

Niels Kærgård

## Fra det gamle danske landkøkken til det nye nordiske:

– Baggrund, forskelle og ligheder<sup>1</sup>

*Det nye nordiske køkken er i dag et højtprofileret begreb i den gastronomiske verden, og der er udsendt et manifest med de bagvedliggende ideer. Begrebet forbindes blandt andet med restauranten Noma, der er kåret til verdens bedste spisested. I artiklen beskrives retningens ideer, og det analyseres, hvor tæt disse ideer ligger på det historiske danske landkøkken, og hvorfor dette køkken i 1960'erne blev forladt, blandt andet da kvinderne kom ud på arbejdsmarkedet. Det diskuteres, i hvilken grad disse ideer kan danne basis for en hverdagskost, der kan være med til at forbedre danskernes sundhedstilstand og mindske fødevarereproduktionens skadelige virkning på miljø og klima.*

### Det nye nordiske køkken

Det nye nordiske køkken er et af tidens mest højtprofilerede brands. *Noma* er for tredje år i træk kåret til verdens bedste restaurant. Danmark har endnu en restaurant på top-50 listen, og København har 13 spisesteder med Michelin-stjerner; mange af dem præget af det nye nordiske køkken. Og det er ikke kun et hovedstadsfænomen – fra Bornholms sydspids til Vendsyssels vestkyst findes kvalitetsrestauranter præget af det nye nordiske. *Kadeau* ved Dueodde har succes med at servere ting som ramsløg, skovsyre og jernurt. Succesen er så stor, at man nu har åbnet en filial i København.<sup>2</sup> På *Villa Vest* i Lønstrup spiser gastronomisk interesserede ”ukrudt fra Knuds have”; kokkene her har et fast program i Nordjysk Regional TV.<sup>3</sup>

Men det er ikke kun luksusrestauranterne, der er præget af det nye nordiske. *Irma* er begyndt at sælge økologiske ramsløg, skvalderkål og brændenælder, og FDB har udgivet kogebogen ”Ny Nordisk Hverdagsmad”.<sup>4</sup>

Dette nye nordiske er faktisk ret nyt. *Noma* er åbnet i 2004. Lige efter samlede *Nomas* stiftere, Rene Redzepi og Claus Meyer, nordiske madfolk til et symposium, og resultatet blev, at en række af Nordens toneangivende kokke underskrev et manifest, der blandt andet understreger, at måltiderne skal afspejle de skiftende årstider og bygge på lokale råvarer.

Det bliver i manifestet også understreget, at det nye nordiske køkken skal forene velsmag med moderne viden om sundhed og velvære. Dette aspekt med viden om sundhed og velvære kom helt i centrum, da Nordea-fonden i 2008

bevilgede 100 millioner kroner til OPUS-projektet (Optimal trivsel, Udvikling og Sundhed for danske børn gennem en sund Ny Nordisk Hverdagsmad). Projektet ledes af professor Arne Astrup, Institut for Human Ernæring ved Københavns Universitets Natur- og Biovidenskabelige fakultet. I projektet har Claus Meyer sammen med en række kokke og forskere defineret Ny Nordisk Hverdagsmad. Det bliver så af forskere fra ernæring, sundhedsvidenskab, miljøvidenskab, sociologi, pædagogik og økonomi analyseret, hvilke virkninger denne nye kost har. Det er i 2010-2011 analyseret for 200 voksnes vedkommende, der gennem et halvt år har spist enten Ny Nordisk Hverdagsmad eller almindelig dansk mad og derefter er blevet undersøgt vedrørende både sundhed og generelt velbefindende. I perioden august 2011 til juni 2012 foregår en tilsvarende afprøvning af Ny Nordisk Hverdagsmad på cirka 1000 danske folkeskolebørn.



*Figur 1. Det nye nordiske køkken er blevet et betydningsfuldt led i markedsføringen af Danmark med blandt andet Nomas kåring til verdens bedste restaurant. Allerede i Kastrup Lufthavn møder de rejsende den nye trend. Foto: Niels Kærgård, august 2012.*

Det er klart, at et så stort forskningsprojekt gerne skulle og også er begyndt at frembringe ny grundlæggende viden om ernæringens virkninger både for den enkelte og for samfundet. Det gælder alt fra sundhed, velbefindende og koncentrationsevne til miljø og samfundsøkonomi. Men derudover skulle projektet også gerne være med til at ændre danskernes spisevaner og måltidsvalg i en mere sund retning til gavn for både den enkelte borger og for samfundet, eller som Claus Meyer har formuleret det:

”OPUS er på den ene side et forskningsprojekt, der skal undersøge det sundhedsfremmende potentiale i det nordiske råvaregrundlag. På den anden side er det et forandringsprojekt, der rejser spørgsmålet om, hvordan en lokalt forankret madkultur kan fremme det enkelte menneskes vitalitet og samtidigt planetens.”<sup>5</sup>

Når man betragter det nye nordiske køkken og Noma, så kan der synes langt herfra til den klassiske danske hverdagsmad på landet domineret af frikadeller og stegt flæsk med persillesovs. Spørgsmålet er imidlertid, om der ikke også er store ligheder. Det er det, der skal diskuteres i det følgende, hvor det også skal analyseres, hvorfor det danske køkken har ændret sig så afgørende de sidste 100 år.

## **Det danske landkøkken i begyndelsen af det 20. århundrede**

Det er et afgørende udgangspunkt for en diskussion og analyse af menneskets kostvaner, at vi som art i modsætning til en lang række andre dyrearter er mere eller mindre altædende. Hvor koalabjørnen kun spiser eukalyptusblade, pandaen kun bambusskud, rovdirene kun kød og savannens planteædere kun græs, så er der en række arter som mennesker, rotter og kakerlakker, der er stort set altædende. Det har fået nogen til at tale om ”the omnivore’s dilemma”.<sup>6</sup> Menneskene kan således vælge inden for et meget bredt spektrum af fødevarer, hvoraf nogen er sundere end andre, nogen smager bedre end andre, og nogen er lettere tilgængelige eller billigere end andre.

Valgmulighederne er igennem menneskets historie blevet større og større. De oprindelige jæger- og samlerkulturer måtte leve af, hvad naturen frembragte på den egn, hvor de jagede og samlede. Agerdyrkingen gav øgede muligheder for selv at bestemme, hvilke afgrøder man ville dyrke. Det gav dog i starten ikke de store valgmuligheder; i det tidlige subsistenslandbrug lå sulten hele tiden lige om hjørnet, og man måtte dyrke de afgrøder, der gav den højeste næringsværdi, og der var ikke megen plads til at tage hensyn til smag og behag.<sup>7</sup> Med den tekniske udvikling, som for eksempel gødning – først naturgødning, siden kunstgødning – kunstvanding, drivhuse, kemisk skadedyrs- og ukrudts-

bekæmpelse og avlsarbejdets nye højtydende sorter med mere blev man mere og mere uafhængige af de naturgivne forhold og opnåede så høj produktivitet – i hvert fald i vor del af verden – at man ikke behøvede kun at tage hensyn til, hvordan man blev mæt, men også kunne vælge efter, hvad, man fandt, smagte godt.

Det var ikke kun den højere produktivitet og øgede velstand, der gav øgede valgmuligheder. Der skete også gradvist en frigørelse fra religiøse og moralske restriktioner. Indtil for få hundrede år siden var der en lang række religiøse kostforskrifter. Det er dem, vi stadig ser i for eksempel muslimernes faste og forbud mod svinekød. Også i kristendommen havde vi faste, og fråseri var en af de syv dødssynder. Fråseri var anset for uanstændigt og appetit på denne verdens goder for en stærk kritisabel last.

I dag er spisevanerne i et sekulært samfund som det danske fuldstændig løsrevet fra religiøse og moralske restriktioner – selv om nogen vil betragte visse af sundhedseksperternes råd som havende moralske overtoner. Samtidig er den tekniske udvikling gået videre med køleskibe, fryserne, køleskabe, flytransport og vakuumpakning. Fødevaremarkederne er dermed blevet globale. Man kan få frisk frugt og bær hele året – om vinteren eventuelt fløjet hertil fra den sydlige halvkugle eller dyrket i kunstigt opvarmede og belyste drivhuse. Man kan få frisk fisk midt i de største fastlande og frisk frugt hele året selv i polare egne. Rygning og saltning er nu noget, man gør for smagens skyld, ikke af hensyn til holdbarheden.

Det er imidlertid værd at understrege, at dette fuldstændigt frie valg er noget meget nyt. Bare for en eller to generationer siden levede i hvert fald landbefolkningen i høj grad af egne produkter og havde hverken køleskabe eller dybfrysere. Fra sidst i 1940'erne til sidst i 60'erne var fryseforeninger med et fælles frysehus almindeligt; før da havde man kun naturligt kolde kældre, og derefter fik man individuelle køleskabe og fryserne.<sup>8</sup> Derfor var en lang række fødevarer sæsonbestemte. Frisk frugt hørte efteråret til, selvom der var enkelte æblesorter, der kunne gemmes til langt ud på vinteren. Man slagtede helst i de kolde måneder, for eksempel op mod jul. Visse ting, der ikke kunne holde sig, fik man kun i forbindelse med slagtingerne, for eksempel blodpølse.

Det var jo sådan, at hele grisen skulle bruges, når den var slagtet. Bacongrisen blev efter 1880'erne gradvist det dominerende dyr i et danske landbosamfund,<sup>9</sup> men da man ikke som englænderne spiste bacon til morgenmad, blev stegt flæsk, der kunne holde sig saltet, en dominerende spise, som man fik til middagsmad mange gange om ugen – om sommeren og efteråret med persillesovs. ”Husmandskoteletter” – det vil sige paneret stegt flæsk – var én blandt flere variationsmuligheder. Saltet og røget svineskinke og leverpostej blev det naturlige valg af pålæg. Leverpostej blev dansk nationalpålæg, næppe fordi



*Figur 2. Tidligere var der ikke langt fra produktionen af fødevarer til forbrugeren. Her hjemmeslagtning af en gris. Det er fodermesteren, der hjælper slagteren. Kilde: Knudsen, 1994 s. 148.*

danskerne fra starten havde en forkærlighed for leverpostej, men leveren fra de mange baconsider, der blev sendt til England, skulle jo bruges.

Denne ide om, at intet måtte gå til spilde, var også fundamentet for holdningen til jagt og natur:

”I landbosamfundets tid ... havde mange landmænd, husmænd, håndværkere og fiskere et gevær hængende til at gå på jagt med. Jagten var for mange en naturlig adspredelse og en naturlig del af livet, og for jordejere som landmænd var jagten endnu et udbytte af naturen ... Gav det gevinst, var det et kærkomment middagsmåltid i familien. Det var et supplement til kosten og en anden spise end det sædvanlige. For den almindelige landmand eller håndværksmester gjaldt det ikke overlevelsen at få vildt med hjem. Det gjorde det snarere for den lille husmand, der gik på jagt, eller for fiskeren, når fangsten mislykkedes”.<sup>10</sup>

Harer, skovduer, vildænder, agerhøns og sine steder råvildt var ikke sjældne spiser i det traditionelle danske landkøkken.

Samtidig var køkkenet i høj grad regionalt. På landet i Danmark var det svinene kombineret med hjemmeavlede kartofler, andre rodfrugter og kål, der var tilgængelige. Andre steder var det fiskene, der dominerede. I et fiskersamfund som det bornholmske var det sildene, der var rigeligt af, og de blev dels konserveret og dels varieret smagsmæssigt gennem for eksempel saltning og



*Figur 3. For mindre end hundrede år siden var det danske hverdags-køkken præget af lokale råvarer som for eksempel sildene på Bornholm. De blev serveret i mange varianter. Her silderygning på Bornholm. Kilde: Haagensen, 1947 s. 99.*

rygning. Bornholm er stadig kendt for røgede sild, og på øens restauranter kan man stadig få saltstegte sild samt alle de sædvanlige variationer af spege- og kryddersild og enkelte gange også ristede salte sild, kaldet "krakket sild". I Schweiz, hvor de hverken har mange fisk eller svin, men mange køer, er det osteprodukter, der ikke er knaphed på, og de er stadig en hovedspise med mange osteformer og også flere varme osteretter, for eksempel ostefondue.

Det traditionelle danske køkken forsvandt i midten af det 20. århundrede. I byerne begyndte man at kunne vælge frit, idet mere og mere gik via det almindelige marked, og landbruget skulle så til at konkurrere om at sælge nogen af de produkter, man producerede. Der begyndte at blive ført reklamekampagner for de klassiske landbrugsprodukter – mest kendt er vel Eksport Svineslagteriernes Salgsforenings kampagne "Gris på gassen", der kørte sidst i 1950'erne, blandt andet med udsendelsen af brochuren "Mad til årstiden" til samtlige danske husstande i 1958.<sup>11</sup> Også Karolines Køkken, der i år har 50-års jubilæum, er et led i disse reklamefremstød; det blev oprettet i 1962 af Danske Mejeriers Fælles Organisation og havde til formål at sælge en overskudsproduktion af smør til danskerne, blandt andet med kampagnen "Det er smørret, der gør'et" fra 1963. Der var blevet brug for reklame for at styre forbrugerens fødevalg, hvilket i sig selv var et tegn på øget valgfrihed. Disse nye tendenser skyldtes en række fundamentale ændringer i den danske samfundsstruktur, som skete i løbet af det 20. århundrede, og som afgørende ændrede danskernes fødevalg.

## Ændringer i rammefaktorer

Det klassiske danske køkken som skildret i forrige afsnit med hjemmeslagtede grise og egen avl af grønsager og rodfrugter er jo et typisk landbokøkken, mens bybefolkningen naturligvis ikke havde de samme muligheder for en egenproduktion. Siden Anden Verdenskrig er landbrugernes andel af befolkningen faldet dramatisk, jævnfør figur 4, og den danske mad bliver altså ikke længere lavet i et landkøkken i tæt kontakt med den primære produktion af råstofferne.

År	1946	1960	1980	1995	2000	2008
Antal landbrug	208.100	196.100	144.200	66.200	52.700	41.836
Gennemsnitlig brugsstørrelse	15,3 ha	15,8 ha	25,3 ha	40,6 ha	49,7 ha	63,0 ha
Beskæftigede i landbruget	525.000	420.000	194.600	127.790	98.500	84.200

Figur 4. Landbrugserhvervets udvikling. Kilder: Kærgaard, 1991 og 2010a og Statistisk Tiårsoversigt.

Samtidig er der sket noget med husholdningsstrukturen. I en gammeldags husholdning var der masser af arbejdskraft. Der var ofte en hjemmegående husmoder, eventuelt halv voksne døtre og en tjenestepige eller husbestyrerinde. Det er der ikke længere. Selv konen i huset er nu udearbejdende, jævnfør figur 5.

År	1930	1950	1970	2000
Kvindernes erhvervsfrekvens eksklusiv husgerning	35%	34%	39%	75%
Beskæftigede ved husgerning	246.000	133.000	20.000	-
Medhjælpende hustruer	122.000	128.000	95.000	14.000

Figur 5. Husgerning og kvinders arbejde. Kilder: Kærgaard, 1991 og 2007 og Statistisk Tiårsoversigt.

Hvor der i 1930 var 246.000 personer, der ifølge folketællingen var beskæftiget med husgerning, så er der i dag praktisk taget ingen tilbage i denne gruppe. Antallet af bedrifter med medhjælpende hustruer er også faldet betragteligt med strukturudviklingen i landbruget og detailhandlen; mange af disse medhjælpende hustruer var givetvis ikke mere medhjælpende i bedriften end, at de havde god tid til madlavning og arbejde i husholdningen. Tallene for husgerning og medhjælpende hustruer er selvfølgelig ret usikre, men der er ingen tvivl om selve størrelsesordenen.<sup>12</sup> Når der i 1942 blev nedsat en husassistentkommission for at se på problemerne med at skaffe husassistenter til familierne, var det således en indikation af, at der allerede sidst i 1930'erne og begyndelsen af 1940'erne var problemer med at skaffe husassistenter.

Indtil 1970'erne stod omkring 30 % af kvinderne helt uden for arbejdsstyrken, blandt andre husmødre, der ikke hjalp til i bedriften.<sup>13</sup> Også disse har utvivlsomt brugt megen tid på madlavning med videre. I de første nationalregnskaber fra 1945 og 1948 med tal for 1930'erne og de første efterkrigsår forsøgte man at estimere værdien af husmødrenes produktion, som dog ikke blev medtaget i nationalproduktet. Var den medtaget i nationalproduktet, ville dette være øget med omkring 15 %. Produktionen i hjemmene var altså af en betragtelig størrelse.



*Figur 6. Der var rigeligt med både mandlig og kvindelig arbejdskraft på gårdene for hundrede år siden. Billede af familie og folkehold på Randkløvegård – en gård med under 50 ha landbrugsjord og lidt skov – på Bornholm lige før 1900. Kilde: Knudsen, 1994 s. 168.*



Husarbejde og tid til madlavning er således faldet betragteligt på grund af kvindernes udearbejde og nedgang i antallet af husbestyrerinder, husassistenter og medhjælpende hustruer. Men der er andre tendenser, der trækker i den modsatte retning. Vi er blevet meget rigere, og arbejdstiden er blevet meget kortere, jævnfør figur 7.

År	1911	1930	1950	1970	2000
Antal årlige fridage inklusiv lørdage	3	5	15	21	36
Ugentlig arbejdstid i timer	57	48	48	42	37
Gennemsnitlig realindkomst per capita, kroneværdi år 2000	32.000	44.000	56.000	109.000	243.000

Figur 7. Fritid og indkomst. Kilder: Kærgård, 2007 og Hansen, 1977.

Det betyder, at vi har fået bedre råd til højkvalitetsfødevarer og mere fritid til at forarbejde dem i. Samtidigt er lønnen steget langt mere end fødevarerpriserne, jævnfør figur 8. Bortset fra perioden 1930-50, der blandt andet indeholder Anden Verdenskrigs store fødevarerprisstigninger, så er lønstigningerne langt større end stigningerne i prisen på landbrugsvarer.

Periode	1910-1930	1930-1950	1950-1970	1970-1990	1990-2010
Gennemsnitlig årlig prisstigning på landbrugsvarer.	0,90%	5,80%	2,60%	5,80%	-0,40%
Gennemsnitlig årlig lønstigning for byarbejdere	6,90%	4,60%	8,50%	10,20%	3,60%

Figur 8. Priser på landbrugsvarer og lønudviklingen. Kilder: Beregnet ud fra Hansen 1977, side 237-260 og Kærgård 1991, side 580-581, ajourført ved hjælp af Danmarks Statistiks Databank.

Dette skyldes en meget stor produktivitetsstigning i landbruget. I efterkrigstiden er landbrugets produktivitet steget langt mere end de fleste andre er-

hvervs. De øgede indkomster og de relativt lavere fødevarerpriser har imidlertid ikke fået befolkningen til at købe mange flere fødevarer af høj kvalitet. Fødevarer er som udgangspunkt, hvad økonomerne kalder ”nødvendigheds-goder”: Det vil sige, at når indkomsten stiger, så stiger forbruget af godet ikke ret meget.<sup>14</sup> Man spiser ikke meget mere, selv om ens indkomst stiger, og derfor har fødevarerforbrugets andel af det samlede forbrug været faldende, jævnfør figur 9. Der kan være lidt forskel i de medtagne husholdninger. I 1872 var det arbejderhusholdninger, mens 1948-tallet er et simpelt gennemsnit af tallene for Hovedstaden og Provinsen, men disse forskelle i opgørelsesmetoder er helt uden betydning for den overordnede ekstremt tydelige tendens.

År	1872	1948	2005
Fødevarerforbrugets andel af det samlede forbrug	70,20%	27,20%	10,30%

Figur 9. Fødevarerforbrugets andel af det samlede forbrug. Kilder: 1872: Falbe-Hansen & Scharling 1885, s. 760; 1948: Vedel-Pedersen 1952, s. 489; 2005: Statistik Årbog 2008, s. 229.

Det, der er sket i de sidste 50-100 år, er en overgang til mere og mere industrielt forarbejdede fødevarer, fordi alle i familien er udearbejdende. Produktivitetsstigningerne og de deraf følgende prisfald på fødevarer er ikke først og fremmest brugt til at øge kvaliteten af fødevarerne, men til at sænke fødevarerforbrugets andel af det samlede forbrug.

## Det problematiske i fødevarsituationen i dag

Den i forrige afsnit beskrevne udvikling har resulteret i en række problemer. Her i landet som i andre lande – med USA som det mest udprægede eksempel – er antallet af overvægtige og egentligt fede steget kraftigt, og man taler om en epidemi af livsstilssygdomme. I dag er det 15 procent af den danske befolkning, der er egentligt fede; det vil sige med et BMI på over 30.<sup>15</sup> I USA stiger andelen af befolkningen med BMI over 30 med en procent om året og er i dag over 33 procent.<sup>16</sup> Denne fedmeepidemi er ydermere ekstremt skævt socialt fordelt. Det er de lavt uddannede, der bliver fede og dør af livsstilssygdomme. Forekomsten af fede er to-tre gange så høj blandt dem med en kort skolegang som blandt dem med en videregående uddannelse. Ernæringsbetingede livsstilssygdomme er således et samfundsproblem af betragtelig størrelse.

Samtidig har vor kost en afgørende effekt på miljøet, herunder også på klimaet. Danskernes forbrug af mad og drikke forårsager en klimaeffekt svarende til 20 millioner tons drivhusgasser ud af Danmarks samlede udslip på 67

millioner tons; det vil sige lige omkring 30 procent. Specielt kvæg udsender tarmluft med metan, der er en meget potent drivhusgas. Husdyrsektoren forårsager på verdensplan 18 procent af det samlede menneskeskabte udslip af drivhusgasser, mere end den samlede transportsektor.<sup>17</sup>

Samtidig har en vis skepsis overfor det konventionelle landbrugs brug af pesticider og kunstgødning og denne driftsforms betydning for sundhed, miljø, biodiversitet og dyrevelfærd vist sig ved en stærk vækst i salget af økologiske produkter. I 1995 udgjorde økologiske produkter omkring 1½ procent af det danske fødevarerforbrug, i 2000 var andelen steget til godt 3½ procent, og i 2009 var procenten 7,2. Der er dog en betydelig variation fra produkt til produkt. Det er således kun 0,8 % af kyllingeforbruget, der er økologisk, mod 35 % af mælkeforbruget.

I dag er der altså flere store samfundsmæssige problemer, der er knyttet til det danske fødevarerforbrug. Spørgsmålet er, om det nye nordiske køkken kan blive en løsning på disse problemer.

## **Ny nordisk hverdagsmad, det klassiske landkøkken og det danske samfunds problemer**

Det nye nordiske køkken er nok nyt, men mange af elementerne ligger i lige forlængelse af det klassiske danske landkøkken. Det nye nordiske køkkens mål om lokale råvarer var helt opfyldt i det klassiske landkøkken. Ideen om at bruge sæsonens friske produkter er ligeledes en tilbagevenden til den klassiske tradition. Det gamle krav om, at hele det slagtede dyr skulle bruges, er også fælles; i dag får man på bedre restauranter svinekæber, lammefrikasse og andre anvendelser af dele af dyrene, der i en periode har været glemt. I en lang periode har man ved bedre middage kun fået svinekam og oksefilet, og hurtigt forarbejdede udskæringer har domineret supermarkedernes kølediske. Vildt og fisk, der spiller en stor rolle i det nye nordiske køkken, var også kendt i det klassiske landkøkken. En stor vægt på rodfrugter og kål er også fælles.

På mange måder er det nye nordiske køkken således en renæssance for det klassiske landkøkken, men det er klart, som beskrevet ovenfor, at dette køkken blev forladt af en række samfundsmæssige årsager, specielt et tidspres i familierne, efter at kvinderne blev udearbejdende og lønningerne så høje, at meget få havde råd til hushjælp.<sup>18</sup> Det er her vigtigt at være opmærksom på, hvad økonomerne kalder Baumol-effekten, opkaldt efter den amerikanske økonom William J. Baumol. Den understreger, at produktivitetstigningerne er meget ujævnt fordelt på sektorer; industriel produktion har meget store produktivitetstigninger, mens andre sektorer har ingen eller næsten ingen stigninger. Ved opførelsen af en strygekvartet kan produktiviteten ikke med held sættes op hverken ved at beskære bemanningen eller ved at sætte tempoet op. En lang

række produktioner inden for håndværk og service har lidt den samme karakter som strygekvartetten. På trods af elkomfurer, køleskabe og mikrobølgeovne er håndværksmæssig madlavning et område uden meget store produktivitet-fremskridt. Det samme gælder jagt og indsamling af vilde urter.

Der er dele af det nye nordiske køkken, der er relativt arbejdskraftintensive. Men med den kortere og kortere arbejdstid skulle vi også have tid til en indsats, hvis interessen var der. Men det skal i så fald betragtes mere som en hobby end som et surt slid. Og i en række andre lande er der væsentlig større interesse for at indsamle bær og svampe, mens det er meget få her i landet, der har den slags som hobby. Selv om interessen for eksempelvis svampeindsamling nok er stigende, så har vi langt fra så udbredte traditioner for den slags som i de andre nordiske lande. Det er måske en naturlig følge af, at der er så få fælles- og naturarealer her i landet, hvor dyrket landbrugsjord, eksklusiv vedvarende græs, udgør 54 % af det danske areal mod 6 % i Sverige og 3 % i Norge.

Hvor udbredt ny nordisk hverdagsmad vil blive, er det endnu svært at sige noget om, blandt andet fordi de økonomiske forhold er ret uafklarede. Det er usikkert, hvilken forskel der vil være på prisen på en dansk standardkost og så en ny nordisk kost. I den nye nordiske kost indgår en betydelig del billige råvarer, som for eksempel rodfrugter og grove grønsager. Det er også en besparelse, at man er mere sæsonbevidst, idet det må antages, at de forskellige varer er billigere i deres højsæson end på andre tider af året. Til gengæld kræver det en hel del arbejdskraft at indsamle mere "naturnære" produkter, og det er dyrt. Industriel fødevareproduktion i stor skala er en meget arbejdsbesparende form for fødevareproduktion, og arbejdskraft er dyr i vor del af verden.

Det er imidlertid meget vanskeligt at sige noget om økonomien, også fordi en del af det nye nordiske køkkens råvarer i øjeblikke ikke er tilgængelige i almindelige supermarkeder, og når de er det, bliver de på grund af den lille efterspørgsel betragtet som specialprodukter og derfor prissat højt. Blev de mere almindeligt anvendt, vil tilgængeligheden utvivlsomt blive forbedret og priserne falde. Det er også klart, at med en stigende efterspørgsel kan det blive rentabelt at dyrke "vilde" bær som havtorn og blåbær rationelt og mere systematisk opdrætte vildt som rådyr og fasaner. Det vil oplagt kunne give store prisfald, men det kan diskuteres, om det er i overensstemmelse med de nye nordiske dogmer, og om produkterne bevarer deres smags- og ernæringsmæssige egenskaber, hvis de masseproduceres industrielt.

Med hensyn til ikke-økonomiske forhold, så er det nok lettere at promovere lokal produktion af fødevarer end af så mange andre varer. Der er oplagt – jævnfør mange undersøgelser – en større tiltro til lokale varer end til varer, der er importeret fra fjerne egne. Og man må forvente, at tillid til kvalitet og andre egenskaber har større betydning for fødevarer end for mange andre produkter.

Man vil nok betale mere for en sikkerhed for, at fødevarer ikke indeholder pesticider og andre skadelige stoffer, end man vil for, at eksempelvis potteplanter eller juletræer ikke gør det. Fødevarer kommer jo meget tæt på den enkeltes eget liv og velbefindende.

Man kan håbe, at det lykkes at sprede det stadigt noget elitære nye nordiske køkken, så det kommer til at præge vor daglige kost. En sundere ernæring er afgørende for kontrollen med fremtidens sundhedsudgifter og hjælper til med løsningen af mange andre af vore problemer. Chancen skulle være der, for det nye nordiske køkken bør ikke opfattes som noget fremmedartet; det ligger tæt på en hel del af det, de ældre af os er opvokset med. Det er kun i sine mere forfinede udgaver noget nyt, eksperimenterende og eksotisk.

Men der udestår stadig en lang række spørgsmål, som kun fremtiden kan give svar på. Det er for eksempel spørgsmålet om, hvor meget af danskernes øgede fritid, de er villige til at bruge på madlavning – der sås gennem 00'ernes højkonjunktur store investeringer i nye køkkener, og de skal vel også bruges til et eller andet? Faren for, at den nye nordiske hverdagsmad kun bliver udbredt og giver øget sundhed til de veluddannede, der i forvejen er relativt sunde, mens den aldrig når ud til de dårligt uddannede grupper, der har de største livsstilsproblemer, må også overvejes.

Vor kost er af central betydning for sundhedsstilstand, velvære, miljø og klima. At udbrede den succes, det nye nordiske køkken har haft i den mere elitære del af den danske madverden, til den almindelige kost er en åbenbar chance, der må gribes, men om det lykkes, er det endnu for tidligt at afgøre. Kostvaner er jo i høj grad bestemt af både fundamentale samfundsforhold og vaner. Og de er ikke så lette at ændre. Men for store samfundsgrupper er det vigtigt både for deres eget helbred og for samfundsøkonomien, at de bliver ændret.

## Noter

- 1 Niels Kærgårds arbejde med disse emner er et led i OPUS-projektet, der er finansieret af Nordea-fonden. Projektet er nærmere beskrevet i artiklens tekst. Arne Astrup, Claus Meyer, Eva Gleje og Kristian Levring Madsen fra OPUS og Bettina Buhl, Dansk Landbrugsmuseum Gl. Estrup, takkes for hjælp og diskussioner i forbindelse med udarbejdelsen af denne artikel.
- 2 Frank, 2010a.
- 3 Frank, 2010.
- 4 Meyer, Astrup et al, 2011.
- 5 Meyer, Astrup et al, 2011 s. 7.
- 6 Se Rozin, 1976 og Pollan, 2006.

- 7 Det er et kendt eksempel i nationaløkonomien, at irerne elskede brød og kornprodukter, men måtte leve af billige kartofler. Når kartoffelprisen faldt tilstrækkeligt, fik de fattige irere råd til at lade en større del af kosten bestå af brød. Man har altså et af de sjældne tilfælde, hvor efterspørgslen falder, hvis prisen falder (et såkaldt Giffen gode).
- 8 Det følgende bygger på en række erindringer, blandt andet mine egne fra en gård i Vendsyssel i 1950'erne, se Kærgård, 2009a og Nielsen, 2001.
- 9 Se Kærgård, 2010.
- 10 Larsen, 2008 s. 11-13.
- 11 Se Buhl, 2010 s. 96.
- 12 Størrelsesordenen og afgrænsningen er diskuteret i Pedersen, 1977 og Andersen & Kærgaard, 1985. Husassistentkommissionen 1943 anførte for 1941 cirka 140.000 husassistenter eksklusive husbestyrerinder.
- 13 Bemærk, at de mere end 60 % uden for erhverv i figur 5 også inkluderer kvinder beskæftiget som lønnede husassistenter med videre, jævnfør note 12.
- 14 Teknisk set skelner økonomer mellem luksusgoder, nødvendighedsgoder og inferiøre goder. Forbruget af luksusgoder stiger meget, når indkomsten stiger. Forbruget af nødvendighedsgoder er relativt uforandret, og inferiøre goder er goder, man går væk fra, så snart man får råd til noget bedre. De præcise grænser angives ved indkomstelasticiteten – det vil sige det antal procent forbruget af godet stiger, hvis indkomsten stiger med 1 %. Luksusgoder har indkomstelasticitet over 1, nødvendighedsgoder har indkomstelasticitet mellem 0 og 1, og inferiøre goder har negative indkomstelasticiteter.
- 15 BMI – Body Mass Index – måles som en persons vægt i kg divideret med højden i meter i anden potens. Et BMI over 25 indikerer overvægt, mens et BMI over 30 indikerer egentlig fedme.
- 16 Se Diderichsen, 2009.
- 17 Se Saxe, 2009.
- 18 I virkeligheden er det nok især det høje skattetryk, der har afskaffet husassistenterne. Man skal betale den fulde løn til husassistenterne uden at kunne trække udgiften fra i den skattepligtige indkomst, og man betaler med en indkomst, der er beskåret af skatten. Det er det, økonomerne kalder skattekillen. Indkomstskat er en beskatning af arbejdsdelingen, idet værdien af gør-det-selv-arbejde ikke er beskattet. Den store udbredelse i de senere år af specielt filippinske au pair piger i velstående hjem er et nyere forsøg på at afhjælpe disse problemer ved hjælp af lønninger, der ligger langt under danske overenskomstsmæssige lønninger.

## Litteratur

- Andersen, Ellen & Niels Kærgård: "Arbejdsmarkeder på kort og langt sigt – en kommentar". *Nationaløkonomisk Tidsskrift*, bind 123, 1985, s. 248-262.
- Buhl, Bettina: *Historien om danskernes mad i 15.000 år med udvalgte opskrifter fra gamle danske kokebøger*. Gl. Estrup 2010.
- Diderichsen, Finn: "Social ulighed i fedme – årsager og mekanismer". *Samfundsøkonomen*, nr. 4, 2009, s. 14-16.
- Falbe-Hansen, V. & Will. *Scharling: Danmarks Statistik*, bind I. København 1885.
- Frank, Søren: "Mere Vesterhav og grønt fra Knuds have". *Politiken*, 30. juli 2010.
- Frank, Søren: "Sublim bornholmermad i strandhytte". *Politiken*, 13. august 2010a.
- Hansen, Svend Aage: *Økonomisk Vækst i Danmark: bind 2: 1914-1975*. København 1977.
- Husassistentkommissionen: *Betænkning afgivet af den 9. juni 1942 nedsatte husassistentkommission*. København 1943.
- Haagensen, Hans P.: "Det bornholmske sildefiskeri". K. Bure (red.): *Bornholm – Turistforeningen for Danmark Aarbog 1947-48*, København 1947.
- Knudsen, Ann Vibeke: *Morten Pedersen og Julius Svendsen – Bornholmske bønder år 1800 og 1900*. Rønne 1994.
- Kærgård, Niels: *Økonomisk Vækst – En økonometrisk analyse af Danmark 1870-1981*. København 1991.
- Kærgård, Niels: "Lysten og pligten til arbejde: Kald og incitament i velfærdsstaten". Jørn Henrik Petersen, Klaus Petersen & Lis Holm Petersen (red.): *13 værdier bag den danske velfærdsstat*. Odense 2007.
- Kærgård, Niels: "Forbrugersuverænitet og livsstilssygdomme". *Samfundsøkonomen*, nr. 4, 2009, s. 28-31.
- Kærgård, Niels: "Bagterpdreg eller Københavner?" *Barn af Vendsyssel: vendelboer fortæller*, XVII, 2009a, s. 21-35.
- Kærgård, Niels: "Corporate Social Responsibility, Economic Optimality and the Interest of the Poor". Jacob Dahl Rendtorff (red.): *Power and Principle in the Market Place: On Ethics and Economics*. Farnham 2010.
- Kærgård, Niels: "The history and future of Danish Agriculture: An overview". J.P. Knudsen & Sigbjørn Sødal (red.): *Økonomi og tid – 18 essays i Pufendorfs tradition*. Bergen 2010a.
- Larsen, Lisbeth Aagaard: "Jagt i Odder Ådal – fra livsform til fritidskultur". *Landbohistorisk Tidsskrift*, nr. 1, 2008, s. 9-28.
- Meyer, Claus, Arne Astrup et al: *Ny Nordisk Hverdagsmad*. København 2011.
- Manifest fra Nordisk Køkken Symposium: Det nye nordiske køkken*, 2004. Blandt andet i [www.ddc.dk/page/fakta-om-det-nye-nordiske-kokken](http://www.ddc.dk/page/fakta-om-det-nye-nordiske-kokken)

- Nielsen, Marie Veggerby: "Barn og ung i Torslev". *Barn af Vendsyssel: vendelboer fortæller*, XIII, 2001, s. 291-302.
- Pedersen, Peder J.: "Arbejdsstyrke og beskæftigelse 1911-70". *Socialt Tidsskrift*, 1977, s. 31-56.
- Pollan, Michael: *The Omnivore's Dilemma*. London 2006.
- Rozin, Paul: "The selection of foods by Rats, Humans, and Other Animals". J. Rosenblatt, R. A. Hide, C. Beer and E. Shaw (red.): *Advances in the study of Behaviour*. New York 1976, s. 21-76.
- Saxe, Henrik: "Miljøet lider under vores valg af mad". *Informations kronik*, 25. august 2009.
- Vedel-Petersen, K.: *Danmarks Statistik*. København 1952.

## Summary

A new Nordic concept in gastronomy throughout Scandinavia is one of the new century's most successful trends. The flagship of these developments, the Noma restaurant in Copenhagen, has been voted as the world's best eating-place for the last three years. The principles of this new trend were formulated in a manifesto signed in 2004 by many of the most prominent kitchen chefs in Scandinavia. Local commodities, fresh raw materials, depending on the season, and a close relation to nature are the main elements in this concept.

The concept originated in the most experimental and exclusive part of the food sector, but the main question for society is whether some of these ideas can be integrated into normal peoples' everyday diet. If so, this could be a powerful element in Danish health policy and in a society where obesity and an unhealthy lifestyle are fast growing problems. A major Danish research project, OPUS, financed by The Nordea Foundation, has investigated the effects of the new Nordic diet on health, physical and intellectual capability, environment and economics.

In this article, we compare the new Nordic diet with the traditional diet of rural areas before industrialisation, i.e. before the Second World War. Many similarities are observed: the close relation to the local area, the high degree of seasonality and the close proximity to nature.

The traditional diet was abandoned because it was too labour intensive. This was because the female labour market participation rate grew in the 1970s, and paid domestic help for families declined in the middle of the twentieth century.

The problem is whether the higher per capita income and the lower number of working hours provided room for a better quality of food and for a higher degree of interest in the preparation of food. Large investments in new kitchens



in the first decade of this century can perhaps be a positive indication of a growing interest in food preparation. If so, this is very positive for people's health, for the environment, for the public budget and for the climate. In all of these areas, diet is a highly important factor.

### **Forfatterpræsentation**

Niels Kærgård, født 1942, dr.polit. 1991, lektor på Københavns Universitets Økonomiske Institut i makroøkonomi 1975-1992, professor på Den kongelige Veterinær- og Landbohøjskole (nu Det natur- og biovidenskabelige fakultet ved Københavns Universitet) i jordbrugspolitik siden 1993. Har skrevet disputatsen "Økonomisk Vækst – En økonometrisk Analyse af Danmark 1871-1981" og en lang række artikler i danske og internationale bøger og tidsskrifter.