

Foredrag af Ruth Buhl på vores SLÆGTSTEMA-AFTEN, den 28. nov. 2006)

Det er ikke muligt at give en fuldstændig beskrivelse af danske egnsretter gennem tiderne. Der findes ikke tilstrækkeligt ældre kildemateriale og madlavningens historie er et forsømt område, i Danmark som i udlandet.

"Så gammel som kogekunstener, har den selvfølgelig sin lange og interessante historie. Historiens oldfolk, de gamle nordboere og Homers krigere, nåede ikke meget længere end til løsningen af kogekunstens opgave, at få tilstrækkelige fade."

I tidligere tid er der skrevet forsvindende lidt om de regionale kostvaner, og der findes kun få optegnelser fra nyere tid. Dog kan man ud fra de kilder man har til rådighed danne sig et indtryk af den egnsprægede madlavning, om end med huller her og der. Man kan trække visse linier op, og mere eller mindre klart se en udvikling eller en sammenhæng.

De første kogebøger, man kender til, stammer fra Athen og Rom. Den første danske kogebog udkom i år 1616, altså under Christian den Fjerde. Siden er det gået slag i slag. De første kogebøger var henvendt til adelen. Tyndet i køkkenet måtte klare sig med, hvad de havde fået overleveret mundtligt fra deres mødre, som igen havde fået fra deres mødre.

Først omkring 1800-tallet dukkede de første egentlige kogebøger for almindelige mennesker op.

Madam Mangor skrev og udgav "Kogebog for små Husholdninger" i 1837, og den blev en enorm succes i ca. 40 oplag.

Der findes ikke nogen egentlig definition på, hvad egnsretter er, eller hvor stor en egn skal være, før det er en egn? Er det en gade? Er det en by eller kommune? Er det et amt eller en landsdel? Svaret er ikke så enkelt.

Egnsretter viser tydeligt hvilke råvarer der var tilgængelige på egnen og på det tidspunkt retten omtales. Nær kysten ser man retter med fisk og skaldyr. Inde i landet dominerer grøntsager og kød fra husdyr i retterne. I egne nær Danmarks grænser ses inspiration fra vores nabolande, og i egne med mange indvandrere, såsom polakkerne på Lolland og hollænderne på Amager, har vi naturligvis også fået en masse madopskrifter fra deres hjemlande.

Tilberedningsmåden af egnsretter er overleveret i praksis gennem ældre kvinder til yngre. Retterne ses yderst sjældent i trykte kogebøger, i hvert fald ikke i de regionale varianter, og næsten lige så sjældent i de gamle håndskrevne kogebøger, hvori husmødre før samlede opskrifter som de fik fra ældre familiemedlemmer eller nabokoner.

Gennemblader man disse håndskrevne opskriftsamlinger konstaterer man at de for de ældres vedkommende så godt som alle kun bringer opskrifter på vafler, sprutkager, krumkager, knæpkager, gode råd, peberkager, honningkage og søsterkage, og for de nyeres vedkommende kun på det vi i dag kalder småkager samt tærter, desserter og lignende. De daglige kød- og fiskeretter lærte pigerne at lave af deres mor, eller af deres svigermor, hvis de blev gift på en egn med andre kosttraditioner, og om den slags mad behøvede man ikke at skrive noget ned.

Vafler og kager var derimod ikke daglige retter, de var noget man skulle brillere med, når der kom gæster. Derfor var husmødrene interesseret i at få nedskrevet fremgangsmåde, mål og vægt, når de i et hjem fik serveret bagværk som de kunne tænke sig at glæde (og imponere) medsøstrene med.

Da skikken med kaffebord vandt frem i sidste halvdel af 1800-tallet, især på landet, kom der for alvor gang i indsamlingen af opskrifter.

Det store kaffebord med lagkage, æblekage, kringler, boller, småkager og andet rart hører fortrinsvis hjemme i landbomiljøet.

Kostvanerne har ikke været ens i de forskellige sociale lag og i de forskellige miljøer, i fiskerhjem har man ikke spist det samme som på bøndergårde, og der har været forskel på maden i København, købstæderne og på landet, men det er en forskel der gradvis er udjævnet i løbet af det tidligere århundrede.

I 1500-tallet var der ved hoffet og hos adelen på mode at bruge de for Danmark forholdsvis nye krydderier: peber, nellike, ingefær muskat, kanel og safran, der i løbet af århundredet blev billigere på grund af opdagelsen af nye søveje til de fjerne lande med disse eksotiske varer. Mandler, korender, rosiner, svesker, sukat, citroner og appelsiner blev også anvendt meget i madlavningen.

Blandt de retter, som de forskellige kilder nævner tiest, er helstegt pattegris, postej, vinsuppe, risengrød, sødsuppe, æblegrød og rødgrød med fløde, og den meget fine og sjældne ret jordbær med fløde og sukker.

Nyt og fin var også konfekt, hvilket var betegnelsen for flere forskellige slags lækkerier tilberedt med sukker, som sukkerovertrukne tørrede frugter, bolcher m.m.

Marcipan der dengang ligeledes var noget nyt i Danmark, og kun blev spist af de mest velhavende, og blev som regel også benævnt konfekt.

Dog indgik der også retter som ud fra en nutidig opfattelse må regnes for mere beskedne som f.eks. ved Christian den 2.'s hof blev der serveret saltet oksekød, kål med flæsk, sild, klipfisk; og vildtbrad, og groffenbrad omtales, uden at det er nærmere defineret hvad disse betegnelser dengang dækkede.

Overgangen til komfuret, som afløsning for det åbne ildsted til daglig madlavning og for den store ovn til brødbagning, var af største betydning. Husmoderen og hendes eventuelle medhjælpere fik bedre vilkår. Arbejdet blev mindre anstrengende, og der kunne varieres mere. Hullerne i komfuret gjorde det muligt at stege eller koge flere madvarer på en gang; man behøvede ikke i så høj grad som tidligere, i de mindre husholdninger, at ty til sammenkogte retter. Tillige blev man fri for at bage et stort antal brød ad gangen, og der var mulighed for oftere og uden så stort besvær at bage "finere" brød, som søsterkage og sandkage og leveren kunne bruges til leverpostej, mens man før kun havde udnyttet den til finker og leverpølse.

Tekniske og sociale fremskridt, rationalisering inden for landbrug og fiskeri forbedrede transportmidler og den heraf følgende udvikling bort fra selvforsyningsprincippet førte fra omkring sidste århundredes begyndelse til at madlavningen lidt efter lidt mistede sit regionale særpræg.

Nye madskikke skubbede egnsretter til side, Prosekagen måtte vige for den fra Tyskland indførte julekage, og fullingstegen for anden og "finere" julemad som gås, and eller flæskesteg.

Snobberiet og trangen til at følge moden, og hensynet til hvad andre spiste, har nok gjort sit.

Begreberne efter middagskaffe, aftenkaffe og kaffebord som selskabelige foreteelser bidrog til at fordrive egnsretterne. Spisegilderne med de lokalt prægede retter forsvandt mange steder til fordel for kaffegilder og nogle af de gamle kager blev ændret.

Kartofflen, der langsomt vandt indpas i den daglige kost i løbet af 1800-tallet fordrev klumper og melbuddinger som fyldemad i de fleste hjem.

Det er lettere at sætte en gryde kartofler på bordet end at lave en portion klumper.

Madlavningen blev efterhånden standardiseret, og her kommer kogeboøgerne, der blev en god salgsvare fra omkring 1850, husholdningsskole og husholdningskurser ind i billedet. De skabte ensartethed i de danske køkkener. De forskellige retter af fersk plukke-kød, blev afløst af den nationale frikadelle, hakkebøf og den hakkede karbonade, mens plukke-køddretterne af rester til biksemad landet over.

Frikadellen der i 1700-tallet for det meste kun bestod af hakket kød og talg, samt krydderier blev i tidens løb standardiseret til den frikadelle vi spiser i dag. Sammen med den kom så leverpostej.

Om lyst og ulyst på mad.

**Gå ikke til bords, før vist, du ved om
at maven er tom
Efter det sidste måltid du fik
og fra bordet du gik,
Tag for dig af maden, når madlyst da har
den sag er klar
spis det som gir liflig smag i din mund
den regel er sund.**