

Der er ikke noget bedre end en god køkkenhistorie

Dansk Landbrugsmuseum fortæller historien om vores mad gennem 2500 år

Af museumsinspektør Bettina Buhl (billede 1)

Dansk Landbrugsmuseum ønsker at fortælle måltidets kulturhistorie i Danmark. Denne historie er nemlig et oplagt bindeled mellem museumsgæstens hverdag og museets specialviden i landbrugshistorie, mejeri og slagteri. I vores store permanente udstilling "Bondeliv 4000 f. Kr. – i dag" har vi 4 køkkener. De giver et godt indblik i en meget lang historie om råvarerne, tilberedningen, sammensætningen og indtagelsen af måltider, fra oldtiden til nutid. Lad os derfor træde indenfor og få en sanselig køkkenhistorie:

Køkken/ildsted Oldtiden (billede 2)

Måltidets tilberedning foregik ved det lille ildsted. Oldtidens mennesker i Danmark spiste meget varieret af naturens spisekammer. Man spiste grød af f.eks. havre, byg eller rug. Arkæologiske undersøgelser på maveindhold af moselig viser, at man ligeledes spiste grød eller suppe kogt på ukrudtsfrø. Nødder, bær og æbler blev samlet ind. Havet bød på fisk og muslinger og i skovene jagede man fugle, hjortevildt og vildsvin. I løbet af oldtiden bliver det almindeligt med husdyrhold, således er der på bopladser fundet knogler fra bl.a. kreatur og svin.

Køkken 1600 – 1860 (billede 3)

Maden laves over den åbne ild. Brødet bages i ovnen og øllet brygges i gruekedlen. De eneste former for konservering af madvarer er røgning, tørring og saltning. Køkkenet skulle daglig brødføde en stor husholdning, hvor hovednæringsmidlerne i Danmark var brød og grød.

En kilde fra 1800-tallet i Danmark beretter følgende om maden:

"Den Daglige Kost bestod foruden Morgenmaden gerne af Risengrød eller Vælling, sjældnere Havre- eller Byggrød, serveret naturligvis i fælles Fad. Paa hver Side af fadet stod en Tallerken med Øl; saa kunde man efter Behag tage hver anden Skefuld Øl og Grød. Bagefter fik man Flæsk og Brød. Mærkeligt var det, at mens Karlene altid sad ned og spiste, stod Pigerne altid op. Om Søndagen vankede der kun én Ret til Middag, f.eks. Rismelsgrød; det var maaske, fordi man først skulde i Kirke og derfor have det lettere med Maden. Ved 4½ Tiden fik Karle og Piger om Hverdagen to store Skiver Rugbrød med Faarekød eller faarerullepølse og 1 med Ost, samt 1 Skive Franskbrød, hvis man havde det. Senere, Kl. 8½ fik man kogt Mælk og Grød – Grøden, var levnet fra Middagen. Mælken blev slaaet over paa Grøden, naturligvis i et fælles Fad! Dette, Dagens sidste Maaltid, kaldte man Nætover, thi saa skulde man jo klare sig Natten over."

Køkken 1860 – 1900 (billede 4)

I perioden 1860-1910 bliver komfuret almindeligt i det danske køkken. Man serverede nu retterne efter hinanden i stedet for mange på én gang. Middagsmaden blev spist på tallerkener – hver fik sin kniv, ske og gaffel. Komfuret bød på flere ovnbagte retter. Flæskestegen holdt sit indtog. Kartofflens guldalder kom i slutningen 1800-tallet og afløste derved de grå og de gule ærter og brødet som fast tilbehør til den varme mad. Kartofflen var dog allerede kendt siden 1750-erne men blev regnet for uegnet til menneskeføde. I en tid med et stigende befolkningstal og magre år for landbruget gav kartofflen et stort udbytte, den var billig og gav derfor mad til mange.

Køkken 1900 – i dag (Billede 5)

Omkring 1900-tallet blev der stadig slagtet, saltet, brygget øl, kæret smør og lavet ost på gårdene i Danmark. Da mejerierne og slagterierne, brugsforeninger, frysehuse m.m. efter århundredskiftet bredte sig ud i landsbyerne, forsvandt en del af forrådshusholdningens arbejde. I mere end tusinde år havde dagens første større måltid bestået af varm mad. Med industrialismens mere effektive arbejdsdag blev den fælles bespisning midt på dagen opgivet og madpakken med rugbrød og pålæg blev indført. De store husholdninger var ikke længere nødvendige og mange piger drog til de større byer for at få lønarbejde, f.eks. som husassistent. Flere og flere kvinder fik udearbejde. Familierne blev nu tilbudt køle- og frysevarer, halvfabrikata og færdigretter af levnedsmiddelindustrien. Nutidens danske køkken har alle moderne bekvemmeligheder; køleskab, fryser, mikrobølgeovn osv. Køkken-alrummet er blevet familiens opholdsted, hvor der spises, læses lektier og hygges i det hele taget.

På Dansk Landbrugsmuseum vil vi gerne "presse" et køkken mere ind. Køkkenet skal være fra ca. 1930-erne og skal ses i sammenhæng med en ny udstilling om slagtererhvervets kulturhistorie, som åbner efteråret 2007. Køkkenet fra dengang blev kaldt det funktionelle køkken – en praktisk arbejdsplads med skabsplads og indbygget isskab til mejeriprodukter, pålæg og let fordævelige kødvarer købt hos byens kødudsalg.

Ja, kogeboøger og gamle anvisninger til husholdninger – større eller mindre bliver i øjeblikket studeret omhyggeligt på Dansk Landbrugsmuseum. I den forbindelse vil jeg opfordre læserne til at kontakte Dansk Landbrugsmuseum, hvis læserne har gamle opskrifter eller kogeboøger, som kan være interessant i forhold til studiet af måltidets kulturhistorie i Danmark.