vildtleverancer med fokus på vildtspisning som symbol på ædel byrd til er foredrag i USA: »The royal game. Its distribution and symbolic implications«, holdt ved 8th international Conference for ethnological food Research i Philadelphia. Se også Lerche 1988. Materialet er bearbejdet til en artikel i det nye franske tidsskrift om food culture. Bl.a. har jeg i arkivmaterialet haft fokus på begrebet ret, der ikke gav rigtig mening i moderne forstand, samt størrelsen af retterne, når en kronhjort var 8 retter, et dådyr 5 retter, 3 par agerhøns 1 ret osv. Jeg blev også opmærksom på, at der i ældre publicerede arbejder ofte forekom fejlslutninger om netop mængden i madretter sat i forhold til hvor meget der blev spist af den enkelte og som ofte tolkedes som om man havde en enorm appetit og derfor stor konsumption.
2. Logistikken i den madkulturelle adfærd anes udsagt bag mange korte informationer i kilde-materialet. Tidligere fejl skyldes slutninger ud fra de store mængder mad, som kun de få havde, eller helt galt, hvis man med et forkert antal personer til madmængde begyndte at udregne kalorieindtag, sundhedstilstand osv. Et eksempel er den diskussion og stærke kritik i Sverige i slutningen af 1980'erne, ført især af Mats Morell mod Eli F. Heckschers tidligere misbrug af bl.a. de svenske utspisningsstater og förtäringens ordinantier fra 1500-tallet, svarende til vore udspisningstakster osv. Se Mats Morell: »Eli F.Heckscher, The Food Budgets and Swedish Food Consumption from the 16th to the 19th Century« I *Scandinavian Economic History Review*, xxxv:1, 1987 og Mats Morell: *Studier i den svenska livsmedelkonsumtionens historia*, Uppsala 1989. Fra dansk hold er det mere bemærkninger end fejleregninger der viser misforståelser, f.eks. Ellen Andersen: *Bordskik*, Gyldendal 1971, s. 131-32, mens Holger Hjelholt f.eks. er klar over, at der er flere, der spiser af samme retter (Hjelholt, 1997, s. 223).
3. Dahlerup, 1975, s. 15.
4. Rise Hansen, 1968.
5. Fisk skaffede man sig fra nær og fjern til storhusholdningerne. Herlufsholm Skole i 1585-1586 fik dem fra både sjællandske kyster, men også fra f.eks. Skagen og Grenå, mens Sophie Brahe på Rosenholm fik dem i perioden 1627-1640 fra Nissum fjord, Limfjorden eller Holland og Norge – under opholdet i Skåne også fra Øresund (Dahlerup, 1975, s. 44-57 og 119ff. Paulsen, 1955).
6. Rise Hansen, 1968. Dahlerup, 1975.
7. Rise Hansen, 1968, s. 46. Dahlerup, 1975, s. 79 og 87.
8. F.eks. i Christians IV's Spiseordning for børne- og tugthus i København 1621, iflg. Arent Berntsen, 1656, s. 574-75, se også Olaf Olsens behandling i Olsen, 1978, s. 87-92. Københavns Universitets bespisning af 100 studenter 1674, se RA. København Universitet. Kommunitet.oconomussager 1666-1699. Dronning Sophies måltidsbespisning 1615, iflg. Thomsen, 1937, s. 380. Se også Lerche, 2000 s. 377-378.
9. Højrup og Mølgaard, 1997. Det kan udledes af oplysninger fra flere storhusholdninger, som både Ringsted Kloster, Herlufsholm Skole og Dronning Sophies hof på Nykøbing Slot, at der også blev holdt strandfiskere eller egne skytter til at sikre ferske forsyninger (Dahlerup, 1975, s. 45; Thomsen, 1937, s. 340 og Lerche, 2000, s. 371).
10. At luge kål i kálhaven. 39 folk fik 39 måltider for det i 1607, for at age møg i kálhaven fik 8 karle 16 måltider i 1577 på Ringsted Kloster (Rise Hansen, s. 1968, s. 74 og 34).

11. Der er tale om at bruge Arent Berntsen, 1656; *Kancelliets Brevbøger* 1550-1660; Rise Hansen, 1968; Thomsen, 1937; Dahlerup, 1975 – foruden materiale i Rigsarkivet såsom Kgl. hof- og køkkenregnskaber.
12. Dahlerup, 1975, s. 88-89.
13. Rise Hansen, 1968.
14. RA. Lensregnskaber – Ringsted Kloster – rulle M18649.
15. Iflg. forordning 17.9 1674 fik 100 studenter daglig to måltider med hver tre retter mad (RA. Kbh. Universitet. Kommunitetet. Oeconomussager 1666-1699).
16. Hofordninger fra Christian II (o.1522) og Christian III (1538) er gengivet i *Nye danske Magazin*, 1 bd., Kbh. 1794, s. 307 ff. og 248 ff. Christian IVs i *Kancelliets Brevbøger* 1621-23, København 1922, under 1621 s. 98-103 og s.147-149. Enkedronningens i kopibøgerne udgivet af Svend Thomsen (Thomsen 1937, s. 138).
17. Et billede af, hvordan bespisningen skulle foregå hos enkedronningen fremgår af hofordningen 12. oktober 1615, der beskriver ansvarsområder for hendes ny hofmarskal Hartwig Lutzouw. (Thomsen, 1937, s. 338 ff.).
18. Thomsen, 1937 s. 362 og 360-362. Da der i dag er så stor interesse for kokkens gerning kan jeg oplyse, at de tre mundkokke hed Heinrich Herrnklaa, Hans Ranouw og Gert Endeman. De førstnævnte blev ansat 1594, året dronningen etablerede sig på slottet. Begge til 45 rdl. og klædning som årlig løn, mens sidstnævnte i 1604 for tro tjeneste fik forlenet Sørup gård i Halsted kloster len på Lolland. Hertil kom to huskokke: Evert Rudolf og Bartolt Tetrouw, der også blev ansat i 1594 til henholdsvis 60 rdl., klædning og 10 rdl. til en dreng årlig og til 25 rdl. plus klædning om året (Thomsen, 1937, s. 338-340, 362 og 380).
19. Thomsen, 1937, s. 339, *Nye Danske Mag.*, 1794, s. 249.
20. Kjærnes, 2001, Tabel 3.1.
21. Begtrup, 1803, I, s. 345.
22. *Nye Danske Mag.*, 1794, s. 253.
23. Thomsen, 1937, s. 339, Hjelholt, 1934, s. 222.
24. Paston-Williams, 1999, s. 79; Rise Hansen, 1968, s. 10ff; Hjelholt, 1934, s. 222.
25. Dette hofspisningsreglement gengivet af Thomsen i Dronning Sophies kopibøger viser et dansk hof indrettet og let sammenlignelig med europæiske hoffer. Det er både meget lig spiseordninger fra 1588 for enkehertuginde Christine af Slesvig-Holsten for hoffet i Kiel og er ligeledes direkte sammenlignelig med Christian IV instruks for sin hofholdning 1621.
26. At spise i sæt eller anretninger kaldtes fra midten af 1800 årene servering »à la française«, til forskel fra det yngre system, som vore middagsselskaber og 3 retters menuer stadig bruger, og som kaldtes servering »à la russe« (Willan, 1992, s. 201).
27. Thomsen, s. 1937, s. 338-340 og 380.
28. Berntsen, 1656, s. 574.
29. Der regnedes ofte med 13 måneder i regnskaber og proviantberegninger. En forsigtighed og en margin for proviantbeholdning ved bl.a. overlapning i tjenesteforhold med kost m.m.? Arent Berntsen oplyser både mængder for 12 og 13 måneder (Berntsen, 1656, s. 595).
30. Thomsen, 1937, s. 375-79, *Kanc. Brevbøger*, 1621, s. 102-103.
31. Køkkenregnskab for prinsen og fru Kirstine Munk 1626-28, RA 108B civile regnskaber 1559-1660, nr. 414. Regnskabet omfatter 69 uger. Det vil indgå i mine fremtidige undersøgelser til do-

kumentation og analyser af bespisning fra andre perioder. Oplysningerne i Tabel 10, 11, 12, 14 og 15 stammer alle fra denne kilde.

32. A. Berntsen, 1656, s. 571. Datidens diætsystem for tjenestemænd var de takster og regler der skulle bruges for udspisning for folk i kongens tjeneste med fortlæring for både militæret og offentlige institutioner. Maden, der med rimelighed kunne forventes serveret for spisende ved eget bord, dvs. husbordens bord, for høftjenere og krigsfolk, arbejdere og på hospitaler. AB's mængdeangivelser som nogle der kunne regnes med i virkeligheden, har der undertiden været sat spørgsmålstegn ved. Nogen check og efterregning bør naturligvis gøres, bl.a. for banale regne eller trykfejl såsom at 8 dalbager eller 6 svinehoveder hver er 4 måltider i stedet for 48, når han lige har sagt, at 160 dalbager og 120 svinehoveder hver er 960 måltider og han tydelig nævner, at 1 dalbag er 6 måltider osv. Disse beregninger er naturligvis ligesom vore dages beløb i diæt-takster justerbare over tid. Op gennem århundrederne er der udstedt mange regulerede takster til egen beregning, men systemet med at regne fødevarer i retter var meget indarbejdet og bestod meget længe. Det er det vi skal have for øje. Med lidt ændring i mængdeangivelser og med-tagen eller udeladen vildt optræder taksten med fødevarer til brug ved hoffet i *Kancelliets Brev-bøger* – bl.a. 1621, s. 147-148.
33. Berntsen, 1656, s. 571.
34. Lerche, 2000, s. 377-378.
35. Berntsen regner med 13 måneder og kun to måltider om søndagen. Hvis vi regner med 12 måneder, er det 672 fiskemåltider mod 288 kødmåltider. Det siger noget om knapheden på kød. At det har været sundt ikke at svælge i flæsk, men fisk er vi jo nu klar over (Berntsen, 1656, s. 595).
36. Regnskabet omfatter 69 uger. Oplysninger i Tabel 10, 11, 12, 14 og 15 og om koldkøkkener m.m. stammer alle fra følgende kilde: Køkkenregnskab for prinsen og fru Kirstine Munk 1626-28, RA 108B civile regnskaber 1559-1660, nr. 414.
37. RA.OMA 1 g 3 c, (nr. 296) hofleverancer.
38. Lerche, 1988.
39. RA.Rtk.333.671, læg 296, takst ens med en fra år 1722.

Islandske madtraditioner før og nu

Af *Hallgerdur Gísladóttir*

Følgende artikel vil i meget grove træk gennemgå det, som karakteriserede islandske madvaner i forrige århundreder og oplyse om nogle af landets madtraditioner.

Om den europæiske udvikling af madforbrug siges det, rigtignok vældig forenklet, at der i middelalderen hovedsageligt blev spist animalske fødevarer, mens det fra senmiddelalderen og op til industrialiseringen mest var føde af vegetabilsk oprindelse, der blev sat til livs – livet var brød og grød. Derefter kom et tredje trin, hvor fødevarerne mest af alt kom til at bestå af en blanding af animalske produkter og vegetabiliske.

Det mest karakteristiske for fødevarerne i Island er nok, at man her sprang trin nummer to over. Animalske produkter, især mælk fra får og køer, fisk, kød og indmad, hovedsageligt fra får, udgjorde størstedelen af

islændingenenes føde igennem århundreder helt op til efter de første tiår af 1800-tallet.

Når det gælder mad var Island tidligere hovedsageligt selvforsynende. Den eneste betydningsfulde import af fødevarer havde været byg og rug, og indtil ca. 1820 var omtrent 90% af islændingenenes føde animalsk baseret. På grund af øget kornimport begyndte billedet herefter at vende, og i begyndelsen af 1900-tallet var de animalske produkters andel faldet til 50%. Procenten af vegetabilsk mad voksede følgelig samtidigt fra omtrent 10 til 50%. Den gruppe af animalske fødevarer der oplevede det største fald i denne periode var mælkeprodukterne, hvis andel af fødevarerne faldt fra 40 til 20%, mens diverse kornsarters andel omvendt steg fra 10 til 37%. Frem til dette tidspunkt havde madvanerne blandt den islandske almue i århundreder

Hallgerdur Gísladóttir (f. 1952). Historiker, afdelingsleder for den etnologiske samling i Islands Nationalmuseum. Har mest forsket i madtraditioner og de grotter mennesker har hugget ud, hvilket hun har beskrevet i flere artikler samt radio- og TV programmer. Bøger: *Manngerdir hellar á Íslandi* (Grotter som man har lavet på Island), sammen med Árni Hjartarson og Gudmundur J. Gudmundsson 1991, *Lífid fyrr og nú – stutt Íslandssaga* (Livet før og nu. En kort Islandshistorie), sammen med Helgi Skúli Kjartansson 1998, *Íslensk matarmenning* (Islandsk madkultur) 1999.

kun undergået få forandringer, men nu satte et radikalt skifte i forbrugsmønstret ind.

Den islandske selvforsyning af mad frem til starten af 1800-tallet havde betydet, at madkulturen var blevet stærkt præget af diverse slags mangler på blandt andet salt, korn, brændsel og kokekar.

De folk der befolkede Island i »landnamstiden«, kom for det meste fra Norge, og havde i de første århundrede adgang til stort set samme råvarer som nordmændene. Det er også sikkert, at tilberedningen og opbevaringen af maden lignede det landnamsmændene (de norske indvandrere) var vandt til fra Norge. Men med tiden skabte islandske omstændigheder, herunder især naturen og isolationen, særlige islandske veje i både fremstillingen og opbevaringen af maden.

I de islandske kilder fra middelalderen, især sagaerne, er der ingen nøjagtige beskrivelser af madretter. Når mad optræder i sagaerne, sker det næsten altid, fordi det kommer til konfrontationer og uenighed, på steder hvor madfremstillingen foregår. Det fortælles blandt andet, at en mand som på Altinget stod og kogte pølser i en stor kedel, i næste øjeblik blev overfaldet af en af hans fjender, der tog og stak ham på hovedet i kedlen, så han døde deraf. I en anden kamp fik en høvding et sår på halsen forårsaget af en suppeske, hvilket var så ydmygende, at høvdingen ikke

fik den kvinde, han gerne ville gifte sig med – på grund af den afvisning blev mange mennesker senere dræbt. Der er også eksempler på kvinder, der påminder deres mænd om hævn ved at servere særlig mad. Det kunne være afsvedne lammehoveder, hvis nogen i familien der var blevet brændt inde.

I et håndskrift, som blev nedskrevet i 1400-tallets Island, er bevaret en opskriftsamling, der oprindeligt stammer fra det sydvestlige Frankrig, men som var udbredt mange steder i middelalderens Europa. Danskeren Knud Juul havde skrevet manuskriptet af omkring 1300, hvorefter det kom til Island – sandsynligvis via en norsk oversættelse, der menes at være det direkte forlæg. I manuskriptet findes både opskrifter på sure krydrede saucer og fintskårne kødretter, som kunne dypes i saucerne.

Det hævdes ofte, at 1600- og 1700-tallet var den mest elendige tid i Islands historie. Årsagerne hertil var mange f.eks. epidemier, naturkatastrofer og dårligt klima. I denne periode holdt man helt op med at dyrke korn på Island, som herefter stort set kun blev importeret, hvilket skete via den danske monopolhandel, der da også har fået sin del af skylden for elendigheden. Danskerne havde afløst nordmændene som herskere over landet, og dette kom også til at påvirke madkulturen – først overklassens og senere almuens.

I oplysningstiden, hvor de kultiverede og oplyste mænd beskæftigede sig med en lang række forskellige områder, faldt interessen også på fremskridt indenfor almuens madvaner. De første nøjagtige beskrivelser heraf kendes da også fra den sidste del af 1700-tallet. En periode hvorfra der også findes beskrivelse af, hvordan de islandske høvdinge samtidigt prøvede at imitere danskernes madvaner.

Det er god tråd hermed, at den første trykte islandske kokebog blev udgivet år 1800: *Einslunget matlavningsnotisbok for storfolkets husfruer*. Opskrifterne i denne bog er først og fremmest danske og norske. Den skulle lære de fornemme islandske kvinder en anderledes madlavning end den, den islandske almue benyttede, men retterne blev aldrig udbredte i landet.

I løbet af 1800-tallet blev yderligere to store kokebøger udgivet. Forfatterne havde begge været i Danmark, hvorfra den enes mor stammede, mens den anden forfatter havde studeret ved et dansk seminarium. Også disse kokebøger er stærkt præget af dansk madkultur, ligesom den islandske madlavning har været det de sidste to århundreder. *Kvindelæreren*, som blev udgivet i slutningen af 1800-tallet, blev vældig populær og trykt hele fire gange. Den var at finde i de fleste islandske hjem i årene efter år 1900, og er en god kilde til madlavning i datidens islandske hjem.

Den islandske og den norske traditionelle madkultur stammer som tidligere nævnt fra samme rod. De forskelle der efterhånden udviklede sig, beror på saltmanglen på Island. Meget af den traditionelle norske mad var stærkt saltet, og i middelalderen fremstillede islændingene salt på samme vis som i Norge; ved at inddampe havvand eller ved at brænde tang. Men fra senmiddelalderen holdt islændingene for det meste op med selv at fremstille salt, hvilket delvis skete som et resultat af manglen på brændsel. I stedet begyndte man at importere saltet, hvilket var dyrt, og først i slutningen af 1700-tallet blev adgangen til salt lettere. I denne periode oprettedes nemlig både en saltfabrik på Island, samtidig med at den importerede salt blev billigere. At salte kød, fisk og smør blev imidlertid ikke almindeligt før midten af 1800-tallet. Derfor benyttede man sig tidligere af andre metoder, når maden skulle konserveres: tørring, fermentering, rygning, men mest af alt blev mælkesyre brugt som konserveringsmiddel.

Væsken, eller *mysen*, som var tilbage ved fremstillingen af *skyr*, som er et koaguleret mælkeprodukt der vil blive beskrevet senere, blev gæret og syrnet til den blev meget sur. Herefter blev den brugt til langtidskonservering af næsten al slags mad, fordi syren hæmmede udviklingen af mikroorganismer ligesom eddike. Den mad som blev lagret i *mysen*,

var først steriliseret gennem kogning. Det var fødevarer som for eksempel sæler, hvaler, svømmeblærer fra fisk, fede fisk, fugle, æg, forskellige pølser som blodpølse og leverpølse, ligesom næsten alt fra får kunne lægges i sur myse: hoved, fødder, indmad, testikler. Det er ikke mange årtier siden, at det i kældrene på islandske bondegårde endnu var almindeligt med tønder fulde af diverse slags mad i syre, hvor det kunne gemmes i op til ét år. I de senere årtier er det for det meste blod- og leverpølser, der nedlægges i syren. Til pølsesækkene blev brugt, og bruges stadig, lammemaver, fordi de egner sig bedre til langtidsopbevaring end tarmene. Efter den øgede import af kornvarer fra starten af 1800-tallet, blev blodet og leveren i pølserne blandet op med rug. Og af selv samme rug dannedes rugsyre, som efterhånden afløste den gamle mælkesyre i løbet af 1900-tallet. Den sure myse blev også brugt til at krydre supper og grød. Det lader til, at syren har været det mest almindelige krydderi, og at den sure smag var islændingenenes smag. Selv smørret blev syrnede og ikke saltet.

I dag er Islands surmadstradition blandt andet kendt for syrnede sæl, pressede fåretestikler, udbenet og presset mad af lammehoveder og ruller af bugkød – en slags rullepølse. Den gamle måde at tilberede syrnede testikler på var anderledes end nu. Først blev pungen svedet med testiklerne, hvorefter man stoppede lidt

mere kød i. Så blev den kogt og presset, før den blev lagt i den syrnede myse. Derefter var den klar til at blive skåret i skiver og serveret. Mange kaldte dem brillepølser, fordi skiverne havde form som briller. Også syrnede bryst af får var ligesom testiklerne festmad i ældre tid.

Det traditionelle islandske brød – rugbrød, fladbrød og *løvebrød* – havde fortidens islændinge alt for lidt af. Et andet karakteristika ved islandsk madlavning var nemlig den tidligere nævnte mangel på korn. Der blev dyrket noget byg i middelalderen, men blandt andet på grund af temperatursænkningen i senmiddelalderen holdt kornavlens op. Fremmede folk, som besøgte landet i tidligere tider, lagde gerne mærke til, at almu- en ikke så ud til at have noget brød, men at de derimod spiste tørrede fisk med smør hele tiden. Det var nok det samme i det nordlige Norge.

Islandsk mos og en speciel art tang (*rhodymenia palmata*) var derfor meget brugt som erstatning for mel i brød og grød. Brugen af islandsk mos er et træk, der også kendes fra ældre tiders Norge, men fænomenet er mere kendt i Island på grund af den udtalte kornmangel. I 1700-tallets oplysningstid blev der i Island skrevet en lærebog for nordmænd, om hvordan man bedst lavede mad af islandsk mos – i dårlige år uden ret meget korn var det et fødemiddel man kunne ty til. *Rhodymenia palmata* har man ikke brugt meget i

Norge, men i Irland blev den brugt, og en del af de islandske indvandrere i landnamstiden kom da også derfra.

Mos blev anvendt over hele Island, men blev især samlet og brugt i Nordlandet og Östlandet, mens brugen af tang fandt sin største udbredelse i de sydlige og vestlige egne. Helt op til år 1900 samledes tang og islandsk mos i store mængder til hjemmebrug, hvilket i nogen grad er fortsat op til vores egen tid, og i supermarkederne kan man stadigvæk købe både tang og islandsk mos.

Også andre planter blev anvendt bl.a. som erstatning for korn i brød og grød – heriblandt *skarvakál* (kokleare

eller skørbugsgræs). Kvan var ligeledes til stor nytte, og man gik i store flokke op i højlandet for at samle rødterne, som blev spist sammen med diverse madretter.

Der blev imidlertid også lavet brød af korn på Island, og specielt fladbrød er stadigvæk meget udbredt på øen. I de første århundreder efter koloniseringen var det lavet af byg, men fra 1700-tallet mest af rug. Ved særlige omstændigheder, så som jul og den første sommerdag, lavede man specielt store brød, der i visse egne blev brugt som brød-tallerkner for festmaden.



Fig. 1. Laufabraud. Her er vist den grove type med både rug og kommen fra en egne i Nordlandet. Normalt er de hvide og tynde som papir.

Kornmangelen gjorde, at man prøvede at få så meget som muligt ud af melet. Det er måske derfor, at det traditionelle islandske brød *laufabraud* er så tyndt og dekoreret. Det siges om laufabraud, at det skal være så tyndt, at man kan læse igennem det, når man har fladet det ud. Tidligere fremstillede man dette brød til alle former for fester, men i dag fremstilles det kun til jul og den særlige islandske festtid *Torrablót*, der vil blive beskrevet nedenfor.

Løvebrødsdag finder sted når julen nærmer sig. Så samles familie og venner for at dekorere og fritere de tynde kager. Det er en af de madtraditioner, der er blevet genoplivet i den senere tid. For 50 år siden var det stort set udelukkende folk fra Nordlandet, som lavede løvebrød, nu er det meget populært at holde løvebrødsdag i hele landet.

Langtidsbagt rugbrød, enten gæret eller hævet med surdej, har været meget populært i Island i hvert fald siden 1700-tallet. Det bages i metalforme ved meget svag varme og i meget lang tid – nogle har det i ovnen op til et døgn. Den islandske almue begyndte først at anvende ovne til bagning for godt 100 år siden, da man fik komfurer i køkkenerne – mangel på både brændsel og korn spillede rimeligvis en rolle her. Før denne tid bagte man rugbrødet i en gryde, der natten over blev anbragt i ildstedets gløder, da det da ikke skulle anvendes til andet.

Det mest berømte islandske rugbrød er det, som er bagt i kildeområ-

dernes varme sand. Det er en fremstillingsmetode der stadigvæk anvendes, og flere bagerier udnytter jordvarmen til rugbrødsbagning. Islændingene har sandsynligvis brugt de varme kilder til madlavning fra den første tid på øen, og de første skriftlige kilder der bærer vidnesbyrd herom, stammer da også fra 1100-tallet.

Kornmanglen førte også til, at øl brygget på korn ikke var en hverdagsdrik i Island, men noget der kun blev drukket til fester. Ved middelalderens fester drak man dog både hjemmebrygget og importeret øl og mjød, mens man sjældent drak vin. Den mest almindelige læskedrik på øen var en blanding af vand og syrnet valle, kaldet *bladan*.

Tólftarblanda bestod af en del syrnet valle til elleve dele vand. Tidligere havde man meget smukt udskårne kander til denne drik stående i hjemmene, hvorfra alle kunne drikke. Først fra midten af 1500-tallet begyndte man på Island at importere brændevin, der sammen med den importerede øl blev almindeligt at drikke ved festlige lejligheder. Den traditionelle måde hvorpå man krydrede den islandske brændevin, er med kommen og rødder fra kvan.

Skyr er Islands traditionelle »mælke-mad«, og er stadigvæk en meget populær madret på øen, særlig blandt sportsmænd. I 1700- og 1800-tallet

brugte man hovedparten af mælken til at fremstille smør og skyr, fordi man på denne måde mente at få størst mulig nytte af den. Fløden blev brugt til smør, mens næsten al skummetmælken blev brugt til skyr. Tidligere havde man lavet masser af oste af mælken, men det holdt man stort set op med fra senmiddelalderen. Når man fremstillede skyr, blev den skummede mælk først kogt for dermed at blive steriliseret, derefter afkølet til ca. 30 grader, hvorefter osteløbe udvundet af kalvemave og bakteriekultur fra ældre skyr blev tilsat. Til sidst blev massen siet og opbevaret i store tønder, hvor massen syrnede. Skyr kunne tillige bruges usiet, og syrnede usiet skyr blev tilmed anvendt til at konservere mad på samme måde som syrnede myse. Siet tyk skyr spiste man med mælk på eller blandet op med grød lavet af islandsk mos og/eller byg.

Fisk har på Island for det meste været opbevaret i tørret tilstand, og tørfisk var før i tiden den mest almindelige hverdagsmad. Tørfisken blev gjort spiselig, ved at man slog på den med kæppe eller sten til den blev blød/mør, hvorefter den blev spist sammen med smør. Islændingene spiste tidligere tørfisk og syrnede smør til al slags mad, på samme måde som folk i nabolandene spiser brød og saltet smør. Der spises stadigvæk mange former for tørfisk i Island, men i de senere år er det blevet til en dyr luksus.

På Island spises også fermenteret fisk, hvor den mest berømte type er lavet af haj. Nordmændene spiste også tidligere fermenteret hajfisk, fremstillet efter stort set samme metoder som i Island, men holdt op med det for mere end 150 år siden. Hajfisken blev gravet ned i strandbredden, hvor den lå i 4-12 uger – i dag sker det i plastikkasser – for derefter



Fig. 2. Røgeri i Vestlandet. På Island var det almindeligt, at bønderne røger kød og fisk i små tørvehuse hjemme på gårdene.

at blive tørret i det mindste to måneder i et *hjell*, som er et overdækket stativ til tørring af fisk.

Også rokker fermenteres, og på *Thorlaksdag*, dagen før juleaften, spiser de fleste islændinge, i hvert fald i Vestlandet, fermenteret rokke. Dette er en af de ældre islandske madtraditioner, der har fået en stor genoplivelse i de senere år.

Røget fårekød har altid været festmad på Island, og i dag spiser mere end 90% af islændingene røget fårekød til jul. Tidligere blev kødet hængt op under taget i køkkenet, hvor det ved hjælp af de åbne ildsteder blev tørret og røget. Der anvendtes imidlertid også særlige rygehuse, som stadigvæk bruges ved mange af landets gårde. Til røgningen bruges mest tørret fåregødning, men også birkekrat og tørv. Også slag af fårekød blev røget, efter de først var kogt og presset. Resultatet, *magáll*, var yndet festmad og kan stadigvæk købes i supermarkederne. Røget bryst af lam/får spises i visse egne sammen med den fermenterede rokke på *Thorlaksdag*.

Men ikke kun julen var en festtid. *Thorrablót* er en fest som islændinge holder i den gamle måned *Thorri*, som strækker sig fra omkring den 20. januar til den 20. februar. *Thorrablót* nævnes i skrifter fra middelalderen, og i sidste del af 1800-tallet begyndte islændinge at genopvække *Thorrablót* præget af nationalisme og selvstændighedskamp mod Danmark. Omkring år 1900 var det populært i de i islandske byer, men herefter gled traditionen bort og bevarede kun i få egne ude på landet. Den har imidlertid fået en vældig genoplivelse i den senere halvdel af 1900-tallet. I 1960'erne begyndte islandske restauranter at byde på gammel traditionel islandsk mad i anledning af *Thorrablót*, og nu reklamerer både supermarkeder og restauranter konstant med *Thorra*-mad under *Thorri*-måned. Pizza- og hamburgergenerationen tror til og med, at *Thorra*-mad altid har været navnet på den gamle traditionelle islandske mad, og de fleste selskaber og familier holder nu *Thorrablót*, hvor de spiser masser af fermenteret hajfisk og sur, røget og tørret mad.

LITTERATUR

- Gudmundur Jónsson: »Changes in Food Consumption in Iceland ca. 1770-1940«, *Kultur og Konsumption i Norden 1750-1950*, s. 37-60. Helsinki 1997.
- Hallgerdur Gísladóttir: *Eldamennska í íslensku torfbæjunum*, Bygðasafn Skagfirdinga 2000.
- Hallgerdur Gísladóttir: »Hraun, skröltur, skrúnkur, rudur«, *Pjóðlíf og þjóðsdir. Afmælisrit helgað Jóni Hnefli Adalsteinssyni*. Reykjavík 1998
- Hallgerdur Gísladóttir: *Íslensk matarhefd*. Reykjavík 1999.
- Hallgerdur Gísladóttir: »Matarmenningarpankar«, *Flögd og fögur skinn*, Reykjavík 1998.
- Hallgerdur Gísladóttir: »Substitutes for corn«, *Food from Nature. Attitudes, Strategies and Culinary Practices*, bls. 149-154, Uppsala 2000.
- Hallgerdur Gísladóttir: »Súrt í broti. Um gamlar matargeymsluadferdir«, *Manneldi á nyrri öld*, Rannsóknarstofa í næringarfræði/Háskólaútgáfan 2001.
- Hallgerdur Gísladóttir: »The use of whey in Icelandic households«, Patricia Lysaght (ed.): *Milk and milk products from medieval to modern times: proceedings of the Ninth International Conference on Ethnological Food Research, Ireland, 1992*, Edinburgh 1994

Mad, jagt og tabu i Norden – hvad er spiseligt, og hvad er ikke spiseligt?

Niels Kayser Nielsen

Når man i weekenden kører tværs over Jylland for at komme frem og tilbage fra sit sommerhus på den jyske vestkyst, møder man ofte på strækningen gennem de midtjyske plantager synet af en række biler i vejkanterne eller inde på en skovvej; måske ser man også en gruppe mænd i grønspraglet tøj med hunde og bøsser. – Det er jægerne, som er rykket ud. Det er blevet weekend, og så skal slaget stå. Nu skal hjorten ned med nakken. Eller ræven. Eller nogle harer og et par fasaner. Alt efter sæsonens vilkår.

Man vejrer morgenluft eller solnedgang – lidt afhængigt af tidspunktet. Og i hvert fald husker man. Den kildrende fornemmelse i maven i ens barndom, når man med luftgevær og hagl i lommen og spændingsvåde hænder listede rundt langs hegningerne for at skyde gråspurve; eller rævejagt med gravhunde i ens ung-

dom og senere i ens voksenalder den ferske lugt af rått elgkød i Nämptäs i Österbotten i Finland i de blodrøde efterårsdage, når kødet efter jagten bliver parteret i det lokale andelslagteri. Altid denne rare, ramme lugt af ferskhed, blod og vildt – og natur.

Og så er der myten i vores familie om min oldefar på fædrene side, der som landarbejder og husmand med sine 18 børn (med 2 på hinanden følgende koner, bevares) periodevis måtte ernære sig som krybskytte på Østfyn, og som en nat blev overrasket i Rønninge Mose, så han måtte hoppe i vandet og stå dér med kun hovedet oven vande, til faren var drevet over. Han overlevede; det gjorde hans børn også, men de ældste måtte på børnehjem, da deres mor døde. Blandt dem var min farmor, som har fortalt mig historien.

Men hvor naturlig er jagten, når

Niels Kayser Nielsen (f. 1949), lektor ved Historisk Institut, Aarhus Universitet. Har udgivet en lang række bøger og artikler om bl.a. madkultur, kropskultur, nationalismehistorie, idrætshistorie og engelsk social- og kulturhistorie i det 19. århundrede.

det kommer til stykket? Det er spørgsmålet, som her skal tages op til belysning. Sammen med et andet spørgsmål: Hvordan kan det være, at vi (stadig) går på jagt, når det ikke længere er en livsnødvendighed? Sker det af kærlighed til naturen? Njaeh, så kunne vi jo nøjes med at gå en tur. Sker det af hensyn til vildtet som et led i vildtplejen? Njaeh, det ordner naturen nu nok selv. Er det ældgammel urdrift og aggression? Njaeh, den slags lyder utroværdigt. Men er det så ikke ønsket om at komme ud i »Guds frie natur«? Njaeh, så kunne man jo undlade at skyde. Kort sagt: den slags svar duer ikke. Altså må vi andre steder hen.

Det er nu tesen her, at der i jagten er tale om en kulturarv i praksis. Her arver man ikke ved at se og anskue, men ved at gøre. Men samtidig siger jagten også noget om det at arve: at man ikke arver autentisk, men altid i ombrydning. Arven består ikke i gengivelse alene, men også i bearbejdning. På den måde er jagten udtryk for kombinationen af traditionalisering og detraditionalisering. Eller mere konkret: i jagten kondenseres såvel en traditionsmættet rest af selvforsyningsøkonomi som en ultramoderne naturopfattelse. I jagten forenes kulturelementer med vidt forskellig tidsrytmik. Samtidig er jagten udtryk for vores samtids ambivalente forhold til dels natur og kultur, dels historie og vane, således at jagten trods sin tilsyneladende entydighed er fyldt med paradokser.

Disse synspunkter står bl.a. i gæld til Simon Schamas opfattelse i hans digre værk *Landscape and Memory*, at der i vores syn på og omgang med naturen gemmer sig myter, erindringer og besættelser, som lever videre fra Arilds tid, dvs. at vi – trods et maskinelt forhold til naturen – også bærer videre på en arv, som hviler på et symbiotisk forhold til naturen. Schama påpeger, at modsætningen mellem kultur og natur ofte forstås for eksklusivt, som en total modsætning. I al vores kulturalitet lever der en god portion natur-nærhed videre, på trods af alskens forestillinger om naturen som en konstruktion, skriver Schama.¹

Det er da – ved siden af belysning af jagten i sig selv og forholdet mellem jagt og mad – også et ærinde med denne artikel at belyse det kulturhistoriske aspekt ved jagten: at kultur ikke er én ting; at kultur ikke er entydighed, men ambivalens, proces og indbyrdes modstridighed. Ligesom fænomener som nation, køn, klasse, etnicitet og identitet ikke er entydige størrelser, men størrelser som altid er stedt i konflikt og foranderlighed, er selve videnskaben kulturhistorie, der behandler disse størrelser, det også. Kulturhistorie – og kulturarv – foreligger ikke som noget bestemt, dvs. som en afgrænset fast størrelse, der har sin begyndelse og sin slutning og sit fastlagte rum. Kultur – og kulturarvens elementer – bevæger sig og indeholder modstridende elementer, der bidrager til at holde

gryden i kog, dvs. holde kulturen i live. Var det ikke for denne indre spænding, ville kulturen blive ren i sin entydighed og dermed stivne og dø.

Så altså: når vi stadig går på jagt, selv om det ikke er nødvendigt, skyldes det ikke mindst, at jagt, som kultur, er en ritual gennemspilning af en række centrale temaer i vores liv, herunder ikke mindst vores problematiske forhold til naturen, som der til stadighed synes at være behov for at lave symbolsk-rituelle bearbejdnings af. Men hvad er så et ritual, og hvordan kan man tale om jagt som ritual?

Jagt og ritual

Her er det en pointe, at jagten som ethvert andet ritual indeholder ambivalenser, paradokser og modstridende tendenser. Disse ambivalenser er ikke i første række af social, eller om man vil af konjunktuel art. Jagt ritual drejer sig ikke om socialhistoriske spændinger. Som det er blevet sagt, kommer folk ikke til ritual med sociale problemer for at få dem løst;² derimod kommer folk til ritual for at tematisere problemstillinger af *longue durée*-karakter, dvs. dybereliggende og vanskeligt synlige problemstillinger i bunden af vores mentale beredskab, der strækker sig århundreder tilbage, undertiden helt tilbage til Antikken og den vesterlandske kulturs begyndelse.

Men samtidig er det vigtigt at ihukomme, at ritual altid rummer en kropslig dimension.³ Ritual rummer altid en bevægelsesmæssig aktivitet, der drejer sig om fremvisning, udstilling og repræsentation. Derfor kan ritual ikke reduceres til bevidsthedstilstand, snarere er det en handlingstilstand. Ritual er ikke noget man tænker; men noget man gør. Ritualer er ikke budskaber, men situationer.

Derfor kan ritualer heller ikke reduceres til et efterrationaliserende udtryk. Ritual er ikke udtryk for en plan, der går forud for handlingen. Ritual skal ikke forstås på den måde, at først kommer man i tanke om det, man vil udtrykke, og så udtrykker man derefter dette. En sådan opfattelse kunne foranledige en opfattelse af, at ritual var en samlet, modsigelsesfri entitet, og noget sådant er der ikke tale om ved ritualer. De er netop situationsbundne tematiseringer af spændinger og konflikter. Ritualer samler, koncentrerer og gestalter livstemaer, der forekommer at være usammenhængende og spændingsmættede, men på en sådan måde, at denne spænding tematiseres i en bestemt form. Spændingen skal på én og samme gang være til stede og på vej mod eliminering. Dvs. rituals form er vigtig, for så vidt som det er selve det formmæssige forløb, der giver fornemmelse af spændingseliminering af de indholdsmæssige modsætninger. Dvs. man vedgår og tematiserer de ind-

holdsmæssige modsætninger og ambivalenser, men iklæder dem en form, som gør det muligt at forholde sig til dem i skikkelse af en »rituel bemestring«.⁴

Denne rituelle bemestring har karakter af en udveksling mellem krop og omgivelse. Ritualer foregår som hovedregel altid som en performativ praksis i en rumlig kontekst.⁵ Via handlinger i et rum skabes der en arena; en arena som i sin tur har en tilbagevirkende indflydelse på den krop, der færdes i rummet. Catherine Bell taler i den forbindelse om cirkulariteten mellem kroppen og omgivelserne.⁶

Dette er kernen i jagten. Den er netop en formaliseret serie af handlinger i et rum, hvor selve jagt-arenaen virker tilbage i fysisk forstand på de involverede. De, der tager del i jagten, er med til at skabe den i kraft af de gøremål, de udfører i situationen, men farves selv af jagten og dens væsen. Ingen kommer uberørte eller uskyldige fra en jagt. Man får, også i bogstaveligste forstand, snavs på fingrene, jord under neglene – og måske endda blod på sine hænder.

Men hvad er det så for dybtliggende ambivalenser, der rituelt tematiseres i jagtens situation? For at få svar på dette spørgsmål synes det at være nærliggende at belyse dels vores syn på kød, dels de tabuer, der omgærder kødet og dermed jagten. Det sker ud fra den opfattelse, at jagten tematiserer vores natur- og kødopfattelse.

Kød og ernæring – naturligt set

Mennesket har altid jaget. Det ved vi fra børnelærdommen, hvor vi i skolen hørte, at de ældste samfund tilhørte jæger- og samlerkulturen. Altså ser det ud som om, at det at jage hører menneskenaturen til. Menneskets natur driver det ud i naturen for at opsøge vildtet, så det kan overleve. I jagten på vildtet mødes menneskets natur og naturens natur. Ganske enkelt og ligetil.

Forestillingen bygger på den præmis, at mennesket er et kødædende væsen, og at kød er den bedste måde at skaffe sig proteiner. Mad er i manges øjne simpelthen lig med kød.⁷ Som en betydningsfuld kulturel detalje kan man derfor hæfte sig ved, at mange mennesker fortsat – nogle ville sige instinktivt, andre ville nøjes med at sige rutinemæssigt – sætter kødet på tallerkenen før alt andet.

Når det forholder sig således, skyldes det, at vi biologisk set har brug for kød, fordi vi behøver de proteiner, som kødet indeholder – eller nærmere bestemt især de basale aminosyrer og de B¹²-vitaminer, der er så essentielle for vores reproduktion. Mennesket er afhængig af højenergi-føde, som er nødvendig ikke mindst af hensyn til vores hjernekapacitet, der »sluger« 20-25 pct. af energien. Altså: af hensyn til energien skal vi have proteiner; og de findes især i kød, hævdes det af visse forskere. Marvin Harris er én af dem. I sin bog *Good to*

Eat gør han sig til talsmand for det synspunkt, at om end mennesket ikke kan undvære frugt og grøntsager, er kød uomgængeligt, ikke mindst på grund af dets rige indhold af B¹²-vitaminer, men også betinget af D- og C-vitaminerne i kødet.⁸

Peter Riismøller er af samme opfattelse. I sin bog *Sultegrænsen* viser han, hvorledes tidligere tiders fattigdom bevirkede, at de fattige jordløse kom til at ligne »kummerformer«. Problemet var, at de levede af en kost med mangel på fedt og proteiner. Middelalderens mennesker, der led under konstant fedthunger, kunne til nøds få fedtbehovet dækket af nødder i skovbrynet. Senere kom spegesilden til, som desuden indeholdt A- og D-vitaminer.⁹

Andre mener, at tanken om det proteinrige kød er overdrevet og især skyldes kødproducenternes propaganda. Richard Lacey anfører således tvivl vedrørende B¹²-vitaminernes omfang og påpeger, at det gennemsnitlige proteinindhold i kød ligger på omkring 15 pct., medens fedtandelen udgør 25-30 pct. og vandindholdet ca. 55 pct.¹⁰ Samme Lacey er i øvrigt af den opfattelse, at rigtigt sammensat kan vegetabilsk føde være sundere end måltider baseret på kød.

I den forbindelse bør det anføres, at det ikke er alt kød, som er lige velegnet til at dække proteinbehov. Det er således ikke hensigtsmæssigt at dække energibehovet ved at spise kød, hvor fedtandelen er forholdsvis

høj i forhold til proteinandelen. Hos dyr, der ikke bevæger sig særligt meget, er det ofte tilfældet. Her er fedtandelen i muskelvævet højere end hos dyr, der bruger deres muskler. Alt andet lige har vilde dyr derfor en lavere fedtandel i musklerne end tamdyr. Vildt er således høj-energetisk, proteinrig føde.

Nu kunne alt dette være lige meget, hvis ikke mennesket, hævder folk, der repræsenterer denne biologiske tilgang, var således indrettet, at vi pr. automatik vælger den føde, der gavner os mest. Vi har, siger disse forskere, indbygget en biologisk pragmatisme i os: vi vælger kød fremfor vegetabilier, fordi det er ernæringsmæssigt mest nyttigt. »Rigtige« mennesker, dvs. de, der lever mest i overensstemmelse med deres natur, foretrækker kød.

En madforsker som den amerikanske antropolog Marvin Harris repræsenterer dette synspunkt. Vi har, siger han, en fundamental trang til kød og har tilsvarende besvær med at fordøje vegetabilier med alt for højt fiberindhold: vores maver og tarmsystem er simpelthen for små.¹¹ Det kan, ud fra en biologisk synsvinkel, da heller ikke undre, at pattedyr, der er nært beslægtede med os såsom bavianer og chimpanser, også er kødædende. De jager og æder f.eks. gazeller¹² og med velberåd hu: Kød har den fordel, at det ikke fylder så meget som planter, dvs. udgør et ernæringsmæssigt koncentrat. Derfor er det eftertragtet.

Mad og socio-økonomi

Her kunne det være fristende at gå sammenlignende til værks og relatere til Stephen Mennells undersøgelser af madvaner i Middelalderen. Her talte kvantiteten: de der havde råd proppede sig, medens de der ikke havde råd ønskede at gøre det.¹³ På samme måde kan man sige det forholder sig med kødet: de der har råd spiser kød, medens de der ikke har råd ønsker at kunne gøre det. I det mindste kan man, når man ser alene på kødforbruget i dette århundrede, konstatere udviklingstræk som peger i den retning. Det er således signifikant, at kødforbruget i USA, og det vil primært sige oksekød, faldt dramatisk i kriseårene 1929-1933.¹⁴ I Storbritannien faldt kødforbruget voldsomt i de dystre efterkrigsår med bund-rekord 1949-50, men da man så begyndte at komme på fode igen i løbet af 1950'erne steg forbruget af oksekød markant for at kulminere i 1957 med et forbrug, hvis lige ikke siden er set.¹⁵ Folk manglede tilsyneladende proteiner.

Set i et globalt perspektiv er det tilsvarende tydeligt, at der er en nøje overensstemmelse mellem bruttonationalprodukt pr. indbygger og kalorier fra kød: de rige vestlige lande har et kalorieindtag fra kød, som er langt over fire gange så stort som i u-landene,¹⁶ med de forskelle, at Europa især spiser svinekød, medens Nordamerika især spiser oksekød og Australasia har en relativ overvægt

af lamme- og fårekød. I den forbindelse kan der dog også noteres en stigende tendens til, at mere og mere af kødproteinbehovet i den vestlige verden dækkes ved hjælp af kyllingekød, som er billigere at producere, samt kalkunkød, hvoraf der i 1987 i USA blev produceret 14 gange så meget som omkring 1910. Det, som er blevet betegnet som »Ford-iseringen« af fødevarereproduktionen, betyder samtidig, at mælkeproduktionen stiger. I USA steg mælkeproduktionen mellem 1945 og 1975 med 1 mia. kg, medens antallet af køer mere end halveredes.¹⁷

Set i et længerevarende historisk perspektiv er det tydeligvis kødet, man skærer ned på i krisetider. Det viser bl.a. Gibson og Smouts studier i mad og ernæring i Skotland fra Middelalderen til dag. Her som de fleste steder i Europa faldt levestandarden dramatisk i den periode, som Henry Kamen har kaldt »Jernårhundredet«, dvs. perioden 1550-1650. Det indebar også i Skotland en overgang fra kød- til melspiser, hvorefter så også kartofler kommer til i løbet af 1600-tallet.¹⁸ Det holder stik for andre dele af Europa, hvor brød erstatter kød i denne periode, og vel at mærke ikke hvedebrød, som Europas rige byboer ellers havde været vant til siden 1200-tallet: nu kom inferiorer sorter som spelt ind i billedet. Som resultat heraf øgedes blandt den fattige del af befolkningen andelen af kalorieindtag fra kornprodukter, som periodisk nåede op på 70-75 pct.¹⁹

Med andre ord: kød synes både at være den mest eftertragtede føde og det ernæringsmiddel, man først skærer ned på, når man nærmer sig sult og hunger. Til faktisk sult og hungersnød bliver situationen først, når der også er mangel på korn og kartofler, sådan som sultekatastrofen i Irland i 1860'erne viste det. Det gælder også hungersnøden i Sovjetunionen i de første år efter Revolutionen i 1917, især i sommeren 1921. Her anslår man, at 3 mill. mennesker mistede livet af sult og følgesygdomme, som følge af borgerkrigen og bøndernes modvilje mod at producere under tvangsrekquisitionens terror. Takket være adgangen til hidtil ukendt materiale kan denne fase af Sovjetunionens historie nu blive belyst i ernæringsmæssig henseende.²⁰ I Danmark har Peter Riismøller i *Sultegrænsen* skildret, hvorledes der om foråret kun var skovmærkerne tilbage som redning, når forårets »vårhunger« var på sit højeste og truede med at lægge folk i graven.²¹

Men: når kød nu er så eftertragtet, behøver det jo ikke at skyldes en biologisk nødvendighed. Det kunne jo også tænkes, at det skyldes, at vi tror, at kød er en nødvendighed. Som altid, når man har med madkultur at gøre, må man også holde sig det kulturelle aspekt for øje. Man kan tænke på de venetianske gondolierer, der ofte ses med en tandstikker i munden. Den symboliserer, at de netop har spist, at de har haft råd til at spise kød og derfor har kødtrævler mellem tænderne.

Kødet har således ikke kun høj ernæringsværdi; det har også høj kulturel værdi, og når englænderne igen begyndte at spise kød i stor stil efter de fattige efterkrigsår, behøver det ikke at være forårsaget af et fysisk opdæmmed behov for proteiner. Forklaringen kan lige så vel være ønsket om social og kulturel distinktion: at man i kødet havde et excellent middel til at vise, at det nu var blevet nye og bedre tider; og at man havde råd til at tage del heri.

Mad og tabu – kulturelt set

Denne socio-økonomiske anfægtelse af den biologiske tese om, at vi spiser, hvad der er ernæringsmæssigt godt for os, er nu den ene side af sagen. Den anden side vedrører spørgsmålet om mad og tabuisering set ud fra et menings- og betydningsmæssigt synspunkt. Også her melder der sig en række problemer. Det ser nemlig også ud som om, at ikke alt vildt er lige velegnet som føde. Til trods for synspunktet fremført ovenfor, at vildt er fedtfattigt høj-proteinkød. En del af vildtet er så at sige for vildt eller indeholder for meget natur til, at vi vil spise det. Og så handler det at spise vildt ikke længere om rene natur-relationer. Der indgår også kulturelementer i jagten. Nærmere bestemt vedrører dette problem en regulering af kødspiseriet.

Denne regulering sker normalt ved hjælp af tabuisering af bestemte fø-

deemner. Ganske vist synes kød at være uhyre velegnet som føde, men det er samtidig et fødemiddel, som er omgærdet af mistro, forbud og tabu. Rent faktisk er der masser af kød til rådighed, som vi aldrig kunne drømme om at spise. Sandsynligvis er der endda mere »forbudt« kød end »legalt« kød. Vi forkaster majoriteten af det potentielle kød, som i grunden står til vores disposition.²² Kød er omgivet af flere forbud end planter. Eller sagt på en anden måde: det er først, når føden har passeret den kulturelle hurdle, som består i forbud og tabu, at man kan begynde at tage stilling til udvælgelseskriterier som smag, pris, ernæringsværdi etc.²³

Denne tabuisering af fødeemner er et omstridt fænomen. Opfattelserne af, hvilken type føde, der tabuiseres, varierer – eller rettere: begrundelserne for tabuerne er ganske forskellige. De varierer fra økologisk snusfornuft over psykologiske forklaringer til begrundelser af mere filosofisk og religionshistorisk art.

En af dem, som har fremført, at der ligger økologiske synspunkter bag tabuisering af bestemte typer kød, er førnævnte Marvin Harris. Han hævder, at når hinduerne har fredet oksekød som spise, skyldes det, at man i Indien godt ved, at det ud fra en økologisk tankegang er uhensigtsmæssigt at spise den planteædende ko, når man lige så godt kunne gå direkte til kilden og selv tilberede og spise planterne, hvortil kommer at det ville være uklogt at

spise det kvæg, der dækker flere centrale behov. Oksen kan trække ploven på små arealer, hvor traktorer ikke kan bruges, og kan klare sig med en snæver vending, hvilket er en fordel på små jordstykker. En traktor med 35 hk. kan ganske vist pløje en mark ti gange så hurtigt som et par okser, men koster også tyve gange så meget i indkøb. Oksen giver gødning, som kan bruges som brændsel, og den hellige ko kan levere mælk.²⁴ Ud fra en sådan pragmatisk-økologisk tankegang er det klogere at frede kvæget end at spise det. Sidstnævnte ville svare til, at fortidens bønder brugte alt kornet til bagebrød i stedet for at levne en del af det til sædekorn. Harris citerer i den forbindelse Gandhi for følgende udsagn om den indiske ko: »Den ikke kun giver mælk; den gør i det hele taget landbrug muligt«.²⁵

Harris forklarer ligeledes Mellemøstens tabuisering af svinet som føde. Også her er tankegangen materialistisk og snusfornuftig: træfattigheden og tørken i Mellemøsten er ikke gunstig for svinehold, for svin vil have skygge, vand og mudder og varieret kost. Sådanne sofistikerede krav har kvæg ikke. Så når både jøder og muslimer har tabuiseret svinet som føde, kan det betragtes som udtryk for en slags kulturel efterrationalisering. Dyret ville alligevel være vanskeligt at opdrætte.

Som det fremgår, er Harris' udlægning besnærende enkel og plausibel, og set fra en dansk synsvinkel er det

påfaldende, at der kan være tale om en vis overensstemmelse. Således har lokalhistorikeren H. K. Kristensen set nærmere på svineholdet i Vestjylland i 1600- og 1700-tallet. Også her var der vanskelige forhold for svinehold som følge af mangel på skov. Derfor blev de vestjyske svin sendt på »olden« i de mere skovrige østlige egne af Jylland. Disse »oldensvin« smagte bedre end staldsvin, hævdedes det. Men da svinedrifterne til Syd- og Østjylland i løbet af 1700-tallet tog af, ændrede smagen sig, således at svin fedet på sti med havre, vikker og ærter blev de bedste. Nogle mennesker påstod endog, at svineflæsk fra oldensvin var farligt for ammende kvinder, og at hendes mælk kunne skade det diende barn.²⁶ Om noget egentligt tabu er der ikke tale, men en vis efterrationalisering og tilpasning til de givne forhold kan man ikke se bort fra.

Og hermed er vi så ved at nærme os en første pointe: at det kan være uhyre svært at trække grænsen mellem en praktisk og »naturlig« forklaring på den ene side og en symbolsk og kulturel forklaring på den anden side. For hvor begynder man: er det således, at den pragmatiske strategi danner grundlag og så indkapsles i symbolske ritualer? Eller forholder det sig således, at ønsket om at skabe mening og orden ved hjælp af symbolske strategier er udgangspunktet, og at disse så senere får en pragmatisk begrundelse? – Med disse spørgsmål in mente kan vi

da nærme os den anden side af tabuforklaringerne, som betoner den symbolske ordens- og meningsskabende effekt.

Denne type forklaring står især Mary Douglas for. Hun er af den opfattelse, at når svinet tabuiseres, skyldes det ikke mindst, at det er klassifikatorisk urent. Svinet er taksonomisk uplacerbart. Hun henholder sig her til Det gamle Testaments love for, hvilken slags kød, der er spiseligt. Det er kun kød, der stammer fra dyr, som både tygger drøv og som har klove, dvs. primært kvæg, geder og får. Svinet, som ikke er drøvtygger, klarer kun det ene af disse kriterier, og befinder sig derfor i et klassifikatorisk ingenmandsland. Det falder udenfor lov og orden, er derfor urent og uspiseligt.²⁷

Delvis beslægtet med denne forklaringstype er det beslægtethedstabu, som den svenske etnolog Karl-Olov Arnstberg har belyst. Han stiller sig spørgsmålet: hvordan kan det være, at vi finder kattermad afskyeligt og mener, at det ville virke besudlende, hvis vi spiste det?²⁸ Svaret herpå er, at det skyldes, at katten er for tæt på os. Den er nærmest en husven, og sådanne spiser man ikke. Heri ligger ifølge ham også forklaringen på, at hunden og hesten er tabuiseret. Og hvad angår svine-tabuet, deler han nok Douglas' opfattelse, men mener desuden, at forbudet mod at spise svinekød også skyldes, at svinet ligesom mennesket er altædende. En sådan forklaring på mad-

tabuer knytter sig med andre ord til den kulturelle »lovæssighed«, at de fænomener, som ligger tættest på hinanden, også er i behov for størst mulige symbolske forskellighed: det er ved grænsen, forskellen kommer til syne. I sidste instans handler dette igen om klassifikation, orden og mening.

Arnstbergs opfattelse er spidsformuleret hos Marshall Sahlins, der hævder, at det for mennesket spiselige er præget af inversion, dvs. en spejlvending hvor det, som er tættest på mennesket, også er det mest uspiselige.²⁹ Med lun ironi taler Sahlins om vores »hellige hund«, som vi agter og ærer og taler med, som var den et familiemedlem, og om dens selvsikre forvisning om at være fredhellig i madhenseende. At sætte tænderne i hundekød ville da, ifølge ham, være en handling beslægtet med incest. En udefrakommende ville sige, at vi har tabuiseret hunden som føde. Sahlins gør i den forbindelse også den interessante iagttagelse, at de dyr, som vi giver navne – som hovedregel – er dem, vi ikke spiser, medens de spiselige ikke fortjener et navn.³⁰

En anden forklaringstype ligger til grund for Frederick J. Simoons' syn på mad og tabu. Han forklarer muslimer og jøders modvilje mod svinekød med, at de, fra den tid hvor de var nomader, ønskede at trække en tydelig grænse til de fastboende agerdyrkere, der havde lettere ved at holde svin, medens disse omvendt

kunne profilere sig udadtil og tømre deres kultur sammen indadtil ved at tage afstand fra at spise kamelkød som nomaderne. Omvendt er Islam et eksempel på, at det bliver brugt som kulturelt og identitetsskabende symbol at spise en særlig slags kød, i dette tilfælde altså kamelkød. Tabuet har her sin positive modpol.³¹

Tilbage står imidlertid at forklare, at der også er tabu mod kød, som ligger meget langt fra vores husholdning og madlavning. Ræv, bjørn og ulv er ikke spiselige føde, selv om disse dyr ifølge den biologiske ernæringsopfattelse kunne være optimale fødeemner. Det er vilde dyr med fedtfattigt og proteinrigt kød. Og her må det så slås fast, at den biologiske forklaringsmodel har sine grænser. Den må i sidste instans bøje sig for kulturalistiske elementer. Ganske vist kan man ikke se bort fra, at mennesket som hovedregel spiser det, som er godt for mennesket – men det gælder ikke universelt og invariabelt. Måske er det i sidste instans også vigtigere at undersøge forholdet mellem mad og tabu som forskningsobjekt end som forskningsbegreb, dvs. at det er vigtigere at se på, hvorledes begrebet bruges i folkeligt liv end at få det videnskabeligt præciseret.³² Den (natur)videnskabelige præcisering er, når det kommer til stykket, mindre afgørende end spørgsmålet om, hvad tabuisering bliver brugt til i meningsøjemed.

Altså må vi gå andre steder hen for at få forklaringer, og her er det nær-

liggende at vende tilbage til jagten og dens folkloristiske syn på forholdet mellem natur og kultur. Måske kan vi i selve jagtens væsen finde en forklaring på, hvorfor visse vilde dyr opfattes som uspiselige og derfor tabubelægges.

Jagt og *noblesse*

Jagt er ikke bare jagt. Som så mange andre kulturfænomener er det konfliktfyldt. Helt tilbage i den tidlige middelalder har der været skærmydsler omkring jagten som en del af konflikten mellem adel, bønder og klostre om adgangen til at udnytte skovens ressourcer, hvor munkene hellere ville rydde skov og kultivere land.³³ De kunne desuden henholde sig til kirkens fordømmelse af jagten som en »kødelig« fornuftløshed.³⁴ Imidlertid var adelens ret til skovens herlighedsfaciliteter, herunder jagten, svære at tilsidesætte op gennem hele feudaliseringstiden, om end bønderne bestandigt søgte at fravriste adelen disse privilegier. Således handler de store bondeoprør i 1381 i England og 1525 i Tyskland bl.a. om adgangen til de naturlige ressourcer. Lige meget hjalp det; bønderne blev begge gange nedkæmpet, og resultatet kan i fødemæssig henseende sammenfattes således: mel og grønt til bønderne; vildt og andet kød til eliten.

Således blev vildt ikke blot et ernæringsmæssigt privilegium, men også et symbol for *noblesse*, som det bl.a. er udforsket af den engelske so-

cialhistoriker E. P. Thompson i hans værk *Whigs and Hunters* om den såkaldte Black Act fra 1723.³⁵ Den drejede sig om det engelske nyrige landaristokratis kamp for status i form af ret til skovene og gav hjemmel til at idømme dødsstraf i tilfælde af krybskytteri og pyrschjagt. Loven legitimerede anlæggelse af parker og åbne jagtarealer på områder, hvor bønderne ellers mente at have medhold i vanens magt fra Arilds tid til at bruge naturen. Det hjalp ikke: det nye adelsskab ville have monopol på rådyrene.

I England var situationen unik. Det hårdhændede angreb på hævdevundne rettigheder var kun muligt takket være den særegne politiske konstellation, hvor whiggerne havde monopol på magten i perioden 1714-1762. Det var baggrunden for, at krybskyttegalgerne kunne skyde lige så hurtigt i vejret som Walpoles politiske indflydelse; men også i Danmark var der konflikter omkring jagten.

Her havde kronen ikke mindst i 1500-tallet lagt beslag på en betragtelig del af de vildtrige jagtarealer, de såkaldte vildtbaner, især i de egne hvor der var masser af kronvildt; medens adelen udlagde deres jagtområder til såkaldte dyrehaver. I begge tilfælde drejede det sig om skovbevoksede arealer, hvor vildtet blev holdt og plejet med henblik på jagt.³⁶ Men samtidig betød det, som Thorkild Kjærgaard har kaldt den »grønne revolution« i 1700-tallet, en ændring af landskabet i retning af flere åbne

markarealer. Denne opdyrkning af landskabet indebar, at der generelt blev færre og færre skove og overdrev. Det påvirkede også vildtbestanden, som svandt ind, således, at der snart kun var harer tilbage.³⁷ Aristokratiets adel var ikke hvad den havde været. Den var ikke så storslået og repræsentativ som tidligere.

Kronens tiltagende monopolisering af jagten og adelens dyrehaver havde givet anledning til mange konflikter. Dels listede adelens skytter ind i kongens vildtbaner, dels sneg bønderne sig ind i såvel kronens som adelens revirer som krybskytter, med fare for at blive straffet som ulovlige jægere. I Danmark synes dødsdomme og lemlæstelse dog ikke at have været anvendt som straf siden 1600-tallet. Engelske tilstande havde man ikke i 1700-tallets Danmark. Til gengæld gav de talrige kvægepæster i 1700-tallet anledning til en lind strøm af ansøgninger om at få del i den jagtret, der ellers havde været forbeholdt konge og adel.

Sidst i 1700-tallet og op gennem 1800-tallet sker der yderligere en ændring i synet på skovenes anvendelse. Oplysningstidens utilitarisme var nu for alvor slået igennem og skærpede interessen for en rationel anvendelse af skovene og agerlandet hos både adel og almue. Konkret bevirker det, at træ og agerbrug overalt i samfundet bliver vigtigere end vildt, og da kongehuset samtidig viser dalende interesse for at jage, kan man tillade sig at demokratisere

jagretten.³⁸ Den er ikke længere det ømtålelige konfliktfelt, den tidligere havde været. Jagtforordningen af 1840 hjemlede alle jordejere ret til at jage på deres privatejendom. Nu slap gårdmændene for at skulle agere krybskytter som dengang, de var fæstebønder. Men herved blev krybskytteriet blot skubbet socialt nedad. 1800-tallets krybskytte blev typisk den jordløse daglejer eller den husmand, der havde for lidt jord til at kunne brødføde sig og sine. For de øvrige samfundslag var jagten derimod luksus og fornøjelse.

Det kunne give anledning til den opfattelse, at den suspekterede del af jagten: krybskytteriet og den ulovlige jagt på kød, først og fremmest var et socialhistorisk anliggende. Jagten har ganske vist sin socialhistoriske dimension, men krybskytteriet, og som vi skal se: den ubændige kødoptagethed, rummer også en kulturhistorisk dimension. For at få greb om denne må vi gå til synet på naturen – for ad den vej at kunne indsætte krybskytten i en kulturel kontekst, der gør ham og hans forehavende suspekt på anden måde end blot det at være fattig og tvunget til at jage af nød.

Sentimentalisering af naturen

I løbet af 1700-tallet sker der en række afgørende ændringer i Vesteuropa i vores syn på naturen. Den sentimentale naturopfattelse, der fra mid-

ten og især slutningen af dette århundrede optræder som den utilitaristiske opdyrknings tvilling, danner baggrunden for en romantiserende opfattelse af naturen, som bl.a. kommer til udtryk i den følsomme dyrkelse af haven som naturens koncentrat. Her står det agrare overfor det arkadiske. Det indebærer en modsætning mellem dem der dyrker jorden, og dem der dyrker naturen;³⁹ dem der dyrker, dvs. kultiverer jorden, opfattes nu som mindre kulturelle end dem, der nyder naturen.

Denne dyrkelse af naturen kommer til udtryk i anlæggelsen af haver og parker, som skal se naturlige ud. Dvs. ikke så meget være natur som ligne natur. Som den engelske havepioner J. C. Goudon pointerede i 1830, er interessen for haven størst i de lande, hvor kultiveringen af jorden er mest fremskreden, medens haver er upassende i de lande, hvor jorden ikke er opdyrket i samme udstrækning.⁴⁰ Paradoksalt nok kræves denne følsomme sans for naturen i form af konstrueret natur, at man har et distanceret forhold til naturen. Den »engelske have« måtte naturligt dukke op i et land, hvor enclosure med udskiftning, indhegning og opdyrkelse af jorden satte landskabet ind i nye rammer.

Som kontrast hertil kan anføres, at dette sentimentale natursyn først synes at være slået igennem langt senere i Nordens øde skovegne. Her var det indtil helt op i dette århundrede, i det mindste hos landboerne,

langt mere et tegn på civilisation, at man ryddede og dyrkede jorden rundt omkring husene og landsbyen, dvs. sørgede for at den »farlige« skov ikke tog overhånd. Her var naturen snarere noget man frygtede. Så sent som i 1930'erne sagde en husmand i det finske Karelen, at der skulle være en stor åben plads rundt om gården, så at man ikke blev »opslugt« af skoven.⁴¹

Men det »vilde« og sentimentale syn på naturen dukker også op i andre lande end Storbritannien, når »nødvendighedens rige« rige er på retur, og der er et overskud i forhold til den umiddelbare nytteværdi af jorden. Landskabsmaleriets historie fortæller os om det; således har Jørn Guldberg vist, at naturens spor af kulturlandskab i landskabsmaleriet efter 1850 søges reduceret, således at naturen iscenesættes på en sådan måde, at den indbyder til at blive betragtet i beundring og med forundring. Ofte forbindes dette med kulturskepsis og civilisationskritik.⁴²

Simon Schamas studie af landskabets kulturhistorie, der tager sit udgangspunkt i hans jødiske forfædres mytisk og mystisk farvede bisonokseskov Bialowieza på grænsen mellem Polen, Litauen og Hviderusland, er på mange måder at anskue som en historisk illustration af tesen om en tiltagende sentimentaliserings af naturen i årene omkring 1800. Det er Schamas pointe, at samtidig med, at naturen – også som landskab – sidder dybt i os, er landskabet kultur før

end det er natur,⁴³ og denne tese illustrerer han bl.a. ved at gengive den tysk-baltiske naturvidenskabsmand Julius von Brinckens usikkerhed, da han i 1820 kommer til Bialowieza. Hvad skal han stille op med skoven? Skal han anlægge en utilitaristisk synsvinkel eller en historisk-poetisk? Og hvad skal han stille op med bisonokserne? Skal han tælle dem og kortlægge forekomsten? Skal han undersøge den unge tyr, der bringes ham, og foretage en omhyggelig anatomisk dissektion? Eller skal han smage på bisonoksekødet i den lokale kro? Han er i tvivl i sit dilemma: ser han først og fremmest på oxen og skoven som videnskabsmand eller som et følelses- og respektfuldt »poetisk« menneske?⁴⁴ Schama er ikke i tvivl om udfaldet, men han kender også historiens videre forløb: von Brincken bliver poetisk og sentimental og opfatter i stigende grad Bialowieza som et nutidigt Arkadien; han anskuer den som én stor, vild have, der bliver genstand for det videnskabs skeptiske, dannede kultur menneskes Bildungsbürgertum'ske længsel efter naturen.

I Danmark får dette dobbeltsyn på naturen også havemæssige konsekvenser, da de grundtvigianske andelsbønder takket være flid og »vinds kibelighed« har fået deres på det tørre og begynder at anlægge ikke kun nyttehaver, men prydhaver. Gårdejer Niels Kristensen i Oksbøl skriver med en vis stolthed i et brev til sin broder Terkel 6. 5. 1898:

Vor have har jeg fået i orden, stakit rundt om, 500 gran (hvid) plantet, græsplæne anlagt ved hjælp af grøntørv m.m. Det værste forsommerarbejde skal vi nu i lag med, nemlig flytning af kostalden og nedrivning af den gamle, men der kommer jo nogle lange dage nu...⁴⁵

Det er blevet nye tider i Oksbøl. Tematiseringen af dette åndelige overskud i form af følsom dyrkelse af naturen kommer også klart til udtryk i Jens Skyttes roman *Hjordkilds Have* fra 1907, hvori det hedder, at:

Allerede første Efteraar og Vinter, mens de andre Ugum Karlfolk efter gammel Sædvane sled med at drive Tiden hen i mag, tog Kresten og Eskild fat med at kulegrave Kileageren for at lægge Jordstykket ud til Have.⁴⁶

Dette natursyn fik også indflydelse på synet på jagten som helhed og krybskytteri i særdeleshed (samme Jens Skytte og hans broder var selv ivrige jægere). Kultiveringsønsket flankeres af længslen efter vildskab: dels det vilde landskab, dels den vilde menneskelige natur.⁴⁷ De vilde bjerg egne, hvor naturen stadig var intakt, mentes følgelig at være hjem- og tilholdssted for vilde og barbariske mennesker; mennesker som nu ikke længere blev foragtet på grund af denne »naturlige« vildskab. De blev nu også omgivet af ærefrygt.⁴⁸

Dette dilemma kondenseres i jagten. Krybskytten er fra nu af en særegen blanding af skurk og helt. Fattig og farlig, men også egenrådig og selvhjulpet. Borte er nu 1600- og 1700-tallet massive parforcejagter, der var offentlige begivenheder, hvor konge og adel viste sig og lod sig syne – og havde let ved at komme til syne i det åbne landskab.⁴⁹ Jagten individualiseres i stigende grad, og den mest individuelle af alle jægere er den ensomme krybskytte, der jager i det gedulgte. Han kan nu gøres til genstand for folkløristisk dyrkelse med dobbelthed af fascination og frygt.

Det folkløristiske Andet: krybskytten, ræven og det rå kød

Denne folkløristiske side af jagten har ikke mindst den svenske etnolog Ella Johansson taget op til behandling i en perspektivrig analyse af jagtens forskellige typer og typologier. Hendes analyse er baseret på feltarbejde og samtaler med ældre mennesker i den vestlige del af Hälsingland i Sverige; et af Sveriges sydligste ødemarksområder.

Også hun pointerer, hvorledes den svenske bonde i løbet af 1800-tallet, især i århundredets anden halvdel, blev mere og mere jordbrugsorienteret; det, der talte, var agerens udbytte. Bonden identificerede sig i stigende grad med landbrugslandskabet og

tog mere og mere afstand fra skoven. Tidligere tiders trafik: at skyde vildt for at kunne afsætte det på markedet til dyre penge, tabte i værdi til fordel for udbyttet af afgrøderne.⁵⁰ Det gav jagtmuligheder for andre befolkningsgrupper, der havde mere brug for skoven og dens vildt end bønderne. Til gengæld blev de så også tvunget ud i periferien af bebyggelserne og dermed tættere på skovbryn og mosekant, i småhuse hvor de ernærede sig som daglejere, skovarbejdere og tjenestefolk – og så altså af skovens vildt.

Imidlertid er et sådant symbiotisk forhold til skoven ikke uden konsekvenser. Skoven smitter af, eller inviterer i det mindste til symbiose. Som det er blevet udtrykt: »Jagt anses ofte for at være en kærlighedsaffære, hvor jægeren og hans bytte fører hinanden; jægeren må træde i forhold til vildtet for at få succes og vice versa.«⁵¹ Givet er det i det mindste, at i folklorens syn på jagt rumsterer den forestilling, at jagten kunne gå visse folk i blodet, endda ned gennem flere slægtled, således at vildtets instinkter svarer til jagtinstinktet.

Denne forestilling genfindes i adskillige udgaver verden over og synes at gå så langt tilbage i tid, at man med rette kan tale om en *longue durée*. Frederick J. Simoons mener, med baggrund i psykologen Paul Rozins teorier om altædende skabningers dilemma: »er det farligt eller sundt«, at denne forestilling er opha-

vet til ideen om, at »du er hvad du spiser«. ⁵² Visse grupper i Østafrika spiser hjertet eller blodet fra løver og leoparder for at erhverve sig dyrets kraft. Visse indianerstammer spiste hundekød, for at opnå hundens mod etc. Men det omvendte gør sig også gældende, at man for alt i verden vil undgå at få visse dyrs egenskaber og derfor tabuiserer dem som fødeemne. Også i Europas jagtfolklore ses dette syn på fødemuligheder at gøre sig gældende.

Særligt stor risiko for en sådan besmittelse fra dyr menes at gøre sig gældende hos krybskytter, for hvem arbejdet med jorden var en plage, hvorimod det »at løbe med bøssen« oplevedes som en befrielse, som udenfor stående ganske vist opfattede som en slags selvdestruktion. Af samme grund blev krybskytterne også anset for at være dårlige familiefædre, idet deres livsførelse ikke var forenelig med social ansvarsfølelse og normale udgaver af selvdisciplin. Jagtpassionen passede bedre til en-somme ungarke og originaler – eller fordrukne præster som Blicher.

Dette symbiotiske og passionerede forhold til skoven, hvor træer og vildt går én i blodet og truer med at »opsluge én«, ⁵³ indeholder også en anden relation til skoven i ejendomshensende. Retteligen kan begrebet ejendom ikke bruges i denne sammenhæng. Modsat jordbrugernes syn på deres dyrkede privatejendom og deres ejendomsret til den del af skoven, de måtte eje, havde jægeren og kryb-

skytten snarere en udvekslingsrelation til skoven og til vildtet. At »eje« skoven er således én ting – noget andet er folklorens tale om at »hente« i skoven. Det betyder snarere end at udnytte og udbytte skoven, at man tilgodegør sig den, dvs. at man »får fat i« dens tilbud, om det nu er svampe, bær eller vildt. Her har man ikke som i ejendomsrelationen en objektiv herredømmerelation til skoven, snarere er den en »makker«, der hjælper og står bi. Man er så at sige på lige fod, og under alle omstændigheder gælder det om at stå på god fod med skoven og dens muligheder. At jage er således ikke et spørgsmål om at dræbe, men om at tage (del) i skoven, dvs. færdes i skoven. Den indbyggede risiko er imidlertid, at man takket være skovens mørke og vildnis taber overblikket. Selve skovens karakter indbyder til, at man fortaber sig – ikke mindst hvis man møder skoven med en vis stemthed. ⁵⁴

En typologisering beslægtet med den, som Ella Johansson har foretaget, finder man hos Bertrand Hell, der har undersøgt opfattelsen af jagtretten i henholdsvis Sydeuropa og Mitteleuropa. Også hos ham tematiseres den på én gang ærefrygtindgydende og fordømmende forestilling om, at jagten kan gå én i blodet. Og ligeledes er denne forestilling knyttet til frygten for, at jægeren bliver vild på grund af den tætte kontakt med vildtets »sorte blod«. ⁵⁵ Denne frygt er ikke så udtalt i Mitteleuropa, hvor jagten af historiske grunde er mere re-

guleret og organiseret end i Sydeuropa, hvor man som i Norden jager, fordi man mener sig i sin gode og frie ret hertil. Også her drejer det sig snarere om at »samle ind« af skovens og vildmarkens goder, men som i Nordens udmarker ledsages også her den uciviliserede og frie jagtret af en tilsvarende respekt og frygt for at blive ramt af »jagtfeber«. Denne risiko løber de, der jager i grupper og i jagtselskaber, ikke så meget som den ensomme (kryb)skytte, der lever og færdes alene i skoven. Jo mindre kollektivitet, desto større frihed – og fare for at blive ét med eller i det mindste identificeret med skovens vilde dyr.⁵⁶

Når denne fare for »jagtfeber« overhovedet er til stede, skyldes det koblingen til endnu *en longue durée*-forestilling, nemlig at de jagede dyr har forskellige grader af varmblodethed. Kronvildt, rådyr og vildsvin er de mest »varme«, og samtidig de dyr der lugter stærkest. Især indmad fra sådanne vilde dyr kan fremkalde »feber« og vildskab, medens dyrenes ekstremiteter såsom kølle og bagfjerding, der befinder sig længere fra dyrets kerne, ikke frygtes i samme udstrækning. Sådant mere mildt og moderat varmt kød kan derfor indgå som acceptabel føde, der endda kan finde en gastronomisk hædersplads.

Men hermed hører klassifikationerne af vildskab ikke op. De varmblodede dyr kan nemlig ordensinddeles yderligere en tand. Folklorens taksonomi inddeler således vildtet i »rødt kød« fra f.eks. råvildt, »sort kød«

fra ulv og vildsvin samt »stinkende kød« fra f.eks. ræv, mår og væsel. De sidste er de værste. Forestillingen om at de stinker, skyldes måske nok deres faktisk forekommende duftsekreter, men er lige så meget et symbolsk fænomen. Deres kød betragtes som for sort, og som følge af deres svagt udviklede fordøjelsessystem er de ikke i stand til fuldt ud at fordøje blodet fra de andre dyr, de fortærer. I dem akkumuleres således vildt blod.

I den forbindelse er det ikke uinteressant at bemærke, at den dyrebeskyttelse, der sætter ind i England i løbet af 1800-tallet, og som medfører, at såvel hanekastning, hanekamp som bullbaiting forbydes i løbet af 1830'erne,⁵⁷ ikke omfatter ræven. Den jages ufortrødent, for den er at ligne ved en listetyv om natten, så kampen mod den får også et moralsk islæt. Ræven bør fordriives.⁵⁸ Egern-kød, derimod, kan gå an, for egernet er, skønt vildt og »skovagtigt«, ikke et rovdyr. I Finland har man da også i visse egne spist egern,⁵⁹ på samme måde som man har spist bjørn i Rusland og Kaukasien. Nærværende forfatter har selv med stor fornøjelse spist bjørn på en eksklusiv restaurant i Helsingfors.

Kød fra vilde dyr spises af ensomme, vilde og passionsfyldte jægere, der lever tæt på naturen. I deres »feber« drages de af vildtets mørke, varme, tunge kød. De konsumerer kød, der er i overensstemmelse med deres natur. Den slags kød drager derimod ikke folk, som ikke går på jagt, dvs.

landsbyens fredelige bønder. De foretrækker lyst og let kød, ikke mindst kød fra kastrede tamdyr.⁶⁰ Tilsvarende anses det for både farligt og usædeligt at servere »varmt« og blodfyldt kød for kvinder, idet disse ikke er i stand til at modstå den indre kraft heri.⁶¹ Om ikke før, så her bliver det evident, at frygten for det »sorte, varme kød« og fortæringen heraf blandt udkanternes jægere og krybskytter i virkeligheden handler om den indre sjæleholdning og civiliseringen af bondesamfundet. Som så ofte før viser det sig også her, at naturen er farvet af kultur.

Således bliver jagten i sidste ende en rituel gennemspilning af frygten for ukontrollerbare naturkræfter i og uden for mennesket, som kan vælte én omkuld. I det velordnede, kollektive og civiliserede jagtlag af landsbygårdmænd eller i aristokratiets festlige og fornemme jagtselskab kan man nok holde hovedet koldt for en kort visit, medens det ser anderledes ud for den, der til dagligt færdes blandt skovens vilde dyr. Krybskytten kan netop ikke holde hovedet koldt, men har sans for det vilde, det farlige, det utæmmede: ræven, bjørnen, ulven – dvs. han går efter vildt, som selv æder vildt, medens bonden går efter hare, fasan etc. som ikke er rovdyr. Af den grund er krybskytten så fascinerende i sin dobbelthed af vild styrke og fortabelse. Han inkarnerer den vilde natur, som vi både frygter og beundrer. Som Simon Schama skriver, lever myterne om naturen

og dens luner videre og udøver en indflydelse, som vi normalt ikke er opmærksomme på. De er aldrig helt forsvundet ud af vores kultur.⁶²

Og det er så her, vi endelig kan nærme os en indkredsning af forholdet mellem kød og tabu. Jagtens kulturhistorie i Vesteuropa gennem de sidste par hundrede år fortæller os, at det kød, vi spiser, skal være kulturelt spiseligt, og for at være spiseligt, må det være afstemt efter vores civiliserede, dvs. distancerede forhold til naturen: ikke for meget og ikke for lidt natur. Men dog natur og dermed noget andet end os selv. Dette naturkød skal være »naturligt«, dvs. harmoniseret: det må ikke omfatte vores kæledyr, der ikke er natur; men det må heller ikke være for vildt, dvs. alt for ren natur, for så bliver vi selv vildmænd. Man bliver som krybskytten, der netop er slave af jagten, i stedet for at være herre over jagten. Således tematiserer jagten i form af en rituel gennemspilning en kulturel dobbelthed i forhold til kødet: at man nok giver sig naturens luner i vold, men samtidig har kontrol over sig selv og situationen.

Kulturhistorisk perspektivering

På den måde kommer jagten – som en del af vores nordiske kulturarv – til at handle om, hvorfor og hvordan vi bruger både tabu og ritual til at organisere vores forhold til kød og dermed mad i bredere forstand. Jagten

viser, at mad ikke kun er føde, men også en kulturel størrelse, der er omgivet af symbolske koder og umærkeligt accepterede og underforståede betydningsstørrelser, hvis herkomst tilsyneladende går tilbage til *anno dazumal* i et tidsperspektiv af *longue durée*-karakter. Men samtidig viser de ovenfor skitserede træk af jagtens kulturhistorie, at den slags latente betydningsstørrelser, der stiltiende giver mening til vores mad, ikke la-

des uanfægtet af socialhistorien. Endnu en gang bekræftes det, at en kulturanalyse uden socialhistorie er en uting, der bliver blind for foranderlighed og historisk betingede konflikter. Også for madkulturens vedkommende består en kulturhistorisk analyse derfor i gennem analyse af hverdagsfænomener at blotlægge dybere kulturmønstre, som siger noget om grundlæggende samfundsmæssige værdier og konflikter.

LITTERATUR

- Karl-Olov Arnstberg: *Förbjudet, farligt, frestande. Om tabu i vår tid*. Stockholm: Carlsson, 1994.
- Alan Beardsworth og Teresa Keil: *Sociology on the Menu. An Invitation to the Study of Food and Society*. London og New York: Routledge, 1997.
- Catherine Bell: *Ritual Theory, Ritual Practice*. New York og Oxford: Oxford University Press, 1992.
- Mary Douglas: *Purity and Danger, an analysis of concepts of pollution and taboo*: London: Routledge and Kegan Paul, 1966.
- Nick Fiddes: *Meat – A Natural Symbol*. London og New York: Routledge, 1991.
- Bo Fritzboeger: *Kulturskoven. Dansk skovbrug fra oldtid til nutid*. København: Gyldendal, 1994.
- A. Gibson og T. C. Smout: »From meat to meal: changes in diet in Scotland«, Catherine Geissler og Derek J. Oddy (red.): *Food, Diet and Economic Change in Past and Present*. Leicester: Leicester University Press, 1993.
- David Goodman og Michael Redcliff: *Refashioning Nature. Food, Ecology and Culture*. London og New York: Routledge, 1991.
- Jørn Guldberg: »Landskabets tid«, Jørn Guldberg og Morten Ranum (red.): *Naturminder. Levnenes betydning i tid og rum*. Odense: Odense Universitetsforlag, 1997.
- Marvin Harris: *Cultural Materialism. The Struggle for a Science of Culture*. New York: Vintage Books, 1980.
- Marvin Harris: *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*. London: Allen and Unwin, 1986.
- Bertrand Hell: »Enraged hunters: the domain of the wild in north-western Europe«, Philippe Descola og Gísli Pálsson (red.): *Nature and Society. Anthropological Approaches*. London og New York: Routledge, 1996.
- Ella Johansson: »Bygd og obygd. Landskapstillægning och social skiktning«, Katarina Saltzman og Birgitta Svensson (red.): *Moderna landskap*. Stockholm: Natur och Kultur, 1997.
- Niels Kayser Nielsen: *Fra Robin Hood til fodbold. En kulturanalytisk studie af arbejderklassens kropskultur i England i 1800-tallet*. Odense: Odense Universitetsforlag, 1992.

- Niels Kayser Nielsen: *Krop og kulturanalyser. Den levede og den konstruerede krop*. Odense: Odense Universitetsforlag, 1997.
- Thorild Kjærgaard: *Den danske Revolution 1500-1800. En økohistorisk tolkning*. København: Gyldendal, 1992.
- H. K. Kristensen: »Svinedrifter«, *Fra Ribe Amt*, bd. XXL-1, 1978.
- Richard A. Lacey: *Hard to swallow. A brief history of food*. Cambridge: Cambridge University Press, 1994.
- Svend Erik Larsen: »Bylandskabet i landdistrikterne«, Niels Hørlück Jeseen, Anders Myrtue, Per Grau Møller og Erland Porsmose (red.): *Landdistrikterne 1950-2050*. Odense: Odense Universitetsforlag, 1997.
- Sari Malkamäki: »The Trees«, *Books from Finland* 1998: 1. Helsingfors: Helsingfors Universitetsbibliotek, 1998.
- Stephen Mennell: »On the Civilizing of Appetite«, Mike Featherstone, Bryan S. Turner og Mike Hepworth (red.): *The Body*. London: Sage, 1991.
- Massimo Montanari: *The Culture of Food*. Oxford og Cambridge: Blackwell, 1996.
- Mogens Pahuus: »At opleve skoven«, Frederik Stjernfelt (red.): *Bare træer. En antologi om danske skove*. København: Tiderne skifter, 1994.
- Gísli Pálsson: *Human-environmental relations. Orientalism, paternalism and communalism*, in: Philippe Descola og Gísli Pálsson (red.): *Nature and Society. Anthropological Perspectives*. London og New York: Routledge, 1996.
- Peter Riismøller: *Sultegrænsen*. København: Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, 1977.
- Marshall Sahlins: *Culture and Practical Reason*. Chicago: Chicago University Press, 1978.
- Simon Schama: *Landscape and Memory*. London: Harper/Collins, 1995.
- Frederick J. Simoons: *Eat Not This Flesh: Food Avoidances in the Old World*. Madison: University of Wisconsin Press, 1994.
- Jens Skytte: *Hjordkilds have*. København: Nordisk forlag, 1907.
- Frode Sørensen (udg.): *Breve fra Niels Kristensen 1865-1913 – et tidsskildre fra Aal sogn*. Oksbøl: Historisk Samfund for Ribe Amt og Blåvandshuk lokalhistoriske arkiv, 1984.
- Ilmar Talve: *Finnish Folk Culture*. Studia Fennica. Ethnologica 4. Helsingfors: Finnish Literature Society 1997.
- Keith Thomas: *Man and the Natural World. Changing attitudes in England 1500-1800*, Harmondsworth: Penguin, 1984.
- E. P. Thompson: *Whigs and Hunters. The Origin of the Black Act*, New York 1975.
- Lea Virtanen: »The Northern Forest – Friend or Foe?«, *Ethnologia Scandinavica* vol. 28, 1988.
- S. G. Wheatcroft: »Famine and food consumption records in early Soviet history, 1917-25«, Catherine Geissler og Derek J. Oddy (red.): *Food, Diet and Economic Change in Past and Present*, Leicester 1993.

NOTER

1. Schama 1995, s. 14.
2. Bell 1992, s. 106.
3. Kayser Nielsen 1997, s. 123 ff.
4. Bell, 1992 s. 107 ff.
5. Kayser Nielsen 1997, s. 125.
6. Bell 1992, s. 99.
7. Fiddes 1991.
8. Harris 1986, s. 36.
9. Riismøller 1971, s. 11, 57, 61 og 79.
10. Lacey 1994, s. 141 ff.
11. Harris 1986, s. 37.
12. Harris 1986, s. 29 ff.
13. Mennell 1991.
14. Beardsworth og Keil 1997, s. 199.
15. Beardsworth og Keil 1997, s. 196 f.
16. Beardsworth og Keil 1997, s. 200.
17. Goodman og Redcliff 1991, s. 111.
18. Gibson og Smout 1993, s. 19.
19. Montanari 1996, s. 107.
20. Wheatcroft 1993.
21. Riismøller 1977, s. 22 ff.
22. Simoons 1994, s. 297.
23. Simoons 1994, s. 298.
24. Harris 1986, s. 57 f.
25. Harris 1980, s. 253.
26. Kristensen 1978, s. 30.
27. Douglas 1966.
28. Arnstberg 1994, s. 15 ff.
29. Sahlins 1978, s. 175.
30. Sahlins 1978, s. 174, note 6.
31. Simoons 1994, s. 199.
32. Arnstberg 1994, s. 17.
33. Montanari 1996, s. 36 og 44.
34. Thomas 1984, s. 160.
35. Thompson 1975.
36. Fritzbøger 1994, s. 111.
37. Kjærsgaard 1992, s. 211.
38. Fritzbøger 1994, s. 118.
39. Larsen 1997, s. 106 ff.
40. Thomas 1984, s. 242.
41. Virtanen 1998, s. 42 f.

42. Guldberg 1997.
43. Schama 1995, s. 61.
44. Schama 1995, s. 48 ff.
45. Sørensen 1984, s. 137.
46. Skytte 1907, s. 92.
47. Thomas 1984, s. 242 ff.
48. Thomas 1984, s. 260.
49. Kjærgaard 1992, s. 211.
50. Johansson 1997, s. 74.
51. Pålsson 1996, s. 74.
52. Simoons 1994, s. 304.
53. En af de mest kendte af de berømte finske harmonika-valse («Uralin pihlaja», dvs. rønnetræet i Ural) handler netop om rædslen for at blive opslugt af skoven. Den begærede elskede er forvandlet til en røn og er derfor uopnåelig. At sceneriet har måttet henlægges til så fjern en egn som Ural-bjergene understreger, hvor smertefuldt nærværende risikoen er i den folkelige forestillingsverden.
54. Pahuus 1994. Litterært er denne tilstand skildret med stor indsigt af en anden nordbo, nemlig den finske forfatterinde Sari Malmamäki, der om sin hovedperson Maisa skriver, at hun elskede sine træer (udenfor sin bolig) »uden at kende deres navne og uden at vide, hvor mange de var«. Når hun lukkede sine øjne, kunne hun fornemme saften pulsere under barken. En skønne dag beslutter den lokale beboerforening imidlertid kollektivt, at træerne skal fældes, da de giver for lidt lys rundt om i haverne. Maisa protesterer forgæves og må så til at leve med et nyt udsyn fra sit køkkenvindue. Om det hedder det: »Man kunne se langt nu; så langt at det gjorde ondt i øjnene.« (se Malkamäki 1998).
55. Hell 1996, s. 208.
56. Hell 1996, s. 210.
57. Kayser Nielsen 1992, s. 302 ff.
58. Thomas 1984, s. 163.
59. Talve 1997, s. 112.
60. Hell 1996, s. 214.
61. Hell 1996, s. 210.
62. Schama 1995, s. 14.

Ved frokosten i København

Bi Skaarup, Københavns Bymuseum

Nu har jeg det godt.

Der står fire blomstrende Stykker Smørrebrød foran mig.

Først spiser jeg et med Æg og Sild –

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

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

Og her fordyber det Smagen at jeg tier.

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

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

(Johannes V. Jensen 1906)

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

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

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

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

Lagt

te

Præcis Hans Breve i Niise Bæve for April Dvartal 1863

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

Uden og uden Jævnlyngdane p 16 April 1863 -
Skulmann

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

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

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

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

Smørrebrødet bliver fint

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

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

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

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

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

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

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

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

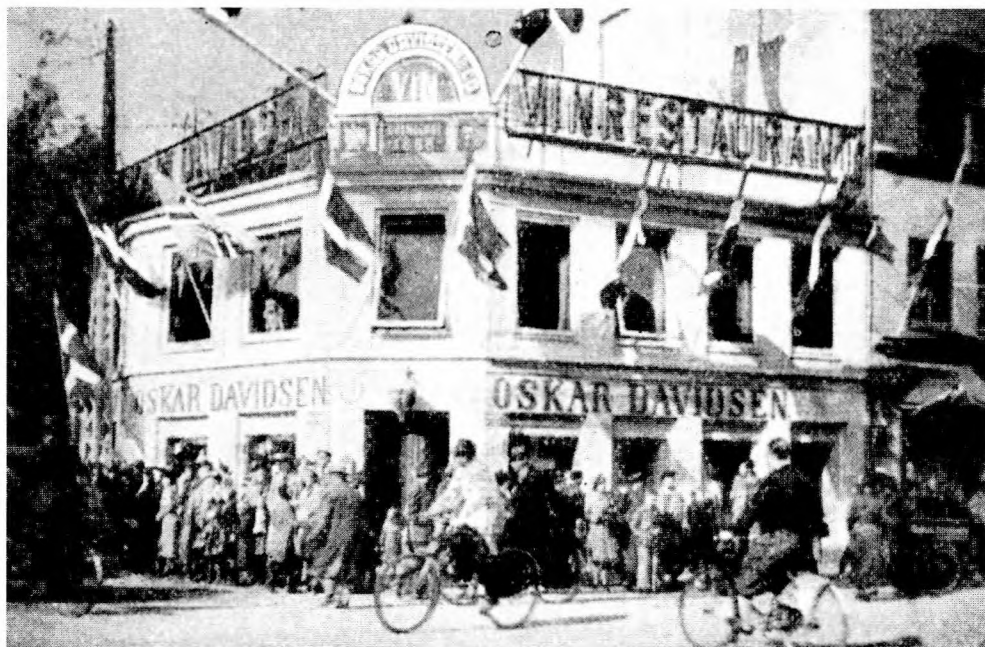


Fig. 2. Da Oscar Davidsen flyttede ud på Åboulevarden i 1908 udvidede han sit repertoire fra vin og øl til også at indeholde småretter bl.a. det så populære smørrebrød. På billedet en af de efterhånden mange restauranter, han åbnede i de kommende år. Billedet er fra 1937, hvor han havde 7 etablissemeter.

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

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