

Husmoderens

Claes Benthien



i 50'erne & 60'erne





INDHOLD

- 4 Forord
- 5 Det danske køkken
- 9 Husmoderen
- 15 De daglige indkøb
- 21 Køkkenet og redskaberne
- 27 Smalhans
- 35 Mad og sundhed
- 41 Morsom mad
- 45 Morgenmad
- 53 Frokost og smørrebrød
- 66 Hverdagsmad
- 93 Festmad
- 117 Mad fra fremmede lande
- 132 Skælvende middagsmad
- 137 Cocktailparty
- 146 Lidt rart i en fart
- 152 Den søde tand
- 163 Højtidsbagning
- 175 Syltning
- 183 Opskriftsregister



De dufte og smage der kom fra husmoderens køkken, har indlejret sig dybt i vores erindring og når vi møder dem senere i livet kan de - på både godt og ondt - være med til at genkalde stemninger og situationer fra vores liv. Husmoderen ville sin familie det godt, og for manges vedkommende var det deres fornemmeste gerning i livet. Hun bestræbte sig på, så langt evnerne, midlerne og kærligheden til såvel madlavningskunsten som familien rakte, at få det ypperste frem i sine retter. Forventningens glæde var stor når spørgsmålet, "Hvad skal vi ha' til middag?" dagligt blev stillet til husmoderen. Naturligvis kunne hun ikke indfri ønsket om at servere familiens livretter hver dag; hun havde jo både læst og hørt at kosten skulle være sund og derfor også skulle varieres. Stoltheden over at kunne servere et velsmagende måltid, tilberedt med kærlighed og kyndighed, var selve essensen af at være husmoder og alt andet lige gjaldt det trods alt om ikke at stå tilbage for nabokonerne, søstrene eller svigermor, i bestræbelserne på at tilberede de bedste frikadeller eller den bedste sovs. Det lykkedes dog ikke altid at indfri forventningerne, og når man hører om oplevelser med mad fra dengang, er der da også rædselshistorier om sagesløse børn der blev tvunget til at "spise op", trods deres modvilje mod at spise skamkogte grønsager, tørstegt lever og grynedede buddinger. Det siger mindre om børns kræsenhed end om forståelsen for hvordan god mad skal tilberedes og talentet for det var da heller ikke altid ligeligt fordelt. Et måltids kvalitet var - og er - fuldstændigt afhængig af husmoderens grundlæggende forståelse for madlavningskunsten. Når nogle i eftertiden har beskyldt tidens madkultur for at være træt, tarvelig, uinspireret og udpint, skyldes det måske blot, at de har været bænket ved det forkerte middagsbord. Mad appellerer ikke kun til smagssansen; hvordan den præsenterer sig gennem øjnene, dels ved spisebordet og dels som den blev præsenteret i tidens medier, er en lige så stor del af vores erindring, og derfor har jeg valgt at illustrere tidens opskrifter med billedmateriale fra dengang.

Dette strejftog i husmoderens køkken er i særdeleshed en praktisk kogebog, der gør læseren i stand til at tilberede maden som den blev lavet dengang. Skulle man falde for fristelsen til at kaste sig ud i historisk madlavning, er opskrifterne beregnet til en kernefamilie bestående af en mor, en far, en datter og en søn, og skulle der blive noget til overs, kan det i datidens ånd bruges som pålæg til madpakken.

Det danske køkken



DET DANSKE KØKKEN

Det vi i daglig tale kalder for traditionelle danske retter, de fleste med kød, sovs og kartofler, men også det danske smørrebrød, opstod i sidste tredjedel af 1800-tallet i det bedre borgerskabs køkkenregioner. Retterne kender vi fra Louise Nimb (1842-1903) og hendes kogebøger der henvendte sig til borgerskabets husbestyrerinder. Louise Nimb var restauratør og hendes opskrifter var inspireret af samtidens internationale køkkener, især det franske, engelske og tyske, men fik i hendes tolkning en særlig dansk karakter. Hendes betydning for dansk madkultur skyldes i virkeligheden ikke udbredelsen af hendes egne kogebøger, men snarere at opskrifterne blev kopieret af Kristine Marie Jensen, bedre kendt som Frøken Jensen, der i 1901 udgav Frøken Jensens Kogebog. Frøken Jensen skar de mere sofistikerede elementer fra og derfor fik hendes kogebog et langt bredere læserskare end den fornemme Louise Nimb. Det var dog ikke alene Frøken Jensen der satte standarderne for det danske køkken. Efter 1. Verdenskrig udkom der stadig flere kogebøger der henvendte sig til den brede befolkning, samtidig med at mad efterhånden også blev godt „stof“ i



diverse tidsskrifter, ikke mindst i husmoderforeningernes publikationer. Inden 2. Verdenskrig brød ud tegnede der sig derfor omridset af en rimelig homogen madkultur i Danmark. Størstedelen af de råvarer der blev brugt var af dansk oprindelse, men der havde dog sneget sig enkelte eksotiske indslag ind, først og fremmest sydlandske frugter, enten friske eller på dåse, krydderier, ris, kaffe, the, vin og spiritus. Fra 1800-tallets slutning og frem til 2. Verdenskrig kom der også „ny-danskere“ til i form af grønsager der trivedes i det danske klima eller i de nye store drivhusgartnerier der så dagens lys fra midten af 1800-tallet.

Spisevaner ændres ikke fra den ene dag til den anden og selv om Danmarks førende madhistoriker, Else-Marie Boyhus, mener at der skete et brud i danskernes spisevaner fra 60'erne¹, har jeg alligevel valgt at beskrive 50'erne og 60'erne sammenhængende. Else Marie Boyhus påpeger, at der på grund af den øgede velstand skete mange nye ting i 60'erne: måltidet skæres ned til én ret, fx en gryderet og hvad der før blev betragtet som luksusretter bliver, om ikke daglige retter, så i hvert fald til måltider i weekenden, fx kylling og rødt oksekød i form af bøffer. Det har hun ganske ret i, men for langt de fleste bliver alt dog ved det gamle i 60'erne.

De traditionelle danske retter havde ikke ændret sig meget gennem årene, og de var derfor stadig en fast bestanddel af det danske køkken i 50'erne og 60'erne – og for den sags skyld i en vis grad den dag i dag.



1. Boyhus, Else-Marie: *Grønsager – en køkkenkronike*, Gyldendal, 1996

Husmoderen

