

Jordæblet, som blev danskernes nationale spise

Af museumsinspektør Bettina Buhl, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup

Sønderjyderne og fynboerne kaldte den for *botet*, mens folk fra Vendsyssel brugte betegnelsen *patæt*. Den yngre del af befolkningen sagde *kantøfler*, mens ældre kaldte den *betætter*. Hertil kommer yderligere benævnelser som *jordæble*, *jordpære*, *hvide tomater*, *skomagerost*, *kartoffelæble*, *topæble*, *galæble* og så det noget nedsættende *hundæble*. Ja, kært barn har mange navne, ligeledes også kartoflen, som endte, efter en lang og sej kamp, med at blive danskernes fortrukne ernæringskilde i det 20. århundrede.

Kartoflens 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 ved dens fremkomst regnet for uegnet til menneskeføde. Måske hang det sammen med, at danskerne først troede, at kartoflerne skulle spises rå. *Man bliver dum af at spise kartofler*, sagde man dengang. Således blev sønner, som var tiltænkt en større boglig uddannelse, ikke budt kartoffelfadet. Nye kartofler, mente man, var direkte skadelige - f.eks. spiste soldater først kartofler fra august og i de større danske byer forbød man ligefrem salg af nye kartofler.

Kartoflen vandt størst interesse hos præster og degne, som gennem skrifter udbredte kendskab til såvel dyrkningsforhold som til anvendelse. Flere præster måtte dog erkende "*at få potatos yndet af bonden er et spørgsmål af ikke liden vanskelighedog man skulle måske lettere indføre en ny religion end indføre potatos*".

Datidens dyrkningsmetoder kan for os i dag virke lidt komiske: Kartofflerne blev sat påskelørdag. I hvert hul blev lagt en klat gødning - bedst var fåregødning, derpå kartoflen og ovenpå den, en håndfuld aske. Man sagde, at kartofler kunne gro i flyvesand, *såfremt man lagde en fladfisk over og under hver knold*. Optagningen var ofte et fælles anliggende, hvor landsbyens unge mænd, gik fra gård til gård. Kartoffelhøsten blev fejret med kartoffelgilde, hvor madmor serverede bygsuppe, fisk og kartofler eller kartoffelgrød med smør og persille.

I Marcus Loofts kokebog, som udkom i 1766, skrives om kartoflen: "*Man må først vaske jordæblerne og skrælle dem rene, dernæst koge dem af med lidt vand og salt; men de bliver møre i en hast, hvorfor man må vel se sig for. Hæld så vandet rent af dem, og kom jordæblerne i en bred pande eller i et noget dybt fad med et stykke smør, lidt sød fløde, stødt tvebak, lidt salt og muskatblomme, og lad det dermed stuve op, så er de gode og som de skal være*".

I en tid med et stigende befolkningstal og magre år for landbruget gav kartoflen et stort udbytte, den var billig og gav derfor mad til mange. Kartofflen blev spist med brød til eller den blev spist sammen med den daglige dypelse - som typisk var en meljævning af mælk. Kogte og mosede kartofler, fløde, æg og mel blev formet til suppeboller. Yderligere vides at nogle typer af oste og smør havde kartofler som vigtigste ingrediens. Kartoffelplantens top blev som regel givet til svinene - men blandt jyske fattigfolk indtog man toppen som kålerstatning til lidt flæsk.

I Nyeste Koge- og Kagebog fra 1849 formaner husmødrene til omhu omkring behandlingen af kartoflen: "*Kartoflerne skrælles raa og sættes i koldt Vand, hvori de staae til næste Dag, da tages de op af Vandet, hvilket som oftest, har erholdt et mørkt Udseende, sættes på Ilden i rigeligt koldt Vand med Salt og koge med Laag paa, til de ere fuldkommen gennemkogte, da heldes Vandet fra, og de sættes over Gløder, uden laag, hvor de kunne blive staaende et godt kvarter, for at dampe, og derved blive tørre*":

Lægevidenskaben indså med tiden kartoflens gode egenskaber - med denne grøntsag forsvandt skørbugen og de vigtige C-vitaminer gavnede både børn og svage. De kloge koner anbefalede rå revne kartofler mod hovedpine og mod fodsved kunne et omslag med kartoffelgrød hjælpe. At vaske sit tøj i kartoffelvand, sagde erfarne husmødre, skulle være rigtig godt - især gav vandet silken glans og stivhed!

Ja, således var kartoflen i 1800-tallets Danmark absolut hverdagsføde - først fra begyndelsen af 1900-tallet serverede den ved selskabelige og festlige lejligheder. Hermed slutter eventyret om

vores mest populære grøntsag - et eventyr, som kunne hedde "Fra svinetrug til dagens ret" - og naturligvis med underoversigten "En rigtig heldig kartoffel"!

Billedtekst:

En sidegevinst ved kartoffeldyrkningen var det vigtige kartoffelmel. Til frugtgrød og det eksklusive sigtebrød var melet nødvendig i madmors landlige husholdning. Det var gårdens kone, piger og karle, som rev kartofler til stivelse. De sad omkring et trækar, hvorover der var bundet et lagen. Her sad man så med hvert sit rivejern. Kartofflernes stivelseskorn blev siet igennem lærredet og endte i karret, som var fyldt med vand. Når arbejdet med rivningen var færdigt hældte man vandet fra og det bundfældede materiale blev tørret i luften. Stivelsen blev slutteligt brudt i mindre stykker. Hver familie rev cirka en tønde kartofler, heraf fik man ca. 16 kg mel til det årlige forbrug. Billedet her er udført af kunstneren Rasmus Christiansen.