

Højt belagt. Til vands fik man smørrebrød, til lands fik man smørrebrød, og sågar i luften fik man smørrebrød. Og så gik det nedad. Indtil i dag, hvor det gamle nordiske køkken pludselig igen er på kuverten.

Rugbrød med attitude

AF POUL PILGAARD JOHNSEN

På Vesterbro-hipsternes yndlingsbar, Dyrehaven, har kartoffelmaden for længst opnået legendarisk status, og på Østerbro har Aamanns Etablissement siden 2006 sat nye standarder for, hvad dansk smørrebrød kan være. I City lever restaurant Schønneman og Tivoli Hallen atter op til fordums storhed, og fra København har den nye smørrebrødsbølge bredt sig til provinsen med nyåbnede Kähler Spisesalon og Remouladen i henholdsvis Aarhus og Vejle som frontløbere.

Alle vidner de om, at smørrebrødet fra i årtier at have været en i bedste fald altdomisch, i værste fald taberagtig spise på brune bodegaer på det seneste har oplevet en sand renaissance, for det var oprindelig smørrebrød, der gjorde dansk mad kendt over hele verden, længe før nogen havde hørt om Noma og Det Nye Nordiske Køkken. Og apropos har rugbrødet, kødet, røgvarerne, de syltede grøntsager – alle smørrebrødets bestanddele, også øllet – rødder i de danske og nordiske landskaber.

»Smørrebrødet er tilbage og synes at spille en stadig voksende rolle i danskernes hverdag,« siger Ole Troelsø, der netop har udgivet bogen *Smørrebrød i Danmark – stederne, stykkerne og historien*, og peger på en ny frimærkeserie fra Posten, der har kanoniseret det danske smørrebrød som en vigtig del af dansk gastronomi og kulturarv med fire klassiske stykker tegnet af Peter Dam. Ole Troelsø er til daglig restaurant- og vinanmelder på dagbladet Børsen, og han lægger ikke skjul på sin begejstring ved at gå til bords i en god smørrebrødsrestaurant:

»Jeg tror, begejstringen har noget at gøre med det udtryk for overflod, som et fad smørrebrød kan signalere, når de svulmende og farverige stykker byder sig til. Rugbrødets fashed og franskbrødets bløde hengivenhed, smurt med smagsbeholdrende smør og belagt med pålæg i mange varianter. Med smag af syltlighed, sødme, med kulde og varme, med sprødhed og blødhed. Noget let, noget tungt. En markant marineret sild, en mild røget laks, en fyldig skive roastbeef og et bidende stykke med lagret ost. Og med et stort, koldt, hvidt skum-mende, gyldent øl til,« forklarer han.

Spis brød til

Det danske smørrebrød er i virkeligheden en af meget få ægte københavnske egnsretter, opstået under industrialiseringen i slutningen af 1800-årene, hvor hovedstaden forvandlede til en moderne metropol med en ny overklasse. På dette tidspunkt genskabtes hverdagens velkendte madpakke i en luksusudgave, der kunne konkurrere med det, der blev serveret på de nye, fine restauranter. Man lod sig inspirere dels af de traditionelle danske retter, konverteret til smørrebrød, dels af de fine franske råvarer, der var blevet populære. Rugbrød, som længe ikke havde været særligt attraktivt for de velhavende, der foretrak det hvide hvedebrød, fik nu en renaissance, og samtidig samlede man med smørrebrødet nogle af de bedste kvaliteter fra det danske traditionelle køkken, nemlig de gamle retter, som egentlig var på vej ud i tiden op mod år 1900. Serveret på et stykke rugbrød, surbrød eller hvedebrød med smør eller fedt blev de højniet til gastronomiske kunstværker.

De stod til gengæld også på en solid bund. I Norden begynder brødets historie omkring år 200 med kornarten emmer, senere foretrak man spelt, og siden gik vore forfædre over til rug og byg. Omkring år 1000 begynder man at bage det, vi kender som rugbrød, nemlig et groft surdejsbrød af rug med klid. Surdejen bevirkede, at brødet kunne holde sig i ugevis.

Hakonar Saga fra 1250 er den tidligste historiske kilde, som

bekræfter, at skikken med at smøre smør på brødet virkelig er oldnordisk. Her kan man læse, at det var vanskeligt at smøre sit brød om vinteren højt mod nord, og derfor er fortællingens hovedperson på et tidspunkt nødt til skiftevis at bide af smørret og brødet. I middelalderen var det almindeligt at anvende brød som en slags tallerken, som kødet blev serveret på, og så kunne man ganske praktisk spise tallerkenen til sidst.

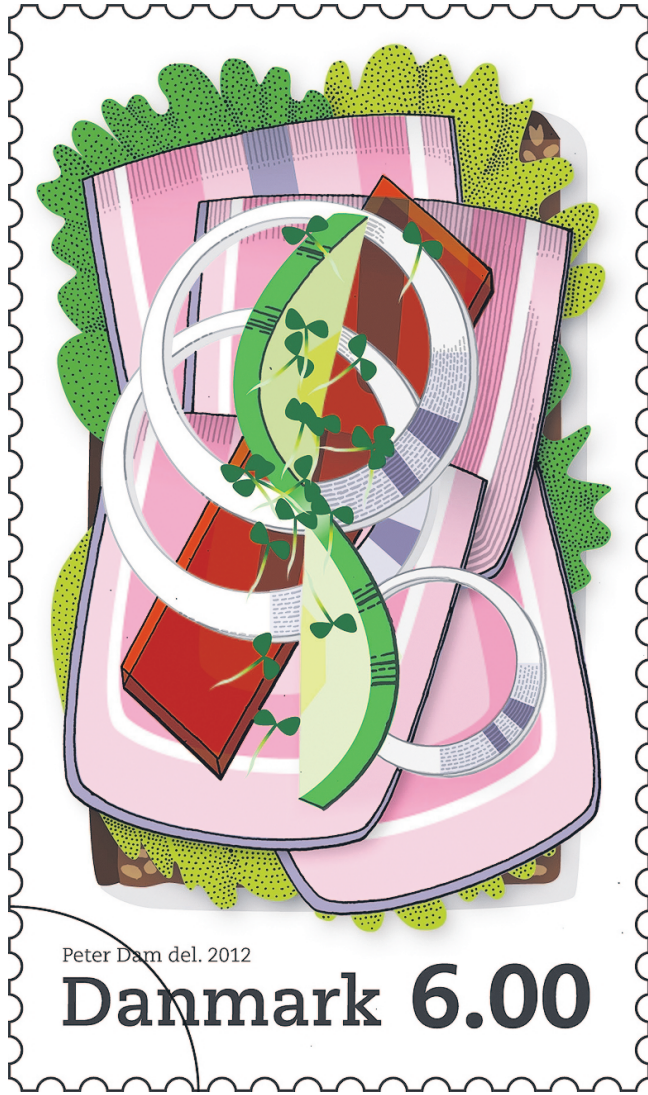
Den første egentlige kogebog i genren er C. Andersens *Smørrebrødsbogen for alle Hjem – 50 Nyheder i Smørrebrødspåleg*, der udkom i 1908. Titlen giver mening, for det højt belagte smørrebrød blev for alvor etableret som ny stilart i 1880-90'erne. Det begyndte med madpakken, ofte bestående af rugbrød med fedt og pølse, der ganske vist var kendt fra livet på landet, men ikke udbredt til meget mere end en mellemmad i marken, mens man gik hjem på gården til en lang middagspause og et varmt måltid. I byerne var der ingen lange frokostpauser, og ofte befandt arbejderne sig langt fra jobbet, og derfor tog de en madpakke med, som ofte blev spist på et værtshus. De, som ikke havde madpakke med, kunne købe en på stedet, og så var kursen sat mod udviklingen af det moderne smørrebrød.

I slutningen af 1800-tallet bliver smørrebrødet ophøjet til festmad med betegnelsen højt belagt, og samtidig begynder det daglige smørrebrød at udvikle sig til Danmarks første fastfood-succes. Det sker i takt med, at landet får en egentlig fødevarerindustri med effektiv og omfattende forarbejdning af landbrugsprodukter. Den nyopfundne kodhakkemaskine hjælper til udbredelsen af moderne madvarer som leverpostej, frikadeller, hakkebøf og krebinetter, og da 1880'erne bringer de første moderne isskabe, opstår der helt nye muligheder for at opbevare et bredt udvalg af råvarer. Nu får gårdsdagens klemmer med ost, pølse og saltkød selskab af delikatesser som frisk stegt roastbeef, fersk røget laks, sprøde salatblade, søde appelsiner og meget mere.

Herlighederne vinder indpas i smørrebrødskøkkenet, om end de jordnære værtshuse fortsat serverer ukompliceret, fladt smørrebrød. Men på restauranter, især de nye dedikerede smørrebrødsrestauranter, visse cafeer og i tidens billardsaloner bliver der gjort mere og mere ud af det højt belagte smørrebrød. Kreativiteten blomstrer, og udvalget vokser så meget, at overtjener Emil Bjørn på restaurant Nimb i Tivoli i 1883 får den lyse ide at trykke verdenshistoriens første egentlige smørrebrødsseddel for at lette på overskueligheden, når man skal vælge mellem et halvt hundrede forskellige varianter. Fem år senere, i 1888, springer også vinhandler Oskar Davidsen på smørrebrødsvognen. Det ender med en rekordlang seddel med 177 stykker og Danmarks gennem tiderne mest berømte smørrebrødsforretning.

I de følgende mange årtier spiller smørrebrødet en stor rolle i danskernes liv både som fin selskabsmad og som købefrokost på farten, altså datidens fastfood. I 1914 får København det første egentlige smørrebrødssudsalg, og 1920'erne bliver årtiet, hvor de fleste større byer får smørrebrødsvogne i gadebillede, ganske som pølsevogne senere bliver almindelige. Viktualiehandlere og slagtere sælger frisksmurt smørrebrød, og der bliver etableret egentlige smørrebrødsfabrikker. Den største tilhører viktualiehandler Thingvad, som driver Københavns Smørrebrøds Fabrik, der på sit højeste smører omkring 100.000 stykker dagligt.

Smørrebrød bliver populært over hele landet og breder sig også ud i verden. Man kan få smørrebrød på byernes gadehjørner, hvor smørrebrødsvognene venter, og i 1946 er der hos Statsbanerne 14 forskellige stykker at vælge imellem i lyntoget.



Til vands får man smørrebrød, til lands får man smørrebrød, og sågar i luften får man smørrebrød, for det har SAS på menuen i flyene. Lander man i Los Angeles, kan man få smørrebrød på den skandinaviske restaurant Scandia, som er et af byens mest populære steder i 1950'erne, og i Hamborg kan man bestille snitter på Restaurant København.

Lav sol over Gudhjem

I 1960'erne har smørrebrødet fortsat en høj status, fremgår af bogen *Vi laver fin mad* fra 1960. Smørrebrødskulturen er her på sit højeste, og der opereres med smørrebrød på forskellige niveauer med stor indbyrdes forskel og med adskillige regler for genrens forskellige afdelinger. »Det stilfulde smørrebrødsbord« handler om »overdådigt smørrebrød« med stor højde, som bæres frem efterhånden som det spises på fad dækket af hvide kniplingsservietter. På »det almindelige smørrebrødsbord« kan stykkerne sættes ind på fad eller spækbrætter, og på »det morsomme smørrebrødsbord« er der frit slag.

Men mod slutningen af 60'erne begynder solen at gå ned over Gudhjem. Ungdomsoprøret og hippiebevægelsen rimer dårligt på øl, snaps og smørrebrød, og – vigtigere – sker der en gastronomisk vækkelse af masserne med stor opmærksomhed omkring det franske køkken, i hvis lys smørrebrødet pludselig tager sig gammeldags og provinsielt ud. En tredje forandring er industrialiseringen af fødevarerbranchen, som betyder, at udbuddet af færdigvarer eksploderer. Det får mange til at droppe

hjemmelavet rullepølse, hjemmerørt mayonnaise og så videre.

Smørrebrødets kvalitet daler, og kunderne begynder at sive væk til fordel for hippiepræget vegetarmad eller finere fransk madlavning. Antallet af smørrebrødsrestauranter falder, og efterhånden forsvinder de helt fra mange provinsbyer. I København er der enkelte bastioner tilbage med Restaurant Oskar Davidsens som den stærkeste. I 1974 overtager Ida Davidsen forretningen og flytter den til Store Kongensgade. Hun bliver synonym med smørrebrød, og i de årtier, hvor genren taber mere og mere terræn som helhed, knejser Ida Davidsen kækt, høj i kokkehuen og med et lille dannebrogssflag påsyet den kridhvide kittel. Længe er hun det danske smørrebrøds fremmeste ambassadør, og som den eneste fornyer hun genren med stor kreativitet og lancerer jævnligt nye stykker smørrebrød opkaldt efter de mange kendte personligheder, der flittigt gæster restauranter.

Men ellers går det kun tilbage. Det franske køkkens kraftfulde fremmarch og tidsånden tager pynten af smørrebrødet, og i bogen *Påleg til husbehov* fra 1984 kan man læse om påfund som bønnepostej, sojapølse og bønnenrullepølse.

Men engang i begyndelsen af det ny årtusinde sker der pludselig noget. Efter 1970-80'ernes franske regime, 1990'ernes fusionskøkken og 00'ernes molekylære gastronomi, dukker begrebet »mormormad« op. Gamle danske retter bliver populære, også blandt stjernekokke, og hvad er da mere naturligt end at invitere det gamle smørrebrød ind i varmen?

»Hvor man i 1980'erne lærte at gå på café og drikke espresso med mere, var der nu pludselig en tiltrækning ved at gå ned på den smørrebrødsrestaurant, som ens far havde elsket, og man selv således havde rynket på næsen ad, og langsomt faldt gennemsnitsalderen på smørrebrødsrestauranternes gæster,« noterer Ole Troelsø. Enkelte smørrebrødsrestauranter skruer igen op for kvaliteten, mens andre hænger fast i fortiden:

»Selv om for eksempel restaurant Ida Davidsen ikke slækkede på kvaliteten, blev restauranten overhalet indenom af nye ambitiøse spillere,« lyder hans forklaring på, at Ida Davidsen trods sin indsats som smørrebrødets defensor og redningskvinde ikke er at finde blandt de steder, han har valgt at præsentere i sin nye bog.

Den mest markante nyskabelse kom i 2006, hvor den unge kok Adam Aamann slog dørene op for en smørrebrødsforretning med siddepladser på Østerbro i København. Her får man smørrebrød af en helt ny statur, baseret overvejende på økologiske råvarer og udført i en stram, upyntet stil af høj kvalitet. Ifølge Troelsø er Aamanns den tydeligste eksponent for den ene af to nutidige skoler inden for smørrebrød, nemlig den moderne, ukunstlede stil, mens restaurant Schønnemann på Hauser Plads, der året efter blev overtaget af John og Søren Puggaard, har udviklet sig til den fornemste repræsentant for den klassiske stil og har hævet overliggeren for, hvor overvældende og luksuøst et stykke smørrebrød kan være.

Og så ikke et ord om digteren Johan Herman Wessel, der i 1770'erne – og efter sigende i skuffelse over at være blevet inviteret til middag hos nogle venner og spist af med smørrebrød – skrev:

*At kærlighed er ikke had
og smørrebrød er ikke mad
det er hvad jeg for tiden ved
om smørrebrød og kærlighed.*

Ole Troelsø: *Smørrebrød i Danmark – stederne, stykkerne og historien*. Forlaget Lucullus, 2012.

TDC Play

Fri adgang til 18 mio. musiknumre med en TDC mobilpakke

Samsung Galaxy SIII uden abonnement

4.199,-

Køb inden 31/10 og få 400,- retur

TDC Butik • tdc.dk • 70 70 30 30. Der er også et TDC til dig.

Tilbudet gælder fra 1/9-2012 til 31/10-2012. Kan benyttes én gang pr. kunde og kan ikke kombineres med andre tilbud. Gem kvitteringen fra købet af din Samsung GSIII og registrer købet inden 5/11-2012 på <http://galaxys3kampagne.dk/dk/>. Tilbudet gælder kun privatpersoner over 18 år med bopæl i DK. Gælder ikke hvis telefonen returneres.

MIT TDC
L.O.C. - SANGER

TDC

Ansichtsbehandling helt økologisk

Få en smuk og strålende hud med en lækker ansichtsbehandling i suki skin care's eksklusive økologiske produkter med klinisk bevist reduktion af problemhud og rynker - helt uden syntetiske stoffer

KLINIKKER:
København K: sundform **København V:** BeautyLab **Greenstore** **Frederiksberg:** Ham og Hende **København Ø:** Klinik Basho **Gentofte:** By Lindvang **Virum:** D'mai Beauty & Wellness **Hellerup:** Clinique Belnatur **Slagelse:** Holistic Bar **Odense:** Kosmetologen **Esbjerg:** Beauty by Uth **Århus:** Greenhouse
 Find flere forhandlere på sukipure.dk

suki®

sukiskincare: Grønnegade 36 · Kbh. K · Tlf. 33170070 · sukipure.dk

ANNO 1749

Weekendavisen

Velskrevet viden