

Inge Adriansen
Smag på Sønderjylland. Madkultur uden grænser
Gyldendal 2012
Mange farve og s/h fotos ved Mikkel Adsbøl
228 sider
kr. 299,95 (vejl.)

Om jeg havde prøvet at få sut før. Det var det spørgsmål, jeg som dreng blev stillet overfor de første gange, jeg var på ferie hos min tante Anna og onkel Julius. De boede Ved Gaden, dvs. i en af de forblæste små gårde, der skutter sig for vinden bag digevejen mellem Rudbøl og Højer. Lidt forlegent mente jeg da nok at have fået sut (i betydningen bryst), men det var jo før, jeg kunne huske noget. Hvorefter det afslørede, at der såmænd var tale om en ret.

Det er blot en af de mange retter, der præsenteres i den foreliggende ualmindeligt smukke bog. Nemlig retten ”sudde”, der også kan forekomme under navnet ”sut”. Den kan minde om stuvet spinat, men der er tale om kogt eller stuvet strandvejbred – en almindeligt forekommende plante i marsken og på forlandet ud mod Vadehavet. Bogens forfatter fortæller side 20, at karle, der kom fra Vestjylland, var stærkt utilfredse med denne ret. De ville ikke nøjes med ”at spise græs, når de slog græs”, som de sagde.

Markedet bugner af bøger om mad. Mange af forfatterne vil gerne ”løfte” deres bog ved at fortælle noget andet og mere end blot bringe opskrifter. Denne kategori kan deles i to. Der er dem, hvor opskrifterne så absolut er det vigtigste. Men opskrifterne suppleres – som en slags legitimering? - med mere eller mindre ligegyldige mad- og kulturhistoriske oplysninger. Disse bøger er som regel ikke særlig interessante. Medmindre naturligvis, man kun er interesseret i opskrifterne. Endelig er der de bøger, hvor opskrifterne bliver sekundære og illustrative i forhold til den kulturhistorie, forfatteren gerne vil indvi sine læsere i. Den myreflittige og dygtige kulturhistoriker og museumsinspektør Inge Adriansens seneste bog om sønderjysk mad hører ubestridt til denne sidste kategori.

Noget så tilfældigt som giftermål bragte Skanderborg-pigen Inge Adriansen (f. 1944) til Sønderjylland i begyndelsen af 1970'erne. Hendes første bog efter ansættelsen på Sønderborg Slot handlede sjovt nok også om mad - "Sønderjysk koge- og bagebog" fra 1973. Siden er det blevet til en sand strøm af bøger fra kulturhistorikeren og ph.d.'en i nordisk folkemindevidenskab. Udover madskikke og anden sønderjysk historie har Adriansen skrevet om national og regional identitetsdannelse, f.eks. et digert værk om mindesmærker og erindringssteder.

"Her er mine fortællinger om mad og måltider i en europæisk grænseregion, hvor sprog, politik og national identitet har adskilt mennesker, men hvor mad og fester altid har været en samlende faktor", skriver Inge Adriansen i sit forord..

Selv kalder hun sin bog en kulturhistorisk kokebog, der skildrer en særegen kostregion, afgrænset af geografiske, historiske og politiske forhold. En bog med opskrifter fra hele det historiske Sønderjylland, det vil sige fra både Nord- og Sydslesvig. Suppleret med indspark fra de nordfrisiske øer. Men tyngdepunktet ligger på det nutidige Sønderjylland.

Materialet til bogen består af interviews og beretninger om kostskikke, som forfatteren har indsamlet siden 1970'erne. Desuden "deltagerobservationer ved måltider, både til hverdag og fest, for man kan ikke beskæftige sig med kosttraditioner kun på det teoretiske plan. Det kræver også aktiv medleven – og medspisen". Sandt nok.

Bogen er inddelt i flg. overordnede kapitler: Mad og miljø i Sønderjylland, Årstidernes variationer, Sønderjysk rugbrød, Sønderjyske kaffeborde og Drikkevaner og drikkevarer. Hvert kapitel indledes med en gedigen kulturhistorisk oversigt, efterfulgt af konkrete og for det meste indbydende opskrifter. Som Adriansen gør opmærksom på, så forekommer nogle af retterne også andre steder i Danmark. Nærværende anmelder faldt over småkagen med navnet "knepkage" på side 166. Forfatteren skynder sig at forklare, at "knepkager har navn efter den lyd, det giver, når man bider i den lidt hårde kage".

Det var nu ikke de associationer, mine kammerater fik, når de var hjemme hos os, og min mor med største frejdighed og helt uden bagtanker spurgte, om de ikke ville smage en knepkage – og måske lidt senere nødede dem til at tage endnu en. Jeg oplevede situationen som dybt pinlig. Men der er næppe tvivl om, at forfatteren har ret i sin forklaring på det pudsige navn.

I øvrigt er det godt at få repeteret, at det berømte sønderjyske kaffebord med de mange forskellige slags kager, som Adriansen side 122 kalder ”kunsthåndværk af høj karat”, ikke er ældgammelt. Det opstod såmænd i årene op til år 1900, hvor de dansksindede sønderjyder byggede forsamlingshuse i stor stil. Da forsamlingshusene ikke som kroer og hoteller kunne få spiritusbevilling, måtte man nøjes med de overdådige kaffeborde – med mindst syv slags bløde og syv slags hårde kager. I rangorden – fra det bløde til det hårde, fra det fede og fugtige til det tørre og magre.

Tillad mig give blot et par eksempler på Adriansens kulturhistoriske og perspektiverende kommentarer – først om det tyske element i det sønderjyske køkken:

”I det sønderjyske køkken har der været en stærk nordtysk, især holstensk, påvirkning af kosten. Den kommer i dag til udtryk i hyppig anvendelse af det sur/søde smagelement blandt andet i supper og kålretter. De berømmelige sønderjyske pølser og røgede skinker er et resultat af tysk pølsemagertradition. De sønderjyske slagtersvende mødte denne tradition, når de i vandreårene arbejdede i Tyskland --- ”(side 16f.).

Også det specielle sønderjyske rugbrød får en kommentar, f.eks. denne:

”I Sønderjylland *gistnede* man rugbrødene, dvs. gav dem meget kraftig varme i ganske kort tid, så porene i brødet blev lukket. I den store gamle bageovn foregik det ved at skubbe gløderne til side og sætte brødene ind på ovnbunden i et par minutter. Derpå blev brødene taget ud, alle gløder blev taget ud, og brødene stukket ind igen. De blev nu bagt med eftervarmen i stenene. Gistningen gav et saftigere brød ---” (side 108f.).

Endelig om det kosmopolitiske islæt:

”Men i midten af 1800-tallet blev de vestindiske havne åbnet for skibe fra alle nationer, og det begyndte at gå ned ad bakke for den flensborgske søfart. Den begyndte i højere grad at sejle på andre øer i Caribien, især Jamaica, hvorfra der blev importeret rå rom, som i kældrene under de flensborgske købmandsgårde blev omdannet til velmagende brændevin” (side 183).

Bogen er illustreret med fotos af Mikkel Adsbøl. Og sikke billeder! Dem er der kælet for. Ikke blot dem i farver med de færdige retter. Men frem for alt dem i sort/hvid, der bringer sønderjyske stemninger af mange slags. For eksempel fra marsken, hvor himlen fylder de trefjerdedele af billedet og motivet – eksempelvis græssende får og lam – den sidste fjerdedel.

En smuk og indbydende bog, der giver appetit på mere – hvad enten læseren blot nyder bogens tekst, eller han/hun hiver ingredienserne frem fra hylder, skuffer og køleskab for at kaste sig ud i opskrifterne. Velbekomme!