

I den gode smags tjeneste

Den gastronomiske bevægelse i danske kokebøger 1950–1973

Caroline Nyvang

Københavns Universitet

nyvang@hum.ku.dk

Keywords:

- *cookbooks*
- *consumerism*
- *food culture*
- *gastronomy*

Abstract

This article examines the distinctive expression of the gastronomic movement as it was presented in Danish cookbooks printed in the years 1950 to 1973. In the article I approach gastronomy as a fluid concept, which took form and gained momentum as a response to the perceived threats of canned foodstuffs, effortless cooking, and overly embellished dishes. The article argues that the pursuit of pleasure and taste particular to the Danish cookbooks at the time, can be viewed as a form of consumer empowerment, emphasizing cooking as a cultural and political practice.

I de tidlige 1950'ere blev der skabt grobund for en revision af den danske befolknings spisemønstre. Efterhånden som de sidste rationeringer fra 2. Verdenskrig faldt bort, importen af fødevarer steg og i takt med et generelt økonomisk opsving fik en stadig større del af danskerne i højere grad mulighed for at variere deres kost. I perioden fra 1950 til 1973 – da Danmark indtrådte i EF og dermed blev underlagt en fælles fødevarer- og landbrugspolitik – blev disse nye muligheder forsøgt forvaltet på forskellige måder.

Glittede kvindemagasiner og pjecer argumenterede eksempelvis for, at den nye økonomiske frihed burde omsættes i en madkultur, som i højere grad benyttede sig af tidens tilbud om hurtig, nem madlavning i form af fryse- og dåsemad. I efterkrigstiden steg de gifte kvinders andel af arbejdsstyrken markant, og det blev samtidig mere normalt, at kvinder fortsatte med

at arbejde efter indgåelse af ægteskab (Christoffersen 1993:111-12). I forlængelse heraf blev råd og konsulenter fortalere for en forståelse af mad, der ikke som tidligere entydigt bandt husmoderidealet til den tid og de forberedelser, som blev investeret i familiens måltider (Nyvang 2013:116-43).

En anden linje i debatten om efterkrigstidens danske madkultur kom til udtryk ved, at en række toneangivende mandlige kunstnere og kronikører forsøgte at formulere en alternativ madkultur i opposition til fødevarerindustrien. I perioden 1950-1973 benyttede de sig især af kokebøger som et medie til at formidle et nyt madideal baseret på sanselighed. "Gastronomi" blev et tilbagevendende begreb i bøgernes indledninger, og en reformation eller ligefrem revolution af danskeres madvaner blev et centralt tema for udgivelserne.

Denne artikel sætter fokus på den forståelse af gastronomi, der kom til udtryk i danske kokebøger fra årene 1950-1973.¹ Jeg analyserer, hvordan gastronomibegrebet blev rammesættende for, hvilken mad periodens kokebøger promoverede, hvordan udgivelserne fremstillede madlavning som idealpraksis, og hvilke ambitioner forfatterne knyttede til måltidet som social og individuel begivenhed. Med artiklen argumenterer jeg for, at den privilegering af smag og nydelse, som gastronomerne agiterede for, kan ses som led i en overordnet forbrugerpolitisk bevægelse.

Gastronomien i kokebogen

Kokebogen som kilde rummer både begrænsninger og muligheder. Kokebøger hører til blandt anvisningslitteraturen og fortæller ikke nødvendigvis noget om, hvad der bliver spist i et givent samfund. Vi ved meget lidt om, hvem der gennem tiden har købt kokebøger, og vi har kun ringe mulighed for finde ud af, om opskrifterne faktisk blev læst og fulgt.

Kokebogens unikke bidrag til madhistoriske analyser ligger i synliggørelsen af de skiftende idealer, der i forskellige perioder er blevet knyttet til maden. Mens menneskers forhold til mad er komplekst og kontrastfyldt, præsenterer kokebøger i højere grad en entydig forestilling om, hvad god mad er. I denne forbindelse er det dog også væsentligt at holde *in mente*, at kokebogen dermed som regel betoner ét rationale på bekostning af andre. Når en gastronomisk diskurs med fokus på velsmag dominerer kokebogsgenren, betyder det altså ikke nødvendigvis, at ernæringsmæssige og økonomiske hensyn er fraværende i de andre medier, der bidrager til den madkulturelle debat.

I dag bruges gastronomibegrebet primært til at betegne en særegen madkultur

og er stort set synonymt med ”kulinærisk” (Santich 2004). Gastronomi havde imidlertid en anden betydning, da det i 1950’erne begyndte at finde vej til de danske kokebøger. Begrebet er dannet af det oldgræske ord for mave (*gastēr*) samt regler (*nomos*) og betegner således i sin etymologiske rod reguleringen af, hvad der får lov at passere til maven. Ordet blev introduceret som led i 1800-tallets nyklassicisme, hvor det blev brugt som bred betegnelse for den borgerlige franske madkultur, der blev udviklet efter revolutionen i 1789. Gastronomibegrebet blev gjort alment kendt af den franske magistrat, violinist og amatørkok Jean-Anthelme Brillat Savarin (1755-1826), der definerede termen i udgivelsen *Physiologie du Goût* (1825). Verner Seemann, Det Danske Gastronomiske Akademis første præsident, udgav i 1947 bogen i en dansk oversættelse under titlen *Smagens Fysiologi*.

Der var en vis kontinuitet fra de tidlige franske til de senere danske gastronomiske bestræbelser, som kom til udtryk i kokebøgerne fra 1950’erne og frem. I begge bevægelser blev den individuelle smagsoplevelse fremført som en primær målsætning, og periodens danske kokebogsforfattere refererede løbende til Brillat-Savarin, Grimod de la Reynière (1758-1837) og Marie-Antoine Carême (1783-1833), de tre foregangsmænd, som havde været med til at lancere og forme gastronomibegrebet i 1800-tallets Frankrig (Ferguson 1998). Men gastronomi fik også en særegen betydning i efterkrigstidens danske kokebøger.

Forfatterprofil og motivation

I en stor del af kokebogens danmarkshistorie blev opskrifter leveret af mandlige kokke med tilknytning til hoffet eller større herskabelige husholdninger. Udgivelserne beskæftigede sig næsten udelukkende med

maden til større selskabelige lejligheder. Kokken forsvandt imidlertid fra genren, samtidig med at husmødrene overtog kokebogs skriverskabet i anden halvdel af 1800-tallet. Med husmoderen fulgte hverdagsmaden og de udførlige, praktiske opskrifter, som kendetegnede den danske kokebogs genre i første halvdel af 1900-tallet (Nyvang 2008).

Med de gastronomiske udgivelser fik danske kokebøger atter mandlige forfattere. Blandt de mest produktive var Conrad Bjerre-Christensen (1914-1976) og Ejler Jørgensen (1906-83), som hver stod bag fem kokebøger i årene 1965-1970. Forfattergruppen talte dog også enkelte kvinder, f.eks. Grete Grumme (1911-1997), der skrev fire kokebøger i 1960'erne.

Mængden af udgivelser, der beskæftigede sig eksplicit med gastronomi, kulminerede i 1960'erne og syntes især at finde en platform ved oprettelsen af Det Danske Gastronomiske Akademi i 1964. Akademiet blev modelleret efter forbillede af en række søsterorganisationer i Europa, bl.a. svenske Gastronomiska Akademien og Gastronomische Akademie Deutschlands, etableret i henholdsvis 1958 og '59.

Der var stort personsammenfald mellem periodens kokebogsforfattere og de kræfter, der bidrog til oprettelsen af Det Danske Gastronomiske Akademi, og grundtankerne herfra gik igen i kokebøgernes indledninger. Akademiets formålsparagraf, efter hvilken det skulle værne om og fremme den danske madkultur (Christensen 2008:22), var således også den primære eksplicitte motivation for udgivelsen af de gastronomiske kokebøger.

Akademiet blev etableret på baggrund af længere tids debat om den danske madkultur. Diskussionen fik for alvor tag i dagspressen i 1950'erne. Maden bredte sig over de danske avisers kultur- og debatsider, hvor et udvalg selvbestaltede gastro-

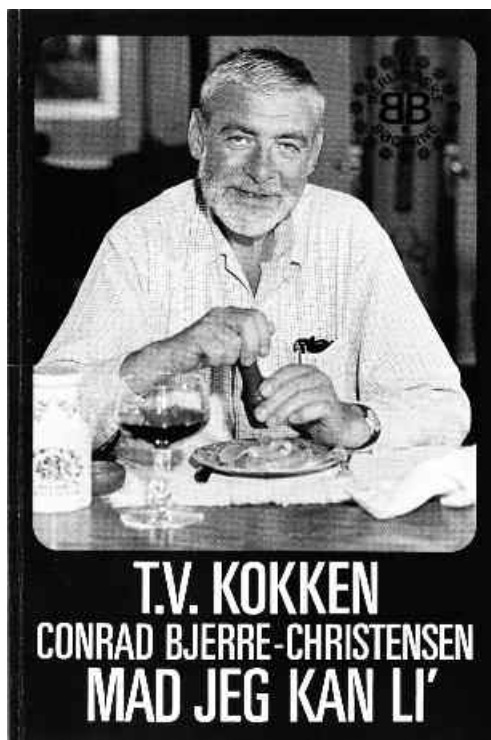
mer rettede kritik mod den moderne fødevarerindustri's produktionsmetoder samt centraliseringstiltagene inden for landbrug og detailhandel. Indlæggene var animeret af en række konkrete sager, bl.a. afsløringen af, at dybfrostvarer blev tilsat sukker, og indførslen af en omdebatteret æggelov af 1963, der krævede datomærkning af æg til stalddørssalg – begge dele tiltag, som debattørerne mente satte forbrugernes individuelle dømmekraft ud af spil.²

Kronikørerne skrev desuden kritisk om fødevarerindustriens samtidige reklamefremstød, især kampagnerne "Gris på gaflen – også til hverdag" og den "mejerigtige" Karoline Ko, der blev lanceret i henholdsvis 1957 og '58. Gastronomerne gik således i flæsket på to af dansk landbrugs traditionelle flagskibe – svine- og mejeriproducenterne – og forsøgte samtidig at sætte spørgsmålstegn ved, om det at være et landbrugsland nu også betød, at fødevarerne var af en ordentlig kvalitet.

Flere af disse debatindlæg blev genoptrykt eller videreudviklet i en række kokebogsudgivelser i 1960'erne. Leif Blædels kritiske indlæg i *Information* og tidsskriftet *Perspektiv* fik en udløber i kokebogen *Til bordet* (1964). *Jyllands-Posten* bragte over 12 søndage reportager fra franske restauranter, der var blevet tildelt tre stjerner i *Guide Michelin*. Artiklerne dannede baggrund for Jens Kruuses kokebog *En rejse værd, Gastronomisk ekspedition* (1968). Opskrifter fra Mogens Brandts faste lørdagsrubrik i *Politiken*, "På en anden måde...", udgjorde også grundstoffet for flere af journalistens kokebogsudgivelser.

Det var altså på baggrund af en række debatindlæg, at de gastronomiske kokebøger blev affattet. Bagmændene var erfarne skribenter, typisk journalister eller skønlitterære forfattere, der inden kokebogsudgivelserne allerede var etablerede

stemmer i debatten om den danske madkultur. Det gjaldt også de få kvinder, der udgav kokebøger i den gastronomiske undergenre. Lillian Kaufmann (1918-97) leverede opskrifter til boligmagasinet *Bo Bedre*, der efterfølgende udkom i kokebogsform (Kaufmann 1968). Og inden Grete Grumme fik udgivet sine kokebøger, skrev hun om mad i en række danske dameblade. Begge kvinder blev indlemmet i Det Danske Gastronomiske Akademi i 1969 (Larsen 2000; Fakstorp & Pedersen 2010).



Conrad Bjerre-Christensen (1914-76) på forsiden af *Mad jeg kan li'* (1967). Inden Bjerre-Christensen blev "T.V. Kokken", var han madskribent ved Berlingske Tidende samt Aktuelt og var desuden kendt som "radio-gastronomen" fra P1's program *Madkultur*. Han var præsident for Det Danske Gastronomiske Akademi i årene 1970-74.

Kun få af forfatterne bag de gastronomiske udgivelser havde en professionel tilknytning til køkkenet – restauratører eller faglærte kokke – mens langt størstedelen var autodidakte. Forfatterne havde ofte en forbindelse til kunstverdenen, enten som udøvende kunstnere eller kritikere, og flere havde skønlitterære produktioner bag sig. Mogens Brandt (1909-70) og Olaf Ussing (1907-90) var eksempelvis førende skuespillere ved Det Kongelige Teater i København. Mulle Høyrup (1913-92), forfatteren bag *Spis rigtigt - og ha' det rart. Blade af min kulinariske dagbog* (1967), var stoftrykkunstner, Mogens Bencard (f. 1930), som skrev *Til dig som lever lækker* (1970), er kunsthistoriker og arkæolog. Jens Kruuse (1908-1978), rejseføreren i *En rejse værd* (1968) og senere præsident for Det Danske Gastronomiske Akademi, var litteraturhistoriker og kulturelledet ved *Jyllands-Posten* i årene 1949-71.

At disse kunstnere og kulturformidlere i perioden 1950-73 kunne påtage sig rollen som madeksperter, kan ses som udtryk for en opfattelse af, at maden skulle betragtes som kultur på linje med musik og billedkunst. I sin kokebog argumenterede Blædel eksempelvis for, at mad som ressortområde burde rykkes fra Landbrugsministeriet til det nyoprettede Kulturministerium (France 1964). Således ville maden komme til at dele ministerium med en række centrale kulturinstitutioner og nationale samlinger.

Det er desuden værd at holde *in mente*, at der især i 1960'erne var et kulturpolitisk klima, som lod kunstneren komme til orde i samfundsdebatten. Der var væsentlige personlige alliancer mellem forfatterne af de gastronomiske kokebøger og periodens kulturradikale kræfter. F.eks. var fremtrædende danske kulturradikalister som Poul Henningsen (1894-1964), Sten Hegeler (f. 1923), Paul Hammerich (1927-1992) og Klaus Rifbjerg (f. 1931) aktive medlemmer

i Det Danske Gastronomiske Akademi. Periodens gastronomiske bestræbelser kan således anskues i forlængelse af den kultur-radikale bevægelse, som den formede sig i Danmark i efterkrigstiden.

Gourmanden

I indledningerne blev de gastronomiske kokebøger fremhævet som et debatindlæg i sig selv, og forfatterne gjorde deres for at invitere læserne med i diskussionen. Tore Wretmans *Menu: en samling kulinariske optegnelser med nøje gennemprøvede opskrifter og gastronomiske anvisninger samt kommentarer* (1960) skulle f.eks. "ikke betragtes som en egentlig lærebog i madlavning, men som en højst personlig kokebog, som jeg er så prætentios snarere at ville kalde et indlæg i debatten om madkultur" (Wretman 1960: indledn., upag.). I det hele taget fyldte snakken om mad meget i

de gastronomiske kokebøgers indledninger. Mogens Brandt indledte *Det gode bord* (1963) med bønner: "lad denne bog i følge sagens natur nok så meget være forfatterens enetale, så lad den dog hyppigt blive afbrudt af læserens stilfærdige bifald og protest, så at den i realiteten bliver det den skal være: En samtale om mad" (Brandt 1963:11). Den samme diskussionsiver skinnede igennem i kokebogstitler som Bjerre-Christensens *Conrads kokebog. En snak om mad med TV-gastronomen* (1967) og Mogens Hansens *Mugges Madsnak* (1967).

Med de gastronomiske kokebøger blev mænd for første gang i 1900-tallet en brugergruppe, som kokebogsforfattere rettede sig direkte mod. Danske kokebøger havde gennem tiden givet sporadiske opskrifter på retter, der særligt tiltalte herren i huset, men det var først i 1950'erne, at genren for alvor begyndte at

For første gang i 1900-tallets danske kokebogslitteratur blev køkkenet fremstillet som et rum for mænd.

Forfatterne stod ofte selv foran komfuret. Det gjaldt f.eks. Mogens Brandt (1909-70) på forsiden til *Køkkenglæder* (1968). Det var også en mand, der lavede maden i Grete Grummes *Mad for een* (1967). Bogen blev i 1968 tildelt Det Danske

Gastronomiske Akademis hædersdiplom, og året efter blev forfatterinden som én af de første kvinder indlemmet i akademiet.



appellere til, at mændene *selv* skulle lave maden.

Den nye målgruppe trådte i karakter i både ikonografi og tekst. På forsiderne stod der for første gang en mand foran komfuret, og det var mænd, som gik på indkøb og lavede mad i indledningerne. Restauratør Ejler Jørgensen hilste læserne af sin *Velbekomme* (1965) med "Kære Gourmand'er" og forklarede udtrykket længere nede i indledningen: "Når jeg siger Gourmand, mener jeg finsmageren, den, hvis smagssans er så udviklet, at han forstår at skelne, forstår at apprécier, at nyde" (Jørgensen 1965:7).

At mænd i løbet af 1950'erne og '60'erne blev en målgruppe for kokebøger er ikke i sig selv overraskende. I 1964 skiftede Danske Husmødres Forbrugerråd navn til det kønsneutrale Forbrugerrådet, en markering af, at mænd nu også blev opfattet som konsumenter.

Som det vil fremgå af denne artikel, var bøgerne imidlertid ikke optaget af familiermaden, og dette blev også noteret i samtiden. Flere kritikere betegnede gastronomerne som "madhobbyspisere" og fremførte, at de reelt henvendte sig til et meget lille udsnit af den danske befolkning, nemlig barnløse mænd med "tid, råd og muligheder", som én kronikør påpegede i den landsdækkende avis *Politiken* (Nørgaard 1965:15). En enslydende kritik blev rettet mod gastronomerne, når de optrådte i fjernsynet. TV-køkkenet blev efter nogle års pause relanceret i 1966 som et selvstændigt aftenprogram under arbejdstitlen *Mænd må mestre kokekunsten* (Boesen 2000:8). Da Conrad Bjerre-Christensen og hans faste makker, kokken Aksel Larsen (1905-2000), første gang tonede frem på skærmen, var det dog under den gammelkendte titel *TV-køkkenet*. Tilsyneladende kom programmets ambitioner om at formidle nye madlavningside-

aler til et nyt publikum dog stadig til syne. De danske husmoderforeninger blev så stødt over, at den nye generation af TV-kokke ikke var belærende og sparsomme nok, at de indgav officielle klager over programmet (Christensen 2008:32).

Kulinariske modbilleder

Gastronomerne opfattede deres madkulturelle engagement som et modtræk til en amerikansk inspireret og reklamepromoveret forbrugerisme. Det kom tydeligt til udtryk i *Køkkenglæder* (1968), hvori Mogens Brandt skrev: "Jeg ser den stadigt stigende gastronomiske interesse verden over som en protest mod denne plastic- og colakultur, som i alt væsentligt er påtvunget os af kommercielle grunde og forvaltet af en industri, der er lige så kynisk som dens reklameteknikere er smarte" (Brandt 1968:8).

I kokebøgerne kom tanken om at være pålagt en bestemt kultur i særlig grad til udtryk som forbehold over for frost- og dåsemaden. Forbrugerne var i følge *Sommermad* (1968) påvirket af dybfrostens "hypnotisk[e] magt", der havde fravristet dem enhver evne til at foretage et regulært valg. Når "jordbær- og hindbærtiden kommer, vil de råbe på ananas i dåse" (David 1968:8), mente forfatteren og understregede dermed et centralt afsæt for samtidens gastronomiske bevægelse: ideen om, at forbrugeren blev narret, enten af reklame- og fødevareindustrien alene eller med hjælp fra politiske håndlangere. I kokebogen *Man tager et sølvfad* (1965) forsvor Mogens Brandt f.eks. at lade sig "nøje eller holde op med at protestere, når industrien hånd i hånd med svage og lettroende myndigheder forsøger at snyde os" (Brandt 1965a:236).

Via maden pegede gastronomerne således på en grundlæggende og uforsonlig inter-

essekonflikt mellem forbrugere og producenter. I forlængelse heraf definerede de sig selv i opposition til samtidens mange konsulenter, som kommercielle aktører i stigende grad ansatte for at bygge bro mellem dette skel. Leif Blædel beskrev f.eks. hvorledes ”konsulenter er i god overensstemmelse med en industris synspunkter og i dyb modstrid med gastronomiens” (France 1964:139). Skellet mellem konsulenten og gastronomen blev yderligere trukket op, da Conrad Bjerre-Christensen karakteriserede dansk mad som ”konsulentmad med mandarinsnitter, ananaskiver og cocktailbær til hver flæskeskive, der sættes på bordet. [...] Den nymodens er ikke mad, men farvefotos og giver kun smagsforvirring” (Bjerre-Christensen 1967a:9). Mogens Brandt var nærmest enslydende i karakteristikken og kritikken af, ”hvad jeg har døbt ’ananaskøkkenet’ [...] en uappetitlig og ildesmagende pærevælling, hvis fornemste egenskab er, at den lader sig farvefotografere så smukt” (Brandt 1968:11). Dåseananassen og pærevællingen fungerede på denne vis som emblematiske referencepunkter i gastronomernes kritik af samtidens mad- og forbrugskultur.

Kulinariske forbilleder

Selvom gastronomerne kunne enes om, at dansk mad havde nået et historisk lavpunkt efter 2. Verdenskrig, herskede der ikke enighed om, hvordan dansk mad burde smage i fremtiden. Lidt groft skåret kan man sige, at kokebogsforfatterne argumenterede for at lade enten fortiden eller udlandet udgøre det kulinariske forbillede.

Det er et veldokumenteret fænomen, at kosmopolitiske åbninger ofte resulterer i en øget interesse for en national madkultur (Se f.eks. Belasco & Scranton 2002; Scholliers & Geyzen 2010), og man kan spore den samme tendens i periodens danske kokebøger. Mens danskerne i hidtil uset grad fik

økonomisk mulighed for at rejse udenlands, hentede kokebogsforfatterne ofte inspiration i den danske fortid. Mange gastronomiske kokebøger prioriterede opskrifter på ældre danske retter, og flere udgivelser havde hele sektioner over gammel dansk mad. I *Til dig som lever lækker* (1968) blev de gamle opskrifter promoveret på følgende måde:

I en tid, hvor man tænker på ”hurtig mad”, dåsemad, frysemad osv., men alligevel gerne vil have noget nyt og anderledes, kan denne bog, der indeholder opskrifter fra 1690 og fremefter, måske interessere og inspirere én og anden til en ny – eller man skulle måske sige en gammel – og heldig smagskombination. (Andersen & Bencard 1970:4)

I samme periode blev der udgivet en række kokebøger, der optrykte opskrifter fra 1700- og 1800-tallet. Eksempler på udgivelser med udvalgte opskrifter er bl.a. *Madam Mangor's bedste* (1966) og *Tipoldemors receptsamling* (1968). Blandt de hele genoptrykte kokebøger var *Den gamle kokebog* (1968, orig. 1815) og *Hedvig Catrines Kaagebog 1763*. Det var kendetegnende, at kokebøgerne hentede opskriftmateriale i tiden før 1900-tallet, da forrådshusholdningen endnu var dominerende – en disposition, der stemte overens med forfatternes kritik af moderne dansk landbrug og fødevarerhandel.

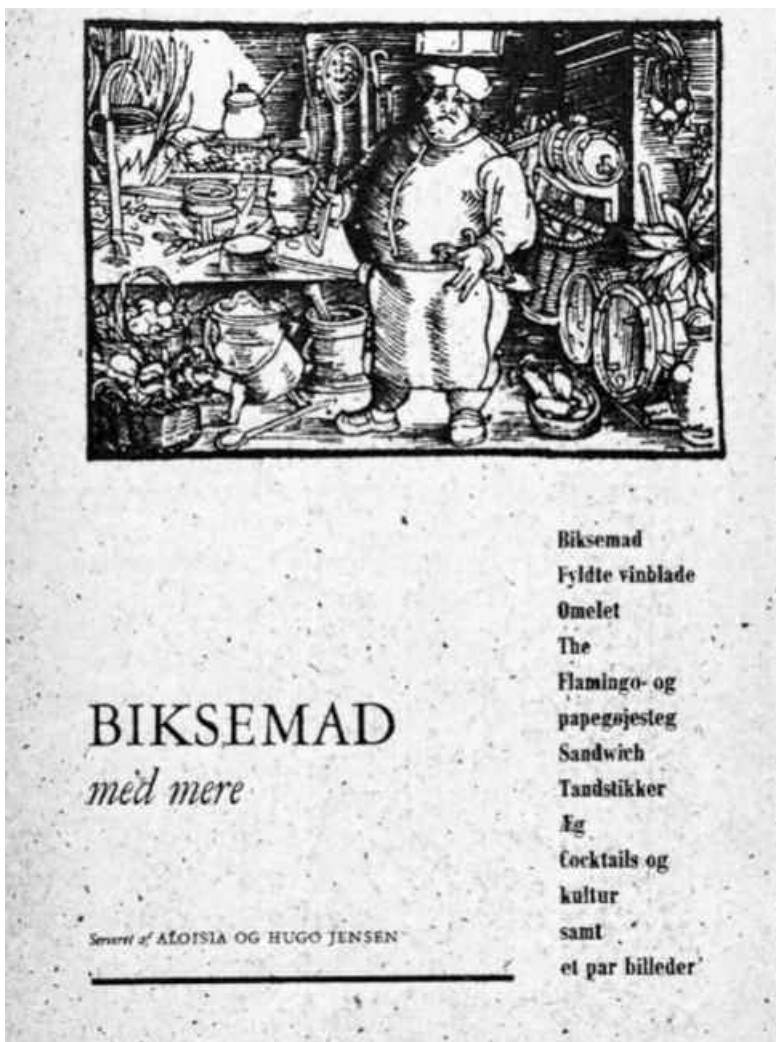
Retterne i kokebøgerne var baseret på årstidens fødevarer, og bøgernes ordningsmåde afspejlede også sæsonerne. I *Kromad er go' mad* (1965) blev opskrifterne f.eks. ordnet efter månederne. Også *Køkkenglæder* (1968) fulgte årets gang fra ”Det nye år” over ”I æggets og lammets tegn” til ”Så er det jul igen”. Desuden blev de enkelte opskrifter ofte tildelt navne, der knyttede

dem til bestemte tider på året (se f.eks. April-biks'en s. 75).

Ikke alle gastronomer var dog enige i, at den danske fortid kunne danne grobund for en ny madkultur, og flere fremhævede i stedet først fransk og i løbet af de sene 1960'ere også italiensk mad som et ideal. Det kom til udtryk i bøgernes indledninger, men også i udgivelsernes opskriftreper-toirer.

I kokebogen *Til Bordet* (1964) indlod Leif Blædel sig på en retorisk diskussion med Mogens Brandt og Jens Kruuse om den "forrykte påstand, at nationen skulle eje noget, som kan betegnes med ordet madkultur" (France 1964:9). I stedet foreslog Blædel – der med henvisning til den frankofile hovedperson i Holbergs teaterstykke skrev sine kokebøger og madindlæg under pseudonymet Jacques de France – en veritabel madkulturel "revolution" efter fransk forbillede (France 1964:25).

Opskrifterne i gastronomernes kokebøger var ofte hentet fra klassiske franske værker eller tillegnet ved rejser i middelhavslandene, og flere danske kokebogsforfattere medvirkede til oversættelser af internationale udgivelser om fransk mad. F.eks. stod Jens Kruuse for oversættelsen af *The Alice B. Toklas Cook Book* (orig. 1954), Conrad Bjerre-Christensen udgav M. F. K. Fishers *The Cooking of Provincial France* (orig. 1968) samt Waverley Roots *The Cooking of Italy* (orig. 1968), og et udvalg af Elizabeth Davids berømte kokebøger udkom i serien *Mogens Brandts gastronomiske bibliotek*. Det var kendetegnende for både de danske og oversatte udgivelser, at de fokuserede på de lokale franske og italienske landkøkkener. De kokebøger, der i 1950' og '60'erne søgte madkulturel inspiration i Frankrig, adskilte sig dermed fra den nationale *haute cuisine*, der havde kendetegnet gastronomien, da den i sin tid blev konciperet som begreb i 1800-tallets Frankrig.



Selvom det i udgangspunktet kan virke modstridende at forene national introspektion med internationalt udblik, smeltede de to strømninger relativt uproblematisk sammen i den danske gastronomiske bevægelse. Fælles for det franske, italienske og gamle danske landkøkken var, at maden var sæsonafstemt og baseret på lokale råvarer. Men hvordan skulle en sæsonbetonet madkultur fra lande med et særegent klima og egne råvarer kunne implementeres i Danmark? Det var en problemstilling, kokebogsforfatterne noterede sig og tog højde for gennem omskrivninger af

Periodens kokebøger greb tilbage til tidligere tiders madkultur og kokebøger. Det kom bl.a. til udtryk i den grafiske fremstilling. På forsidene af Biksemad med mere (1961) blev et træsnit fra Marcus Rumpolts Ein New Kochbuch fra 1581 genoptrykt. Med sit grå papomslag udgjorde kokebogen en kontrast til mange af samtidens glittede forsider.

opskrifterne. I *Køkkenglæder* beskrev forfatteren:

[V]i må leve med det vi har. Derfor vil De også i den række opskrifter, De møder i denne bog, ikke støde på noget, som ikke lader sig gennemføre i et moderne dansk køkken. Hvor opskrifterne enten har deres rod i gammelt nordisk køkken eller er hentet udefra, vil de i alle tilfælde være gennemprøvet og indrettet således, at de lader sig tilberede med råvarer, som kan skaffes, selv om disse i enkelte tilfælde kan volde lidt besvær. Så meget desto større bliver fornøjelsen. (Brandt 1968:13)

I *Hyggemiddage* (1969), der primært var funderet på opskrifter fra det italienske landkøkken, lød det: "En del af opskrifterne er gode retter, vi har fået i udlandet, og som jeg har prøvet på at omsætte, så de let kan tilberedes i en dansk husholdning. Middagene er sat sammen, så retterne passer sammen og passer til årstiden" (Springborg 1969:3).

Selvom retterne således ikke altid var de samme som i Frankrig og Italien, kunne de grundlæggende idealer fra det provinsielle middelhavskøkken overføres til en dansk kontekst ved at betone en lokal forankring. Det blev understreget af Conrad Bjerre-Christensen i indledningen til *Fransk Kogekunst* (1970):

Fransk madlavning, som den har udviklet sig i provinsen, er noget der praktisk talt er inden for enhvers rækkevidde. Måske har porrer fra supermarkedet i deres cellofanindpakning ikke helt samme aroma (eller samme knasende sandkorn) som de porrer, der er trukket lige op af jorden på en fransk gård. Kæmpejordbær i farverige plasticæsker er ikke det samme som *fraises de bois*, de

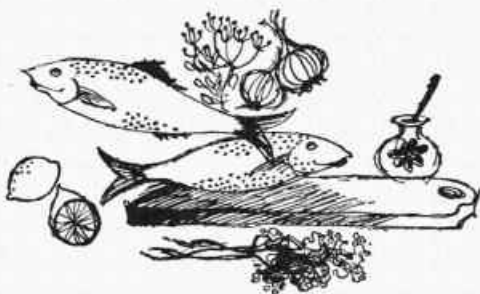
bitte små vilde franske bær. Men da vi jo alle har et ønske i os om at fortsætte ritualet med at spise for at leve i denne omskiftelige verden, kan vi med ægte nydelse følge i fodsporene på de mennesker, som i århundreder har forstået at leve af det, som deres nærliggende bjerge og bække og marker har stillet til deres rådighed. (Bjerre-Christensen & Fisher 1970:7)

Ønsket om at fremhæve lokale råvarer og dermed distancere sig fra konsulentmaden, reklameindustrien og dåseananasen var givetvis også medvirkende til, at de gastronomiske kogebøger i 1950'erne og '60'erne ofte forlod farvefotografiet, der traditionelt akkompagnerede opskrifterne i danske kogebøger, til fordel for tegninger. Bøgerne benyttede sig af grafiske repræsentationer af maden, der satte råvarerne i centrum.

Mad med afsæt i den enkelte råvare udgjorde et oplagt modtræk til den (mad) kulturelle udvikling, gastronomerne fremstillede som bekymrende. I forlængelse af gastronomernes forestilling om, at pop, tilsætningsstoffer og pynt ville sætte forbrugers kritiske sans ud af spil, kunne mad der i højere grad honorerede råvarernes unikke smag omvendt også være med til at aktivere de relevante sanser. Det traditionelle og jordbundne blev desuden opfattet som særlig resistent over for udefrakommende forandringer. Mogens Brandt beskrev f.eks. "en basis af solid nordisk bondekultur, som langsomt i sig har optaget – og stadig optager – påvirkninger udefra" (Brandt 1968:9). Det overordnede argument for gastronomernes udvalg af opskrifter var altså, at der i det danske og middelhavslandenes bondekøkken lå kimen til en historisk og lokalt forankret madkultur, der kunne danne bolværk mod forbrugersamfundets tillokkende impulser.

4. majmiddag

4 personer, menu:
lakseforeller med nye kartofler
hvidløgsost
ferskener



marinade:

2 spsk. majsolie
1 tsk. gurkemeje
salt
1 tsk. basilikum
1 spsk. krydderddike
1 glas tør hvidvin
citronskiver af ½ citron

Forellerne lægges i smurt ildfast fad, overhældes med marinaden og belægges med de tynde citronskiver, dækkes med alu-folie og koges i ovnen 30 minutter ved 200°.

Hertil dejlige nye kartofler, drysset med dild og strimler af grøn salat.

Ovenpå en så let ret kan man godt tåle en fed ost, så jeg serverer den franske hvidløgsost med sprød fransk baguette (opskr. 2. januar-middag), og vi afslutter med ferskener.

I de gastronomiske kokebøger fik maden en visuel repræsentation, der adskilte sig markant fra tidligere kokebøger. Når fotografier blev anvendt, var de som regel forbeholdt forsider, mens titelblade, vignetter og vejledninger ofte blev tegnet. Fremfor at gengive den færdige ret, blev de enkelte råvarer fremholdt i en naturalistisk streg. 4. majmiddag fra Mulle Høyrups Spis rigtigt - og ha' det rart. Blade af min kulinariske dagbog (1967) s. 51.

Dermed kom maden og smagssansen til at indgå som centrale elementer i en overordnet samfundskritik.

Madlavning som kunst

Sammen med de forandringer i forfatter- og målgrupper, der karakteriserede den gastronomiske bølge, fremkom et særegent madlavningsideal, der ikke tidligere var kommet til udtryk i danske kokebøger. Forfatterne beskrev madlavning som en kunstnerisk proces og fremhævede for første gang madlavningens rekreative potentiale.

I de gastronomiske kokebøger brugte forfatterne gennemgående kunstanalogier til at beskrive madlavningsprocessen. Astrid Slebsager forklarede f.eks. i *Mine opskrifter* (1969): "Når jeg bruger ordet 'køgekunst' og ikke 'madlavning' er det med fuldt overlæg, for set med mine øjne er madlavning en kunstart, som enhver anden skabende kunstart" (Slebsager 1969: indledn., upag.). Og i *Kulinariske Strejftog* (1950) lød det:

Det at lave mad er intet almindeligt håndværk — det er en kunst. Når man i et vindue nyder synet af et *nature morte*, hvis motiv f. eks. er blanke, violette auberginer, riflede meloner, negerbrune kastanjer, grønne vindruer, klaser, striber af ildrøde tomater og snehvide blomkålshoveder — og man af disse råstoffer kan komponere en ret, er det gastronomisk artisteri. (Wis-mann 1950:4)

Som pointeret ovenfor blev de gastronomiske kokebøger holdt i en streg, der ikke lå langt fra den *nature morte*, maden blev sammenlignet med i indledningen til *Kulinariske Strejftog* (1950). Man kan imidlertid også forstå tegnernes bidrag til genren i forlængelse af den sammenstilling af kunst og mad, gastronomerne agiterede for. Titelbladet til Tore Wretmans *Menu: En samling kulinariske optegnelser* (1960) annoncerede eksempelvis "illustrationerne er tegnede efter naturen", og bogens kolo-fon var et udstillingskatalog værdigt:

”Illustrationerne består af 35 vignetter og 8 helsides tegninger efter tuschoriginaler af kunstneren Yngve Svalander” (Wretman 1960: titelblad og kolofon).

Når forfatterne sammenlignede madlavning og kunst, drog de hyppigst paralleller til billedkunsten eller musikken. En ”Overture” indledte Mogens Brandts *Man tager et sølvfad* (1965), mens indholdet af *En rejse værd. Gastronomisk ekspedition* (1968) blev karakteriseret som ”Valse, sonater, koncerter” (Brandt 1965a; Kruuse et al. 1968). I *Til bordet* (1964) lød det: ”Fundamentet i fransk kogekunst er enkelhed, bestræbelsen for at lokke råvarernes tone frem klart og rent, og det kræver den højeste indsigt og kunst at udbygge melodien og gennemspille den beriget med andre klange. Fuser man i det, bliver det ruskumsnusk” (France 1964:13-14). Conrad Bjerre-Christensen stemte i:

I et klokkespil kan de enkelte klokker klinge skønt. Rørt i det rette mønster giver de vellyd og melodi – rørt på én gang er det kaos og mislyd. Det samme er det, De skal spise – de rette råvarer, rigtigt krydret og i rette rækkefølge giver velsmag og en menu – blandet sammen: smagsforvirring og ruskumsnusk. (Bjerre-Christensen 1967b:12)

Madlavningen blev altså beskrevet som en kompositorisk proces, hvis vellykkede resultat kunne sidestilles med malerier og symfonier. Modstykket blev derimod fremstillet som en kakofoni af ”smagsforvirring”, ”pærevælling” eller ”ruskumsnusk”.

Gastronomernes insisteren på, at madlavning grundlæggende var en kunstnerisk proces snarere end et håndværk, havde betydning for, hvordan kogebøgerne indhold blev præsenteret. Flere forfattere brød udtrykkeligt med en række af genrens grundelementer og eksperimente-

rede ofte med formatet. Bøgerne blev ikke længere kun trykt som små håndbøger i det klassiske oktavformat, der hidtil havde kendetegnet de danske kogebøger, men blev nu også udgivet som folianter eller i andre ”skæve” formater.

I flere kogebøger var indholdsfortegnelsen udeladt, således at læseren blev opfordret til at fordybe sig i bogen som et skønlitterært snarere end et faglitterært værk. Forfatterne indbød til, at man kunne læse kogebøger andre steder end i køkkenet, f.eks. i stuens lænestol, som Conrad Bjerre-Christensen foreslog sine læsere (Bjerre-Christensen 1970:3). Desuden blev indholdet oftest bundet sammen af små anekdoter, der ledte læseren fra én opskrift til den næste. Arne Sabroe skrev instruktivt i forordet til sin kogebog: ”Bogen bør læses i sammenhæng, hvad den udmærket tåler, fordi sproget er mere levende, end man måske skulle vente, og der ud over opskrifterne er puttet en række nyttige råd og tips ind her og der – af interesse for de fleste” (Sabroe 1968: indledn., upag.).

Også hvad angik opskriftdelen stod bøgerne i kontrast til tidligere danske kogebogsudgivelser. Flere forfattere til gastronomiske kogebøger forsagede ingredienslisten, den opremsning af ingredienser, som siden 1800-tallet havde indledt og overskueliggjort danske opskrifter (Nyvang 2008:103). I stedet for præcise angivelser af stegetider, mål og vægt indeholdt opskrifterne nu taktile pejlemærker som ”mørt”, ”fingertykke” og ”stænk”.

Jessamyn Neuhaus har noteret sig en tilsvarende tendens i sin undersøgelse af, hvordan kogebøger var med til at konstruere kønsidentiteter i USA i årene 1920-63. Hun fremfører, at den minimale grad af vejledning i opskrifter, som var rettet mod mandlige brugere, kan læses som udtryk for en underliggende forestilling om, at kvinder havde brug for mere minutøs vejled-

Frikadeller

Frikadeller hører vel ikke til det helt gamle danske køkken i den forstand, men de kommer dog ind under slagtemadsgruppen, der jo aldrig har været kedelig.

En god frikadelle fremstiller De af halvt, ikke for magert, skinkekød og halvt skært oksekød. De kan hakke det fint eller groft, alt efter smag, med ca. 1 løg pr. ½ kg kød. Smag til med salt og peber, tilsæt et enkelt æg, eventuelt lidt franskbrødskrumme, en spiseskefuld hvedemel og ælt det hele forsigtigt sammen. Tilsæt nu (jeg kender folk, der påstår at danskvand gør dem lette) lidt mælk eller fløde. Sæt dem på en pande i rigeligt nøddebrunt smør. Den nemmeste metode er at dyppe en spiseske i det varme smør og fra farsen (anbragt på en flad tallerken) forme frikadellerne ud i den ovale form, de jo helst skal have. Lad dem tage farve på begge sider og lad dem derefter småsnurre, til de er færdigstegt. Dette kan eventuelt foregå i ovn. Hvis De ikke er i stand til, med et let



tryk med fingeren, at afgøre, om de er gennemstegt, må de ofre en frikadelle til overskæring, for at sikre Dem at den nu også er færdig. De kan servere retten med stuvet hvidkål, stuvet spinat eller rødkål og små pillekartofler – eller en uendelighed af variationer.

Frikadeller fra Conrad Bjerre-Christensens Conrads kokebog (1967). De gastronomiske udgivelser havde en mere causerende og mindre didaktisk stil end tidligere kokebøger. Kvalitet frem for kvantitet blev fremhævet i indledningerne, og opskrifternes anvisninger betonedede instinktet, smagen og spontaniteten ved madlavning.

ning i madlavningsprocessen (Neuhaus 2003:203-04). For det danske materiales vedkommende kan man imidlertid også argumentere for, at de taktile opskrifter tjente et mindre reaktionært og mere reformmistisk endemål, der kan være med til at kaste lys på en central ambition for perio-

dens gastronomiske bevægelse.

Jeg mener, de taktile opskrifter først og fremmest bør læses som et forsøg på at anspore til udviklingen af en individuel smag hos læseren. Af flere kokebøger fremgik det, at de løselige beskrivelser var en bevidst fremstillingsform, der skulle inspirere snarere end diktere læseren. Jørgensens *Culinarisk Kalender* (1966) bestod f.eks. ikke af ”minutiøse opskrifter, men idéer, der appellerer til Deres fantasi og skaberevner” (Jørgensen 1966:7). Også Wretman understregede, at hans opskrifter kun var ”tænkt som en vejledning og en inspiration. Madlavning bør lige så lidt som anden kunstnerisk virksomhed blive stående ved slavisk efterligning” (Wretman 1960: indled., upag.).

April-biks

Terninger af oksesteg eller roastbeef, løg og kartofler samt champignons ristes på en næsten tør pande. Salt og peber efter behag. Det hele stænkes med en god rødvin, rettes an og pyntes med blanceret oksemarv og groft hakket persille.

April-biks fra Biksemad med mere (1961).

Prioriteringen af den individuelle smag kan dermed forstås som et led i de antiautoritære bestræbelser, der kendetegnede den kulturradikale bevægelse. Som anført havde gastronomerne ikke megen tillid til de forskellige statslige organers indsats på madområdet. Ifølge kokebogsforfatterne var det således alene gennem udviklingen af en egen kritisk sans, at forbrugeren kunne sikre sig mod at blive narret af fødevarerindustriens blændværk.

Fraværet af præcise tidsangivelser i opskrifterne hang også sammen med, at gastronomerne fremstillede madlavning som en rekreativ fritidsaktivitet. I Olaf Ussings kokebog fik indledningen overskriften ”Hvordan en stresset mand kom til

at lave mad" (Ussing 1970:9). Og madlavning blev i gastronomernes kokebøger beskrevet som en proces, der i sig selv var berigende. Forfatterne lovede f.eks. brugerne af kokebøgerne "megen morskab ved tilberedelsen" og understregede "[g]læden ved at tilberede et måltid" (Jensen & Jensen 1961: indledn., upag.; Bang 1963:7). Fremfor at være noget, man skulle *spare* tid på – et tilbagevendende argument i den samtidige markedsføring af de nye færdigretter og køkkentechnologier – var madlavning altså en aktivitet, man skulle glæde sig over at kunne *bruge* tid på.

I gastronomernes kokebøger blev madlavning associeret med fritid fremfor arbejde. Wretman dedikerede kokebogen *Menu* (1960) til dem, "som har gastronomi som hobby, og derfor kan tænke sig at læse opskrifter og tale om mad for deres fornøjelses skyld" (Wretman 1960:indledningen, upag.). I introduktionen til *Alverdens kokekunst* (1970) pointerede

Conrad Bjerre-Christensen, at køkkenet ikke skulle betragtes som "en kedsommelig arbejdsplads i hjemmet, et sted hvor tre daglige måltider skal afvikles, men et sted, hvor De kan være opfindsom, og et sted hvor Deres egen indsats belønnes med personlig tilfredsstillelse" (Bjerre-Christensen 1970:3).

Skuespiller og sceneinstruktør John Price (1913-96) var enig i denne karakteristik, idet "nogle samler på frimærker, nogle på tændstikæsker, amagerhylder og en bunke andet gammelt ragelse – og nogle samler på madindtryk, disse kaldes gastronomer." Han konkluderede, "[d]er er nemlig sket det i vort moderne kønsrollelystspil, at køkkenet er blevet et hobbyrum" (Price 1973: 8-9). I disse og tilsvarende passager blev køkkenet sidestillet med et kreativt værksted.

Måltidet i gastronomernes kokebøger

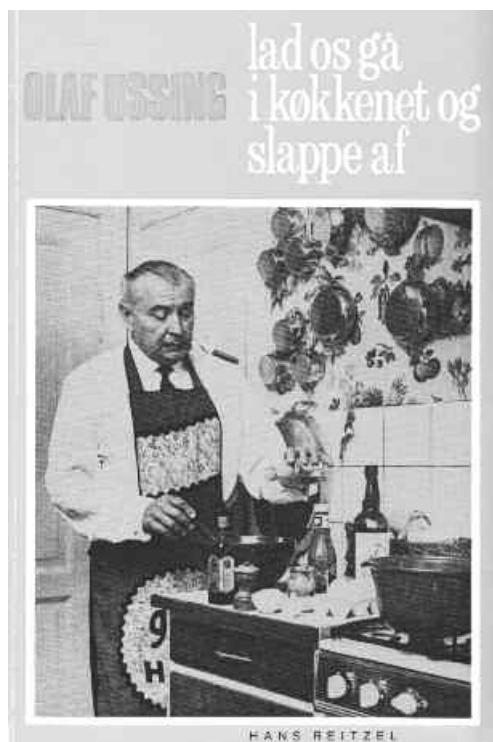
Måltidets fremtræden var også et punkt, der lå gastronomerne på sinde. Som det er fremgået, var den kunstlede og pyntede mad et væsentligt kritikpunkt, når forfatterne harcelerede mod danskernes madkultur. I *Dansk Mad* (1963) mente Grete Grumme derimod:

Veltillavet mad, smukt og rigtigt serveret, er altid pyntet nok i sig selv, og det danske køkken har så mange kulinarisk fortræffelige nationale retter at vælge imellem, at det ikke burde være nødvendigt at servere en hakkebøf på en skive syltet ananas for at gøre den mere interessant. (Grumme 1963: indledn., upag.)

Lise Hurwitz og Marie Haagen-Müller skrev i 1969:

Der er hjem, hvor selv det enkleste måltid bliver udsøgt, blot fordi et par

I 1970 gik skuespilleren Olaf Ussing (1907-90) i køkkenet for at slappe af. Efterhånden som danskerne fik et regulært fritidsliv, anbefalede kokebøgerne, at en del af dette blev levet foran komfuret.



småretter er udført med en sådan sans for kokekunst, at ethvert krav om smag, kvalitet og sammensætning opfyldes. Det er også godt, når mad er smuk at se på uden at være opstadset, gerne overdådig, ja sågar pyntelig, men mad må aldrig pyntes. (Hurwitz & Haagen-Müller 1969:7-8)

Pyntet mad blev ikke i sig selv opfattet som en æstetisk vederstyggelighed. Ifølge kokebogsforfatterne var problemet snarere, at pynten ville dølge sanseindtrykkene, således at man hverken ved synet eller smagen kunne foretage en kritisk vurdering af maden. I indledningerne og opskrifterne fremhævede gastronomerne en mere enkel og simpel måltidsæstetik. Sammen med interessen for lokale råvarer betød det som regel, at kokebøgerne anbefalede friske, grofthakkede danske krydderurter som pynt og garniture.

Ligesom selve madlavningen skulle betragtes som en fornøjelig adspredelse, var gastronomernes kokebøger også fokuseret på måltidet som en festlig begivenhed. Det kom til udtryk på to måder. For det første var gæste- og festmåltidet i højsædet, mens den daglige mad fik mindre plads. Med titler som *Hyggemiddage* og selskabelige forsideillustrationer blev det fra starten understreget, at udgivelserne ikke beskæftigede sig med de traditionelle familiemåltider. Kokebøgernes opskrifter var desuden ofte møntet på det intime topersoners eller stort anlagte 10-12 personers selskab, men sjældent på de 4-6 personer, der konstituerede en kernefamilie.

For det andet argumenterede forfatterne for, at selv de daglige måltider kunne (og burde) gøres festlige. I *Culinarisk Kalender* skrev Ejler Jørgensen, "[t]ænk derfor også på, at maden, som De *skal* have hver dag, kan gøres til et festmåltid" (Jørgensen 1966:9), og Mogens Brandt

opfordrede læserne til "at gøre bordet til den daglige fest, som det bør være i ethvert hjem" (Brandt 1968:14). Det velsmagende, hyggelige måltid var altså en måde, hvorpå man kunne forlænge fornemmelsen af ferie og fritid ind i hverdagen.

Flere forskere har påpeget, at madlavning som et lystbetonet forehavende er associeret med en maskulin forståelse af mad. Restaurant- og festmaden er områder, der traditionelt forbindes med maskuline idealer, mens den daglige madlavning typisk er blevet forstået som et feminint område (Adler 1981; DeVault 1991; Swinbank 2002). I det omfang de gastronomiske kokebøger kommenterede denne arbejdsdeling, blev det forklaret med naturgivne inklinationer. I indledningen til Raymond Olivers *Kokekunst* (1967) lød det f.eks.: "Det er med kokekunsten som med kærligheden: for mandens vedkommende stærkt og noget egoistisk, for kvindens altruistisk" (Oliver 1967: indledn., upag.). Mænds madlavning blev altså i modsætningen til kvinders formuleret som et individualistisk projekt.

I gastronomernes kokebøger blev måltiderne strakt ud i tid og rum. Ofte startede måltidet allerede i køkkenet, når kokebogsbrugeren blev opfordret til at smage på maden – en uomtvistelig følge af de taktile opskrifter – eller i form af de små forretter, man skulle nyde, mens hovedretten blev lavet. Det samme gjaldt vinen, der allerede blev åbnet og nydt under madlavningen i køkkenet, siden blev en del hældt i hovedretten, før flasken til sidst endte på spisebordet.

Hovedmåltidet kunne desuden foregå mange andre steder end i spisestuen. De gastronomiske kokebøger benyttede sig ofte af et visuelt udtryk, der ledte tankerne hen på restaurantbesøg, selvom de var rettet mod madlavning i hjemmet, og i teksten appellerede forfatterne til, at man spiste sin mad udenfor eller, som nedenfor, i lænestolen.



I de gastronomiske kokebøger blev maden serveret mange andre steder end i spisestuen, og grænserne for, hvornår madlavningen blev afsluttet og måltidet påbegyndt, blev nedbrudt. Denne udvikling havde en arkitektonisk parallel i det nye store spisekøkken, der vandt frem i samtiden. Conrad Bjerre-Christensen, Conrads grill-bog (1968) s. 9.

På linje med gastronomernes opfattelse af madlavning blev måltidet en indgang til udvikling og eksploration af smagssansen. Olaf Ussing proklamerede således, at hans kokebog ikke var møntet på dig, ”som ved et måltid er så optaget eller så rasende over en af dagens begivenheder, uretfærdigheder eller uheld, så De skyller selv den bedste rødvin ned, som var den vand, mens De rastløs hugger maden i Dem i susende fart.” (Ussing 1970:9) Flere forfattere beskrev på tilsvarende måde måltidet som en mulighed for at koble af fra en stressende hverdag, hvilket fordrede at den spisende tog sig tid og hengav sig til måltidet. Ejler Jørgensen skrev:

Et måltid behøver ikke at vare seks timer, som på Christian den IVs tid,

men De bør så absolut koncentrere Dem om Deres måltid, så længe det står på. Så får De størst mulig glæde ud af det. Luk af for radioen og TV, mens De spiser. Lad være med at svare telefonen. Man kan ikke høre Tannhäuser, læse aftenavisen og nyde – smage – sin mad og sin vin samtidig. For at opnå den højeste nydelse, må man koncentrere sig. Dette gælder i høj grad også smagssansen. Tal om maden, tal om vinen, mens De smager, mens De nyder og fryder Dem. (Jørgensen 1966:8)

At spise blev i de gastronomiske kokebøger primært associeret med en nydelse, der sigtede mod en sublimering af smagsoplevelsen snarere end en mæthedsfølelse. Leif Blædel skrev, ”[m]aterialisten nøjes med glæden ved at fylde sig, gastronomien får en kvalitetsoplevelse under måltidet” (France 1964:8). Og Mogens Brandt afsluttede indledningen til *Køkkenglæder* (1968):

Som et hvilket som helst andet kunstværk, det være sig maleri, musik eller en teaterforestilling, kræver en aktiv indsats af beskueren og tilhøreren, således kræver det at nyde et smukt og værdigt tilberedt måltid en lige så væsentlig indsats af nyderen, som ikke blot må henfalde til den plumpe fortæring af maden. Køkkenet er en kunstart og bør nydes som sådan. (Brandt 1968:17)

Også i måltidet dyrkede gastronomerne et ideal, der satte sanseligheden i centrum.

I den gode smags tjeneste – sammenfatning

Den danske kokebogsgenre var i årene 1950-73 domineret af en række mandlige, selvbestaltede gastronomer, der benyttede

kogebogen som et medie i agitationen for en reform af den danske madkultur.

I den gastronomiske bevægelse foregik der en autoritetssammensmeltning, således at kunstnerisk tæft kom til at borge for kulinarisk sans. Det kom til udtryk i forfattergruppens sammensætning, men også i udgivelsernes fremstillinger af madlavningsprocessen. Forfatterne talte således primært personer fra den danske kunstverden, og i periodens gastronomiske kogebøger blev madlavning fremstillet som en kunstnerisk proces, hvis primære mål var at bringe de enkelte råvarer sammen i en komposition, hvori de var afstemt efter og tilgodeså hinandens særegne smag.

Prioriteringen af den individuelle smag udgjorde et modtræk til en udvikling i den moderne forbrugerkultur, som forfatterne fandt bekymrende. Gastronomerne fandt især et modbillede i den dåse- og frysemad, der vandt frem efter 2. Verdenskrig. Herimod blev forbilledet den mad, man kunne finde på landet ved Middelhavet eller i det forindustrielle Danmark. I kontrast til færdig- og frysevarer udmærkede denne type mad sig ved, at den var dirigeret af årstiderne, havde en solid lokal forankring og ikke mindst en ejendommelig smag. Udviklingen af smagssansen fungerede altså i bred forstand som *empowerment* af den individuelle forbruger, så han eller hun kunne foretage et kritisk valg blandt et større vareudbud.

Ved at sammenstille køkkenet med et hobbyrum blev madlavningen fremhævet som et kreativt og rekreativt afbræk fra det daglige arbejde. Endemålet for denne proces, måltidet, blev på samme vis associeret med fest, fornøjelighed og fritid, idet forfatterne præsenterede spisning som udtryk for livsnyderi. Den individuelle smag og personlige nydelse var således gennemgående kvalitetsparametre i kogebogsforfatternes fremstillinger af, hvad god

mad var, hvordan madlavning burde praktiseres, og hvordan et måltid skulle gennemføres. I de gastronomiske kogebøger fungerede maden altså på én og samme gang som personligt selvrealiseringsprojekt og kulturpolitisk redskab.

Noter

1. I overensstemmelse med kogebogsbibliografer som (Notaker 2010) og (Driver 1989) definerer jeg en bog som en kogebog, hvis den indeholder 2/3 opskrifter. Desuden inddrager jeg udelukkende udgivelser af et omfang over 16 sider jævnfør *Dansk Bogfortegnelser* skel mellem småtryk og bog.
2. Se f.eks. U. forf. 1961; Brandt 1965b.

Litteratur

- Adler, Thomas 1981. Making Pancakes on Sunday: The Male Cook in Family Tradition. *Western Folklore* 40(1): 45-54.
- Belasco, Warren James & Philip Scranton (red.). 2002. *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*. New York, Routledge.
- Boesen, Ulrik 2000. *TV køkkenet: de bedste opskrifter og historier i mere end 25 år*. Søborg, DR Multimedie.
- Christensen, Bent 2008. *Gastronomien i Danmark: historierne om de største kokke og de bedste restauranter*. København, Lindhardt & Ringhof.
- Christoffersen, Mogens Nygaard 1993. *Familiens Ændring: En statistisk belysning af familieforholdene*. København, Socialforskningsinstituttet.
- DeVault, Marjorie L. 1991. *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*. Chicago, University of Chicago Press.
- Driver, Elizabeth 1989. *A Bibliography of Cookery Books Published in Britain, 1875-1914*. London, Prospect Books.
- Fakstorp, Jørgen & Carl Th. Pedersen

- (red.) 2010. *Gastronomisk Leksikon*. København, Nyt Nordisk Forlag.
- Ferguson, Priscilla P. 1998. A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France. *American Journal of Sociology* 104(3): 597-641.
- Larsen, Jytte, (red.) 2000. *Dansk Kvindebiografisk Leksikon, Bd. 1-4*. København, Rosinante.
- Neuhaus, Jessamyn 2003. *Manly Meals and Mom's Home Cooking: Cookbooks and Gender in Modern America*. Baltimore, The Johns Hopkins University Press.
- Notaker, Henry 2010. *Printed Cookbooks in Europe, 1470-1700. A Bibliography of Early Modern Culinary Literature*. HOUTEN: HES & De Graaf Publishers BV.
- Nyvang, Caroline 2008. Mutter som koge-bogsforfatter. *Personalhistorisk Tidsskrift* (I): 101-13.
- Nyvang, Caroline 2013. *Danske trykte kogebøger 1900-70. Fire kostmologier*. Ph.d.-afhandling, Det Humanistiske Fakultet, Københavns Universitet.
- Santich, Barbara 2004. The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training. *International Journal of Hospitality Management* 23(1): 15-24.
- Scholliers, Peter & Anneke Geyzen 2010. Upgrading the Local: Belgian Cuisine in Global Waves. *Gastronomica* (2): 49-54.
- Swinbank, Vicki A. 2002. The Sexual Politics of Cooking: A Feminist Analysis of Culinary Hierarchy in Western Culture. *Journal of Historical Sociology* 15(4): 464-94.
- Kilder**
- Andersen, Gurli & Mogens Bencard 1970. *Til dig som lever lækker, en antikvarisk kogebog*. Esbjerg, Dansk Provins Bogtrykkerforening.
- Bang, Asta 1963. *Mors mad. Opskrifter fra Edith Rodes køkken*. København, Jul. Gjellerups Forlag.
- Bjerre-Christensen, Conrad 1967a. *Mad jeg kan li'*. København, Berlingske Forlag.
- Bjerre-Christensen, Conrad 1967b. *Conrads kogebog. En snak om mad af TV-Gastronomen*. København, Chr. Erichsens Forlag.
- Bjerre-Christensen, Conrad 1968. *Conrads grill-bog*. København, Chr. Erichsens Forlag.
- Bjerre-Christensen, Conrad 1970. *Alverdens kogekunst*. København, Sesam.
- Bjerre-Christensen, Conrad & M.F.K Fisher 1970. *Fransk kogekunst*. København, Lademann.
- Brandt, Mogens 1963. *Det gode bord*. København, Hans Reitzel.
- Brandt, Mogens 1965a. *Man tager et sølvfad*. København, Hans Reitzel.
- Brandt, Mogens 1965b. Legaliseret varefor-falskning. *Politiken*, 25. september: 13.
- Brandt, Mogens 1968. *Køkkenglæder*. København, Hans Reitzel.
- David, Elizabeth 1968. *Sommermad*. København, Hans Reitzel.
- France, Jacques de [Blædel, Leif] 1964. *Til Bordet*. København, Hans Reitzel.
- Grumme, Grete 1963. *Dansk mad*. København, Chr. Erichsens Forlag.
- Grumme, Grete 1967. *Mad for een*. København, Chr. Erichsens Forlag.
- Hurwitz, Lise & Marie Haagen-Müller 1969. *Krydderurter og andet godt i mad og drikke*. København, Berlingske Forlag.
- Høyrup, Mulle 1967. *Spis rigtigt - og ha' det rart: blade af min kulinariske dagbog*. København, Stig Vendelkær.
- Jensen, Aloisia & Hugo Jensen 1961. *Biksemad med mere*. Aalborg, Motel Aalborg.

- Jørgensen, Ejler 1965. *Velbekomme, 100 causerier om mad*. København, Thaning & Appel.
- Jørgensen, Ejler 1966. *Culinarisk kalender (1): Vaaren. Marts, april, maj*. København, Thaning & Appel.
- Kaufmann, Lilian 1968. *Bo Bedre's nye kokebog, fremmed mad, opskrifter fra 15 lande*. København, Fogtdal.
- Kruuse, Jens, Elisabeth Aagaard, Sven Aagaard & Annabeth Kruuse 1968. *En rejse værd. Gastronomisk ekspedition, Jens Kruuse viser vej, Annabeth Kruuse giver opskrifter, Elisabeth Aagaard fortæller om vin og steder, Sven Aagaard illustrerer*. København, Gyldendal.
- Nørgaard, Erik 1965. Tak for mad! *Politiken*, 4. januar: 15-16.
- Oliver, Raymond 1967. *Kogekunst*. Odense, Skandinavisk Bogforlag.
- Price, John 1973. *Spise med Price*. København, Gutenberghusforlaget.
- Sabroe, Arne 1968. *Frokostbogen: ideer og opskrifter til den gode frokost*. København, Berlingske Forlag.
- Slebsager, Astrid 1969. *Mine opskrifter*. København, Chr. Erichsens Forlag.
- Springborg, Ulla 1969. *Hyggemiddage*. København, Berlingske Forlag.
- U. forf. 1961. Aldrig god madkultur. *Politiken*, 27. marts: 28.
- Ussing, Olaf 1970. *Lad os gå i Køkkenet og slappe af*. København, Hans Reitzel.
- Wismann, Ingrid 1950. *Kulinariske Strejftog*. København, Martin's Forlag.
- Wretman, Tore 1960. *Menu: en samling kulinariske optegnelser med nøje gennemprøvede opskrifter og gastronomiske anvisninger samt kommentarer*. København, Chr. Erichsens Forlag.