Danskernes Historie Online
Danske Slægtsforskeres Bibliotek

Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

Danskernes Historie Online er Danmarks største digitaliserings-projekt 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

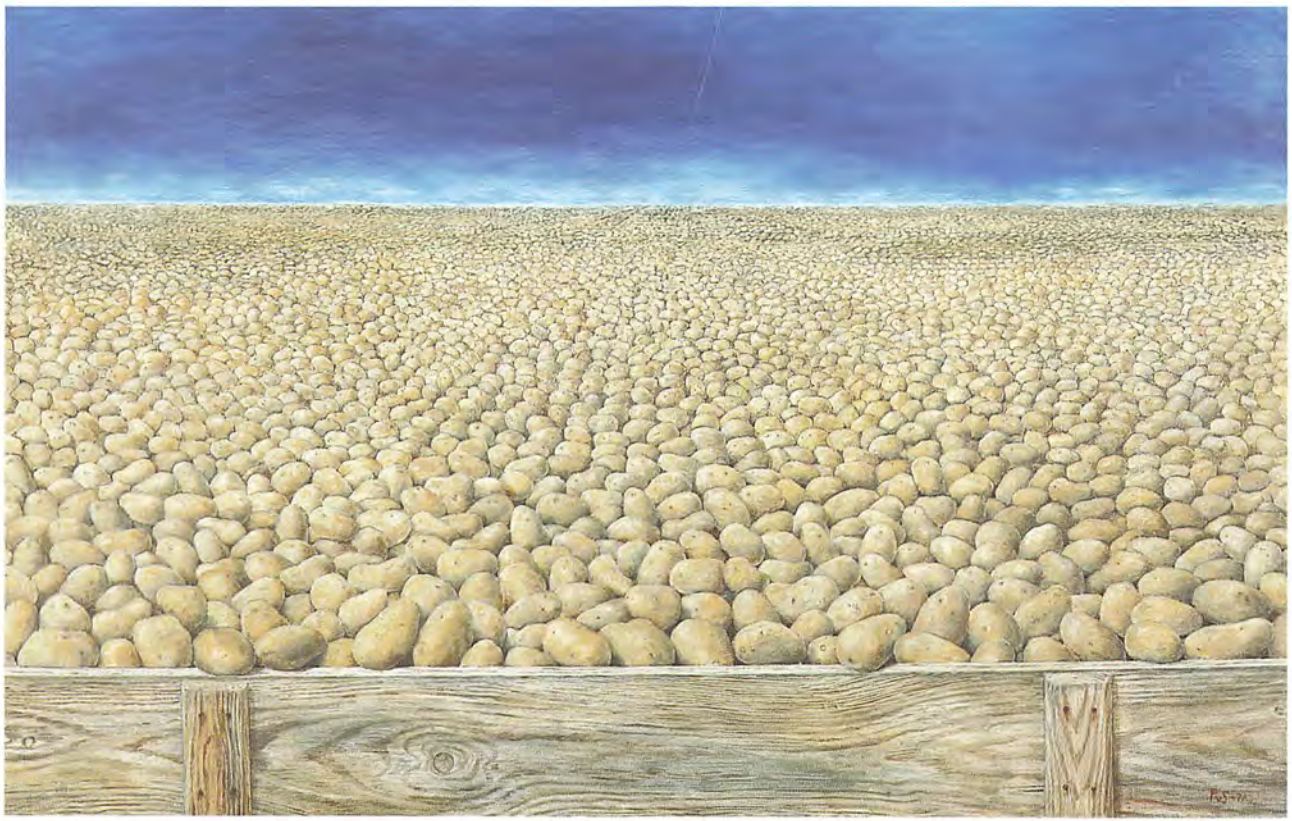
Ophavsret

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

Den forædlede vilde



Kartoflens historie









Udgivet af Aktieselskabet De Danske Spritfabrikker og Aalborg Historiske Museum i anledning af udstillingen "Den forædlede vilde" og European Association for Potato Research's kongres i Aalborg. 1987.

Vi takker samtlige bidragydere for deres imødekommenhed ved udlån og fremskaffelse af billeder og tekst.

Redaktør: Inge Schjellerup. Layout: Ted Bates. ISBN 87-980257-4-0.
Forsidebillede: Kartoffellandskab af Philip von Schantz fra 1973.





Vilde kartofler
Lektor J. P. Hjerting,
Botanisk Have, København Side 4

Indianernes gave
Etnograf Inge Schjellerup,
Nationalmuseet Side 8

Kartoflens historie i Danmark
Museumsinspektør
Marianne Bro-Jørgensen,
Viborg Museum Side 12

Forædling af kartofler
Forstander Svend Graversen,
Forsøgsgården Frederikshøj Side 16

Den industrielle kartoffel
Forstander Svend Graversen,
Forsøgsgården Frederikshøj Side 16

Kartoflen i køkkenet
Husholdningslærer
Vivianne Tjeder Side 24

Kartoflen og kulturen
Etnograf Inge Schjellerup,
Nationalmuseet Side 26





1



3

4



Lektor J. P. Hjerting.

Vilde kartofler

De kartofler, vi dyrker og spiser idag, er resultatet af årtusinders udvalg og krydsning af nogle oprindeligt vilde arter. Vi kan ikke idag sige, hvor det begyndte, og hvilke arter der var de første. Men uden tvivl startede det hele et sted i omegnen af Titicacasøen på grænsen mellem Bolivia og Peru, hvor man stadig finder den største variation indenfor primitive dyrkede arter og sorter.

I dag kender man op mod 200 arter af rent vilde kartofler, fra det sydlige USA og ned til det centrale Argentina og Chile. Arterne vokser mest i de vestlige bjergegne mellem 500 og 4500 m over havet. Mexico, Peru, Bolivia og Argentina er de lande, hvor man finder flest arter. Langt de fleste af dem har små, bitre knolde, som sidder på lange udløbere.

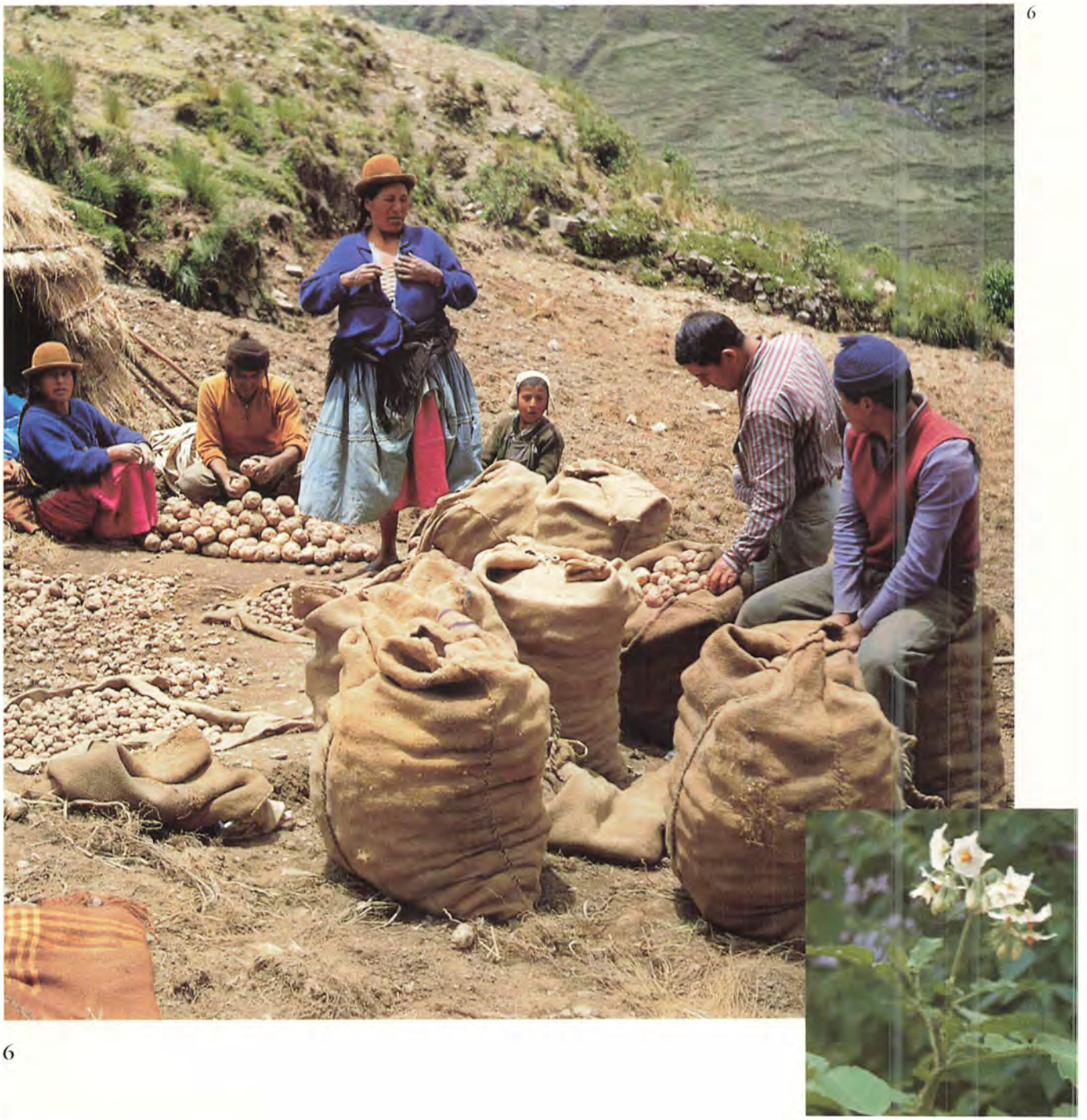
Man kan forestille sig, at de første mennesker, der kom til området ved Titicacasøen, efter nogle år måske med mangel på vilde frugter er begyndt at rode efter knolde i jorden. De kartoffelarter, der havde de største og måske mindst bitre knolde, har langsomt bredt sig omkring de indfødtes boliger, uden dog at være egentlig dyrket. På denne måde er der nok gennem århundreder sket et praktisk udvalg af de mest storknoldede former, et ubevidst udvalgs- og "forædlings"-arbejde. Ved menneskenes aktiviteter og roden i jorden har arterne langsomt bredt sig og er kommet i forbindelse med andre arter. De fleste vilde arter kan uden vanskelighed krydses med hinanden. Nye former er på denne måde opstået, og nogle af disse har måske haft større knolde end forældrene. "Udvalget" har kunnet fortsætte op gennem århundrederne.

Da de første Europæere kom til det amerikanske fastland omkring år 1500, blev de "præsenteret" for en række kartoffelsorter med store, ofte uregelmæssige knolde. Kartoflerne var nu blevet en så vigtig del af de Indfødtes liv og ernæring, at man vanskeligt kan tænke sig hele Inkakulturen uden denne vækst.

I slutningen af 1500-tallet kom de første kartofler til Europa. Det må antages, at de kom med spanske krigsskibe, som havde medtaget knolde som en del af provianten. Og de er uden tvivl kommet om bord et sted på Atlanterhavskysten af Colombia eller, mindre sandsynligt, i Venezuela. Knoldene er nok af de indfødte bragt ned fra bjergene, idet de sikkert har været dyrket i en vis, ikke ringe højde over havet.
Det har fra russisk side været hævdet, at de første kartofler kom til Europa fra det sydlige Chile, idet de gamle sorter, der stadig dyrkes dernede, ligner de sorter vi dyrker idag og blandt andet er langtidsformer ligesom vore hjemlige sorter. Denne teori må dog nu afvises, idet en rejse med skib fra Chile langs S. Amerikas vestkyst til Panama, dernæst over land ved Panama-tangen (det var længe før Panamakanalen blev bygget) og videre med et tilfældigt skib til Europa ville tage så lang tid, at ingen knolde ville kunne overleve.

De første kartofler har ganske vist været kortdagsformer, det vil i denne forbindelse sige, at de kun danner knolde ved en kort dag, ca. 12 timer som man har i ækvatorområdet. De har kunnet klare sig i S.Europa, hvor dagene er relativt korte. Langsomt har dyrkningen bredt sig nordpå, efterhånden som man fik udvalgt former mere egnede for en længere dag, som man har i N.Europa. Det er forøvrigt interessant, at det vi idag kalder "sildige sorter" nok simpelthen er kortdags-former, hvilket også på en måde peger tilbage på de oprindeligt indførte former.

Det er utroligt at tænke på, at alle de sorter af kartofler, som blev dyrket i Europa og N.Amerika indtil begyndelsen af dette århundrede, er baseret næsten udelukkende på de første 2-3 introduktioner. Det gik helt godt indtil omkring 1840-erne, da kartoffelskimmelen satte rigtig ind og ødelagde hele høsten i Irland og blev årsag til en meget alvorlig krise i dette og andre lande. Man begyndte nu at forstå, at det var nødvendigt at tilføre nyt "blod" ved at vende tilbage til de oprindelige vilde arter og primitive sorter. Det var dog først, da russerne S. M. Bukasov og S. W. Juzepczuk i 1920-erne foretog deres meget udbytterige indsamlingsrejser til Mexico og S.Amerika, at der rigtig kom gang i forædlingsarbejdet.
De var inspireret af en anden russer, N. I. Vavilov, som netop havde offentliggjort sine revolutionerende teorier om de dyrkede arters oprindelse. Nu fulgte en lang række indsamlingsrejser fra forskellige lande.



6

6

Gammelkendte og en række nyopdagede arter blev indsamlet som levende materiale for dyrkning. De blev afprøvet for resistens mod en lang række virus-, og bakterie- og svampesygdomme og resistens mod diverse skadedyr. Deres indhold af stivelse, proteiner, vitaminer etc. blev også efterhånden registreret. Mange arter blev inddraget i forædlingsarbejdet.

Foruden de rent vilde arter opdagede og beskrev russerne også en række dyrkede, men primitive arter, især fra Bolivia, Peru, Ecuador og Colombia. De fleste vilde arter og nogle af de dyrkede arter er diploide, d.v.s. deres celler indeholder 24 kromosomer. Nogle vilde og de vigtigste dyrkede arter er tetraploide, d.v.s. med 48 kromosomer i cellerne. Endelig er nogle arter, f.eks. *Solanum demissum* fra Mexico hexaploid (72 kromosomer i cellerne). Arter med forskelligt kromosomtal kan ikke umiddelbart krydses med hinanden. Men ved f.eks. at krydse den meget vigtige hexaploide *Solanum demissum* med en af de diploide arter kan man frembringe nogle tetraploide former, som kan krydses direkte med den almindelige dyrkede kartoffel, *(Solanum tuberosum,)* som også er tetraploid. På den måde kan man indirekte få overført en række af de gode egenskaber fra mange diploide arter. Men det må samtidig erkendes, at selv om man ofte uden større vanskeligheder kan overføre en ønsket egenskab fra en vild art, så følger der i reglen en række mindre gode egenskaber med, f.eks. små knolde, lange udløbere, sildighed etc. Så følger en række tilbagekrydsninger til en god sort for at få "afskaffet" de uheldige egenskaber.

Men nye arter bliver stadig opdaget, især i Bolivia og Peru, og mulighederne for at opdage nye egenskaber er langt fra udtømt. Som eksempler på resistens, som er blevet udnyttet de sidste 20 til 40 år, kan nævnes rodål-resistens og flere typer virus-resistens.

Udover resistens mod sygdomme og skadedyr kan man også udnytte visse arters evne til at tåle frost, tørke, hede o.s.v. Det bør også nævnes, at man kan udnytte nogle arters særlige type stivelse i kartoffelindustrien.

Det indsamlede materiale opbevares forskellige steder i gen-banke. De vilde arter vedligeholdes som frø, især i Sturgen Bay, Wisconsin, USA, og i den europæiske gen-bank i Braunschweig, V.Tyskland. De dyrkede arter og sorter opbevares især i CIP (Centro Internacional de la Papa) i Lima, Peru. De bliver nu af praktiske grunde vedligeholdt i form af frø. Selv om en sort ikke er konstant ved frø, kan man dog på denne måde vedligeholde de fleste af sorternes arveegenskaber. Fra disse internationale centre kan enhver få materiale efter ønske, hvis man ellers kan opnå tilladelse til dyrkning af materialet.
Det er en helt anden historie.

Lad os fortsætte med at jagte vilde kartofler, og lad os også fortsætte med at udforske dem for gode egenskaber, så vi stadig kan fremdrive gode, hårdføre, velsmagende sorter til glæde og gavn for os alle.

8. Akvarel sendt til Clusius af Philippe de Sivry i 1588.

1. Indkøb af prøver af højandine kartoffelsorter på et marked nær Puno i Peru.

2. Dyrkning i 3900 meters højde i Bolivia nær Sorata.

3. Solanum megistacrolobum. Udbredt vild kartoffelart i Argentina og Bolivia's højland.

4. Solanum chacoense. Vild kartoffelart fra provinsen Catamaca, Argentina.

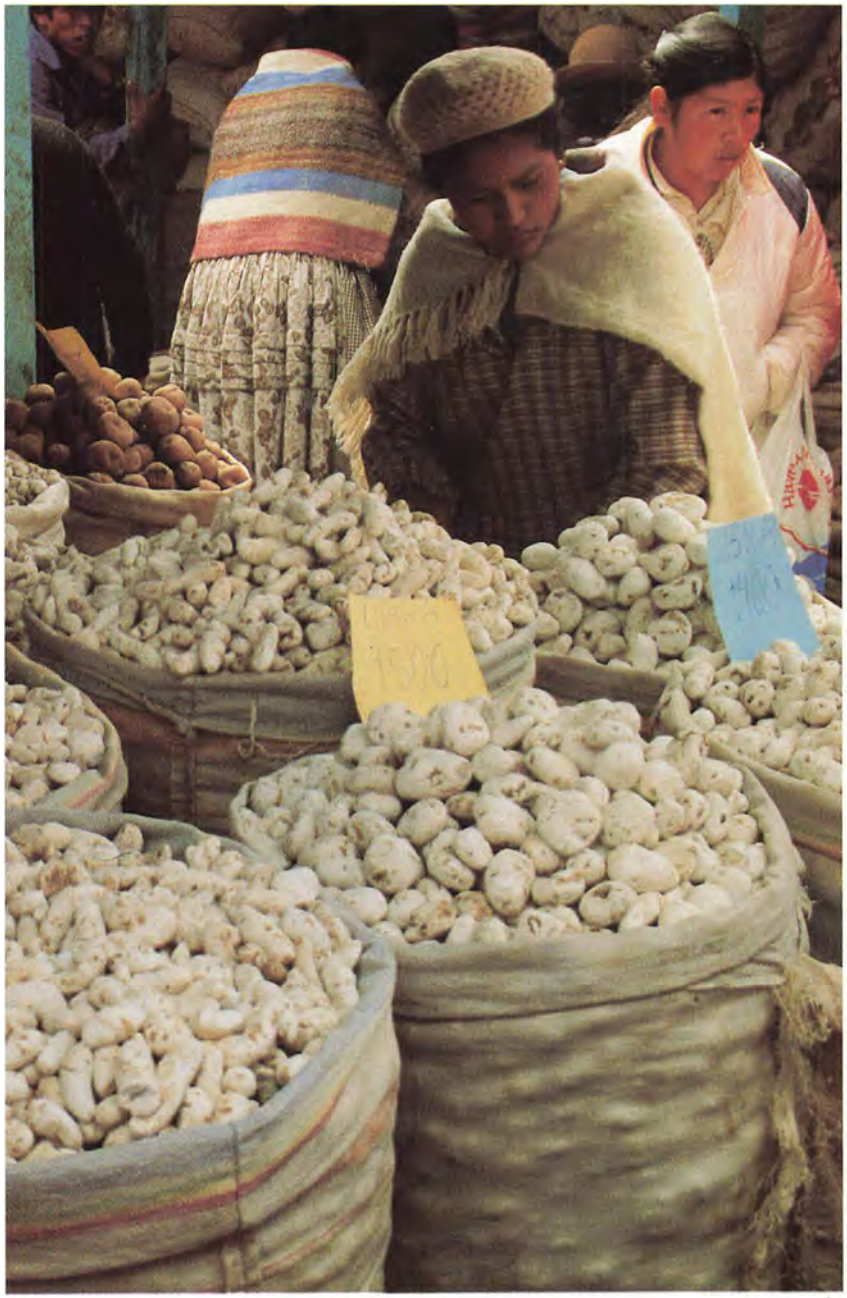
5. Solanum violaceimarmoratum. Vild kartoffelart fra provinsen Cochabamba i Bolivia, (ca. 3400 m).

6. Kartoffelhøst i Andes-højlandet i Bolivia nær Titicaca-søen.

7. Solanum microdontum gigantophyllum. Vild kartoffelart fra provinsen Tucumán, Argentina. (1000 og 3000 m).



8



1



2



3



4

Etnograf Inge Schjellerup.

Indianernes gave

Kartofler har altid været en vigtig bestanddel af ernæringen hos højlandsindianerne i Andesbjergene.

I landsbyen Chuquibamba i det nordøstlige Peru, som jeg kender fra mine mange studieophold, er det almindeligt at få serveret kartofler som en ret eller som tilbehør til alle dagens tre måltider.

Hele året rundt er der kartofler at få, fordi markerne i distriktet ligger fra 1600 meter til 3800 meter over havets overflade. Inden for denne store højdeforskel er der altid kartoffelmarker under dyrkning eller i høst.

I mange indianske landsbysamfund tildeler landsbyens råd hvert år marker ud af fællesjorden til de enkelte familier. Landsbyrådet deler et område op i flere sektioner, der ligger i nogenlunde samme højde og som stort set har samme ydeevne. Det første år åbnes en af sektionerne, og hver familie modtager et eller to små jordlodder i sektionen. Arbejdet påbegyndes af alle på samme tidspunkt. Når jorden er blevet godt bearbejdet, ligger den og hviler en måneds tid, inden den atter bliver hakket igennem, og kartoflerne kan lægges. Er markerne meget stejlt beliggende, åbnes et lille hul med hakken af manden, og hans kone lægger alt efter størrelse en eller to kartofler i hullet og dækker det til igen med foden. På mere flad mark lægges kartoflerne i en plovfure, og oksespandet dækker furen ved næste vending.

I det kommende år vil en ny sektor blive åbnet på samme måde, og den første vil blive tilsået med andre rodfrugter som oca eller ullucu. Det tredie år vil den tredie nyåbnede sektor også blive plantet til med kartofler, mens den første vil have byg og den anden en rodfrugt, hvorefter den første sektor vil blive lukket igen og ligge brak de næste år. På den måde vil hver sektor gennemgå en vekseldrift på tre år og have en brakperiode på seks år. Medens alle bønderne dyrker den samme afgrøde inden for hver sektor, bevæger afgrøderne sig rundt. Systemet, der kaldes laimi, er kendt fra mange højlandssamfund.

Inden lægningen af kartoflerne afholdes ofte forskellige frugtbarhedsceremonier, der skal sikre en god høst. Chicha, (majsøl) og cocablade lægges ned i marken som offergaver til Pachama, Moder Jord, og måske opsættes et stort kors, der skal velsigne marken.

I de gamle historiske beretninger findes kun få beskrivelser af kartoffelceremonier, men i året 1547 oplevede en spansk præst følgende: "Det var så vidt jeg kunne skønne omkring ved middagstid, da lyden af trommer trængte sig nærmere og nærmere fra alle sider. På torvet blev de smukt vævede tæpper spredt ud på jorden, og høvdingene satte sig iklædt deres fineste dragter og med håret adskilt i fire fletninger, som er deres skik. Så fulgte en procession af indianere, en skare kvinder og seks mænd, der forestillede bønder med hver sin fodplov over skulderen, og på hovederne havde de de skønneste diademer og fjerprydelser. De blev fulgt af seks andre mænd, der bar store sække med kartofler, mens de spillede på deres trommer. Bønderne stødte nu fodplovene i jorden, og de hængte kartoffelsækkene på dem, mens de fortsat spillede på trommerne og begyndte en mærkelig dans uden at bevæge sig væk fra det sted de stod. De løftede sig op på tåspidserne og fra tid til anden, hævede de kartoffelsækkene med de omhyggeligt udvalgte læggekartofler op mod himlen.

Herefter blev bragt ind en helt ensfarvet lama, som de ofrede ved at skære indvoldene ud og straks overgive dem til sandsigerne. Jeg så, hvordan indianerne så hurtigt som muligt opsamlede blodet fra den ofrede lama med deres bare hænder og stænkede det over kartoflerne i sækkene. Men i det samme råbte en indianer op, som jeg havde døbt et par dage før, og kaldte dem for hunde og andre grimme ting. Ceremonien opløstes, alle listede skamfulde væk uden at have hørt om forudsigelsen af årets begivenheder og udkommet af høsten".

Mange af de kartofler, der blev dyrket på de vide plateauer ved Titicacasøen i 1547 var bitre sorter, der kan dyrkes helt op i 5000 meters højde. Af disse sorter laves også idag chuño - frysetørrede kartofler, som kan opbevares i 3-4 år, og de var af afgørende betydning som forråd.





5

6

Man fremstiller idag chuño på samme måde som i Inkatiden. Kartoflerne spredes ud på jorden om natten i frostvejr og dækkes til om dagen med strå for at beskyttes mod solens brændende stråler, så chuño'en kan blive helt hvid. Efter flere nætters frost trampes vandindholdet ud af kartoflerne af kvinder og børn, og skrællen slides af. Herefter lægges de i et rindende vandløb i op til flere uger for at det bitre smagstof kan udvaskes. Tilsidst tørres kartoflerne i 14 dages tid, og de kan opbevares uden problemer. Chuño var for indianerne som brød for os i Europa. Intet måltid var tænkeligt uden chuño.

I de senere år har man ved Det internationale Kartoffelcenter i Perus hovedstad Lima fremdyrket adskillige nye forbedrede sorter, der giver et større udbytte på kortere tid.

I mange højlandssamfund dyrkes de nye sorter som salgsafgrøde til de større byer og til bespisning af egne daglejere. Selv foretrækker mange stadig lokale sorter til eget forbrug, da de finder dem mere velsmagende. Det er ikke ualmindeligt at finde op til 40 forskellige sorter dyrket inden for et enkelt landsbysamfund.

Da spanierne kom til Sydamerika, stødte de på mange nye afgrøder. Kartoflerne blev beskrevet som "melede rødder med en god smag, - en gave for de indfødte og en behagelig ret selv for spanierne", - "kartoflen er som en trøffel, når den bliver kogt er den blød indeni som kogte kastanjer, den har hverken skal eller skind og er ganske som trøflen, thi den fødes også under jorden".

Først i slutningen af 1560erne kommer de første kartofler fra Colombia i Sydamerika til Spanien og dyrkes i ringe omfang.

Ingen var synderligt interesserede i den beskedne brune knold, der er af Natskyggefamilien. "Genstanden har hverken lugt eller smag, end ikke hundene eller svinene vil æde dem, så hvad godt er de til for os?" var en af reaktionerne så sent som i 1774.

Der herskede de mærkeligste forestillinger og fordomme om kartoflen. Den har været brugt som helsemiddel mod lumbago, gigt (ved at holde den i lommen), drikkeri, solforbrænding (ved at gnide den rå mod huden) og dårlig hals (en bagt kartoffel lægges i en ulden sok og bæres om halsen). Tandpine kunne kureres ved at anbringe en pillet kogt kartoffel i en lomme i den side, hvor man havde tandpinen. Når kartoflen gik i total opløsning, ville tandpinen forsvinde... I Holland fjernede man vorter ved at gnide dem med en rå skive fra en stjålen kartoffel. På Sicilien brugte man kartofler til hekseri. Ville man af med en

person, stak man et papir med navnet på personen ind i kartoflen, og inden en måned ville personen dø. Kartofler hævdedes blandt meget andet at give spedalskhed, at være et elskovsmiddel til understøttelse af mandens potens og gøre kvinder gravide. 18-tallets russiske bønder kaldte dem for Djævelens æbler og betragtede dem som urene og ukristelige. Det var efter at Peter den Store havde indført dem fra Holland som en delikatesse ved de kejserlige banketter. Ikke destomindre var kartoflen blevet af så afgørende betydning i Sovjetunionen i vort århundrede, at nogle videnskabsmænd under belejringen af Leningrad hellere ville dø af sult end fortære de Sydamerikanske kartofler de opbevarede til forsøg, og de brændte deres møbler for at kartoflerne ikke skulle få frost. I Skotland nægtede man først at dyrke dem, da de ikke hørte til de planter, der var beskrevet i Bibelen.

Kurfyrst Frederik plantede kartofler i sin lysthave i Berlin i 1651, fordi han fandt blomsterne smukke. Frederik I var derimod så overbevist om den ernæringsmæssige værdi af kartoflen, at han truede sine undersåtter med afskæring af næser og øren, hvis de nægtede at dyrke dem, og man tvang bønderne til at spise dem.

I Frankrig overvandt Parmentier bønderne ved list. Ludvig XVI og Marie Antoinette havde på Parmentiers anbefaling indført kartoflen ved hoffet, men interessen for den bredte sig ikke af den grund.

Så lod Parmentier kartoffelmarkerne bevogte, idet han dog lod vagterne fjerne om natten, og på forunderlig vis bredte kartoffeldyrkningen sig hastigt over hele landet.

I Europa blev det ellers hungersnød og krig, der for alvor fik folk til at dyrke kartofler. Der var misvækst i 1770erne, og krigen mellem Frederik den Store og Maria Theresia (1778-79) er gået over i historien som "Kartoffelkrigen", fordi soldaterne ikke bestilte andet end at stjæle modpartens kartofler, da der ikke var andet at fortære.

For Irlands vedkommende er det blevet sagt, at folk i kartoflen fandt et nyt våben til at modstå erobrerne og undertrykkerne. I 1780 var irerne oppe på at spise næsten 4 kg kartofler per person pr. dag. Et gammelt irsk mundheld siger "Spis én kartoffel mens du piller en anden, hav en tredie i næven og hold øje med den fjerde". Kun to ting var så alvorlige i Irland, at man ikke kunne tillade sig at spøge med dem, nemlig ægteskab og kartofler. En englænder på den tid udbrød: "Hvilket håb er der for en nation, der kun lever af kartofler?"

Det var ikke, fordi irerne ikke kendte til andre afgrøder, men disse blev alle eksporteret til England, da jordene tilhørte engelske godsejere. Derfor blev den fejlslagne kartoffelhøst i 1846/47 for Irland den værste ulykke siden Den sorte Død i Middelalderen. Hungersnøden var ubeskrivelig - mere end 1½ mill. irere døde af sult, og ligeså mange emmigrerede til USA. Kartoflerne var blevet ødelagt af en skimmelsvamp, som først angriber bladene siden knoldene. Den samme sygdom har siden ødelagt kartoffelhøsten i Indien, Kenya, Chile og mange andre steder.

De irske emmigranter i USA var så tæt forbundne med kartoflen, at politifolkene i Boston af irske efterkommere blev kaldt De Blå Kartofler. John F. Kennedy var tip-oldebarn af en af de irske emmigranter.

Siden er kartoflen blevet en uundværlig bestanddel af hverdagen for store dele af verden, og kartoflen vinder stadig mere indpas i fast-food industrien. Selv i filmens verden finder kartoflen anvendelse. Steven Spielberg fik bygget en model af et bjerg i kartoffelmos til filmen Nærkontakt (Close Encounter) og andre filmproducenter har brugt i tonsvis af frysetørrede kartoffelflager som sne.

1. Markedet i La Paz, Bolivia sælger hver dag sækkevis af chuño, frysetørrede kartofler.

2. Don Alfonso og Don Gregorio høster kartofler på deres mark i 3600 meters højde i Atuen i den nordøstlige del af Peru.

3. Udbyttet fra en enkelt kartoffelplante blev 52 knolde hos Doña Aurora og Don Emigenio i Cochabamba i Peru.

4. På det indianske marked i Pisac sælger kvinderne om søndagen deres lille overskud af forskellige afgrøder.

5. Et plast oversejl giver beskyttelse mod regnen under kartoffelhøsten på de stejle skråninger af Andeshjergene ved byen Chuquibamba.

6. De lokale mangefarvede kartofler vaskes godt, inden de bliver kogt.

7. Middagsmaden, en grydefuld nyopgravede kartofler koges og serveres på marken.





1



2



3

Museumsinspektør Marianne Bro-Jørgensen.

Kartoflens historie i Danmark

Kartoflens historie i Danmark er næsten lige så god som et rigtigt eventyr: "Først går den så grueligt meget igennem, og så bliver den berømt".

Bortset fra de kongelige tafler varede det længe, før kartoflen indtog hædersplads ved det danske middagsbord.

Ved Struensee-tidens danske hof smagte Christian den Syvende og Caroline Mathilde første gang kartofler i 1770. Ingen ved om de prøvede mere end den ene gang, men nevøen Christian den Ottende spiste dem med fingrene.

Kartoflen kom til landet sammen med de franske reformerte huguenotter, som fik tilbudt bosted i Fredericia i 1719-20. Her fortsatte de med at dyrke kartofler og tobak, som de havde gjort, der hvor de kom fra i Brandenburg og Frankrig. De forsøgte også at lære deres danske naboer at dyrke og spise kartofler, men uden nogen større succes, selv om de fik opbakning fra datidens oplyste præster.

Over hele landet interesserede præsterne sig for at hjælpe bønderne og sig selv med at gå nye veje i et stivnet landbrugssystem. Provst Lüders fra Lyksborg udgav den første bog herhjemme om kartoffelavl, og en række præster, flere af dem udgået fra samfundet i Fredericia, skrev i 1700-tallets anden halvdel om kartoflens fortræffelighed, og som foregangsmænd dyrkede de den selv på deres præstegårdsmarker.

På de bedre østjyske jorder og på øerne var der dog ikke den bitre nødvendighed, som kunne tvinge bønderne til at gå i lag med noget nyt, og her forblev kartoffeldyrkningen i 1700-årene et eksperiment, som kun de fremskridtsvenlige præster og bønder vovede sig ud i.

Midt i 1700-tallet indkaldte den danske regering en ny gruppe indvandrere - tyske bønder fra Pfalz og Württemberg - som skulle slå sig ned



4

på de jyske hedestrækninger og opdyrke dem. De tyske bønder medbragte læggekartofler og viden om kartoffelavl, og det blev redningen for dem, der blev boende på de magre jorder, hvor intet andet ville trives.

Netop det, at den nye afgrøde igen blev indført af fremmede - af indvandrere - har nok gjort det svært for danske bønder at acceptere den. Den krævede også mange omstillinger. Bønder var nervøse for, at kartoflerne krævede mere gødning, end de kunne få til overs. De var heller ikke vant til at dyrke grøntsager, hverken i haven til eget forbrug eller i større målestok til salg, og de havde problemer med de anderledes dyrkningsformer, som forekom dem mere arbejdskrævende, og som lå på andre tider, end de var vant til. Det sidste gav også problemer med landsbyens husdyr, som blev sluppet løs på markerne efter høst, og som ikke bare åd kartoffeltoppene, men også rodede kartoflerne op og åd dem. Vanens magt er som bekendt stor, og der fulgte adskillige årtiers beklagelse af dette forhold, før man nåede frem til løsningen i forbindelse med udskiftningerne i begyndelsen af 1800-tallet, nemlig at indhegne kartoffelmarkerne.

End ikke i Midtjylland var naboskabet med de kartoffeldyrkende tyskere på Alheden nok til at sætte skub i tingene, selv om de flittige tyskere dyrkede så mange, at de kunne sælge dem på torvet i Viborg og betale deres skatter og afgifter med dem.

Kartofler tre gange daglig

Først efter 1820 blev det almindeligt blandt danske bønder at dyrke så mange kartofler, at der både blev til familiens tre hovedmåltider og til at sælge enten til byboernes middagsborde eller byernes brændevinsbrænderier. Bl.a. derfor blev der dyrket mange kartofler omkring Viborg og Aalborg. I årene 1845-48 kom kartoffelsygen til Danmark, som til resten af Europa, og selv om vi ikke på det tidspunkt var så afhængige af kartofler som irerne, betød det alligevel et alvorligt tilbageslag, bl.a.



5



6



7



8

for den begyndende eksport.

Efter 1850 kom der igen gang i kartoffeldyrkningen med nye og mere modstandsdygtige sorter, og kartofler som Alhedekartoflen, Hvid nyre, æggeblomme, amerikansk Rosen, Mausel og Asparges indtog den plads på danskernes spiseborde, som de har holdt lige til for nylig.

I de fattige egne af landet spiste man nu kartofler til alle måltider - kogt, stegt, stuvet og moset. De blev serveret med skræl på, til tider hældt direkte fra gryden ud på bordet, hvor det så gjaldt om at brede armene ud for at hindre dem i at rulle på gulvet.

Kartoffelspisningen har også været med til at ændre borddækningen hos danske familier, som nu fik brug for tallerkener af fajance eller lertøj til kartofler og sovs, og for gafler til at spise med.

Samlebåndskartoflen

Kartoflen gik industrivejen allerede i 1800-årene, da man fandt på at bruge den i stedet for korn til at lave brændevin af, en produktion der endte med at være koncentreret omkring De danske Spritfabrikker.

Det meste af avlen gik dog stadig til forbrug, men man fandt også ud af at rive kartoflerne, tørre det revne og bruge melet til brød og jævning (og til at pudre parykker med!). Fabrikationen foregik i hjemmet, og først i dette århundrede blev der grundlag for en industriel produktion på kartoffelmelsfabrikker rundt om i landet.

Endnu til omkring 1900 klarede man dyrkningen med håndkraft og en hyppeplov, men derefter begyndte bønderne at tage maskiner i brug i avlen: kartoffelæggere, kartoffeloptagere, kartoffelsorterere og kartoffelkogerier til foderkartoflerne. Maskinerne var i begyndelsen ikke nænsomme nok til at kunne bruges til spisekartofler, og først i de senere år er de blevet forbedrede, så de ikke ødelægger kartoflerne, når de bliver brugt.

Efter 1950 begyndte helt andre spisevaner at præge danskernes hverdag. Færdiglavede retter blev sagen, og færdiglavede pommes frites og chips blev mange unge danskeres foretrukne måde at indtage kartofler på. Samtidig begyndte danskerne at interessere sig for udenlandsk mad, kartoflen kom lidt i miskredit som en banal spise, ja det hed sig sågar at den fedede, selv om det nu nok var tilbehøret, der havde skylden her.

Forbruget har været støt faldende fra dengang, vi hver især spiste godt og vel 100 kg om året, til i dag, hvor forbruget er nede på 70-75 kg. Alligevel holder vi fast i vores hundredeårige tradition når det gælder, og spiser kartofler til frikadeller og hakkebøf og til juleanden, for hvad ellers?

1. Hans Smith har malet kartoffeltyskernes hus i Resenfelde i 1908.

2. Margrethe Kirstine Kriechbaums hjem i Resenfelde, som det så ud i slutningen af 1920'erne. Det store skab i venstre side af billedet står i dag uddeponeret fra Viborg Stiftsmuseum på Blicheregnens Museum i Thorning.

3. Margrethe Kirstine Kriechbaum fotograferet omkring 1928 af Achton Friis i Resenfelde.

4. J. F. Millets billede fra 1861-62 af de to franske bønder, som lægger kartofler, kunne have forestillet den første kartoffellægning i Danmark, som også blev foretaget af bønder af fransk oprindelse omkring 1720.

5. L.A. Rings billede af pigerne, som graver kartofler op, er fra en tid (1887), hvor det hele foregik med hånden, både opgravningen og indsamlingen. Det gav ømme rygge, sorte negle og gode kartofler.

6. Viggo Johansen har malet billedet af de to gamle i fiskerhjemmet i Hornbæk ved måltidet i 1877. Kartoflerne bliver serveret med skræl på, konen piller dem og lægger dem på tallerkenerne, mens han spiser sin portion med gaflen.

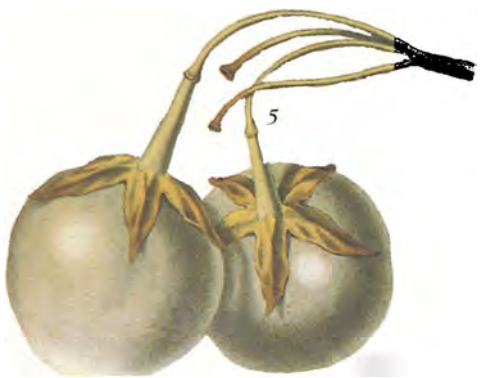
7. Mange steder havde man beholdt det private rivejern og lavede endnu sit eget kartoffelmel under de to verdenskrige. Det var ofte noget, som børn og tjenestefolk blev sat til, fordi det var et trøls arbejde. Billedet er fra Bolteskov på Fyn, fotograferet under 1. verdenskrig. Efter affot. fra Kvindemuseet i Århus.

8. Van Gogh: Kartoffelspiserne 1885.


1
2
3
4

Forstander Svend Graversen.

Forædling af kartofler



1. Knold med spirer. 2. Stængel med nye knolde. 3. Stængel med blomster. 4. Kartoffelblomst. 5. Kartoffelæble eller kartoffelfrugt.

"En kartoffel er en kartoffel" er et meget anvendt udtryk, men for forædleren, som hvert år frembringer i tusindvis af nye sorter, er sådanne talemåder fremmedsprog.

Det, almindelige forbrugere kender som en kartoffel, er rent botanisk et underjordisk blad. Når kartoffelknolden sætter nye knolde, har dette afkom nøjagtig de samme arvelige egenskaber som moderknolden. Ved formering ad denne vej kan ikke frembringes nye sorter, kun opformering af en kendt sort.

At fremstille en ny kartoffelsort er en meget indviklet proces, som kræver specialister. Da kartoflen kan angribes af snesevis af sygdomme, skal man sikre sig, at de udvalgte forældre har resistens over for flest mulige sygdomme. Her anvendes ofte indkrysning med vilde arter fra Peru, som vist i Hjertings artikel. Problemet er så, at disse arter har et meget lavt udbytteniveau, så den fremkomne sort ikke egner sig til dyrkning, men måske til videre indkrydsning med andre sorter.

Ved frembringelse af nye sorter skal man først have de udvalgte forældreplanter i blomst. Dernæst overføres blomsterstøv (pollen) fra faderplanten til blomsten på moderplanten.

I moderplantens blomst er sket en befrugtning, og der dannes et kartoffelæble, som indeholder 2-300 frø. Disse frø er alle at betragte som en ny kartoffelsort. De har de samme forældre, men de samme forskelligheder som søskende. Hvis man har valgt forældre, der er meget forskellige, vil man også få stor variation i afkommet.

Visse sorter kan være vanskelige at anvende som forældre, fordi de ikke blomstrer normalt eller æblerne falder af i utide. Hos visse arter kan der også være problemer med sterilitet. I mange tilfælde kan disse hindringer afhjælpes på forskellige måder, f.eks. ved at pode planten over på en anden plante af samme familie. Med tålmodighed kan man f.eks. have planter, som bærer tomater på det overjordiske og kartofler under jorden, ligesom man kan dyrke nikotinfri tobak, hvis man poder tobaksstængelen over på en tomat- eller kartoffelrod.

I Danmark foregår forædlingsarbejdet kun på forædlingsstationen i Vandel, som ejes af Landbrugets Kartoffelfond.

I Vandel frembringes hvert år ca. 32.000 nye sorter i form af frøplanter. Ved at udveksle dubletter med en svensk forædlingsstation fås yderligere 12-15.000 nye sorter. Frøene spirer frem til en plante, og denne plante har een eller måske flere knolde. Een knold fra hver plante bliver næste år plantet på frit felt, og så begynder den strenge eksamen, hvor man det første år kasserer 90-95% af planterne. Årsagerne kan være mange, f.eks. knoldstørrelse, form og farve, antal knolde, øjendybde og meget andet.

De næste 3 år foretages yderligere udvælgelse, hvor man ser på dyrkningsegenskaber, resistensegen-



1



2



3



4



5



6

skaber, kvalitetsegenskaber og specialundersøgelser.

Uanset dyrkningsformålet kræves der resistens over for visse sygdomme som f.eks. kartoffelbrok. En betingelse er også, at væksten er afsluttet inden for et givet tidsrum, og at sorten egner sig til mekaniseret dyrkning.

Kartofler til spisebrug skal have et pænt udseende. Ikke for dybe øjne, for så stiger skrælletabet, en passende størrelse og ingen mørkfarvning efter kogning er blandt kravene. Smagen er også vigtig ligesom tendensen til udkogning. Disse 2 egenskaber er delvis afhængige af tørstofindholdet. Da dette stiger med alderen indtil en vis grænse, kan man dyrkningsmæssigt øve indflydelse herpå ved at afbryde væksten, når smag og kogefasthed er optimal. En afhugning af toppen standser væksten og forhindrer angreb af den frygtede sygdom kartoffelskimmel.

For industrikartofler til kartoffelmel og sprit er et stort udbytte af en dyrkningssikker sort det vigtigste kriterium. Kravene til industrikartofler, som skal anvendes til chips, er meget store og specielle. F.eks. skal indholdet af reducerende sukker være meget lavt, idet chipsene ellers bliver brankede.

Fra en kartoffelsort bliver startet i laboratoriet, til den kan markedsføres, kan der nemt gå 12 år, bl.a. fordi det tager sin tid at få sorten opformeret, når udgangspunktet kun er een plante. På dette område sker der en masse ting i disse år, hvor man i laboratorier skærer stænglerne i mange stykker, får dem til at slå rod og dermed blive til kartoffelplanter på lige fod med afkommet fra knolde. Som noget nyt kan man i laboratoriet også skabe miniknolde på størrelse med en ært. Disse metoder giver store muligheder for hurtigere opformering af ønskede sorter.

Danmark er det eneste land, som 100% har gennemført et meristemprogram, hvilket vil sige, at de kartofler, som dyrkes i Danmark efter 1986, er afkom fra planter, som har været dyrket sterilt i et reagensglas.



At frembringe den ideelle kartoffelsort er enhver forædlers drøm. En normal sortsafgift til forædleren var i 1986 kr. 9 pr. 100 kg læggekartofler. Der anvendes normalt 23 hkg læggekartofler pr. ha.

På vor klode dyrkes hvert år 20 millioner ha. med kartofler svarende til 7 gange det totale danske landbrugsareal. Hvis en forædler fandt den ideelle sort til alle formål, ville der således vinke en indtægt forude på 4.140 mill. kr. årligt!

I Holland findes en del mennesker, hvis hobby det er at arbejde med kartoffelforædling. Var det ikke også noget for Dem?

1-2. Forædleren udvælger 2 sorter som henholdsvis moder- og faderplante.

3. Bestøvningen foretages.

4. Frøplanterne spirer frem i drivhusene.

5. De forskellige nye sorter afprøves i marken.

6. En flot kartoffelmark med sunde planter.


AALBORG
AALBORG

Forstander Svend Graversen.

Den industrielle kartoffel

Danskernes spisevaner har ændret sig meget i de sidste årtier. Nu er det væsentlige ikke længere at blive mæt på den billigste måde, men mere at blive mæt på den letteste måde. I takt med denne udvikling har også den industrielle forarbejdning ændret sig. Indtil afslutningen af anden verdenskrig i 1945 var den industrielle forarbejdning af kartofler begrænset til mel og sprit. Mængderne af kartofler til spritproduktion er nedadgående, fordi andre råstoffer som f.eks. korn er billigere, og med den nu kendte teknologi er slutproduktet det samme. Der anvendes dog stadig en del kartofler til fremstilling af drikkespiritus.

En trediedel af de dansk avlede kartofler går til kartoffelmelsproduktion. I forbindelse hermed produceres også protein, som har en meget høj biologisk værdi. Kartoffelmel og produkter heraf anvendes i papirindustriens produkter, til husholdning, enzymer og meget andet.

Kartoffelmængden, som anvendes til spisebrug, har været støt faldende gennem mange år, men har nu stabiliseret sig omkring 70 kg pr. person om året, hvoraf ca. 10% er industrielt forarbejdet.

Den industrielle forarbejdning af kartofler til spisebrug er nu inde i en rivende udvikling. Man kan købe dem skrællede og forbehandlede på forskellige måder.

Ved en højere forædlingsgrad er pommes frites og chips det mest kendte i dag, men mange andre produkter er i støbeskeen. Man kan købe skiver og terninger, som hurtigt kan varmes på panden. En nyskabelse er



1

en lækker stor bagekartoffel med fyld, som kun kræver få minutters tilberedning i en mikrobølgeovn eller længere tid i en almindelig ovn.

For at opnå et godt slutprodukt er det meget vigtigt med et godt samarbejde mellem industri og landbrug. Landmanden skal levere den rigtige råvare til industrien, og her findes mange muligheder for at påvirke slutresultatet m.h.t. størrelse, tørstof, smag, udkogning m.m.

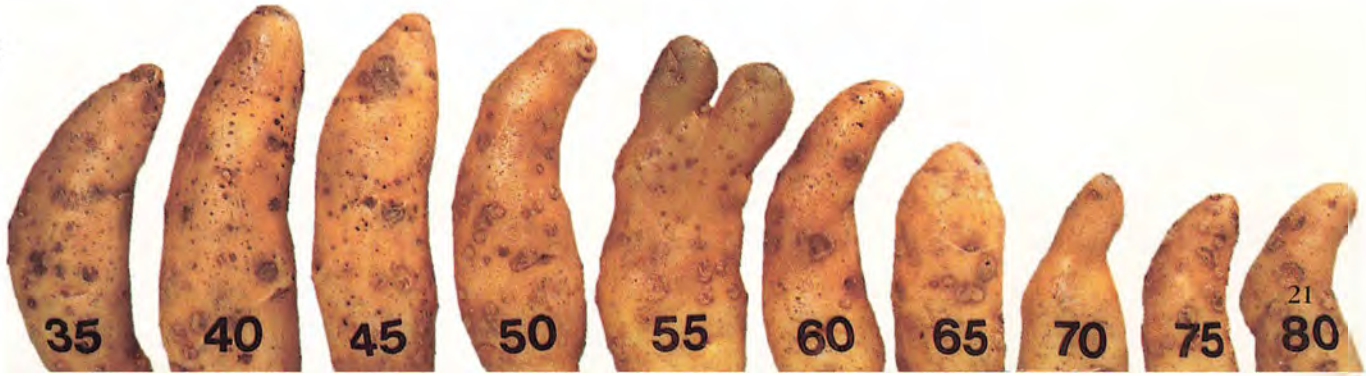
Den danske madkultur er i en brydningstid i disse år. Efterhånden som det er almindeligt, at også kvinden har et arbejde uden for hjemmet, er der ikke så megen tid til at tilberede et måltid som tidligere, hvorfor færdiglavede retter bliver mere efterspurgt. Det er for besværligt først at skrælle kartoflerne og derefter vente på, at de bliver kogt.

Her er det, industrien har sin chance, hvis den formår at fremstille et produkt, som falder i forbrugerens smag med hensyn til kvalitet, tilberedningstid og pris.

Den daglige spisning har i de fleste hjem været et samlingspunkt, men også dette ændres i disse år. De mange forskellige aktiviteter, familiens medlemmer har uden for hjemmet på forskellige tidspunkter, gør det vanskeligt at overholde faste spisetider, og det fører så til, at man indtager forskellige snacks i stedet for et måltid.

Vi vil i de kommende år opleve,

2







3



4















5

at kartofler også i stor udstrækning indgår som råmateriale i forskellige snackprodukter, fordi man her vil udnytte nogle af de mange gode ting, som kartofler indeholder, i ernæringen.

1. En kartoffelknold på ca. 90 g af den rigtige sort har stivelse nok til at producere 1 snaps.

2. Spisekartoffelforbruget i 5 årsperioder. I forhold til sit næringsindhold og indhold af vigtige vitaminer, aminosyrer, fibre og mineraler er kartoflen et af vore billigste fødeemner.

3. For at styre kartoffelproduktionen rigtigt er det vigtigt med et godt vandingsanlæg, som styres via fordampningstal og tensiometre. Det er vigtigt at anvende den rigtige kartoffelsort. De Danske Spritfabrikker har i 65 år været med i dette forsøgsarbejde og har været med til at påvirke udviklingen. I Danmark afprøves hvert år ca. 40.000 sorter, så mulighederne synes store. Men det sker desværre ofte, at en ellers tiltalende sort har en enkelt fejl, som gør den uanvendelig til bestemte formål.

4. Kartoflerne skal kunne tåle lagring i op til 10 måneder uden at miste kvalitet.

5. Over en årrække anvender forbrugeren kun ca. 2% af husholdningspengene til indkøb af kartofler.

Husholdningslærer Vivianne Tjeder.

Kartoflen i køkkenet

Kartoflen er en dejlig grønsag. Den er sund, velsmagende, billig, nem at tilberede og kan varieres i det uendelige.

Derfor er kartoflen da også en naturlig del af det danske køkken.

Den sunde kartoffel

For ikke så mange år siden fik kartoflen skylden for danskernes problemer med overvægt og fejlernæring. Kartoflen blev nærmest bandlyst. Heldigvis er vi blevet klogere siden. Kartoflen er nemlig ideel som basisføde. Den er tilgængelig året rundt. Den er økonomisk både i indkøb og i brug. Dens smag er tilpas neutral. Den kan bruges til alt lige fra suppe og hovedret til dessert og brød. Og så er den sund.

100 g rå kartoffel indeholder ca. 335 kilojoule (84 kcal.) fordelt på 17,7 g kulhydrat og 1,8 g protein.

Kulhydratindholdet er højt. Og da den daglige kost bør bestå af 50-60% kulhydrat, bliver kartoflen en vigtig forsyningskilde af de gode kulhydrater, der indeholder livsnødvendige vitaminer, mineraler og sporstoffer.

Ser vi på vitaminerne alene, indeholder 100 g rå kartoffel 70 ug B_1-vitamin, 75 ug B_2-vitamin, 2 mg niacin og hele 28 mg C-vitamin. I "gamle" kartofler falder indholdet af C-vitamin ganske vist til næsten det halve, men selv om vinteren er 200 g kartofler nok til at dække halvdelen af det daglige C-vitamin behov.

Når det gælder mineraler og sporstoffer, er listen lige så lang, som den er god. Kartoflen indeholder bl.a. jern, fosfor, jod, natrium, fluor og selen.

Kartoflen og især skindet indeholder også ufordøjelige plantefibre, der er med til at sikre en god fordøjelse. Desuden giver kartoflens store tørstofindhold en langvarig mæthedsfornemmelse.

Alt dette gør kartoflen til en nyttig og nødvendig grønsag, der er lige velegnet til hverdag, fest og slankemad.

Den nemme kartoffel

Kan man koge et æg, kan man også koge kartofler. Men der er dog et par regler, som er gode at overholde.

Først og fremmest er det spørgsmålet om skindet eller skrællen. Ud fra et ernæringsmæssigt synspunkt bør kartofler ikke skrælles. "Nye" kartofler klarer sig fint med en grundig vask og en tur med grønsagsbørsten. Det kan være nødvendigt at skrælle ældre og "gamle" kartofler. I så fald skal det gøres så tyndt som muligt for ikke at fjerne de næringsstoffer, der sidder lige under skindet.

Et godt råd: Læg kartoffelskrællerne i kompostbunken. Der gør de mere gavn end i skraldebøtten. Og en lille advarsel: For en sikkerheds skyld skal man kassere alle kartofler med grønfarvede pletter.

Selve kogetiden afhænger af kartoflernes størrelse, alder og sort.

Brug kartofler af nogenlunde ens størrelse, så er de færdigkogte på samme tid. "Nye" kartofler skal koge i 10-20 min. Kartoflerne er møre, når de "slipper" en gaffel. Vandet bør kun lige dække kartoflerne og brug en så lille gryde som muligt med et tætsluttende låg. Det bevarer den gode smag og formindsker energiforbruget.

Hvis kartoflerne er skrællede, kan kogevandet bruges til sovs og suppe. Det kan selvfølgelig også afkøles og drikkes. Det smager godt og er meget sundt i forbindelse med f.eks. helse- og fastekure.

Om kartoflerne skal saltes før eller efter kogningen, er et spørgsmål om smag og behag. Personligt foretrækker jeg at undgå salt. Jeg lægger hellere en dusk krydderurt ned i det kogende vand. Løvstikke anbefales på det varmeste.

De kogte kartofler bør serveres umiddelbart efter kogningen. Klippede krydderurter som pynt og tilbehør sætter prikken over i'et. Og hvis der ikke serveres sovs til måltidet, vil en lille klat smør til kartoflerne gøre underværker.

Den alsidige kartoffel

Danmark har ingen speciel tradition for anderledes kartoffelretter. Bortset fra decideret egnsretter har danskerne i mange år været tilfredse med kogte, mosede, brasede, brunede og stuvede kartofler.

Men i det store udland er kartoflen blevet behandlet med større respekt, og forskellige, kreative kokke har gennem tiderne skabt en lang række spændende kartoffelvariationer. Mange af disse er heldigvis på vej ind i det nye danske køkken. Og måske vil de følgende opskrifter bidrage til at gøre kartoflen mere attraktiv for de madglade og dog tra-

ditionsbundne danskere.

Opskrifterne er hentet fra klodens 4 hjørner, og hvis lysten til at eksperimentere med andre kartoffelretter skulle melde sig, så er Statens Husholdningsråd, boghandleren og det lokale bibliotek altid parat til at hjælpe med opskriftsbøger.

Velbekomme.

Kartoffelkarry fra Indien

5 kartofler, 1 løg, karry, ¼ dl kokosmælk, salt, ½ dl olie, ½ hakket løg, hvidløg, 1 tsk sennepsfrø, 2 hele røde tørrede chili, ¼ tsk hakket persille.

Kartoflerne skæres i terninger og kommes i en gryde sammen med løg, skåret i 4 stykker. Koges i vand, til kartoflerne er møre. Karryen røres med lidt vand til en pasta, som udrøres i 2 dl vand, der tilsættes de kogte kartofler. Lad det hele koge i 3 min. Tilsæt kokosmælk, smag til med salt og lad retten snurre i 5 min. Varm olien i en gryde, til den er rygende varm, tilsæt løg, hvidløg og sennepsfrø, og når sennepsfrøene har knaldet mod grydens låg kommes chili og persille i, og der steges videre et kort øjeblik. Hæld kartoffelkarryen i gryden og rør rundt i 2 min. så det hele blandes godt sammen.

Latkes kartoffelklatkager fra Israel

1 æg, 100 g rå revne kartofler, 100 g mel, 1 tsk bagepulver, 1 tsk salt, lidt revet løg.

Kartoflerne skrælles og rives på det grove råkostjern. Væden trykkes godt af i et viskestykke. Alle ingredienser røres godt sammen. Panden varmes, lidt fedtstof kommes på. Dejen sættes på i små klatter med en ske, de bages brune på begge sider. Hvis løget udelades, kan de spises som dessert med sukker.

Skovfogedens kartoffelfad fra Frankrig

¾ kg kogte kartofler, ¼ kg champignons, ¼ kg kogt skinke, salt og peber, mælk, smør.

Skær kartofler og champignoner i skiver og hak skinken groft; læg ingredienserne lagvis i en velsmurt ildfast skål og sørg for, at øverste lag bliver kartofler. Drys med salt og peber mellem lagene. Hæld så meget mælk ved, at det står i højde med fadets indhold. Fordel rigeligt med smørklatter på overfladen. Stil retten ind i en 200° varm ovn i 40 min.

Karrykartoffelsuppe fra Congo

3-4 spsk smør, 10 perleløg, ca. ¾ kg oksekød, salt, 1 spsk karry, 2-3 laurbærblade, ½ kg kartofler.

Smelt fedtstoffet i en stor gryde og tilsæt de pillede løg og kødet, der er skåret i terninger. Brun det og skænk 1½ l kogende vand på. Lad det koge op og skum, tilsæt salt, den udrørte karry og laurbærblade. Lad suppen koge sagte under låg i ca. 1 time. Skræl imens kartoflerne og skær dem i små terninger eller i tynde skiver. Kom dem på suppen og lad den koge i endnu 20 min. Smag til med salt.

Kartoffelbrød fra Sverige.

2 kg kogte kartofler, 50 g gær, hvedemel, rugmel, sukker, kardemomme.

Kartoflerne moses, gæren udrørt i lidt vand røres i, og hvedemel arbejdes i til en fast dej. Stilles til hævning natten over. Om morgenen deles dejen i to halvdele. I den ene del æltes mere hvedemel, nogle skefulde sukker og 1 tsk stødt kardemomme. Hæver på pladen og bages ved god varme. Bliver et godt kaffebrød, evt. kan fedtstof tilsættes, hvis sådant haves og ønskes. Den anden halvdel æltes op med rugmel, lidt sukker eller sirup og heraf laves grovbrød til pålæg.

Papas frites en aceite fra Mexico

1 løg, 3 spsk fedt, 3 kartofler, 2 grønne chilipeber, 1 tomat, tabasco, 2 spsk olivenolie, 2 tsk eddike.

Steg det udskivede løg i smør, uden at det tager farve. Tilsæt de udskårne chilipebre, og efter at det har stegt yderligere en stund tilsættes den flåede, udskårne tomat. Når den har stegt et par min. tilsættes de udskivede kartofler, og der strøs lidt salt på og en anelse tabasco. Når kartoflerne er blevet varme, stænker man olivenolien over, og når det syder ordentligt, stænker man eddiken på og lader det hele glide over i en ildfast form, som skal stege videre med låg på i ovnen, til kartoflerne er møre.

KARTOFLEN

Kartoflen har inspireret mange forskellige mennesker. Først og fremmest kokke, husmødre og køkkenskrivere der har tryllet den ene kartoffelret frem efter den anden i køkkenet. Men også ude i samfundet møder vi kartoflen. Kunstnere, satirikere, sprogfornyere, rekordjægere og børn har brugt og bruger kartoflen som motiv og værktøj.

F.eks. er forsidebilledet til denne bog malet af den svenske kunstner Philip von Schantz, der meget sigende kalder sit næsten hypnotiske billede for "Kartoffellandskab".

Vor egen Storm P. ironiserede over besættelsestidens begyndende varerationering, og opfandt et sindrigt og gennemkontrolleret kartoffeltælleapparat.

Tegneren Ib Bjerregård fører os ind i grønsagernes univers og underholder ugebladslæserne med små vittighedstegninger. Uforpligtende og morsomt med en enkel morale: Det er ikke altid lige let at være en kartoffel.

Kartoflen i sproget

Også det danske sprog bruger kartoflen som billede.

Hvem kender f.eks. ikke til udtrykket "at hyppe sine egne kartofler"? I overført betydning er det i hvert fald noget vi alle gør i større eller mindre udstrækning.

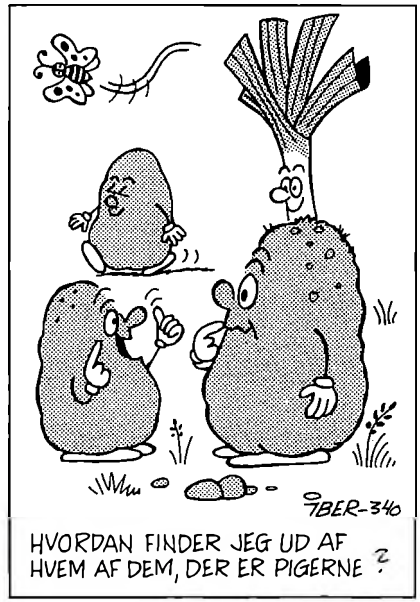
"Din heldige kartoffel" er vi vel også alle sammen blevet kaldt på et eller andet tidspunkt i vort liv.

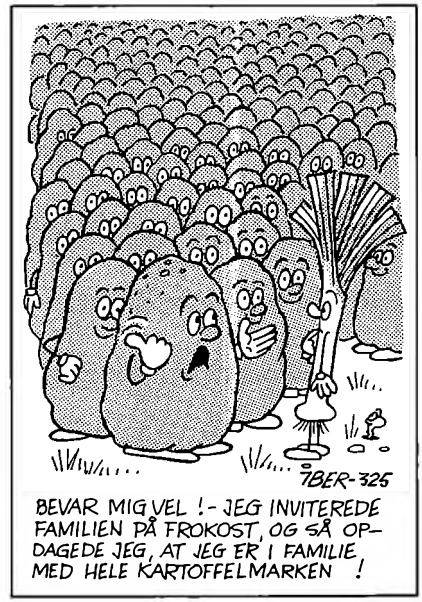
Varme kartofler er en nydelse. Men at få "en varm kartoffel" serveret alle andre steder end ved middagsbordet, er ikke videre morsomt.

At ligne "en sæk kartofler" er ikke just det bedste kompliment, man kan få. Men det fortæller trods alt mere om formen end om indholdet.



1940. Det forlyder at kartoflerne skal tælles.





Schjellerup.

OG KULTUREN

I det spøgefulde og billedrige talesprog, der hedder slang, optræder kartoflen hyppigt. Et par eksempler: Snaps hedder "kartoffeljuice". Betydningen af "kartoffeltud" giver sig selv: En "kartoffelsanger" synger som om han har en kartoffel i munden.

Kommer man "ude fra den 27. kartoffelrække", er man enten uvidende eller lidt sen i optrækket. Eller begge dele.

Kartoflen som legetøj

Kartofler er nemme at formgive. Det ved alle børn. Der er skabt millionvis af kartoffeldyr og dukker i tidens løb. Og kartoffeltryk er jo en spændende udfordring for alle kreative sjæle.

Kartoffelrekorder

Ingen bog om kartofler uden et par eksempler på kartoffelrekorder. De nævnte rekorder er gengivet med tilladelse fra Guinness Rekordbog, forlaget Komma.

Både J. H. East og J. P. Busby fra England har gravet kartofler på 3,2 kg op. Det kan man da kalde en bagekartoffel.





I den australske by Melbourne skrællede 5 personer 266,5 kg kartofler af mellemstørrelse med almindelige køkkenknive på 45 min. Det er næsten 1,2 kg i minuttet!

En enkelt portion kartoffelmos på 8,26 tons blev tilberedt i en betonblander ved det 17. årlige Kartoffelmos Stævne i Grand Forks, USA. Hvordan det smagte, melder historien intet om.

Kartoflen som gravgave

I det gamle Peru blev mange lerkar udformet som forskellige spiselige frugter og knolde.

Hos Moche og Chimu-kulturerne ved kysten fra omkring år 0 - 1400 i det nordlige Peru kendes mange kartoffelkrukker. De er blevet brugt som gravgaver. Mange af lerkarrene har menneskelige træk og har muligvis været betragtet som afbildninger af en kartoffelgudinde. Kartoflen var og er et levende væsen, som skulle behandles med behørig respekt og gives offergaver, for at man kunne få en god høst.





A/S De Danske Spritfabrikker. Raffinaderivej 10. 2300 København S.