

HISTORIER OM FØDEVARER, DER HAR RØDDER I DANMARK

I dette bilag gives en kort historisk gennemgang af en række fødevarer, der har rødder i Danmark. Nedenstående er kun tænkt som eksempler. Der findes mange andre gode og spændende fødevarer, man kan fortælle om på Madskoler.

Rugbrød / smørrebrød

Brød af rugmel og surdej har formodentlig været kendt i Danmark allerede fra år 0. Det er dog først i den sene jernalder og vikingetid, det er blevet almindeligt udbredt. Gennem hele middelalderen og indtil sent i 1800-tallet er det den altovervejende brødtype, idet hvedebrød skulle bages af importeret mel og derfor var meget dyrt.

Rugbrød blev tidligere spist i humpler til mad. Under industrialismen i sidste halvdel af 1800-tallet begyndte man at spise smørrebrød i Danmark – dvs. skiver af rugbrød smurt med smør eller fedt og dækket med diverse pålæg. Smørrebrød er i dag en dansk nationalspise og spises ofte til frokost. Herudover bruges det ved de traditionelle frokostmåltider i juledagene og til påske.

Tykmælk

Syrning af mælkeprodukter har formodentlig været kendt siden kvægbrugets indførelse for ca. 6000 år siden. Tykmælk er traditionelt set en ret, husmoderen selv fremstiller ved at stille mælk til syrning med lidt kærnemælk. I dag fremstilles langt det meste industrielt.

Tykmælk spises ofte med drys af revet rugbrød og puddersukker. I kogebøger fra forrige århundrede optræder der jævnligt opskrifter på tykmælkssuppe, som er tykmælk rørt med fløde, sukker og smør, tyknet med æggeblommer og mel.

Ymerdrys

Som industriprodukt går ymerdrys tilbage til slutningen af 1960'erne, men det at udnytte de halvtørre ender eller rester af rugbrød ved at rive dem og blande med sukker går naturligvis langt længere tilbage og omtales i 1700-talet.

Ymerdrys kommes på ymer, tykmælk og andre syrnede mælkeprodukter til morgenmad.

MADSKOLER



Smør

Smør har spillet en væsentlig rolle i danskernes ernæring siden kvægbruget blev indført for ca. 6000 år siden. Der produceredes så store mængder i middelalderen, at det blev anvendt til betaling af skatter. Smør var ligesom salt en fast del af borddækningen. Betegnelsen blev lovreguleret i 1906.

Smør anvendes på brød og er især kendt i forbindelse med det danske smørrebrød, til madlavning og i bagning. I de senere år er der kommet forskellige typer af smør/olieblandinger til at smøre på brød og forskellige typer margarine til stegning og bagning.

Kærnemælk

Kærnemælken har ligesom smørret indtaget en væsentlig plads i danskernes ernæring siden kvægbrugets indførelse for ca. 6000 år siden. Kærnemælk fremkommer som et biprodukt fra kærning af syrnet fløde til smør – deraf navnet!

Kærnemælk blev tidligere brugt til fremstilling af knapost, og man kogte det til kærnemælkssuppe. I dag drikkes den blot frisk til maden eller blandes med pisket æg, sukker, kardemomme og citron til en typisk sommerdessert: koldskål.

Kalveleverpostej (variant af alm. leverpostej)

Leverpostej er i virkeligheden ikke en postej (paté), men en terrine. I dens nuværende form stammer den fra 2. halvdel af 1800-tallet, hvor smørrebrødet blev almindeligt. I nyere tid er der kommet varianter af leverpostej som fx kalveleverpostej.

Leverpostej er det mest almindelige pålæg på dansk smørrebrød. Det anvendes på smørsmurt rugbrød evt. med en skive syltet rødbede, syltet asie eller en skive frisk agurk. Det er en vigtig del af det berømte stykke smørrebrød "Dyrlægens natmad".

Røgede sild

Allerede i 1000-1100-tallet var sildefiskeriet meget rigt i Østersøen og røgning blev tidligt anvendt som konserveringsmetode i de private husholdninger. Som det vigtigste animalske produkt for Bornholm er silden blevet røget gennem hele middelalderen. De tidligste efterretninger om bornholmske fiskeres eksport af røgede sild er fra 1600-tallet, men en større, systematisk produktion indledes i 1870-80'erne. Navnet "røgede bornholmere" er oprindeligt en folkelig betegnelse, men har været det officielle navn de sidste hundrede år.

Silden spises kold med rå æggeblomme og purløg ("Sol over Gudhjem"). Den bruges også letristet eller i æggekage. Det regnes for en typisk sommerspise.



Hvidkål

Hvidkål eller "kabudsekål" kendes fra senmiddelalderlige kilder, og det indgår i opskriftsmaterialet i den første trykte, danske kogebog fra 1616. Det har uden tvivl været et af hovedernæringsmidlerne for danskerne indtil midten af dette århundrede. Kålen er dyrket på Amager siden 1500-tallet.

Hvidkål anvendes i en lang række traditionelle, danske retter. De 2 mest kendte er nok brunkål (sukkerstuvet kål og flæsk) og stuvet (evt. flødestuvet) hvidkål.

Grønkål

Grønkål har i hvert fald siden middelalderen været dyrket i Danmark, og den har på grund af plantens hårdførhed og dens høje vitaminindhold spillet en væsentlig rolle i befolkningens ernæring op gennem historien. Det var sandsynligvis den mest spiste kål. Den store fordel ved denne plante har været, at den vinteren igennem kunne stå ude i frost og sne. I milde perioder begynder den endda at få nye blade.

Plantens grønne blade indgik tidligere i en lang række retter på landet. I dag, hvor det er muligt at få grøntsager hele året rundt, er grønkålen blevet fortrængt af andre typer. Den spises dog stadig til sprængt svinekød, kogt, hakket og jævnet med mælk eller fløde og mel krydret med salt og evt. sukker.

Rødkål

Den røde hovedkål kendes i Danmark fra første halvdel af 1500-tallet, hvor den er dokumenteret såvel arkæologisk som gennem de skriftlige kilder. Opskrift på tilberedning af rødkål med eddike og sukker kendes fra 1800-tallet, og det synes at være den eneste måde, rødkål har været anvendt her i landet.

Rødkål må karakteriseres som en nationalspise i Danmark. Den serveres traditionelt til flæskesteg eller stegt and sammen med hvide og brunede kartofler og brun sovs. Det spises hele året, men er specielt brugt i juledagene. I dette århundrede er rødkål også anvendt som pynt på svinekødspålæg på smørrebrød.

MADSKOLER

