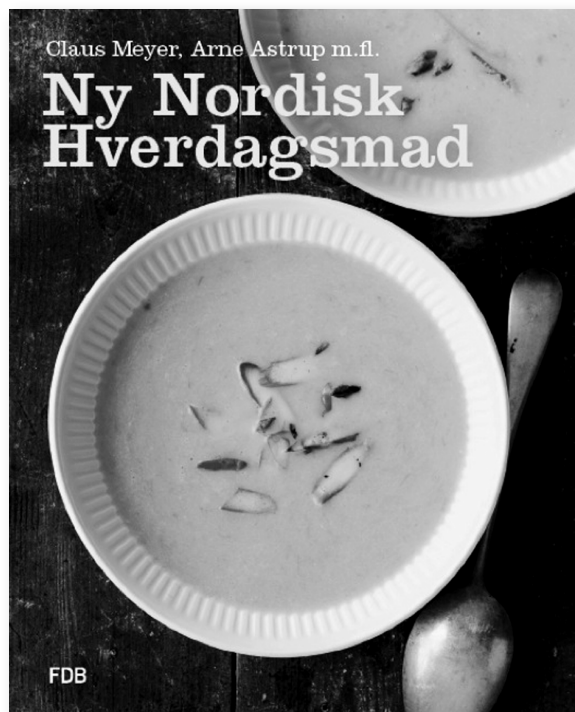


Anmeldelse af Caroline Nyvang

# En Ny Nordisk Hverdag



Claus Meyer, Arne Astrup, og Inger Houman Abildgaard,  
*Ny Nordisk Hverdagsmad*.  
FDB. Kr. 99,95.

I 2011 udgav Claus Meyer og Arne Astrup kokebogen *Ny Nordisk Hverdagsmad* i samarbejde med Inger Houman Abildgaard fra FDB (i dag COOP).<sup>1)</sup> Kokebogen er inddelt i fem hovedafsnit og præsenterer herunder sine læsere for retter som ”Rødbedetatar med stegt kyllingelever og æbler” og ”Spidskålsalat med koldrøget laks og mormordressing”. Bogen, en praktisk hardback i handy oktavformat, rundes af med et register over i alt 60 opskrifter og lander på 150 sider, mange af disse med store farvefotografier af de rustikke anretninger. I 2012 blev udgivelsen tildelt prisen som bedste skandinaviske kokebogsudgivelse ved den årlige *Gourmand World Cookbooks Awards*, og den er siden udkommet i flere oplag og reviderede udgaver. Som titlen understreger, er den succesfulde kokebog et udtryk

for, at køkkenet bliver opfattet som et centralt rum i tilrettelæggelsen af hverdagen.

Da bogens førsteudgave udkom, havde ideen om en særegen nordisk madkultur længe været gangbar i både ind- og udland. I 2004 havde en gruppe nordiske kokke udformet og underskrevet et manifest for det såkaldte Nye Nordiske Køkken. På TV smagte Claus Meyer på *New Scandinavian Cooking* (2003- ), der verden over kunne mønstre 100 millioner seere pr. afsnit. De fleste danskere stiftede bekendtskab med programmet i sommeren 2007, da 13 afsnit blev sendt under titlen *Mad i Norden*.<sup>2)</sup> I samme periode kravlede gourmetrestauranten Noma op ad den kulinariske rangstige og blev i 2010 kåret som årets bedste restaurant, en placering de formåede at holde de efterfølgende tre år.<sup>3)</sup>

I slutningen af 2008 fik den nordiske gourmet- og restaurationsmad tilføjet en ny dimension, idet Nordea-fonden gav tilsagn om solid økonomisk opbakning til det store tværvidevidenskabelige forskningscenter OPUS, en forkortelse for OPTimal trivsel, Udvikling og Sundhed. Over de følgende 5½ år skulle en særlig arbejdsgruppe bl.a. udvikle en *Ny Nordisk Hverdagsmad* på baggrund af de principper, som lå til grund for det oprindelige manifest.<sup>4)</sup> Desuden var det et klart succeskriterium for hele OPUS-projektet, at viden om dette nye ”måltidssystem” – en to-ugers madplan med retningslinjer for hvert enkelt aftensmåltid – forplantede sig til den brede danske befolkning.<sup>5)</sup>

For Arne Astrup og Claus Meyer, henholdsvis center- og arbejdspakkeleder i OPUS, var der derfor ræson i at udgive en kokebog. Hvis man skal overtale folk til at lave mad på nye måder, findes der næppe noget stærkere medie end opskriften, som med sit didaktiske format har været et fast omdrejningspunkt i de 19., 20. og 21. århundreders mest toneangivende madkulturelle bevægelser.<sup>6)</sup> Og helt i tråd med ambitionerne for OPUS-projektet stopper kokebogen *Ny Nordisk Hverdagsmad* da heller ikke ved køkkendøren.

Indledningsvist bedyres det f.eks., at maden i kokebogen har bestået ”hverdagsprøven”, idet der

kunne laves ikke mindre end tre retter på under en time. Flere af opskrifterne – alle beregnet på de fire personer, der udgør en klassisk dansk kernefamilie – er desuden sammensat således, at der er rester, som kan indgå i næste dags middagsmåltid eller tages med på madpakke den efterfølgende dag.<sup>7)</sup> Den sprængte culotte er f.eks. ”perfekt til pålæg” og den bagte lyssej kan danne grundlag for næste dags salat.<sup>8)</sup> Dermed tilbyder kokebogsforfatterne en hjælpende hånd med at lette og tilrettelægge familiens tid.

Foruden den forfægtede sundhedsmæssige fordel ved en overvejende nordisk kost får læseren at vide, at *hele* klodens sundhedstilstand forbedres, hvis man omlægger sit forbrug hen imod de hjemlige råvarer. Kokebogsforfatterne slår på en form for *empowerment* og minder læserne om, at de gennem deres daglige indkøb kan være med til at ændre præmisserne på det danske fødevarermarked.

Hermed lægger det Nye Nordiske Køkken sig i kølvandet på en række andre private og statslige bevægelser, som gennem tiden har brugt måltidet som afsæt for en større reformation af samfundet.<sup>9)</sup> Sammenlignelige strømninger er f.eks. den skolekøkkenbevægelse, der bredte sig over landet i slutningen af 1800-tallet, og 1920’ernes og ’30’ernes råkostbølge.

Det er næppe heller tilfældigt, at kokebogen *Ny Nordisk Hverdagsmad* er kommet til i en alliance mellem netop lægen, kokken og fødevarerindustrien, der hver især kan agere garanter inden for deres respektive felt. Siden fremkomsten af den moderne konsumhusholdning i slutningen af 1800-tallet er det gode måltid blevet fundet i stadig triangulering mellem det sunde, det velsmagende og det økonomisk forsvarlige.<sup>10)</sup> Og det er netop i disse berøringsflader mellem sundhed, velsmag og økonomi, at hverdagsmaden henter sit helt store potentiale som samfundsmæssig løftestang. Med maden som koncentrisk centrum rækker kokebogen altså langt ud over køkkenrummet. ”Forandringsprojektet”<sup>11)</sup>, som kokebogsforfatterne indledningsvist inviterer læserne til at deltage i, angår således ikke kun individet, men favner også familiens tid, den nationale økonomi og i sidste ende det globale klima i én samlet ’kostmologisk’ forståelse af, hvordan samfundet bør lægges til rette.

Caroline Nyvang, Ph.d. er forsker ved Det Kongelige Bibliotek.

## LITTERATUR

- Belasco, Warren. *Meals to Come: A History of the Future of Food*. Berkeley: University of California Press, 2006.
- Christensen, Dorthe Refslund, og Karen Klitgaard Povlsen. «Mad, terroir og tv: Smag på Danmark!». *MedieKultur. Journal of media and communication research* 24, nr. 45 (22. September 2008): 14.
- Hirdman, Yvonne, og Michel Vale. «Utopia in the Home». *International Journal of Political Economy* 22, nr. 2 (1. Juli 1992): 5–99.
- Meyer, Claus, Arne Astrup, og Inger Houman Houman Abildgaard. *Ny Nordisk Hverdagsmad*. Albertslund: FDB; i kommission hos Strandberg Publishing, 2011.
- Meyer, Claus, Charlotte Mithril, Emil Blauert, og Mathias K. Holt. «Grundlag for Ny Nordisk Hverdagsmad OPUS - WP1, 2. udg.», 2010. <http://foodoflife.ku.dk/opus/media/docs/pdf/Grundlag-for-Ny-Nordisk-Hverdagsmad.pdf>.
- Nyvang, Caroline. *Danske trykte kokebøger 1900-70, fire kostmologier, Ph.d.-afhandling*. Det Humanistiske Fakultet, Københavns Universitet, 2012.
- «Medie og måltid: danske trykte kokebøger i 1800-tallet». I *Synet på mad og drikke i det 19. århundrede*, redigeret af Ole Hyldtoft, 145–231. København: Museum Tusulanum, 2010.
- «Om OPUS», 13. Februar 2009. <http://foodoflife.ku.dk/opus/om/>.
- «The World's 50 Best Restaurants». Åbnet 4. August 2015. <http://www.theworlds50best.com/>.

## NOTER:

1. Claus Meyer, Arne Astrup, og Inger Houman Abildgaard, *Ny Nordisk Hverdagsmad* (Albertslund: FDB; i kommission hos Strandberg Publishing, 2011).
2. Dorthe Refslund Christensen og Karen Klitgaard Povlsen, «Mad, terroir og tv: Smag på Danmark!», *MedieKultur. Journal of media and communication research* 24, nr. 45 (22. September 2008): 14.
3. «The World's 50 Best Restaurants», åbnet 4. August 2015, <http://www.theworlds50best.com/>.
4. Claus Meyer et al., «Grundlag for Ny Nordisk Hverdagsmad OPUS - WP1, 2. udg.», 2010, <http://foodoflife.ku.dk/opus/media/docs/pdf/Grundlag-for-Ny-Nordisk-Hverdagsmad.pdf>.
5. Se f.eks. «Om OPUS», 13. Februar 2009, <http://foodoflife.ku.dk/opus/om/>.
6. Caroline Nyvang, «Medie og måltid: danske trykte kokebøger i 1800-tallet», i *Synet på mad og drikke i det 19. århundrede*, red. Ole Hyldtoft (København: Museum Tusulanum, 2010), 145–231; Caroline Nyvang, *Danske trykte kokebøger 1900-70, fire kostmologier, Ph.d.-afhandling* (Det Humanistiske F. kultet, Københavns Universitet, 2012).
7. Meyer, Astrup, og Abildgaard, *Ny Nordisk Hverdagsmad*, 12.
8. *Ibid.*, hhv. 115 og 73.
9. Flere eksempler diskuteres bl.a. i Yvonne Hirdman og Michel Vale, «Utopia in the Home», *International Journal of Political Economy* 22, nr. 2 (1. Juli 1992): 5–99; Warren Belasco, *Meals to Come: A History of the Future of Food* (Berkeley: University of California Press, 2006); Nyvang, *Danske trykte kokebøger 1900-70, fire kostmologier, Ph.d.-afhandling*.
10. Nyvang, *Danske trykte kokebøger 1900-70, fire kostmologier, Ph.d.-afhandling*.
11. *Ibid.*, 7.