



## Masteroppgave i Kulturmøte

Oppgavetittel:

Sild i kokebøker rundt Nordsjøen mellom 1837 og 1929. Fellestrekk og forskjeller i Danmark, Norge og Skottland.

Studiepoeng: 60

Forfatter: HansMorten Sundnes

Måned / år: 11/2020

## **Forord**

Da jeg vokste opp på 1960- og 1970-tallet, fikk jeg som regel pølse da de voksne hadde sild. I samme periode skrumpet jo den viktigste norske sildebestanden inn og ble nesten borte en periode. Under en reportasjetur utenfor Florø på slutten av 1980-tallet dukket det litt uventet opp sild i torskefangsten; journalisten fikk ha med seg hjem og stekte til middag. Og det har jo også vært både sildesalat til jul og rene sildebord i voksenlivet mitt. Jeg ble likevel en del av Sildas sivilisasjon, som den italienske historikeren Giovanni Rebora omtaler det nordlige Europa som.

I Kulturmøte-studiet lærte jeg om Nordsjøbassenget som en mulig kulturmøtearena for landene rundt, og jeg at tenkte at også silda, som i stor grad befinner seg mellom nordsjølandene, kunne være et slags kulturmøtepunkt. Samtidig synes jeg kokeboka er litt undervurdert og lite utprøvd som kilde, og en oppgaveformulering begynte å ta form.

Dette masterstudiet har skjedd ved siden av jobb. I tillegg har det dukket opp andre utenomprosjekter som har skjøvet studiet på sidelinjen. Dette har gjort at det også ble flere veiledere underveis: Først Atle Døssland, siden Dag Hundstad og så Atle Døssland og Erik Fooladi sammen. Jeg er glad for at det tross alt ble mulig å gjennomføre og setter pris på bidragene og tålmodigheten til alle disse. Ikke minst har det vært et privilegium at jeg på slutten kunne få dra nytte av to kunnskapsrike og kompletterende veiledere som Døssland og Fooladi. Det ble jo et kulturmøte i seg selv.

Under arbeidet med masteroppgaven har jeg fått stipend fra Fondet for dansk-norsk samarbeid til opphold på Schæffergården i København for å komme tettere på danske kilder og dansk sild.

Folkestad 23. november 2020

## Innhold

<b>Masteroppgave i Kulturmøte .....</b>	<b>0</b>
<b>1. Innledning .....</b>	<b>4</b>
1.1 Problemstilling.....	5
1.2 Er det kulturmøte? .....	6
1.3 Silda som avgrensning.....	9
1.4 Tre land, tre kyster .....	10
1.5 Tid for kull, komfyr og nasjoner .....	11
1.6 Definisjoner .....	12
1.7 Mathistorisk forskning .....	13
1.8 Tidligere sildedykk .....	15
1.9 Grenser for matkultur.....	17
1.10 Kokebokstudier.....	19
1.11 Hva mangler?.....	20
1.12 Metode: Tett på kilden.....	21
1.13 Komparasjonens måte .....	23
1.14 Primærkilder: 12 bøker, tre land .....	25
1.15 Kokeboka som kilde.....	27
1.16 Oppgavestruktur .....	27
<b>2 Sildas sivilisasjon.....</b>	<b>29</b>
2.1 Mønsterfisk eller noe for seg selv?.....	29
2.2 Små, men i overtall.....	31
2.3 Livet er vandring .....	32
2.4 Upålitelig gjest .....	33
2.5 Nettverk og klima.....	35
2.6 Sunnhet og fordervelse.....	36
2.7 Snarhet og kjølighet .....	37
2.8 Luft og røyk.....	38
2.9 Salt og handel.....	40
2.10 Holland utfordres.....	41
2.11 De nye sildebyene .....	42
2.12 Danmark: små forhold.....	44
2.13 Norge/Skottland: Sild er penger.....	46
2.14 Det er grenser under vann.....	47
2.15 Sesong, størrelse, byer .....	48
<b>3 Kulturen rundt maten.....</b>	<b>50</b>
3.1 Kjøkkenet eller matkultur?.....	50
3.2 Vanskelig grensegang.....	51
3.3 Felles grunn.....	53

3.4	Det felles naturgitte.....	55
3.5	Tre land nord i Europa .....	56
3.6	Store, kalde Norge.....	58
3.7	Skotsk kål – og havre? .....	61
3.8	Utenomnordisk.....	62
3.9	Nordens sørområde .....	64
3.10	Sukker, svin og rugbrød .....	66
<b>4</b>	<b>Kokebøker rundt Nordsjøen.....</b>	<b>69</b>
4.1	Danmark først .....	69
4.2	Kopieringens tid .....	71
4.3	Nasjonalt tilsnitt.....	72
4.4	Oppskrifter på idealet.....	73
4.5	Husholdninger og husmødre .....	74
4.6	Kjønn, klasse og motivasjon .....	75
4.7	Det personlige preget.....	77
<b>5</b>	<b>Sildeoppskriftene og kvinnene bak .....</b>	<b>78</b>
5.1	Fire norske .....	78
5.2	Prestefru Winsnes.....	84
5.3	Løkens sunne sjarm.....	87
5.4	Stort fra Schønberg Erken .....	92
5.5	Verdig norsk sild .....	96
5.6	Danmarks førstematmor .....	97
5.7	Sørine Thaarup på landet.....	101
5.8	Fru Nimbs meny.....	105
5.9	Folkets Frøken Jensen .....	109
5.10	Dansk bondekost – og litt fint.....	113
5.11	Skotsk romanfigur med kokebok.....	113
5.12	Garnering og fattigkost.....	116
5.13	The dainty lady .....	117
5.14	Sideblikk til kontinentet .....	120
5.15	Sims sild .....	121
5.16	Mc Neill: Mer enn mat.....	124
5.17	Ketsjup på skotsk.....	127
5.18	Viktig hverdagskost .....	130
<b>6</b>	<b>Likt og ulikt i 16 bøker i tre land.....</b>	<b>131</b>
6.1	Forfatterspenn i alle landene .....	131
6.2	Råvaren: variert kost.....	134
6.3	Skandinavisk salat – og papir.....	136
6.4	Å snakke om sild .....	137
<b>7</b>	<b>Hva forklarer likt og ulikt?.....</b>	<b>140</b>
7.1	Ikke like ferskt.....	141

7.2	Seig skotsk røyk.....	144
7.3	Sildesalat på reisefot .....	145
7.4	Løsning i papiret.....	151
7.5	Sildeframsnakkerne .....	155
<b>8</b>	<b>Halestykke .....</b>	<b>158</b>

## 1. Innledning

Hva som skiller oss og hva som forener oss, er blant de mest grunnleggende spørsmålene vi mennesker kan stille. Erfaring av forskjeller og av fellesskap er også med på å fylle livene våre. Ikke minst når vi er på reise, vil dette tospannet melde seg. Dersom vi fra Norge ikke legger alt for langt av sted, men til Danmark eller Skottland, er det mulig å oppleve begge deler: Omgangsformer, kulturtrekk og for den saks skyld infrastruktur som er gjenkjennelig. Men også skikker, løsninger og spor av historien som oppleves fremmed eller uvant.

Et måltid på en av disse turene – og særlig i privat regi – ville normalt også bli en opplevelse som skiller seg fra det man er vant med fra leiligheten i Asker eller huset i Bodø. Måltid skaper fellesskap, men også utenforskap dersom man kommer utenfra og det blir for uvant eller man ikke finner seg til rette. Det samme er det mulig å si om matkultur – også om vi sirkler inn den nasjonale matkulturen. I artikkelen «National cuisines» i *The Oxford Handbook of Food History* trekker den canadiske historikeren Alison K. Smith frem hvordan måltid eller retter og “national cuisines” har til felles evnen til å samle og skille.

*In the end, they [National Cuisines] are much like the results of any recipe: made out of real ingredients, transformed by human care and preparation into something unique, something that, because of distinctions in taste, both divides and unites people.<sup>1</sup>*

---

<sup>1</sup> Smith 2012: 458.

## 1.1 Problemstilling

Havet har også evnen til å skille og forene mennesker. Hva så med silda? Som stimer rundt i bassenget mellom nordsjølandene, gjør seg oppnåelig for alle og kan dukke opp på bordet i alle de tre landene som er nevnt til nå? Også silda vil befinne seg i brytningen mellom det som er felles og hva som er særegent – ikke minst om vi oppsøker sild som er landet på hver sin kant av havområdet. Det er mer eller mindre snakk om samme fisk, med samme utfordringer i fisket, samme næringsinnhold og smak. Men det kan likevel være forskjell på størrelsen, på når den tas, hvordan den fiskes, håndteres, lagres, omsettes og tilberedes. Og på hvordan silda verdsettes – hvis den ikke rett og slett ringeaktes. Trolig var disse forskjellene landene imellom vel så store før landene rundt Nordsjøen fikk industrialisering, havfiskeflåte, moderne fryseteknologi, effektiv transport og tilløp til globalisert kultur. Samtidig vil de som studerer mathistorie og matkultur, måtte leve med at de mest interessante objektene, enten vi da snakker om kokker, gjester, måltider, retter eller ingredienser, for lengst har utspilt sin rolle. Går vi tilbake til 1800-tallet, sitter vi stort sett igjen med ulike skriftlige kilder, bilder og artefakter. Kokeboka, med sine oppskrifter og følgetekst, kan gi ett innblikk. Nettopp omtalen av sild i kokebøker i landene rundt Nordsjøen vil være utgangspunktet for problemstillingen i denne oppgaven:

**Sild i kokebøker rundt Nordsjøen mellom 1837 og 1929. Hvilken plass har silda, hvordan brukes den og hvordan omtales den i danske, norske og skotske kokebøker? Hva kan forklare det som er felles og det som er forskjellig for disse tre landene?**

Gjennom tekstanalyse søker jeg svar på hovedproblemstillingen innen dimensjonene råvare, matkultur og teksttradisjon. Samtidig vil tekstfunn og analyse også kunne kaste lys over disse dimensjonene.

## 1.2 Er det kulturmøte?

Denne oppgaven hører inn under masterstudiet ved Høgskulen i Volda; «eit studium om møte mellom kulturar: regionalt, nasjonalt og internasjonalt».<sup>2</sup> Før vi går vidare, vil jeg derfor prøve å begrunne at besvarelsen og temaet har med kulturmøte å gjøre. I pensum i faget er det vanskelig å finne en definisjon av kulturmøte som er samlende og som masteren bygger på, selv om særlig kulturbegrepet og dets mange sider og aspekter behandles grundig. Selve studiet med sine delemner må sies å ha stor bredde. Kulturmøter i Midt-Østen, mellom nordeuropeiske naboer, mellom majoritets- og minoritetskultur, mellom klasser og stender – og religioner og livssyn – har stått på planen. Møtene kan være historiske eller av i dag. Dette drar i retning av en ganske vid forståelse av kulturmøte.

Et studium av sild i *kokebøker* vil berøre mange aspekter hvorav flere kan sies å ha med kultur å gjøre – enten det er snakk om tilvirking, tillaging, presentasjon, plass i måltidet eller verdsetting. Silde blir kultur mellom menneskehender. *Bøker* er også innenfor det snevrere, mer sektororienterte kulturbegrepet. Like opplagt er det ikke å få tilstedeværelsen og bruken av sild i kokebøker i ulike land til å dreie seg om kulturmøter. I det hele tatt kan det være uheldig å stirre for hardt på førsteleddet i et ord som kulturmøte. Vi kommer samtidig ikke utenom at kulturmøtebegrepet må forholde seg til en av de mange forståelsene våre av kultur.

Kulturbegrepet er av de både krevende og fort utflytende begrepene. I denne oppgaven er utgangspunktet det generelle kulturbegrepet slik det defineres av Store Norske Leksikon. «tanke-, kommunikasjons- og atferdsmønstre på alle felter av samfunnslivet».<sup>3</sup> Mønstrene kan samtidig avgrenses til visse sektorer og grupperinger, og det gjøres også jevnlig forsøk på å knytte dem til nasjoner. Ut fra dette ville det være mulig å avlede en definisjon på kulturmøte som møter eller

---

<sup>2</sup> Høgskulen i Volda 2020: Ingress.

<sup>3</sup> Schack om kultur i *Store norske leksikon* på snl.no.

brytninger mellom slike atferdsmønstre eller mellom bærere av dem. Den kanskje vanligste allmenne oppfatningen av kulturmøter er møter mellom mennesker med ulik kulturbakgrunn. Og i vår globaliserte tid gjerne fra ulike kanter av verden. Ut fra dette blir det likevel en del spørsmål: Stilles det krav som går på geografisk distanse? Sosial gruppe? Alder? Markert ulikhet i historisk bakgrunn, samfunnsoppbygging og/eller verdier? Må det være konkrete møter mellom mennesker/grupper? Kreves det gjensidighet – at møtet virker inn begge veier?

Kulturmøte er et fenomen som motsetter seg alt for stramme/strengte grenser. Filosofen Hamlet Gevorkian tar til orde for en romslig forståelse i sin artikkel om «cultural encounter», som jeg oppfatter som det engelske motstykket til det norske ordet.

*The term "encounter of cultures" is intended to cover the whole gamut and all the varieties of this phenomenon: the contacts of cultures in space and time; their interactions; their dialogue, conflict, collision; the inheritance relations between them; the survival, historically, of a culture or of its definite layer in other culture, etc.<sup>4</sup>*

Kulturforskjeller kan etablere seg i samme nabolag og igjen gi spennende eller markante møter. Reiseopplevelser kan dreie seg om kulturmøter, selv om det kanskje bare er den reisende som opplever møtene og vokser på dem. Konsertopplevelser kan også være veldig «skjeve», selv om publikum også møter artisten og gir noe tilbake. Slik jeg ser det, kan en gjenstand som flyttes fra en kultur til en annen, skape et kulturmøte, enten det er i en museumsmonter eller en kjøkkenskuff. Hver og en av oss beveger seg i en ustoppelig flyt av kulturmøter. Selve møte-ordet kan innebære et krav om en viss gjensidighet eller utveksling, men dette trenger ikke nødvendigvis skje samtidig. Japonismen var først og fremst en japansk innflytelse på vestlig estetikk og kunst, men at vesten faktisk lot seg påvirke og måten dette skjedde på,

---

<sup>4</sup> Gevorkian 2001: 148.



virket igjen inn på Japans forståelse av sitt eget.<sup>5</sup> Ikke minst skriftkulturen genererer kulturmøter der det ikke er noen direkte utveksling mellom sender og mottaker.

En kokebok er skrevet av en forfatter som gjerne baserer seg på et sett av kilder og impulser, det være seg andre kokebøker, andre skrifter, samtaler, reiser, observasjoner og handlingsbåren kunnskap. For leseren skjer kulturmøtet i det boka åpnes. En bok gir i helt spesiell grad tilgang til andre menneskers tanker og kunnskap, og enten det gjelder kokebøker eller andre, har det ikke vært uvanlig at forfatteren også henvender seg direkte til den han tror leser. Det siste mulige kulturmøtet som berøres i denne oppgaven, går på de ulike nasjonene som er trukket inn.

Mastergradsdelemnet Nordsjøen og ikke minst vektleggingen av Poul Holms storverk *Kystfolk. Kontakter og sammenhænge over Kattegat og Skagerrak ca. 1550-1914* var med på å understøtte oppgavevalget. I *Kystfolk* dreier det seg om Kattegat og Skagerrak og forholdene mellom folk på kysten av Norge, Danmark og Sverige. Men Holm trekker også inn den franske historikeren Fernand Braudels betegnelse av Nordsjøen og Østersjøen som Europas annet Middelhav, og der vil også Storbritannia tas med i kransen.<sup>6</sup> Holm stilte spørsmålet om utvekslingen mellom de skandinaviske kystene skapte en felles maritim kultur. Til det var svaret nei; om ikke havet skapte avstand, så gjorde statsmaktene det.<sup>7</sup> Og avstandene var der.

*Men vi kan tale om havet som en fælles erfaringsramme. Kystboer har lært af hinanden og konkurreret. Enkelte miljøer vil udvikle sig i de intense kontaktfaser til mødesteder for de tre kysters kulturer. Kulturmøderne bestod i udveksling af varer og viden*

---

<sup>5</sup> Morais 2019: 141.

<sup>6</sup> Holm 1991:20.

<sup>7</sup> Holm 1991: 15.

*og gensidig påvirkning som gjør det meningsfylt at utskille Kattegats og Skagerraks regionale historie.*<sup>8</sup>

Norge, Danmark og Skottlands geografi og historie gir muligheten for kulturmøter av ulik karakter. I hvilken grad dette manifesterer seg i landenes kokebøker, må man faktisk undersøke for å finne ut. En slik undersøkelse vil trolig også avdekke forskjeller på bøkene, enten disse baserer seg på nasjonale trekk eller andre forhold. I en viss forstand kan det å sette slike bøker og oppskrifter opp mot hverandre også representere et kulturmøte i seg selv.

### 1.3 Silda som avgrensning

Oppgaven har en geografisk og tidsmessig avgrensning, i tillegg til at jeg altså har valgt å snevre inn til én bestemt ingrediens og et gitt antall kokebøker. Å velge én ingrediens innebærer selvfølgelig betydelige begrensninger. Først og fremst blir det en begrenset del av matkulturen vi får innblikk i. Samtidig muliggjør det fordypning i dette ene matemnet, i tillegg til at det gjør det lettere å sammenligne. Metodisk blir det slik sett funksjonelt å holde på én nøkkelparameter. At søkelyset rettes mot silda, har mest å gjøre med at det svømmer sild i sjøen mellom de tre landene, og at den har blitt nyttiggjort av alle tre gjennom historien. Ulike egenskaper og forhold gjør samtidig at silda skiller seg fra annen fisk i regionen: Den beskjedne størrelsen på hver enkelt fisk, de veldige volumene på stimer og fangster og en dårlig holdbarhet som gir utfordringer med en gang silda er oppe av sjøen. Historisk betydning understrekes av at så vel Norge som Danmark og Skottland har byer eller tettsteder som mer eller mindre er bygd på sild. At silda hører hjemme i matkulturen i alle de tre landene, er det lite tvil om. Statusen er imidlertid diskutabel. Felles dansk-norske uttrykk som «stå som sild i tønne» og «ikke gi en sur sild for» vitner om dette. «Død som en sild» fins i både engelsk, dansk og norsk språkdrakt. Ut fra dette kan det

---

<sup>8</sup> Holm 1991: 296.

være interessant å se på i hvilken grad de ulike kokebokforfatterne ønsker å gi silda plass i bokverket sitt og om fremstilling og ordvalg gir signaler om sildas anseelse.

#### 1.4 Tre land, tre kyster

Det hadde i utgangspunktet vært mulig å velge andre eller flere land. Valget kan likevel begrunnes. Så vel i Norge og Danmark som Skottland ble det omsatt og inntatt sild i den aktuelle perioden. Landene utgjør hver sin vegg mot Nordsjøen. Skottland vender østsiden til, Danmark vestkysten, mens Norge har Nordsjø i sør og vest. De tre landene har mye felles, geografisk, klimamessig, historisk og kulturelt – og alle tre har eller er i ferd med å få en kokeboktradisjon på midten av 1800-tallet. Over 400 år under samme krone og nært slektskap språkene imellom har bidratt til at dansk og norsk kultur og historie har særlig mye til felles. Samtidig er det ikke vanskelig å peke på forskjeller. Jeg finner det både interessant og utfordrende å la studiet inkludere Skottland, der særlig språket, men også historien skiller seg markert fra hva som er tilfelle for de andre to. Dette betyr ikke nødvendigvis at Skottland og Skandinavia blir motpolene i vårt tilfelle. Ser vi på areal, landskap og landbruk, ender Skottland heller i en mellomposisjon. Vektlegger vi naturressurser, som fiskeri og i nyere tid også olje, er det Skottland og Norge som ligner mest. I boka «Northern Neighbours» legger man ikke skjul på hva som skiller Norge og Skottland, men trekker samtidig fram likhetene: «The *longue durée* of Scottish and Norwegian history gives ample reason to place the two under the same light of scrutiny.»<sup>9</sup> Dessuten vil jeg si at det passer godt til Kulturmøte-masterens fagbeskrivelse og intensjon å trekke inn et ikke-nordisk land. For øvrig kan vi ikke se vekk fra at Brexit på en eller annen måte kan bidra til å utvide kontakten og kulturutvekslingen mellom Skottland og Skandinavia i årene som kommer.

---

<sup>9</sup> Brandal og Bratberg 2016: 42.

## 1.5 Tid for kull, komfyr og nasjoner

Tidsspennet som er satt opp, betinges både av sildas betydning i perioden, teknologisk og samfunnsmessig utvikling og kokebøkene som ble utgitt. Mellom 1837 og 1929 var silde fremdeles viktig føde for folk i alle de tre aktuelle landene der man også drev fiske, samtidig som mye av silde var gjenstand for eksport og import. Det er et relativt stort tidsspenn, der industrialiseringen vinner frem, fiskeflåten moderniseres, og så vel konserveringsmetoder som transport og logistikk blir bedre. Dette gjelder også kokemuligheter i hjemmene. Det er interessant om denne utviklingen kan spores i tekstene. Samtidig står ikke minst 1800-tallet sentralt innen utviklingen av nasjonalismen, selv om dette i sterkere grad gjelder Norge og Danmark enn Skottland. 1830 var året Eugène Delacroix malte bildet «Friheten leder folket», ladet til fulle med nasjonalsymbolikk. I tiårene som følger styrkes nasjonalismen som politisk og sosial kraft i mange land i Europa. På samme tid begynte man å danne seg forståelsen av nasjonale kulturer, der også matkulturen hørte inn. Her står kokebøkene sentralt, og noen av bøkene vi åpner underveis, har oppnådd status som nasjonale ikoner og identitetsmarkører. «Nasjonal matkultur» er blant brillene vi skal bruke til å forstå tekstene og forskjellene, og det er vel en fordel å ikke begynne i et tidsrom før den allmenne forståelsen av det nasjonale begynner å bli etablert. Danske Anne Marie Mangors *Kogebog for smaa huusholdninger* (1837), norske Maren Elisabeth Bangs *Huusholdningsbog* (1831) og skotske Meg Dods' *The Cook and Housewife's Manual* (1826) kan ellers regnes som de første kokebøkene med allmenn utbredelse i sine respektive land. (Her viser årstallene til førsteutgaven).

I alt har jeg valgt fire bøker fra hvert land og som til en viss grad dekker hele tidsspennet. Jeg kommer tilbake til utvalget under kilder. Tidsskalaen bestemmes delvis av ønsker om å favne en utvikling, av ønsket om å få med representative og innflytelsesrike bøker, samtidig som det ikke er ønskelig med for stort tidsspenn og for mange faktorer å ta hensyn til etter hvert som utviklingen skrider fremover. Når

det gjelder fjerdeboka i de ulike nasjonale rekkene, er det mulig å lese disse som de siste pennene i en tradisjon skapt av forløperne på lista. Samtidig var de også steg inn i noe nytt, med bøker som ble lest og brukt langt inn i det 20. århundre. Henriette Schønberg Erkens kokebok fra 1914 kom i 20. opplag i 1951 *Frk. Jensens kokebog* fra 1901 kan stadig vekk kjøpes. Den (så langt) siste utgaven av Marian F. McNeils suksessbok fra 1929 kom i 2005.

## 1.6 Definisjoner

*Matkultur* er et sammensatt begrep, som det vil bli gått mer grundig inn på i kapittel 3. Kulturforskeren Virginie Amilien har imidlertid forfattet en kortfattet definisjon på norsk, og jeg kan si at min forståelse ligger nær den til Virginie Amilien: «*matkultur referer til summen av kunnskaper og erfaringer i en gruppe, og omfatter både normer, verdier, forestillinger, samt vaner og faktiske matvarer og retter*»<sup>10</sup>

Denne definisjonen får med at matkultur både dreier seg om matvarer og måltider, verdier og forestillinger, og fellesskap. Søker vi *nasjonal* matkultur, kan vi i prinsippet bestemme at nasjonen representerer gruppen Amilien nevner i sin definisjon. Dette er imidlertid ikke helt uproblematisk. Det er ikke gitt at nasjonal tilhørighet er bestemmende for et matkulturelt fellesskap. Samtidig har vi eksempler på at matkulturen – som annen kultur – er brukt i nasjonsbyggingen.

Kort fortalt er en *kokebok* en bok som inneholder matoppskrifter eller anvisninger for å lage mat. Den norske mathistorikeren og kokebokbibliografen Henry Notaker fremholder at de lærde strides om hvordan man skal gi en mer presis definisjon og poengterer også at kokebokinnholdet har endret seg over tid. Like fullt har han selv forfattet en relativt stram definisjon og krever at minst to tredeler av utgivelsen skal

---

<sup>10</sup> Amilien 2007: 22.

handle om mat og minst halvdelen må være oppskrifter.<sup>11</sup> Utvalget i denne oppgaven er innenfor dette, men et par av bøkene ligger på grensen.

Ordet *verdikjede* brukt om fisk er vanlig i sjømatnæringen, men ikke så vanlig i andre sammenhenger. Jeg bruker det noen ganger i oppgaven, forstått som den samlede aktiviteten som bringer silda fra hav til bord. Heller ikke denne kjeden kan avsondres fra matkulturbegrepet, men når det brukes i oppgaven, vektlegges elementer som råstofftilgang, klima, behandling av fisk om bord, tilvirking ved mottak, distribusjon, avstander, transport og omsetning.

## 1.7 Mathistorisk forskning

Det er forsket lite, om noe, på sild i kokebøker. Men vi har etter hvert en viss forskningstradisjon innen mathistorie, og det er i alle de tre landene gjennomført studier av sildenæring og sildekonsum, av nasjonal matkultur og mathistorie og til en viss grad også av kokeboktradisjonen i de ulike landene.

Dette arbeidet kan plasseres innenfor den tverrfaglige disiplinen med det engelske navnet *food history*, alternativt *culinary history*. Felles for dem som identifiserer seg med slike benevninger, er en oppfatning av at tematikk rundt mat har hatt for liten oppmerksomhet og status i akademia og faglitteraturen. Mange legger også inn et kjønnsperspektiv her. I noen tilfeller er det snakk om kokebokforfattere som ønsker å utvide lesernes forståelse av rettene eller regionen. Men vi har også historikere, etnologer, sosiologer og andre som har gjort mat til et av sine felt, og hvorav noen har prøvd å danne skole. Den tyske sosialøkonomiske historikeren Hans Teuteberg tok i 1989 initiativ til kollokviet som ble forløperen til ICREFH (The International Commission for Research into European Food History). Målet var å gi en oversikt over mathistorisk litteratur, orientere om kilder og metoder samt foreslå

---

<sup>11</sup> Notaker 2002: 9.

forskningsemner. «Det videre formål var at give fødevarehistorikerne en sammenhengende ramme, som ville gjøre det muligt for dem at undgå for sterile og for snævre perspektiver»<sup>12</sup>, skriver den belgiske historikeren Peter Scholliers. Scholliers, som selv har vært president i ICREFH, forteller videre om en viss spenning mellom to grupper; de sosialøkonomiske historikere på den ene side og etnologene på den andre. Han legger heller ikke skjul på at sosial- og økonomisk historie dominerte i den første fasen, med stor vekt på målbare forhold som priser og kaloriinntak. I løpet av 1990-årene registrerer han økende interesse for kulturelle spørsmål, et emneskifte som kan knyttes sammen med andre metoder og tilnærminger. Over tid kan ICREFH ha medvirket til å etablere mathistorie eller matstudier som et eget forskningsområde med stor bredde og varierte metoder og kildebruk.

Vender vi oss til den andre siden av Atlanteren skriver Barbara Haber om hvordan studiet av mat og mathistorie i Nord-Amerika inntil nylig var dominert av enkeltforskere som kalte seg *culinary historians* og som fordypet seg i ingredienser, oppskrifter og kokekunst.<sup>13</sup> Fra midten av 1980-tallet ble disse fulgt opp av akademikere, som heller så seg selv som *food historians*. Disse var mindre opptatt av maten som sådan, men studerte den for å belyse områder som immigrasjonshistorie, vitenskaps- og teknologihistorie og kultur og samfunn i samtiden. Uavhengig av merkelapp har det årlige Oxford Symposium of Food and Cookery blitt en sentral møteplass, institusjon og publiseringsplattform som samler så vel akademikere med ulik bakgrunn som forfattere av matrelaterte bøker, kokker og matentusiaster. I tillegg har vi vi etter hvert flere vitenskaplige tidsskrifter som *Food, Culture & Society*, *International Journal of Consumer Studies* og *Anthropology of Food*. Disse eksemplene fra «kontinentet», Nord-Amerika, britiske Oxford og tidskriftverdenen

---

<sup>12</sup> Scholliers 2010: 258.

<sup>13</sup> Haber m.fl. 2000: 1374.

viser at bidragsyttere innen en rekke fagdisipliner bidrar til mat- og matkulturstudier i dag, og at dette multidisiplinære fagfeltet etter hvert har en historie. Det kan likevel ikke sies å ha en felles metode eller teori. Slik sett har det mye felles med disipliner som utdanningsvitenskap eller religionshistorie.

## 1.8 Tidligere sildedykk

For å besvare spørsmålet i problemstillingen er jeg avhengig av tidligere studier innen alle de tre feltene der jeg søker svar. Når det gjelder råvaren og verdikjeden, er det nødvendig med en viss kjennskap til sildas biologi, og silderåvarens karakter. Snakker vi om den svømmende fasen, jobber det til enhver tid naturvitenskaplige forskere med å bli klok på silda av i dag. Den kjemiutdannede matoppslagsverksmesteren Harold Mc Ghee er blant dem som har jobbet mye med å forstå hva som skjer med/i silda og sildekjøttet etter at fangsten er landet.

Så må vi ikke glemme at vi skal en god del år tilbake i tid, og i denne delen kan historikerne bidra. Fiske på og tilvirking og omsetning av silda omtales naturlig nok flere steder i både bind II og III i storverket *Norges fiskeri- og kysthistorie* (2014). På norsk hold har vi også verk som Trygve Solhaugs *De norske fiskeriers historie* (1983) og et mer tverrfaglig og populært verk som Odd Vollans *Sildefiske gjennom tusen år* (1971). Vollans bok har et kapittel om sild i kostholdet. Ellers har norsk fiskerihistorie vært dominert av økonomisk historie og i liten grad rettet oppmerksomheten mot konsumet – litt på samme måten som i den første perioden hos ICREFH. At mye av den norske fisken har forsvunnet ut av landet, kan delvis forklare vektleggingen i den norske fiskerihistorien. Da Oxford Symposium of Food & Cookery i 1989 viet oppmerksomheten til *staple foods* – basisvarer –, skrev Astri Riddervold en lengre artikkel om sildas betydning i det norske kostholdet over tid.

På skotsk side er det geografutdannede James R. Coull som har jobbet mest med dette feltet. Han har også skrevet store bind om verdens fiskerier, men er aldri så



utførlig som når han fordyper seg i sildefiskerier og sildemottak i Skottland, Shetland og Orknøyene.<sup>14</sup> Basert på livslange studier kan han redegjøre med autoritet om båtskrog, fiskebanker, havneforhold og det som er av skotske sildebyer. Historikeren Malcolm Gray plasserer silda i den økonomiske historien i perioden.<sup>15</sup> Men når silda er kommet i hus, overlater som regel Coull og Gray historien til andre. Mike Smylies *Herring. A history of the Silver Darlings* og Donald S. Murrays *Herring Tales* strekker seg lenger enn Coull i så henseende, men Smylie og Murray mangler på den annen side Coulls og Grays metodiske grundighet.

Danmarks mest dedikerte sildehistoriker er Bo Poulsen. Selv om han kanskje har viet de hollandske fiskeriene størst oppmerksomhet, har han også studert sildefisket i Limfjorden og laget historiske oversikter over sildefangstene i hele Nordsjøen.<sup>16</sup> Historikerkollega Poul Holm er opptatt av grenselandet mellom havforskning og historie og har også gått inn i sildehistorien fra 1800-tallet. Ellers ble mye av Danmarks egen sild i denne perioden landet (og røkt) på Bornholm. Her gir Niels Holger Larsens *Silderøgerierne ved Hasle* verdifullt innblikk.

Innen kysthistorie og fiskeri finnes det noen forsøk på å gi oversiktsbilder og sammenligne over nasjonsgrensene. Briten David J. Starkey, islenderen Jón Th. Thór og tyske Ingo Heidbrink har redigert boka *A History of the North Atlantic Fisheries* (2009). med bidrag fra blant annet Alf Ragnar Nielssen og Robb Robinson.

Tidsskriftet *Norveg* samlet i 1979 bidragene fra det forutgående nordiske symposiet om sild, der ikke minst Gösta Berg så på sildeføden med et overnasjonalt og fremfor alt skandinavisk blikk.<sup>17</sup> Vi kommer heller ikke utenom Poul Holms *Kystfolk.*

*Kontakter og sammenhænge over Kattegat og Skagerak ca. 1550-1914* fra 1991. I 2015 publiserte Edinburgh University Press *Northern Neighbours: Scotland and Norway since*

---

<sup>14</sup> Coull 1986.

<sup>15</sup> Gray 1978.

<sup>16</sup> Poulsen, 2009

<sup>17</sup> Norveg 1979.

1800, en bok som sammenligner flere aspekter ved utviklingen i de to landene med bidrag fra begge hold. Jeg ser større behov for en slik sammenligning enn for en mellom Norge og Danmark. Den amerikanske antropologen Brian Fagans bok *Fish on Friday* (2006) er mer personlig og fortellende i stilen enn publikasjonene over, men søker også overblikk og sammenhenger nord i Atlanteren. Også Mike Smylies førnevnte *Herring. A history of the Silver Darlings* (2004) løfter jevnlig blikket fra de skotske sildegrunnene. En sammenligning mellom sild og sildenæring i Danmark, Norge og Skottland har ikke vært å oppdrive, men er til en viss grad mulig å utlede ved hjelp av arbeidene over.

### 1.9 Grenser for matkultur

I 2005 publiserte Europarådet det tunge og fargerikt illustrerte verket *Culinary cultures of Europe*, med selvstendige oppslag om matkulturen i til sammen førti europeiske nasjoner, Norge inkludert.<sup>18</sup> De 500 sidene dokumenterer helt klart at matkultur er et område som kan angripes fra ulike vinkler og med ulik faglig ballast. Samtidig er prosjektet et godt eksempel på hvordan nasjonen etableres som ramme for matkultur eller «kjøkken». Alison K. Smith peker på hvordan dette spleiselaget av en bok står i spenn mellom to ulike forståelser av nasjonal matkultur. Noen av forfatterne ser på nasjonal matkultur som en ren konstruksjon som dessuten står svært utsatt til i globaliseringens tidsalder. Men omtrent like mange av forfatterne har tatt en annen posisjon: «To a certain extent, all these authors view national cuisines as obvious, as real artifacts of age-old tradition, largely unchanged», skriver den canadiske historikeren, som også karakteriserer en slik essensialistisk forståelse som «gastronationalism».<sup>19</sup> Selv ser hun «nasjonal cuisines» som en konstruksjon, men en potent konstruksjon med mange lag og med tilpasningsevne gjennom skiftende tider. Med en slik forståelse er det mulig å få utbytte også av en kaleidoskopisk artikkelsamling som «Culinary cultures of Europe».

---

<sup>18</sup> Culinary cultures of Europe 2005.

<sup>19</sup> Smith 2012: 445.

Og uavhengig av hva man legger i den nasjonale dimensjonen, kommer vi ikke utenom at artikler og bøker som har siktet mot forståelse av eller oversikt over matkulturen i ulike nasjoner, har bidratt til vår samlede innsikt i og kunnskap om feltet. Matskribenten Alberto Capattis og historikeren Massimo Montanaris *Italian Cuisine. A cultural history* viser hvordan jernbane og bøker bringer regionale kjøkken sammen i et nasjonalt hele uten at disse gir tapt på sin stedlige identitet.<sup>20</sup> Den polske Japan-kjenneren Katarzyna J. Cwiertka har vist hvordan maten man spiste under krigen og i militæret har vært med på å skape en felles japansk matkultur ut av nasjonens mange regionale.<sup>21</sup>

Det norske referanseverket om matkultur har lenge vært *Norsk mat* fra 1965 med viktige bidrag fra etnologen Hilmar Stigum og plass til noen fiskens ord innimellom bondekulturen. De senere årene har Henry Notaker vært den mest produktive, blant annet med *Mat og måltid* fra 2006. I Danmark har før nevnte Else-Marie Boyhus skrevet om danske mat, matkultur og historie i snart 50 år. Imidlertid var det historikeren Ole Hyldtoft som fikk i oppdrag å lede forskningsprosjektet «Mad, drikke og tobak i Danmark i det 19. århundrede». En ganske tung satsning som har resultert i fire publikasjoner, blant annet en om synet på mat og drikke. I Skottland er det ikke riktig så mye å ta av, men etnologen Alexander Fentons *Food of the scots*<sup>22</sup> tar tidligere tiders mat i Skottland på alvor. Det finnes flere bøker om skotsk mat, men Fenton går mest grundig til verks.

Den norske mathistorikeren og kokebokbibliografen Henry Notaker prøver også å *sammenligne* nasjoner ut fra matkulturen deres i en bok som *Food culture of Scandinavia*. Norskfilologen og journalisten Notaker, som blant annet var Paris-korrespondent for NRK, har i tillegg skrevet om flere av de norske

---

<sup>20</sup> Capatti og Montanari 2003.

<sup>21</sup> Cwiertka 2006.

<sup>22</sup> Fenton 2007.

kokebokforfatterne og om kokebokhistorien, og er den forfatteren utenom primærkildeskaperne som er mest sitert i denne oppgaven. Det mest skjellsettende arbeidet innen sammenligning av nasjonale matkulturer er i mine øyne den britiske sosiologen Stephen Mennels *All Manners of Food*<sup>23</sup>, et iherdig lærd forsøk på å forstå hvordan de to europeiske naboene England og Frankrike kunne få så ulik mat og matforståelse. Først og fremst en demonstrasjon av hva en historisk sosiolog kan tilføre feltet, men Mennell drar også veksler på kunnskap om økonomi. Av arbeider som prøver å favne enda videre, finner jeg særlig interesse i Rachel Laudans *Cuisine & Empire*, som viser hovedtrekkene i utviklingen av verdens matkultur frem til i dag, innbefattet utviklingen av «national cuisines» fra midten av attenhundretallet.<sup>24</sup> Jeg kjenner ikke til at tekster der man har sammenlignet matkulturen i Norge, Danmark og Skottland, heller ikke sammenligninger av britisk og skandinavisk matkultur. Det kan ligge en viss verdi i å se på hva vi har og ikke har felles.

#### 1.10 Kokebokstudier

Når det gjelder studier av kokebøker, har jeg alt nevnt Henry Notaker, som i tillegg til rene kokebokbibliografier står bak bøker som *Kokebøkene som opplysningslitteratur*<sup>25</sup> og *Kokken og skriveren: den gastronomiske litteraturens historie*<sup>26</sup>. I Danmark er historikeren Caroline Nyvang den som i senere tid har forsket mest på kokebøker med relevante artikler som «Medie og måltid – danske kokebøger i 1800-tallet».<sup>27</sup> Også den amerikanske historikeren Carol Gold har studert danske kokebøkers historie.<sup>28</sup> Vender vi oss til Skottland, er det få akademikere som har gjort kokebøker til sitt spesialfelt, men den anerkjente matbokforfatteren Catherine Brown, har blant annet skrevet en gjennomarbeidet biografisk introduksjon om Marian McNeill i en

---

<sup>23</sup> Mennel 1985.

<sup>24</sup> Laudan 2013.

<sup>25</sup> Notaker 2002.

<sup>26</sup> Notaker 2012.

<sup>27</sup> Nyvang 2010.

<sup>28</sup> Gold 2007 og 2012.

ny utgave av sistnevntes *The Scots Kitchen*<sup>29</sup>, som også vil bli sett på i denne oppgaven. Ellers fins det korte biografiske tekster, blant annet gjengitt i aviser, som belyser de fleste av forfatterskapene; mer i de nordiske landene enn i Skottland og fullverdige biografier bare i Norge. Notakers *Hanna Winsnes mer enn matmor*<sup>30</sup> fra 1990 og Maria Berg Reinertsens bok om Henriette Schønberg Erken fra 2013<sup>31</sup> er begge aktuelle i vår sammenheng. Ellen Stangeby Barkas litteraturvitenskapsmaster «Cookbooks as historical literature» (2008)<sup>32</sup> er ellers et sjeldent forsøk på å sammenligne kokebøker som historisk litteratur.

### 1.11 Hva mangler?

De tre underkapitlene over viser at vi har grunnleggende kunnskap om så vel utvikling av sildenæring og sildehandel som om matkultur og kokebøker i den aktuelle perioden i de tre landene. Kunnskapen må nok sies å være av varierende grad og varierende slag. Likevel er det utenfor ambisjonene i denne oppgaven å komplettere det som er gjort i disse saksfeltene. Når det er sagt, er det i begrenset grad forsket på silda som en del av matkulturen og i mindre grad på enkeltmatemner i kokebøkene. Uansett vil det i hovedsak være sammenligningen og til dels det tverrfaglige som kan tilføre ny kunnskap og innsikt: Til å si noe om hva vi har felles rundt Nordsjøen og hva som skiller oss – og å gi et nytt blick. Det nærsynte blikket på silda gir begrensninger, slik den tverrfaglige tilnærmingen gjør det vanskelig å følge en gjennomgående metode. Men det er nettopp det faste blikket på det ene fiskeslaget som gjør det mulig å sammenligne flere kokebøker i flere land uten at omfanget blir uoverkommelig. Og som gjør det meningsfullt og mulig å trekke inn flere fagdisipliner for å gjennomføre analysen og svare på spørsmålene som stilles.

---

<sup>29</sup> Brown 2010.

<sup>30</sup> Notaker 1990.

<sup>31</sup> Reinertsen 2013.

<sup>32</sup> Barka 2008.

At ingen før har begitt seg inn på å sammenligne sildeinnslag i kokebøker fra dette Nordsjø-trekløveret, er kanskje ikke så overraskende. Samtidig faller det fint på plass i fokuset for fagretningen kulturhistorie slik Ina Louise Stovner definerer denne i SNL. «[...] menneskers handlinger og tanker i fortid og nåtid og forbindelsen mellom den materielle kulturen og menneskenes fortolkning av virkeligheten».<sup>33</sup> Et studium av «gammel sild» har også til felles med deler av mikrohistorien oppmerksomheten på det hverdagslige og de små enheter. Silda, når den er fremme ved forbrukeren, er utvilsomt en liten enhet, men kan bidra til å si noe om sin tid og kulturen og samfunnet den hører til i. Matkulturen og matkulturelle emner i Norge er i liten grad blitt satt opp mot tilsvarende i andre land. Det mangler altså komparative perspektiver i studier av norsk matkultur. Her vil jeg prøve å bidra, noe jeg redegjør for i metodekapittelet.

Studier som har satt seg fore å sammenligne forhold i nettopp disse tre landene, har jeg ikke funnet, uavhengig av tematikk. I og med at det har vært kontakt mellom disse stort sett så lenge statene har eksistert, er det kanskje verdt å se på? Samtidig kan sildas historiske betydning som næring – i dobbel forstand – knapt overvurderes. Dersom et slikt sammenligningsprosjekt kan bidra til forståelsen av denne, har det også verdi.

### 1.12 Metode: Tett på kilden

Sentralt i denne oppgaven står nærlesing av historiske primærkilder for å belyse kildenes samtid og sammenhengene de inngår i. Dette er jo ikke uvanlig. Kulturhistorikeren Arne Bugge Amundsens artikkel «Historiens tale og talen i historien» er et godt eksempel på slik kulturhistorisk nærlesing, selv om hverken silda eller maten er inne i bildet der. Dessuten dreier det seg i dette tilfellet om én

---

<sup>33</sup> Stovner, Ina Louis. Kulturhistorie. I Store norske leksikon på snl.no.

tekst, fra Norge, og den opprinnelige nedtegnelsen skjedde så tidlige som i 1721 – av sognepresten i Rødenes i Østfold. Like før hadde et av sognets jentebarn fortalt om sterke syner med et tydelig religiøst budskap, en hendelse folk i området koblet til en mystisk og kraftig ringing med klokkene noen dager før. Bugge Amundsen prøver å forstå disse nedtegnelsene og betydningen man la i dem og hendelsene.

«Det aller første jeg tror man må gjøre med en tekst av denne typen, er å stille ganske enkle, men sentrale spørsmål til den. Alle som arbeider med historisk materiale, er nødt til å klarlegge hva man vil ha materialet til å gi svar på. Fortiden ligger nemlig ikke åpen for oss bare ved at den avspeiles i gamle tekster».<sup>34</sup> Spørsmålene det gir mening å spørre om for Bugge Amundsen er blant annet: Hvem handler, taler eller resonnerer gjennom teksten? Hva er det teksten handler om, hva diskuterer den eller forhandler den om? Hvorfor er formen slik den er? «Jeg har valgt ut slike spørsmål fordi jeg oppfatter det som et viktig folkloristisk anliggende å analysere hvordan enkeltmennesker handler, tenker og forteller i en kulturelt bestemt ramme. Dermed må man i møtet med sitt materiale både forsøke å finne sporene av menneskets egne ytringer og prøve å identifisere forutsetningene for de ulike kulturelle uttrykkene.»<sup>35</sup>

Slik begrunner han spørsmålssettet.

Vi er i en annen tid. Det er snakk om helt andre typer tekster. Og man kan stille spørsmål ved om vi har noe folkloristisk anliggende. Likevel mener jeg det kan være fruktbart å låne Bugge Amundsens tilnærming, men da med noen spørsmål til. I første omgang er de minst like enkle som de som ble iverksatt for å bli klok på religiøse erfaringer fra Østfold: Nevnes det sild i boka? I hvor stort omfang? Dreier det seg om oppskrifter? Annen omtale? Hvordan omtales den? Hvordan tilberedes og serveres den? Gir sildas tilstedeværelse grunnlag for å dra slutninger om popularitet og status?

---

<sup>34</sup> Bugge Amundsen 1999: 43.

<sup>35</sup> Bugge Amundsen 1999: 44.

For å gå videre og forklare det som måtte avdekkes av svar på spørsmålene over, finner jeg det naturlig å trekke inn sammenhengene/dimensjonene jeg ønsker å bruke som briller eller skuffesystem i denne oppgaven; verdikjeden, matkulturen og kokeboksfæren. Med utgangspunkt i verdikjeden kan vi spørre om for eksempel størrelsen på silda i de ulike markedene kan ha virket inn på hva man lagde og hvordan det ble ansett. Inn i analysen tar vi altså med et blick for disse aspektene, samtidig som blikket kan speiles, slik at spørsmålene rundt silda i kokebøkene også kan utvide, endre eller bekrefte forståelsen av disse dimensjonene.

### 1.13 Komparasjonens måte

I et metodekapittel i en oppgave som baserer seg på sammenligning, er det nærmest opplagt også å gå inn på komparasjon som metode og begrep. Sammenligning og komparasjon er på sett og vis samme ord, men i akademisk sammenheng stilles det normalt andre og strengere krav for å snakke om komparasjon. Særlig om man tar utgangspunkt i det som omtales som den strenge komparative metoden. Samtidig er det ulike meninger – i hvert fall innen historiefaget – om komparasjon kan regnes som en vitenskapelig metode.

Sosialantropologen Fredrik Barth fremholder at det ikke finnes noen etablert forskningsprosedyre som kan kalles «comparative method», samtidig som han gir uttrykk for at det er behov for det.<sup>36</sup> Uavhengig av disse debattene ser jeg nytte i å være bevisst på en del forhold og problemstillinger som berøres i diskusjonene om komparasjonens formål, styrker og mer problematiske sider og fallgruber.

I artikkelen «Nytten av å sammenligne» trekker historikeren Knut Kjelstadli frem to formål komparasjon kan brukes til:

*Det ene formålet er å sammenlikne for å finne fram til interessante spørsmål og problemstillinger. En kontrasterer studieobjektet mot andre. Ved å sammenholde f.eks. to*

---

<sup>36</sup> Barth 1987: 10.



*bedrifter, kommer vi over ulikheter som får en til å stusse: [...] Men vi kan også gå lengre og fundere på hvorfor det er slik. I slike tilfeller tjener komparasjonen et heuristisk, kunnskapssøkende formål.*<sup>37</sup>

Kjelstadli bruker en diakron analyse av Spigerværket som eksempel. Jeg ser ikke noe i veien for at en mer synkron analyse av sild og silderetter også kan fungere. Ifølge Fredrik Barth er ikke synkron komparasjon sammenligninger av samtidige fenomen, men sammenlikninger uten hensyn til tid. Utgangspunktet for Barth er sammenliknende metoder slik de praktiseres i sosialantropologien. I vår oppgave er en viss, men ikke fullstendig samtidighet lagt til grunn. Fagfilosofen Knut Ågotnes gir til en viss grad Barth og hans meningsfeller medhold i at det ikke finnes noen etablert prosedyre som kan kalles den komparative metode. Ågotnes mener komparativ metode i «streng» forstand har problemer med å oppfylle grunnleggende krav til elementenes isolerbarhet og ekvivalens. Da med tanke på testing av hypoteser og avklaring av årsakssammenhenger.

*Etter dette skulle komparasjonens sterke side være den heuristiske funksjon, dens evne til å bidra til uøntede problemstillinger. Denne form for komparasjon utgjør i større grad forskningens konstante åndedrett enn et metodeinstrument blant andre i vitenskapens verktøykasse.*<sup>38</sup>

Ågotnes fremholder også styrken ved en lavmælt, søkende spillestil når den løsere og mer søkende formen for komparasjon skal utøves. Uavhengig av om komparasjon er som vitenskapelig metode å regne eller ikke, er det nyttig å være bevisst på noen av diskusjonene og problemstillingene rundt begrepet. I Dag Hundstads prøveforelesning for PhD-graden i historie i 2013 går han også inn på spørsmålet om sammenlignbarhet. «Kan vi – og bør vi – sammenligne alle størrelser?»<sup>39</sup> spør

---

<sup>37</sup> Kjelstadli 1988: 435.

<sup>38</sup> Ågotnes 1989: 79.

<sup>39</sup> Hundstad 2013: 13

Hundstad. Han mener det neppe er ønskelig å sette opp spesifikke kriterier for hva som er kommensurabelt, men påpeker at komparasjonen blir mer krevende når man «går opp et nivå», altså sammenligner størrelser som er mindre spesifikke, mer omfangsrike. Sild og bruk og omtale av sild burde slik sett egne seg godt for komparasjon ved å være konkret og ganske spesifikt. Sammenligner vi matkulturer, heves ambisjonsnivå og risiko.

Hundstad berører også problemstillinger ved å sammenligne nasjoner eller regioner, noe vi jo nærmer oss i dette tilfellet. «Ved å produsere det den amerikanske historikeren George Fredrickson kalte «the comparative imagination», har historikerne selv vært med på å konstruere nasjonene som forestilte fellesskap gjennom å måle dem opp mot andre nasjoner.»<sup>40</sup> Og videre: «Selv om ikke historikerne nødvendigvis har tenkt instrumentelt, har komparasjonen lett latt seg utnytte av nasjonsbyggerne.» Ut fra dette kan det være grunn til å være forsiktig med å dra slutninger om nasjonale forskjeller ut fra funnene i vårt tekstmateriale. Det som er lagt under lupen, er kokebøker i Danmark, Norge og Skottland, ikke de tre nasjonene eller matkulturene deres. Når det er sagt, vil analysen kunne gi et bidrag, om enn svært så lite, til å belyse de aktuelle nasjonale fortellingene.

#### 1.14 Primærkilder: 12 bøker, tre land

Jeg har valgt fire bøker fra hvert land. For alle landene dekkes det meste av tidsperioden. I alle tilfeller er det snakk om kvinnelige forfattere. Førsteutgivelsesåret står i parentes.

#### Norge

---

<sup>40</sup> Hundstad 2013: 15

1845 (1831) Maren Elisabeth Bang: *Huusholdnings-Bog indrettet efter den almindelige Brug i norske Huusholdninger.*

1845 Hanna Winsnes: *Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen.*

1901 (1897) Olaug Løken: *Madstel og Husstell for almindelige Husholdninger.*

1914 Henriette Schönberg Erken: *Stor kokebok for større og mindre husholdninger.*

## **Danmark**

1841 (1837) Anna Marie Mangor: *Kogebog for små husholdninger.*

1868 Sørine Thaarup: *Kogebog for by- og landhusholdninger.*

1888 Louise Nimb: *Fru Nimbs Kogebog.*

1901 Kristine Marie Jensen: *Frk. Jensens kogebog.*

## **Skottland**

1837 (1826) Meg Dods' *The Cook and Housewife's Manual.*<sup>41</sup>

(Isobel Christian Johnstone)

1866 Lady Harriet St. Clair: *Dainty Dishes.*

1879 Margaret Sim: *Margaret Sim's Cookery.*

1929 Marian F. McNeill: *The Scots Kitchen.*

---

<sup>41</sup> Boka er kjent som verket til romanfiguren Meg Dods, men det er enighet om at Isabel Johnstone er den virkelige forfatteren. Dette legges til grunn i det videre arbeidet og i litteraturlisten.

### 1.15 Kokeboka som kilde

Som historisk kilde har også kokeboka sine styrker og svakheter. En oppskrift i en kokebok er ikke å regne som noen representasjon for det menneskene spiste der og da den ble utgitt. Men den sier likevel noe om hva som var mulig å lage og kanskje også hva man kunne tenke seg å lage, i hvert fall i kretsene boka var ment for. Ofte vil kokebøkene også gjøre det mulig å gjenskape rettene. Kokebøkene har ellers vært nordeuropeisk fellesgods noen hundre år. Så vel Norge som Danmark og Skottland har sin rekke av bøker og forfattere som slutter opp om en felles sjangerforståelse i en slik grad at det er mulig å sammenligne innholdet. Og med tanke på de relativt store volumene med sild som var tilgjengelig i alle de aktuelle landene, er det interessant både om silda omtales eller ikke. Alle historiske tekster som er gjenstand for analyse, er altså hentet fra kokebøker, men både oppskrifter og annen tekst fra disse kan trekkes inn. Jeg vil gå nøyere inn på kokeboktradisjonen, de enkelte forfatterne og deres produksjon senere. Klassebakgrunn – forfatternes/målgruppens/lesernes – hører også med i bildet da. Noen vil mene at kokeboka nærmest er verdiløs som historisk kilde fra den aktuelle perioden siden de fleste hverken hadde råd til bok eller mulighet til å sette oppskriftene ut i livet. Samtidig er det ikke uten interesse å vite noe om hva de de litt mer velstående drømte om å lage og laget. Og holder vi fast på Hamlet A. Gevorkians litt romslige forståelse av «kulturmøte», kan det heller ikke utelukkes at bøker med måltider og måltidsidealer av og for de bedrestilte, kunne virke inn på hva man spiste og drømte om å spise også i andre lag av folket.

### 1.16 Oppgavestruktur

I oppgaven søker jeg likheter og forskjeller i de norske, danske og skotske kokebøkene med tanke på silda. Og jeg vil undersøke om disse likhetene og forskjellene best forklares ut fra tilgjengelig råvare, landenes matkultur eller kokebokforfatterskap og tekstsjanger?

Før vi går inn på primærkilder og analyse, vil jeg gå gjennom de tre dimensjonene det vil legges særlig vekt på i analysen. Jeg vil først se på silda – hvor den hører til, ulike stammer, vandring og biologi. Og fremfor alt de spesielle utfordringene knyttet til å fiske, konservere og distribuere sild i den aktuelle tidsperioden. Dette er felles utfordringer uansett nasjon, men de kan ha blitt løst på forskjellig vis. Sildefiskeriene og sildemarkedet har også utviklet seg ulikt for Norge, Danmark og Skottland gjennom tidene.

Matkultur er en annen dimensjon. Her snakker vi om et overordnet begrep som først må defineres før vi prøver å lete opp fellestrekk og ulikheter i matkulturen for Norge, Danmark og Skottland. Kilder om matkonsum kan også være kilde til kunnskap om sildekonsum. Både fødevareinntak og holdninger til maten er selvfølgelig forskjellig innen ulike sosiale grupper og klasser, og matens rolle som statusmarkør tillegges vekt. I sum kan en slik gjennomgang av matkulturen i de tre landene også belyse det vi finner og ikke finner om sild i kokebøkene.

Kokeboka har også sin historikk, som dels er overnasjonal, dels litt ulik fra land til land. Før analysen vil de norske, de danske og skotske forfatterne plasseres – og verkene i oppgaven plasseres i deres forfatterskap. Dersom det er bånd mellom enkeltforfattere og andre nasjoner er det interessant. Slik det også er av interesse om man kan finne nasjonale særegenheter innen sjangeren.

I gjennomgangen av de enkelte kokebøkene må målgruppe og omfang på plass, og silda finnes. Den videre analysen av kokebøkene og sildeinnslagene i disse søker likheter og forskjeller kokebøkene imellom – med særlig vekt på eventuelle nasjonale forskjeller – og en forklaring på disse. Den forutgående gjennomgangen og analysen av sildenæringskjede, matkultur og kokeboktradisjon vil være et hjelpemiddel i arbeidet med å finne svar.

Konklusjonen vil oppsummere og veie de ulike forklaringsmodellene og forhåpentligvis også kunne kaste lys over bruk av sild og over kokebøker og

matkultur i Norge, Danmark og Skottland. Vi begynner der det aller meste har begynt: I havet.

## 2 Sildas sivilisasjon

Silda i denne oppgaven knyttes til tre land i hvert sitt hjørne av Nordsjøen. Det er ikke vanskelig å peke på fellestrekk for disse tre kystnasjonene. Havet, fiskeriene og fisken som landes gir flere felles utfordringer uansett hvilke kyst man sogner til. Og uansett om landet heter Danmark, Skottland eller Norge, er tilgangen til Nordsjøen noe man deler. Selvfølgelig har det gjennom tidene skjedd omfattende kulturpåvirkning og teknologioverføring over havet.

Men Nordsjøen skiller også. Det er faktisk et hav mellom disse kystene. Vi snakker også om ulike vinder, strømmer og temperaturer – og ulike avstander til fiskefelt og markeder. Hva så med silda? Det er som kjent få grenser under vann og enda mindre av nasjonalitet i fiskeribiologien. Er en sildefisk som hales utenfor Egersund en tilnærmet kloning av den som tas i Storebælt eller på bankene øst av Skottland? Er utfordringene identiske og sildekulturen noe som samler? Eller har silda en slags nasjonalitet basert på ulike utfordringer, ulik lokalisering, ulik historie og litt ulike grep? Kanskje er det mulig at silda deler Nordsjøens litt tosidige karakter.

### 2.1 Mønsterfisk eller noe for seg selv?

Silda er en fisk. Mange vil se dette som så opplagt at det blir intetsigende. Samtidig kan det være trygt å begynne med et utsagn som både folkevettet og de aller fleste avskygninger av vitenskapen kan enes om. Lever den ikke i vann? Jo. Svømmer den ikke? Å ja, og fiskeformen er upåklagelig. Har den ryggvirvel? Ja. Gjeller? Ja, svømmeblære også. Er den vekselvarm? Det stemmer, og den bærer rogn og melke. På svært mange områder er silda rett og slett en mønsterfisk. Den blinker i vannet, har finner både her og der og spreller forbilledlig. Helt til den er død. Da er den «*dau som en sild*» – ganske så typisk for fisk på land.

Kategoriseringen er like opplagt for munnen som spiser som for hendene som fisker. De marine fettsyrene er der også i rikt monn. Og dersom vi pirker litt i sildemuskelene før vi setter tennene i den, er det ikke tvil om at vi snakker om fiskemuskulatur. Kjøtt fra landdyr har lange muskelfibre som ofte er overlappende i lengderetningen - samt betydelige mengder bindevev. Fisk har gjerne svært korte fibre som ikke overlapper. Bindevevet er ubetydelig, hovedsakelig fordi tyngdekraften virker annerledes når man lever i vann. Alt stemmer for sildevesenet på tallerkenen. Skulle du fremdeles tvile på at sild hører til blant fiskene, kan man lene seg til det latinske navnet på den atlantiske silda: *Clupea harengus*. Den første delen av navnet innebærer at silda hører til *clupeidene*; sildefamilien. Denne hører igjen til blant sildefiskene, og da snakker vi om et verdensomspennende fellesskap som omfatter både brisling og ansjos og 300 arter i alt. Samtlige er å regne som strålefinnefisker. Sildas status som fisk burde være uomtvistelig.

Likevel kan det virke som om silda skiller seg ut, ja til og med at selve statusen som fisk er diskutabel – i hvert fall slik menneskene forestiller seg og kategoriserer silda. I en rekke sammenhenger finner vi ordsammenstillingen «fisk og sild» eller «sild og fisk» som om disse to hørte til ulike riker. «Der finnes sild og der finnes fisk på Bornholm og sild er ikke fisk. Fisk er torsk, sådan er det», fastslår Ann Vibeke Knudsen uten omsvøp.<sup>42</sup> Også i norske lover finnes eksempler på dette: «Forskrift om endring i forskrift om maskevidde, bifangst, fredningstid og minstemål m.v. ved fangst av fisk og sild».<sup>43</sup> Går vi til Skottland, er det ikke fullt så lett å finne talende eksempler, men det er ingen tvil om at skillet også eksisterer i det engelske språkområdet. I middelalderens Liverpool ble det for eksempel gjort skille mellom de ulike handelsfolkene som frembød havets frukter: *fishmongers* og *herringmongers*.<sup>44</sup> Det er ingen grunn til å omrokere på sildas posisjon i dyreriket, men det kan likevel

---

<sup>42</sup> Knudsen 1991: 20.

<sup>43</sup> Endr. i forskriftsendring om maskevidde mv.

<sup>44</sup> Tulloch 2008: 8.

se ut til at den er noe for seg selv. Hva er det så som skiller silda ut som fisk, og det i en slik grad at den nesten opphører å være det?

## 2.2 Små, men i overtall

Vi kommer ikke utenom at silda normalt vil være mindre enn mange av de andre fiskene som tas på land. Det felles danske og norske ordet sild er beslektet med sil, som både kan bety fiskeyngel og en av sildas litt fjerne, men bestemt småvokste slektninger. Størrelsen har naturlig nok betydning for verdien og følgelig også statusen. Nedvurderende uttrykk som «ikke verdt to sure sild» kan finnes i alle områdene. I det skotske har vendinger om silda vel så mye nedfelt seg i det gæliske som det engelske språket. Et eksempel på dette som i hvert fall poengterer størrelsen, har vi i «*Seachd sgadain sàth bradain seachd bradain sàth ròin [...]*»<sup>45</sup>: Sju sild metter én laks, sju lakser én sel (og så videre).

Men den som har opplevd en virkelig sildestim i fri utfoldelse, vet at det også er andre grunner til å skille mellom sild og øvrig fisk. Det er et kav, et kok, veldige krefter og mengder som blinker i ett sett. Silda oppleves alltid som et kollektiv. På engelsk, tysk, nederlandsk og latin gjenspeiles dette også i navnet:

*Herring/hering/haring/harengus* som sannsynligvis er beslektet med ordet *hær*. Tar vi utgangspunkt i antallet, snakker vi da om hærer som overgår alle som noensinne har blitt satt i bevegelse på landjorda. Aller størst er stimene i hvileperiodene. «Om vinteren samler silda seg i gigantiske stimer som kan være flere kilometer lange og mer enn 300 meter høye», skriver havforskeren Leif Nøttestad om den norske vårgytende silda.<sup>46</sup> Disse silderegimentene rommer flere milliarder enkeltfisk. Norsk vårgytende sild (NVG) er den største fiskebestanden i det nordøstlige Atlanterhavet og kan i gode år omfatte hele 15 milliarder fisk. NVG-silda har også lenge vært å

---

<sup>45</sup> Forbes 1905: 385

<sup>46</sup> Nøttestad 2010: 176.



regne som den største av sildebestandene i verden, men er slett ikke den eneste som er aktuell for denne avhandlingen. Silda er i hvert fall mer enn tallrik nok til å kunne behandles som en egen kategori.

### 2.3 Livet er vandring

I tillegg setter altså disse massene seg i bevegelse. Overvintringen til NVG-silda representerer et slags nullpunkt, et tilbake til start før sildemassene fortsetter sin årlige, svært vidtfavnende syklus. Bevegelsesmønsteret har vist seg å variere noe over tid, men generelt kan vi si at denne silda beveger seg ut på gytevandring fra overvintringsområdene utenfor den midtre delen av Nord-Norge rundt årsskiftet. Så strømmer den mot ulike gyteområder langs kysten fra Nordland til Vestlandet, med gyting mellom februar og april. Den reiser aldri alene.

Hele kysten med sine kystsamfunn og fiskere blir passert av disse ustanselige, sprellende tonnene, gjerne fulgt av hval og sjøfugl og annen fisk. Så er den vekke igjen. Silda skal enten videre til gytefeltet eller til havs for å beite. Om sommeren forsyner norsk vårgytende sild seg med dyreplankton og annen føde over hele Norskehavet før det høstes og det igjen er tid for å samle troppene i nord. *«En voksen sild vandrer mer enn 5 000 km hvert år. Gjennom et langt livsløp kan ei enkelt sild således svømme 75 000 km, tilsvarende flere ganger rundt jorda. Ikke verst det for ei lita sild»*,<sup>47</sup> skriver Nøttestad. Også innen sildeverdenen skal det godt gjøres å matche den svømmedyktige NVG-silda, men alle kjører sine løp. Nordsjøsild-stammene gyter til ulike tider og på svært ulike steder langs det meste av den britiske vestkysten fra Shetland til Kanalen, Så trekker den seg mot norskerenna for overvintring. Oppvekstområdet er lenger øst i Nordsjøen, mye i dansk farvann og ofte forvirrende tett på den delen av Østersjønsilda som gjerne tar turen fra Østersjøen ut i Skagerrak

---

<sup>47</sup> Nøttestad 2010: 176.

og den nordøstlige Nordsjøen for å beite. Vi kan notere oss at dansker og skotter i stor grad har hatt å gjøre med sild som gyter om høsten og der det meste av fisket skjer om sommeren. I Norge har de aller største volumene kommet fra fisk som gyter om våren og som det landes mest av vinter og vår.

De ulike sildestammene gir også sild av ulik kvalitet og størrelse.<sup>48</sup> I begynnelsen av dette arbeidet gjorde jeg et intervju med en fastboende på Bornholm. Hun erklærte sin kjærlighet til – den etter hvert sjeldne – hjemlige bornholmersilda av det mer småvokste østersjøsilde laget. Både nordsjøsilde og den nordlige NVG-silda ble veiet og funnet for grove og ulekre. Nå har det gjennom tidene blitt landet nordsjøsilde rundt hele Nordsjøen, og særlig i Danmark har alle tre sildesortene dukket opp i handelen. Men det er en viss forskjell på hva slags sild sildespiserne i de ulike landene er blitt fortrolige med – og på sammensetningen av kvaliteter og størrelser.

Felles for alle disse sildeslagene er uansett én årlig gyting og betydelige sjøetapper før og etter denne. Også mer lokale og beskjedne stammer av kystsilde har sin syklus og passer på å holde stimen underveis. Kystfolket og fiskerne vil uansett kunne oppleve at det hele kommer brått på enten det dreier seg om 500 millioner som passerer neset i havgapet eller et mindre parti som plutselig fyller vika.

## 2.4 Upålitelig gjest

Sildas uforutsigbarhet er nesten grenseløs og må regnes som et kjennetegn på silda som fenomen. Det er umulig å vite når de lange reisene starter, når innsigene skjer, *hvor* de skjer, og hvordan fiskestimene oppfører seg etter at kontakt er oppnådd. Dessuten varierer både størrelsen på fisken, alder, fettprosenten og ikke minst mengdene. Historikeren Jan Veia får sagt det med svært få ord. «Grunnet sildas uberegnelighet og uforutsigbarhet visste man imidlertid aldri om den kom og hvor

---

<sup>48</sup> Også innenfor bestandene kan det være stor forskjell på størrelsen, ikke minst når man fisker sild av ulik alder. Innen NVG-silde snakker man om mussa, bladsilde/småsilde, feitsilde, storsilde og vårsilde, det hele ut fra alder og stadium i forhold til gytingen. Før var det ikke uvanlig å se disse som ulike arter.

den kom og når den kom.»<sup>49</sup> Svingningene blir også bemerket av Brian Fagan, som i boka *Fish on Friday* prøver å se historien til hav og fisk i Nord-Europa under ett.

«Like any other fish, herring was unpredictable. In good years herring arrived by in the North Sea and the Baltic to spawn, congregating in shoals that could cover four cubic kilometers of ocean. In bad years the fish might appear in one place, but not another».<sup>50</sup>

Fagan underdriver. Silda er *mer* uforutsigbar enn annen fisk. Kanskje er det ikke dekning for å si at sild som sådan forsvinner helt, men det er ikke bare enkelte *steder* som opplever at silda blir borte. Store regioner som Vestlandet og Bohuslän kan oppleve tilnærmet svart hav over perioder på flere tiår. «Vårsilda var borte fra Møre-kysten fra 1756 til 1830»,<sup>51</sup> skriver Odd Vollan i *Sildefisket gjennom tusen år* som et eksempel. Også en mer lokal variant som den danske limfjordsilda har vekslet mellom å gi fiskersamfunnene opp- og nedturer. I boka *Kystfolk* påpekes det hvordan fiskelykken på 1600-tallet så ut til å skifte mellom Limfjorden og Bohuslän, selv om dette må ha vært ulike stammer.<sup>52</sup> Flytter vi blikket til Skottland, er det ikke vanskelig å finne karakteristikk av sildas lunefulle natur og skiftninger. Men studerer vi James R. Coulls artikkel om det skotske sildefisket mellom 1800 og 1914<sup>53</sup>, gir han uttrykk for at varierende innsats, strategi og teknologi for å fange silda spilte større rolle for skottene enn de mer naturgitte variasjonene i bestandene. For dem som skal ta imot, håndtere, omsette og til slutt spise silda, spiller kanskje ikke denne forskjellen i årsak så stor rolle. Uansett har det langs kystene rundt Nordsjøen gjennom tidene vært mennesker, samfunn og endatil hele byer som har basert seg på at silda kommer tilbake. Den sterke kontrasten mellom fulle tønner og tomme garn

---

<sup>49</sup> Vea 2009: 93.

<sup>50</sup> Fagan 2006: 95.

<sup>51</sup> Vollan 1971: 21.

<sup>52</sup> Holm 1991: 105

<sup>53</sup> Coull 1986: ?

har utvilsomt vært med på å forme vårt forhold til silda. Forskerne strever ennå med å forstå disse fluktuasjonene og de mange sammenhengene silda inngår i.

## 2.5 Nettverk og klima

Silda gir ikke uten videre slippe på hemmelighetene sine, men flere av dem har med temperatur å gjøre. Havforskerne Reidar Toresen og Ole Johan Østvedt påviste i 2000 hvordan mengdene av NVG-sild svingte i takt med havtemperaturen i oppvekstområdene.<sup>54</sup>

En annen innfallsvinkel kan være å se på sildas plassering i næringskjeden, altså mellom planteplankton og planktonspisere og større rovfisk. Sildas økologiske rolle kan sies å være å overføre energi mellom disse nivåene. Samtidig vil sildebestanden kunne påvirkes av endringer både i nivåene over og under. Det mest uttalte eksempelet er de sammensatte relasjonene mellom atlantiskandisk sild og torsk og lodde, der de ulike artene på ulike aldersnivåer kan slåss om den samme maten, men også kunne spise hverandre. Dynamikken i et slikt næringsnett kan selvfølgelig også påvirke sildevolumene til ulike tider.

Mer grunnleggende enn relasjonene til annen fisk er likevel betydelige svingninger i produksjonen av dyreplanktonet som utgjør sildas basisføde. Hoppekreps og gjerne raudåte, *Calanus finmarchicus*, er ofte hovedretten; sildelarver spiser hoppekrepslarver, mens større sild beiter på de senere stadiene. Tilgjengelige forekomster av hoppekrepslarver og hoppekreps avhenger både av vindforhold og den vårlige algeoppblomstringen som på igjen betinges av temperatur.<sup>55</sup> I sum er sildebestandene svært utsatt for de store klimavariasjonene som kan finne sted i havområdene den vokser opp i, spiser seg feit i og gyter i.

---

<sup>54</sup> Toresen og Østvedt 2000: 231-256.

<sup>55</sup> Prokopchuk 2006: 117.

## 2.6 Sunnhet og fordervelse

Føden til silda er ikke bare med på å forklare uforutsigbarhet, men sier også noe om sildekjøttets kvaliteter. Sildas suksess gjennom årtusenene baserer seg på at den svømmer iherdig for å finne føden og også holder speeden oppe mens den beiter. Fremgangsmåten forutsetter for det første store andel mørk fiskemuskulatur. Denne er skapt for slik langvarig svømming i motsetning til de lyse fiskemusklene som duger best til brå bevegelser.<sup>56</sup> I tillegg til «seige», aktive muskler krever sildefiskenes kontinuerlige beiting også svært aktive enzymer i magen. Gevinsten er svært ofte, deilig og energigivende marint fett. Strategien til raudåte og de andre calanus-artene er nemlig å spise seg feite i hektiske vår- og sommermåned for siden å synke ned for å overvintre i dypet. Dette er bare mulig ved at de ørsmå krepsdyrene lagrer energi i form av marin olje, noe som altså kommer silda til del. Så passer det på mange måter godt at de mørke sildemusklene også kan gjøre seg nytte av lipider som energikilde.

Helt til slutt blir jo dette svært sunn og Omega 3-holdig føde også for menneskene på toppen av næringskjeden. Men muskelslag, fett og enzymer skaper også andre karakteristika – og utfordringer for de samme menneskene.

Sjøfisk lukter og forderves uansett. «Fisk hører til de minst holdbare av alle matvarer. Med klimaet i Nordsjø- og Østersjøområdet vil ferskt fiskekjøtt begynne å bli dårlig allerede etter noen timer»,<sup>57</sup> skriver Nedkvitne. Harold McGhee gir hovedskylda på aminet TMAO (trimetylaminoksyd), et av stoffene som saltvannsfisk bruker til å skape balanse i cellene mens saltet fra sjøvannet strømmer inn i kroppen. Når fisken dør, vil bakterier og fiskens egne enzymer gradvis omdanne dette aminet til

---

<sup>56</sup> Lylum 2007: 33.

<sup>57</sup> Nedkvitne 1988: 27.

stinkende TMA (trimetylamin).<sup>58</sup> I tillegg trives både fiskens enzymer og tilhørende bakterier i kjøleskapslave temperaturer. For silda er dette likevel bare begynnelsen. Vi har tidligere omtalt de arbeidsomme enzymene som har jobben med å fordøye den jevne pågangen av føde. De samme enzymene trenger ikke lang tid på å mykne sildekjøttet etter landing, og tydelig lukt er også et sluttprodukt i denne prosessen. Fettet i muskulaturen vil oksideres når silda er død, noe som også gir avsmak og lukter.<sup>59</sup> Dersom man ikke får kontroll på disse prosessene i tide, vil dette kunne sanses i en grad som alene ville være nok til å markere et skille mellom sild og annen fisk. De store volumene gjør det slett ikke lettere å få slik kontroll, og gjør heller ikke virkningen mindre.

## 2.7 Snarhet og kjølighet

Selvfølgelig prøver man å få kontroll i tide. Ett mulig grep er selvfølgelig å redusere tiden som går mellom fangst og fortæring. Utsagnet «*Herring should be eaten "almost alive*» tilkjennes den tidlige skotske kokebokforfatteren kjent under pseudonymet Meg Dods, som vi kan regne med var klok av skade.<sup>60</sup> Med mindre man har fisket et par sild til husbruk, har tilhold ved en havn der dagferske fangster landes, eller at landing og videre distribusjon skjer med ekspressfart, skal det god gjøres for Meg Dods' samtidige å etterleve hennes råd. Konservering må til.

Temperatur er alltid en faktor å regne med, selv når andre konserveringsformer er inne i bildet. «Nedsettelse av temperatur virker konserverende, idet alle biokjemiske reaksjoner går langsommere når temperaturen senkes», konstaterer Leif Lynum.<sup>61</sup> Det hører med til bildet at det er langt vanskeligere å kjølelagre fisk enn kjøtt siden

---

<sup>58</sup> McGee 2004: 189.

<sup>59</sup> McGee 2004: 193.

<sup>60</sup> Brown 1985: 55.

<sup>61</sup> Lynum: 185.

bakteriene i havet i nordlige farvann trives godt selv ved temperaturer ned mot nullpunktet. Denne problematikken var forfedre innforstått med flere tusen år før man fikk moderne teknologi til å manipulere temperaturen. I mange tilfeller var man godt hjulpet av at det faktisk var kaldt. Sild som ble landet i Nord-Norge i februar hadde i så måte normalt et godt utgangspunkt. Men silda som vi har i fokus, ble selvfølgelig også landet på andre steder og til andre tider. Den tradisjonelle sildefiskesesongen i skotske Aberdeenshire, som ligger adskillig lenger sør, varer fra juni til september. En av grunnene til at temperatur/kjøling nevnes, er nettopp at det skapte ulike konserveringsforhold i de landene/regionene som er med. I dag er kunstig kjøling eller frysing det viktigste grepet for å få all fisk til å holde seg lengst mulig. Moderne hurtiginnfrysing ble utviklet på slutten av tidsperioden som oppgaven dekker. Samtidig hadde man utviklet gode teknikker for å sage ut og ta vare på isblokker slik at det var is tilgjengelig også om sommeren. Iseksport var en betydelig norsk næring på 1800-tallet, og denne isen gikk ikke minst til britisk fiskeindustri.<sup>62</sup>

## 2.8 Luft og røyk

Temperaturforholdene kan også være avgjørende for utfallet for den neste konserveringsformen, som er blant de eldste vi har. Og som under de rette betingelser gjør salt overflødig, i hvert fall nesten. Astrid Riddervold går inn på dette i boka *Lutefisk, Rakefisk and Herring in Norwegian Tradition*:

*«Today herring may be rubbed with salt or dipped in brine (saltlake) before being hung up to dry. As the fishing season is between Christmas and Easter, the low temperature makes salting unnecessary for preservation of the herring. The result of the process will be semi-dried, semi-fermented herring which can be eaten as it is, boiled or roasted in hot ashes»<sup>63</sup>*

---

<sup>62</sup> Kobberød:63, Gray: 173.

<sup>63</sup> Riddervold: 70.

Tørking i den mørke årstid var et ekstra pluss, siden sol – i likhet med kombinasjonen salt og luft – fremmer harskning. Også i Danmark og Skottland har man tradisjoner for tørking, men alle steder opplevde man at værgudene ikke var til å stole på, og sildetørkingen foregikk vel så ofte innendørs. Ofte ble det fyrt i disse tørkehusene som dermed kan representere en overgang til neste sildekonserveringsform – også en tradisjonell og svært utbredt.

I dag røyker vi fisken for å utvikle smak og aroma. Ifølge Leif Lynum røykte man kraftigere før<sup>64</sup>, og gjerne i kombinasjon med tørking og salting, slik at dette fungerte som konserveringsmetode. Det finnes mikrobedrepende stoffer i røyken. Tradisjonelt har vi i Norge sett under ett hatt mer av skog enn av salt, så i utgangspunktet har de naturgitte forutsetningene våre vært gode. Astri Riddervold skriver i *Lutefisk, Rakefisk and Herring in Norwegian Tradition* om tradisjonell røyking av sild over ilden langs norskekysten. Dette gir imidlertid helst et varmrøykt produkt som var mindre egnet som handelsvare og som trolig var mest utbredt innen kystnær naturalhusholdning.<sup>65</sup> Arildsen og Seim har i sitt arbeid om konservering av fisk på Vestlandet vist at *industriell* røyking av sild var ganske lite utbredt før 1900-tallet, og at mye av kunnskapen om dette siden har kommet fra Tyskland og særlig England.<sup>66</sup> Britenes tradisjoner skiller seg ut fra det som er mest vanlig i Nord-Europa ved at de kaldrøykte produktene dominerte<sup>67</sup>. Dette ga også bedre konservering og varer som blant annet kunne eksporteres. Ulike røyke- og tilvirkingsmetoder har gitt et stort spekter av betegnelser på det ferdige, røykte sildeproduktet. Mange av disse er kjent i Norge, selv om navnene kommer utenfra: *kippers, red herring, bloaters, silver herring, golden herring, bækling, bornholmere*. Det er ingen tvil om at røykesilda var skikket for handel om forholdene lå til rette og man valgte riktig sort.

---

<sup>64</sup> Lynum 2007: 181.

<sup>65</sup> Riddervold 1990: 72.

<sup>66</sup> Arildsen og Seim 2000: 50.

<sup>67</sup> Davidson 2006: 727, Fagan 2006: 56, Klinkhard 2013: 58-59.



## 2.9 Salt og handel

Røyk kombineres også gjerne med salt, og saltingen har betydd atskillig mer for sildehandelen over tid og i Nordsjø-regionen sett under ett. Det klassiske eksempelet er sildefiskeriene og de store markedene i Skåne på 12-1300-tallet. Her skapte kombinasjonen av store mengder østersjøsild, tysk bergsalt og fremstøt innen tilvirking og kjøpmannsorganisasjon en av middelalderens viktigste arbeidsplasser. Dette er over fem hundre år før kokebokperioden vi har sirklet inn. Men skånemarkedene anskueliggjør likevel hvordan silda krevde konservering, som igjen krevde tilgang på salt og tønner og til syvende og sist omfattende organisasjon. Nederlenderne tok dette videre. Med sine havgående sildebusser og tønner med hollandsk merkevarerild dominerte de markedet i Europa det meste av de fire-fem hundre årene mellom skånæraen og Winsnes. Norge lå noen hundre år etter, både med tanke på salting og eksport av sild. «Sildesalting ble vanlig langs hele norskekysten utover 1600-tallet, men fram til ca. 1730 gikk det aller meste til innenlandsk forbruk»,<sup>68</sup> skriver Arnved Nedkvitne. Saltingen hadde i Norge uansett to konsekvenser som også fulgte med inn på 1800-tallet: Økt innenlandsk sildekonsum og økt eksport. Nedkvitne forklarer også skillet mellom «bondesild» og «kjøpmannssild», som delvis baserer seg på bruken av salt. Bondesilda hadde mindre salt og ble et delvis fermentert (og småsurt) produkt for innenlandsk forbruk. Kjøpmannssild – og mellomkategorien Christianiasild – krevde mer salt og følgelig mer kapital og organisering. Begrepene varte ved inn i 1800-tallet, og de to første ble også brukt i Danmark.

---

<sup>68</sup> Nedkvitne 1988: 249.

## 2.10 Holland utfordres

Globalt varte Nederlands dominans helt fram til 1800-tallet - til tross for at andre kystnasjoner prøvde å ta etter og også drev regelrett industrispionasje. Det hele er dokumentert av den danske historikeren Bo Poulsen, som også viser fangstfordelingen mellom nasjonene grafisk. I begynnelsen av 1800-tallet er det likevel i ferd med å skje noe med nordsjøsildefangstene. Og det er ikke Poulsens fødeland Danmark som reiser seg til en ny storhetstid. Det er heller ikke snakk om en svensk Bohuslän-boom – de store oppsvingene langs den svenske vestkysten hadde en tendens til å skje på slutten av århundrene. Det er Norge og Storbritannia og da aller mest Skottland som seiler opp. Det samme gjør total produksjon av saltet nordsjøsilde, som mer enn doblet seg i første halvdel av 1800-tallet.<sup>69</sup> Man kan selvfølgelig ikke se bort ifra fluktuasjoner i bestander og endring i vandringsmønster, når slike volumtall skal forklares. Samtidig skulle også fangstmetoder og mottakskapasitet virke inn.

Lenge var landnot/sildesteng og etter hvert garn de aktuelle fangstmetodene i Norge og Storbritannia. Innhenting av nederlandsk ekspertise var litt av grunnlaget for at det i begge land også var kjennskap til drivgarnfiske på begynnelsen av 1800-tallet, men drivgarnfiske på åpent hav var mindre utbredt. Skottene skal rundt 1830 ha utviklet en egen ringnot som fungerte i beskyttede farvann.<sup>70</sup> I Norge tok man mot slutten av 1800-tallet i bruk opprinnelig amerikansk snurpenot i fiske av mindre silde. I 1897 slo også «hollandsk» drivgarnfiske med kabel igjennom for alvor.<sup>71</sup> I begynnelsen av det påfølgende århundret kom motoriseringen av fiskeflåten; større dampdrevne drivgarnfartøy i Skottland og i Norge etter hvert ganske mange fiskeskøyter og andre litt mindre fartøy med forbrenningsmotor. Danskene fant på sin side opp snurrevad, men det var i mindre grad silde som fikk unngjelde for det

---

<sup>69</sup> Poulsen m.fl. 2009:71.

<sup>70</sup> Fishing industry in Scotland 2020: Historical development, avsnitt 4.

<sup>71</sup> Johansen (2014): 55-57, Dybdahl 2018:69-71.

redskapet. All denne teknologiske utviklingen i fangstleddet skulle etter hvert både gi mer kapitalintensivt, mer mobilt og effektivt fiske og kanskje også raskere prosess for silda. Men dette skjer i all vesentlighet i de siste tiårene av perioden vi gjennomgår.

Grepene som ble gjort for å kunne lande, tilvirke og omsette silda skjedde derimot i forkant av samme periode – og markerer i enda større grad forskjell mellom Skottland og Norge på den ene siden og Danmark på den andre. Både på norsk og skotsk side var de store sildevolumene og stimfiskens bederverlighet en utfordring. Det mest omsegripende tiltaket for å takle dette, var rett og slett å etablere byer.

## 2.11 De nye sildebyene

Skottene var først. Alt i 1784 hadde John Knox reist Skottland rundt og konkludert med at det var grunnlag for hele 40 nye fiskerlandsbyer rundt skotskekysten.<sup>72</sup> Tankene ble overtatt av nyskapingen British Fisheries Society som ikke klarte 40, men begynte med tre. Den første var Ullapool på nordvestkysten av Skotland. Den andre var Wick/Pulteneytown på den andre siden av skottelandet. På de en gang så stille breddene av Wick-elva ble det anlagt en fiks ferdig sildeby med tønnemakerier, sagmøller, båtbyggerier, sildemottak, destillerier, reperbane og gasslys.<sup>73</sup> Begge byanlegningene var basert på en tanke om å nytte skottenes viktigste komparative fortrinn i forhold til hollenderne; nærhet til fiskeressursene og muligheten til å tilvirke silda på land. Ullapool var kanskje ikke nær nok store nok ressurser. Pulteneytown/Wick skulle derimot være Europas viktigste sildehavn i mange tiår. I andre halvdel av 1800-tallet var eller Storbritannia selvforsynt med salt, først og fremst grunnet store forekomster av bergsalg i Cheshire nær Liverpool.<sup>74</sup>

---

<sup>72</sup> Smylie (2004): 62.

<sup>73</sup> Smylie (2004): 62.

<sup>74</sup> Kurlansky (2002) : 319.

Mens man i Skottland bygde byer på kystnær nordsjøsild, var de norske sildeeventyrene først og fremst basert på innslag av norsk vårgytende. Ellers er forbløffende mye likt. Nils Kolle og Anders Haaland viser i *Vestlandets Historie* hvordan man i løpet av 1700-tallet får på plass bærebjelkene for et kommersielt sildefiske: Havsalt fra middelhavslandene og kremmere med kapital og vilje til å holde salt og tønner – samt evne til organisering.<sup>75</sup> Før 1800-tallet var imidlertid både omfanget og enda mer eksporten og tettsteddannelsen begrenset. Tross alt snakker vi om et sesongfenomen, og sildas uvane med å bli borte i flere tiår, hemmet også utviklingen av varige strukturer. Etter 1808 er storstimene tilbake i fullt monn – i hvert fall langs det sørligste strekket av vestlandskysten. Alexander Kielland skildringer i romanen «Skipper Worse» vitner om hvilken betydning silda hadde for Stavangers kraftige vekst i første halvdel av århundret.<sup>76</sup>

De samme Stavanger-borgerne protesterte kraftig da det i 1837 ble aktuelt å opprette en ny by ved Karmsundet lenger nord. Men i de tider var dette opptil regjeringen og stortinget. Disse la vekt på behovet for havn og handelsmuligheter mellom Stavanger og Bergen – og på sildas tilstedeværelse i samme område. Mens regjeringen tenkte, flyttet silda seg nordover, slik at vesle Haugesund begynte å bli en vel så interessant kandidat som betydelige større Kopervik, som hadde vært fremme med den første søknaden i 1837. «Etter å ha innrømmet begrensede handelsrettigheter i 1842 stilte staten Kopervik og Haugesund likt, og åpnet faktisk for konkurranse i vekstevne de to imellom», skriver Anders Haaland.<sup>77</sup> Vi trenger vel ikke tilføye at Haugesund trakk det lengste strået. Florø ligger enda lenger fra Bergen enn både Haugesund og Kopervik, men nordenfor. Da man anla by på Florelandet i 1860, var den eneste vektige begrunnelsen at sildefisket utenfor måtte betjenes. I flere andre norske byer

---

<sup>75</sup> Haaland, Kolle (2006): 153.

<sup>76</sup> Kielland (1968): 50.

<sup>77</sup> Haaland: 211.

og enda flere tettsteder bidro silda til aktivitet og tilflytting, selv om mye kunne være sesongpreget.

## 2.12 Danmark: små forhold

Danmark har også sine sildebyer, men de mest utpregede, Skanør og Falsterbo, ligger på svensk grunn i dag og kan knyttes til middelalderens sildeeventyr. Det samme gjelder Dragør på den danske siden av Øresund. I løpet av 1600-tallet var dette eventyret i enhver henseende ute. I 1516 kom imidlertid Christian II med viktige erklæringer som gjaldt sildefisket i Limfjorden lenger vest: Bare i Ålborg og på stranden nord for landsbyen Løgsted skulle det saltet sild ved fjorden. Ålborg hadde allerede og har siden også hatt flere bein å stå på. Strandstrekket ved Løgsted ble til sildebyen Løgstør som riktignok ikke fikk status som kjøpstad før i år 1900. Da var det lenge siden det var silda som holdt hjulene i gang i limfjordsbyen, som i dag markedsføres som «muslingebyen».

Tegningen er utvilsomt at de mest markerte danske sildebyene hadde utspilt sin rolle som det *før* tønnene begynte å tårne seg i de skotske og de norske. Noen unntak finnes. Vi har det såkalte «bæltfiskeriet» i Storebælt som holdt småbyen Kerteminde i sving i ulike historiske perioder. I andre halvdel av 1800-tallet dukker det også opp en krans med fiskerleier sør i Østersjøen. Også småbyene rundt Bornholm hadde blitt etablert som følge av det gamle Skåne-fiskeriet og den Hansa-styrte handelen. Flere opplevde likevel betydelig vekst da man kom i gang med varmrøking av sild fra 1870-årene. I 1897 var det ifølge Alan Hjort Rasmussen 71 aktive røykerier på Bornholm, og tallet doblet seg nesten før det begynte å dabbe av i slutten av 1940-årene.<sup>78</sup> Den småvokste østersjøsilde man røykte på Bornholm, skilte seg både fra den

---

<sup>78</sup> Rasmussen 1993: 153, Larsen 1991: 163.

skottene og den nordmennene fikk på land. Men det hendte Bornholm-fiskere beveget seg inn i Kattegat og Skagerrak, og det hendte også sild som var landet på disse ganske fjerntliggende kystene i Østersjøen endte opp på samme markeder i Danmark og Tyskland og Baltikum.

Eksistensen av såkalte sildebyer bekrefter sildas særpreg; de veldige mengdene og behovet for stor arbeidsinnsats og god organisasjon for å kunne håndtere disse volumene. Ser man bort fra tilfeller som Pulteneytown/Wick og Florø, som begge faktisk ble anlagt for å motta sild, er sildeby selvfølgelig en vag term. Vi noterer likevel at Danmark ikke har noe tilsvarende i samme periode. Bornholm-byer som Gudhjem, Svaneke, Nexø og Hasle omtales vel så ofte som *fiskerlejer*, og i dansk bevissthet er det ingen senere, mer eller mindre sildeaktive byer som kan ta rangen fra Skånemarkedet mellom 1200 og 1400. En årsak kan være betydningen av det danske landbruket. Jacob Aal Hofman Bang skriver i 1843 om hvordan kystfolket i Odense Amt forspilte mulighetene til å fiske torsk, sild og flyndre:

*«Fynboerne har for meget flæsk på loftet, blev engang bemærket, da jeg undrede mig over, at fiskeriet så lidt blev benyttet, og jeg tror det er noget heri. Dog ved jeg ei ret, om man kan dadle fynboerne herfor, thi fiskeriet fodrer megen anstrengelse og afgiver ingen sikker og regelmæssig indtægt, hvorfor de fleste, som kan det, foretrækker at benytte agerbruget som en sikrere og bekvemmere indtægtskilde, der tillige giver en sundere beskæftigelse hele året igennem»<sup>79</sup>*

Synet at bøndene på kysten burde få mer ut av fiskeressursene, står stikk i strid med måten *norske* embetsmenn på 1800-tallet agiterte for at norske fiskerbønder skulle konsentrere seg om jordbruket.<sup>80</sup>

---

<sup>79</sup> Bang, J. Aa. H. 2009: 185.

<sup>80</sup> Døssland 2014: 236, 246.

### 2.13 Norge/Skottland: Sild er penger

Nå har samme Hofman også skildret hvordan fiskeribyen Kerteminde i samme amt faktisk har femdoblet lagringskapasiteten i sildeflåten mellom 1805 og 1923. Så helt entydig blir det ikke. Jan Eivind Myhre er en av dem som har tenkt over hvorfor Norge på sin side *får* slike by- og tettsteddannelser: «Det var en stadig økende kapitalisering av fiskerinæringen som gjorde den så viktig for urbaniseringen på 1800-tallet. Fisken ble mer og mer trukket ut av selvforsyningssystemet og subsistensorienteringen og inn i et internasjonalt markedssystem.»<sup>81</sup>

Myhre viser til beregninger som konkluderer med at 4/5 av den norske fiskeproduksjonen i 1830- og 1840-årene gikk til utførsel. Andelen gikk ikke ned siden. Britiske bestrebelser på å finne rette måte å ta imot og håndtere silda på, og byggingen av nye skotske sildebyer forteller om en vilje til både å vinne kampen om silda i havet og markedene langt unna skotskekysten. Den skotske økonomihistorikeren Malcolm Gray bekrefter at Skottland og Norge svinger seg opp som de store rivalene i det litt dårligere betalende markedssjiktet på kontinentet i andre halvdel av 1800-tallet – men skriver at den norske silde kvaliteten ga litt lavere pris.<sup>82</sup> Det er vanskelig å si hvordan sildas status som eksportartikkel virker inn på dens rolle i den hjemlige matkulturen – og når dette i så fall skjer. Men vi kan legge oss på minnet det gamle norske skillet mellom «bondesild» og «kjøpmannssild». Silda man ikke fikk solgt ut, var ikke nødvendigvis så ettertraktet i hjemlige trakter. Og der silda ble håndtert, kunne vel nærværet bli nesten vel sterkt. Og de som tjente sitt brød på sild, var ikke bare fiskere, bøkkere og skippere, men også ganejenter i Norge eller tilsvarende i Skottland, som ble kalt *lassies*, og som kanskje hadde gått i dagevis for å stå i sildelukt og sildelake og røske innvollene ut av tusenvis av sild.<sup>83</sup>

---

<sup>81</sup> Myhre 1977: 59.

<sup>82</sup> Gray 1978: 61.

<sup>83</sup> Elstad 2004: 102.

I Danmark var det i vår periode trolig for lite sild til at det var grunnlag for nevneverdig eksport, og heller ikke et volum som var nok til å bli virkelig plagsomt. Odd Vollan skildrer det gamle, nordiske nærmarkedet som bøndene rådde over: Oppkjøperne, som helst var bønder fra innlandet, fylte opp vognene med sild og dro så til andre bønder for å selge. Ifølge Vollan var denne skikken fulgt i Danmark helt opp mot 1900-tallet og da med fast rute å kjøre.<sup>84</sup> Silde saltingen og – røykingen på Bornholm er blant unntakene, med nevneverdig eksport mot slutten av 1800-tallet. Samtidig skriver også Holger Rasmussen om hvordan kombinasjonen av bondenæring og sesongfiske var rådende i store deler av Danmark frem til forrige århundreskifte.<sup>85</sup> På dette stadiet hadde kjøpmennene for lengst tatt kontroll over distribusjonen i Norge. Det er vanskelig å få totaloversikt over fjern- og nærhandel og ulike lokale forhold i tre land. Uansett er det ingen tvil om at det på 1800-tallet er Skottland og Norge som har mest sild å rutte med og mest til felles med tanke på organiseringen rundt og handelen med den. Der nordmenn og skotter vendte seg mot kontinentet og Baltikum, vendte danskene seg mot naboen og København. I andre halvdel av 1800-tallet er Danmark vel så mye en import- som en eksportnasjon. «[...] og Danmark hadde også blitt ein viktig marknad for norsk sild».<sup>86</sup> Det norske konsulatet i København beretter for 1874 om en innførsel av ca. 80 000 tønner norsk høstsild hvorav 37 000 ble solgt i Danmark, mens 42 000 ble ført ut.<sup>87</sup>

## 2.14 Det er grenser under vann

Disse nasjonale forskjellene bunner blant annet i tilgjengelig råstoff og i en merkantilistisk politikk som i hvert fall preget Norge og Skottland ved inngangen til oppgavens periode. Kontakt – og konkurranse - mellom nordsjønasjonene og de

---

<sup>84</sup> Vollan 1971: 106.

<sup>85</sup> Rasmussen 1993: 111.

<sup>86</sup> Løseth 2014: 379.

<sup>87</sup> Uddrag af Consulatberegninger vedkommende Norges Handel og Skibsfart i Aaret 1874.



tilhørende kystene kan selvfølgelig bidra til å utligne disse forskjellene. Sildelykkens tendens til å veksle mellom regioner som Limfjorden, Bohuslän og Vest-Norge har også bidratt til en viss flyt over grensene av arbeidskraft og til en viss grad også fiskere. Går vi tilbake til 1730-årene, opplevde norskekysten en invasjon av britiske innvandrere, som blant annet bidro til å utvikle klippfiskeeksporten fra Norge og som også bidro til at den nyslåtte kjøpstaden Kristiansund (1742) var i stand til å omforme den tids sildeeventyr på Nordvestlandet til en ikke ubetydelig eksport.<sup>88</sup> I og med at kystene rundt Nordsjøen delte mange av de samme utfordringene, og Nordsjøen også bandt disse kystene og menneskene sammen, bør vi være forsiktig med å markere *forskjeller* i fangsting, håndtering, teknologi og kultur rundt silda for sterkt. I Poul Holms *Kystfolk. Kontakter og sammenhænger over Kattegat og Skagerrak ca. 1550-1914*, understrekes det hvordan forskjeller fremskynder kontakt: «(...) al udvekslings begyndelse er forskellighed, eller mer bredt sagt, at kontakter kun oppstår, når der er noget at opnå ved at bevæge sig væk»<sup>89</sup>, skriver Holm. Gjensidige mangelsituasjoner og skiftende sildeeventyr gis som eksempler på slik forskjellighet.

## 2.15 Sesong, størrelse, byer

Prøver vi å snurpe dette sammen, er det selvfølgelig mer som knytter sammen enn som skiller – på samme måte som det er mer som er felles enn ulikt for de ulike sildevariantene i Nordøst-Atlanteren. Silda er utvilsomt en *fisk* sett med både skotske, danske og norske øyne. Like visst har den en slik posisjon og slike særlige kjennetegn at man også kan snakke om sild og fisk som adskilte kategorier. Dette har jeg funnet flest eksempler på i Danmark og Norge, men det er ingen tvil om at *the silver darling* har en spesiell status for skottene også. Det er interessant å merke seg at det skandinaviske ordet *sild* kan knyttes til størrelse, mens engelske *herring* trolig har

---

<sup>88</sup> Johnsen 1941: 314.

<sup>89</sup> Holm 1991: 295.

sitt opphav i stimfenomenet. Om dette reflekterer eller ansporer til ulike holdninger eller til en annen status for sildefisken, er noe annet.

Felles for alle de tre nordeuropeiske kystnasjonene er også nærkontakten med silda. Både i Danmark, Skottland og Norge har man videre erfart sildas uberegnelighet og usikkerheten som hører med. Ut ifra litteraturen kan det se ut som sildebesøkene utenfor skotskekysten har vært mest pålitelige over tid, og at det er faktorer som vind, tåke, fangstbarhet og konkurranse fra andre, nærgående fiskerinasjoner som har skapt mest usikkerhet der. Felles for dansker og skotter er sildefisket som sommerfenomen, mens vi i Norge har pleid å lande de største volumene om vinteren og våren. Disse volumene er dominert av Norsk Vårgytende sild som er større enn både fellesfisken nordsjøsil, skotske vestkystvarianter og danskenes østersjøsil og limfjordsild.

De grunnleggende utfordringene med store volumer og sildas bedervelighet er felles. Disse krever konservering, organisering og i det hele tatt en egen infrastruktur som kan omfatte tilgang på tønner, salt og der også transportveier og nærhet til markeder spiller inn. Både i Danmark, Norge og Skottland har man gjort sine grep for å takle dette – og man har også lært av det som er gjort i andre land. Grepene trenger likevel ikke være de samme. På 1800-tallet kan det se ut som om den tidligindustrielle tilvirkingen og eksportrettede næringen i Skottland og Norge hadde mer til felles enn sildeaktiviteten i Danmark som var av en helt annen skala på den tiden.

Mengdene og aktivitetsnivået ga også et sterkere nærvær av sild i de to fiskerinasjonene på 1800-tallet. Men også dette svingte jo, og det er vanskelig å vurdere hvordan et slikt sildenærvær virker inn på holdninger og anvendelse. For urbane dansker var silda ofte importvare, noe som kan virke inn på så vel kvalitet som anseelse. Før vi kan våge oss på å si noe om sammenhenger mellom sild i garn og kokebøker, må vi prøve å sirkle inn hva som er likt og ulikt i matkulturene i de tre nasjonene.

### 3 Kulturen rundt maten

Matkultur er et rikholdig begrep og med et visst spenn i seg. Både mat og kultur bærer i seg spenningen mellom det naturgitte og det menneskeskapte og sosiale. Det er mulig å la maten være utgangspunktet, slik at man ved å bruke begrepet matkultur nettopp utvider sirkelen rundt mat som naturgitt og nødvendig livsoppholdelse - til å favne sosiale forhold, tradisjoner, ritualer, status, nytelse etc. Man kan like gjerne ta utgangspunkt i kultur; se matkultur som en del av kulturen som helhet, altså som en delkultur. Ser vi på forståelsen av matkultur i den tyske Wikipedia-artikkelen om *Esskultur*, er det mest nærliggende å tenke at man ser for seg kulturen rundt maten. Men dette kan jo igjen sies å være den delen av kulturen som i vesentlig grad dreier seg om mat.

*Esskultur umfasst das gesamte kulturelle Umfeld der Ernährung des Menschen, also beispielsweise Dekoration und Tischsitten, Rituale und Zeremonien, Speisen als Symbole der Reinheit oder der Sünde, oder auch regionale Spezialitäten und damit kulturelle Identifikation.*

90

Baserer vi oss på definisjonen over, dreier matkultur seg altså om all interaksjon mellom menneskene og den maten vi alle er så avhengige av. Tilveiebringelsen og produksjonen av råstoff og matvarer samt det rent ernæringsmessige tones likevel litt ned. Forberedelsene til måltidet og selve måltidet er omdreiningspunktet.

#### 3.1 Kjøkken eller matkultur?

Behovet for føde er felles for oss alle, men verden har ingen felles matkultur. Og begrepet brukes som regel når man vil si noe om hva man gjør med og hvordan man forholder seg til maten i bestemte grupper; land, regioner, samfunnslag, tidsperioder.

---

<sup>90</sup> Esskultur 2020: Innledning.

Når vi snakker om land og riker, har vi et annet begrep som er vel så vanlig som matkultur. Man snakker gjerne om det franske kjøkken, det tyrkiske kjøkken, det nordiske kjøkken og så videre. Dette tilsvarer engelske *cuisine*, et ord mathistorikeren Rachel Laudan forklarer som «styles of cooking».<sup>91</sup> Ordet kjøkken brukt i en slik sammenheng, indikerer nettopp vekt på råvarene, tilberedningen av disse og sluttproduktet. Matkultur favner, slik jeg ser det, litt videre, slik at det relasjonelle, rammen rundt måltidet og matens betydning i samfunnet veier like tungt som *the pudding*. Vender vi tilbake til 1800-tallas-silda, vil mye dreie seg om hva man faktisk gjør med den på benken i ulike land. Men fiskens status og ulike idealer som skinner igjennom i kokeboktekstene, er absolutt også av interesse. Matkultur blir derfor det sentrale begrepet i denne delen av oppgaven.

### 3.2 Vanskelig grensegang

Å sirkle inn et lands matkultur, er alt annet enn uproblematisk. I hvilken grad er det i det hele tatt mulig å trekke grenser rundt kultur, i dette tilfellet matkultur? Følger ikke matvaner og måltidsskikker like gjerne klasse? De kondisjonerte omgås gjerne på tvers av landegrensene, samtidig som det ikke er vanskelig å finne gjenkjennelige trekk hos alle dem som har mindre å rutte med eller hos bøndene, uavhengig av nasjonalitet. Dessuten kan regionene ha særpreg som ikke deles av andre eller fanges opp av en nasjonal kodeks. By skiller seg fra land, kyst fra innland, og i tillegg har man ofte minoriteter og subkulturer. Landegrensene vil i mange sammenhenger spille svært liten rolle.

Og nasjonen som ramme rundt ulike matkulturer er av nyere dato, slik nasjonalismen også er. I følge Rachel Laudan var «verdens kulinariske geografi» i årene frem til 1820-1840 definert av «imperial high cuisines for the rich and regional cuisines for the poor», og «national cuisines» eksisterte knapt i 1820-årene.<sup>92</sup> Studier

---

<sup>91</sup> Laudan 2013: 4.

<sup>92</sup> Laudan 2013: 249.

fra blant annet Japan, India, Italia og Spania har vist hvordan etableringen av et nasjonalt kjøkken faktisk har fungert som en del av nasjonsbyggingen, og endatil at kokebøkene har virket inn i denne prosessen.<sup>93</sup> Dette innebærer ikke at nasjonal matkultur og nasjonale kjøkken ikke fins. Den irsk-amerikanske sosialantropologen og statsviteren Benedict Anderson beskriver nasjonen som et forestilt fellesskap, og det er ikke noe i veien for at også det nasjonale kjøkkenet kan representere et slikt forestilt fellesskap. Men dermed åpnes det samtidig for at forestillingen om hva man har felles, kan skille seg litt fra den tygde virkeligheten. Den engelske sosiologen Stephen Mennell skriver om hvordan man i England og Frankrike bruker hverandre som motbilde for å danne et skarpere – og kanskje et unødvendig skarpt – riss av både egen og av nabolandets matkultur.<sup>94</sup> Og dersom norske Matprat.no i større grad tok seg bryet med å opplyse om at fårrikål er en tillemping av en dansk rett med gås, ville det kanskje være vanskelig å selge denne sesongmaten inn som norsk nasjonalrett.

Det som måtte være av spenn mellom oppfattelsen av matkulturen i de aktuelle landene og hva og hvordan man faktisk spiser der, trenger ikke bety så mye for gjennomgangen som følger. Det er likevel greit å være oppmerksom på at et slikt spenningsforhold kan eksistere, blant annet ved at unike skikker og retter kan være mindre enestående enn mange tror.

Wikipedia-forståelsen av *esskultur* er etter mitt syn fremdeles anvendelig når vi går videre for å se på matkulturen(e) i Norge, Danmark og Skottland. Virginie Almiliens norske definisjon harmonerer med denne og er kortere og altså norsk og tåler å gjentas: «matkultur refererer til summen av kunnskaper og erfaringer i en gruppe, og

---

<sup>93</sup> Anderson 2013:18-21.

<sup>94</sup> Mennell 1985: 3.

omfatter både normer, verdier, forestillinger, samt vaner og faktiske matvarer og retter»<sup>95</sup>

Dessuten forstås matkultur her som noe som hører til en gruppe, og det passer godt med vår bruk. Det er naturligvis grenser for hva det er mulig å gå inn på i denne sammenhengen – blant annet fordi det er snakk om tre land. Hovedvekten vil ligge på råvarebruk, konservering og tilberedelse, men med et lite øye til maten som statusmarkør.

### 3.3 Felles grunn

Før gjennomgangen av matkulturene i de enkelte landene, vil jeg prøve å redegjøre for hva disse landene har felles. Skal vi tro det den britiske matskribenten Alan Davidson skriver om skotsk matkultur i «The Oxford Companion to Food», er det kanskje mer som samler enn som skiller. “The Scottish links with Scandinavia are most visible in Orkney and Shetland, but continue to be evident down to the border country [...]”<sup>96</sup>

Og aller først må vi passe på at tidsperioden blir felles. I en oppgave om kokebokomtaler mellom 1837 og 1929, er det ikke dagens matkultur i de ulike landene vi skal ringe inn. Skjønt dette poenget betyr kanskje ikke riktig så mye som noen ville tro. Bondekost og festmat fra en god stund tilbake danner ofte grunnmuren også når vi i dag klikker oss frem til Wikipedia-artikler om ulike nasjonale kjøkken. At det er matkulturen på slutten av 1800-tallet som skal karakteriseres, har flere heldige sider. I denne perioden har man begynt å løfte nasjonale særpreg fram, også innen matskikkene. Samtidig har ikke senere industrialisering, globalisering og nyere migrasjon bidratt til å viske disse særpregene ut og komplisere bildet.

---

<sup>95</sup> Amilien 2007: 22.

<sup>96</sup> Davidson 2006: 705.

Ukomplisert blir det likevel ikke. Ikke minst opererer vi med et spenn på over et halvt århundre der både matkulturene og forståelsen av det nasjonale er i endring. I 1850 er bildet annerledes enn i 1910.

I introduksjonen til Massimo Montanaris og Alberto Capattis *Italian Cuisine*<sup>97</sup> skriver forfatterne hvorfor det blir feil å underordne og tilpasse mathistorien til den politiske og økonomiske: Mathistorien har sin særegne og til en viss grad selvstendige utvikling og periodisering. Den er selvfølgelig ikke løsrevet fra de andre, men vitenskap og teknologi som har å gjøre med hverdagens materielle kultur, virker inn i en helt annen grad. Slik ritualer og nødvendigheter i det vanlige livet og ulike former for smak også gjør det. Et eksempel på dette er når den danske mathistorikeren Else-Marie Boyhus gjør innføringen av støpejernskomfyren til det store vannskillet i dansk mathistorie. Dette var helt sikkert viktig i Norge og Skottland også, men tidspunktet og måten det skjedde på, kan ha vært ulikt. Det er slikt man må være oppmerksom på når man sammenligner ulike nasjonale kjøkken i bestemte perioder. Samtidig gjør ny teknologi, bedre kommunikasjon og spredning av aviser og bøker og idéer at forskjellene på skikker og teknikker i land i Europa over tid heller blir mindre enn større. Den yngste av de norske kokebokforfatterne vi omtaler, Henriette Schønberg Erken, tok jo utdanning i Skottland.

Perioden 1837-1929 er i hvert fall en tid ting skjer, og skal vi tro Rachel Laudan skjer det aller mest i siste del. «*The years between 1880 and 1914 marked the greatest turning point in culinary history since the mastery of grains and the divergence of high and humble cuisines millennia earlier, the culmination of changes that had begun in the mid-seventeenth century and haltingly accelerated from.*»<sup>98</sup>

Å gå inn i og sammenligne denne utviklingen i tre ulike land, er et stykke utenfor anliggendet for denne oppgaven. En presis plassering av enkeltforfatterne eller

---

<sup>97</sup> Capatti & Montanari 2003: xiii.

<sup>98</sup> Laudan 2013: 248.

enkeltoppskrifter i forhold til tidens strømninger og nyvinninger, kan også bli for krevende. Men det er greit å ha i mente at matkultur heller ikke på 1800-tallet er noe statisk, og at kokebokoppskrifter på sent 1800- og tidlig 1900-tall både er et uttrykk for utviklingen og i en viss grad er i samspill med den.

### 3.4 Det felles naturgitte

Både Skottland, Danmark og Norge har temperert klima, og med fire markerte årstider som omfatter en ganske mørk og kjølig vinter og en lyssterk og vekstrik sommer. Golfstrømmen bidrar til å utjevne forskjellene vi ellers kunne ha forventet ut ifra ulik breddegrad og topografi. Så er det helt klart også klimatiske forskjeller, men forskjellene innen Norge og Skottland kan være større enn forskjellene mellom kyststripene de tre landene vender mot Nordsjøen.

Klimaet ligger også til grunn for forråds-kulturen i de tre landene. At man i perioder produserer et overskudd som man bevarer for dårligere tider, er slett ikke unikt for kjøligere strøk, men uten plantevekst om vinteren, blir dette enda viktigere. I Norge er jo stabburet nærmest et symbol på den norske matkulturen. Slik skriver Hilmar Stigum i *Norsk Matskikk*: «*Det gamle kosthold var sterkt preget av at årets avling skulle danne grunnlaget for kostholdet inntil man fikk en ny avling av neste års produkter.*»<sup>99</sup>

Henry Notaker inkluderer naturlig nok både Danmark og Norge når han i *Food Culture in Scandinavia* skriver om «Scandinavian storage culture» og dessuten trekker inn slaktingen av buskapen om høsten.<sup>100</sup>

Også i omtale av dansk matkultur, dukker ordet forråds-kultur opp. Det er litt vanskelig å finne noe motsvar i tekster om forholdene i Skottland, men betydningen gjennom historien av såkalte *staple foods*, underbygger at forrådet er viktig også der. Fremst i rekka av disse er kornet, og skotske *oat cakes* har en del felles med det norske

---

<sup>99</sup> Stigum 1965: 9.

<sup>100</sup> Notaker 2009: 13.



flatbrødet, både når det gjelder lagringsdyktighet og betydning. For å opparbeide et forråd av mat, er det nødvendig å konservere maten på en eller annen måte.

Skottland og Norge deler spennet mellom kyst- og fjordlandskap og fjellområder. Særlig Danmark, men også Skottland har betydelig større andel dyrkbar mark enn Norge. Alle landene har lang kystlinje i forhold til arealet. Markert sesongvariasjon for flere av fiskeriene – ikke minst sildefisket – forsterker betydningen av å ha opparbeidet forråd, selv om fisk etter hvert skulle bli vel så viktig som eksportartikkel. Enten man skal ta vare på fisk, kjøtt eller markens grøde, er man avhengig av ulike konserveringsteknikker. Tørking er eldst, men på slutten av 1800-tallet er også tilgangen på salt god. Vi tar med at skandinaviske vikinger tilkjennes æren for å ha lært både skotter og engelskmenn å røyke fisk og kjøtt. Siden har det gått kunnskap på samme felt andre veien. Moderne kjøleteknologi blir utviklet i slutten av vår periode.

### 3.5 Tre land nord i Europa

Like viktig som en del felles naturgitte trekk, er tilhørigheten til Europa, både landområdet og den felles kulturelle plattformen som utviklet seg i løpet av høymiddelalderen. Med felles religion, stort sett beslektede språk, handelsveier og bånd og utveksling av varer og tanker og teknologi blir det mye som er gjenkjennelig i matveien også. Dette gjelder i enda større grad hvis vi sirkler inn Nord-Europa med sin særlige hang til kjøtt og melk og øl og smør.

Det europeiske matkulturfellesskapet gjaldt både maten man faktisk lagde og spiste, og idealene. I Europas første århundrer var mer raffinerte måltider forbeholdt de privilegerte, som var mer opptatt av at serveringen representerte standen enn landet. Fra begynnelsen av 1800-tallet erobret jo Frankrike lederposisjonen, med sauser og retter og stil og navn som de fleste landene rundt prøvde å etterligne. Innen det århundret var omme, hadde europeerne gjerne tilgang til så vel rimelig salt, sukker

og mel, som poteter, tomater, krydder og andre varer fra koloniene. Den industrielle revolusjon bidrar med landbruksmaskiner, industrielle produksjonsteknikker, moderne kjøleteknologi, rask skinnetransport, og urbanisering. Alt øker produktiviteten og vil etter hvert også jevne ut forskjeller, men forvandlingen skjer ikke samtidig over alt. Etter 1850 er også Skandinavia i gang med forvandlingen. Skottland er blant dem som leder an.

Kristendommen var svært lenge grunnmuren i det europeiske kulturfellesskapet. Troslivet virket inn på inndelingen av kalenderen og særlig under katolisismen på hva man kunne spise til ulike tider, fortrinnsvis under faste. Dette satte dype spor, selv om fasten skulle få mindre betydning i de protestantiske retningene. På dette området står Danmark og Norge aller nærmest, men alle tre landene har til felles en katolsk forhistorie, etterfulgt av protestantisk dominans eller enhetskultur. Den italienske mathistorikeren Giovanni Rebora antyder noe frimodig at man i deler av det protestantiske Nord-Europa så det å slippe de alt for hyppige sildemåltidene som det mest positive ved reformasjonen.<sup>101</sup> Når det er sagt, skulle mange protestanter komme til å rette seg inn etter nye nøysomhetskrav som hørte til puritanisme og pietisme og protestantisk arbeidsmoral.

Å finne fellesnevnerne for europeisk matkultur, er ingen liten oppgave. Å koke det skotske, danske og norske kjøkkenet ned til en slags essens, er også i overkant av hva jeg kan begi meg innpå her. Jeg nøyer meg med disse rissene, som jeg likevel mener gir grunnlag for en konklusjon: Det ville på slutten av 1800-tallet ha vært mulig å reise i Europa, enda mer i Nord-Europa - og ikke minst i landene Norge, Danmark og Skottland - og delta i dagligliv og innta måltider og være i stand til å kjenne seg igjen. Likt er det likevel ikke.

---

<sup>101</sup> Rebora 2001: 72.

### 3.6 Store, kalde Norge

Vi kommer selvfølgelig ikke utenom at Norge er det nordligste, det største og det mest fjellrike av de tre landene. Dersom vi begynner med de naturgitte forutsetningene for matkulturen, får dette flere konsekvenser. Litt overordnet kan vi si at forrådet blir enda viktigere enn for de to andre. Vekstsesongen er kortere og fiskeriene til dels enda mer sesongpreget. Samtidig gir lav temperatur et godt utgangspunkt for konservering og lagring. Et eksempel er raking av fisk, der man har de sterkeste tradisjonene i strøk med mulighet for å holde relativt lav og kontrollert temperatur etter at fisken er tatt. I Lofoten har optimal temperatur og tørkeforhold vært avgjørende for et av verdens mest tradisjonsrike fiskerier. Samtidig har vi hatt begrenset tilgang på salt, noe som har gjort det viktigere med tørking, fermentering, kjøling med is og røyking. På 1800-tallet er saltet lettere og billigere å få tak i, noe som ikke minst får betydning for handelen med sild og tilvirking av klippfisk.<sup>102</sup>

Lagringsvillig korn står sentralt i de fleste forrådsøkonomier. Hurtigvoksende bygg var frem til slutten av middelalderen det viktigste norske kornslaget for menneskeføde; inntatt som grøt, lagringsdyktig flatbrød og næringsrikt øl.<sup>103</sup> Siden og også gjennom perioden våre kokebøker er skrevet i, er den lite kravstore kornsorten havre klart viktigst i landet sett under ett.<sup>104</sup> På 1800-tallet blir importert hvete viktigere enn før, ikke minst fordi hvetemel og nye støpejernskomfyrer gjorde det mulig å bake hevet brød hjemme. Samtidig hadde en ny innvandrer, poteten, også begynt arbeidet med å skyve flatbrød og grøt på sidelinjen. Innen både bakst og brygging og en del andre områder har både Danmark og Norge opplevd stor innflytelse fra Tyskland.

---

<sup>102</sup> Haaland og Kalle (2006): 152-153.

<sup>103</sup> Ulltveit 2002: 14.

<sup>104</sup> Dyrvik 1979: 138-139.

«Den andre hovedkilden for folkeernæringen var februket» skriver Hilmar Stigum etter først å ha gjennomgått korn og grøt og bakst.<sup>105</sup> At han i samme avsnitt introduserer begrepet «surmelkskultur» understreker igjen hvor viktig det var å strekke levetiden på råvarene. Syrnet melk, gammelost, pultost, rømme og smør var nettopp slike varige meieriprodukter, selv om de to siste ble forbeholdt spesielle anledninger eller salg. Særegent for Norge – og Sverige – var utnyttelsen av mysa til osteproduksjon. Kjøttet ble konservert med salt, røyking, speking eller tørking. Et klassisk hverdagsmåltid kunne gjerne forene disse tre «bærebjelkene»: grøt fra kornet, sul i form av et lite stykke spekekjøtt og surmelk å drikke. Fisk har vært viktig, men variabelt, både i tid og geografi. Sammen med jakt var selvfølgelig fisket mye viktigere for kosten før jordbruket ble etablert. Også jakt var siden en betydelig attåtæring, ikke minst siden rettighetene ble begrenset til fintfolk, noe som ofte var tilfelle ellers i Europa. Men byttet ble ofte solgt videre til dem som kunne betale.

Da Stephen Mennell gjennomgikk de nasjonale bidragene i boka *Culinary cultures of Europe*, merket han seg to nasjoner som knapt hadde adel og følgelig ikke hofftradisjoner å snakke om. Bidragene fra Norge og Nederland la i hvert fall vekt på det. På første side i Henry Notakers tekst «Norway. Between innovation and tradition», bemerkes det at «after the Middle Ages, Norway, unlike most of the larger European countries, had virtually no nobility and therefore no court traditions.»

<sup>106</sup>Det meste av perioden før 1905 var det heller ikke noe kongelig statsoverhode på plass i landet. Samtidig trekker Notaker fram en episode der en pavelig utsending i 1247 blir positivt overrasket over mat og drikke og mottagelse i den nordlige utposten. Til tross for manko på adel, var det forskjeller – og herremåltider – også i Norge. Inspirasjonen og idealene hentet man gjerne lenger sør. Fyrstelige måltider

---

<sup>105</sup> Stigum 1965: 13.

<sup>106</sup> Notaker 2005: 319.

ble lenge regnet som det ypperste. I løpet av det 18. århundre ble fransk mat – like gjerne servert for offentligheten i restauranter – idealet. Foredraget medisinerprofessoren Ernst Lochmann holdt i 1886, markerte oppfatningen av at det norske kostholdet var preget av motsetninger: *Nasjonalkost* var ifølge Lochmann basert på lokal råvaretilgang og tilberedt på tradisjonelt vis. *Kulturkost* var i en viss forstand ensbetydende med bykost, «befordret ved den livlige og lette Samfærdsel»<sup>107</sup>, og baserte seg i stor grad på importerte råvarer, der også tilberedningen var påvirket av impulser utenfra eller nye ideer. Uansett hva man måtte mene om en slik todeling, reflekterer Lochmann også en bevissthet om kostholdet i Norge som en representasjon av det nasjonale. Tjueto år tidligere hadde Peter Christen Asbjørnsen dratt i gang den såkalte grøtstriden. Mannen som var med på å samle de norske folkeeventyrene, var kanskje også først ut med å koble kosthold og nasjon. I løpet av perioden denne oppgaven dekker, er i hvert fall koblingen etablert.

Denne gjennomgangen har til nå prøvd å avdekke grunnen det moderne norske kosthold utvikler seg fra. Midt på 1800-tallet er endringen absolutt i gang. Ser vi på råvaretilgangen, har den energirike poteten vunnet innpass på jordene, mens billig mel og kolonivarer finner veien utenfra. Nyvinninger som støpejernskomfyr og masseproduserte kjøttkverner skaper også en ny hverdag for mange etter 1850. Kunnskapen om mat er også i ferd med å utvikle seg, gjennom foredrag og bøker og debatt, men fra 1865 også med husmorskoler eller husholdningsskoler.

Sett i lys av at Danmark og Skottland grovt sett tilhørte samme kulturkrets og klimasone, med nøktern bondekost som en matkulturell grunnvoll og med gradvis mer moderne og industrialiserte innslag fra 1800-tallet og fremover, er det ikke lett å trekke fram norske særegenheter av virkelig betydning. Som nevnt var preget av forråds kultur enda sterkere enn hos de to andre. Havre er det dominerende kornet,

---

<sup>107</sup> Lochmann 1886: 139.

etterfulgt av bygg, mens importert hvete blir mer vanlig utover i oppgavens periode. Melka er viktig. Lite adel gjør det vanskelig å snakke om norsk hoffkultur. Med tanke på det moderne gjennombruddet, er det mer som er likt enn ulikt i de tre landene. Det er grunn til å tro at Norge jevnt over lå litt etter de andre to i utvikling. Den første jernbanelinjen mellom Kristiania og Eidsvoll åpnet i 1854, 12 år etter linjen mellom Edinburgh og Glasgow. Men det er ikke så lett å finne andre talende eksempler, og siden vil denne typen forsprang minke.

### 3.7 Skotsk kål – og havre?

Tar vi utgangspunkt i flateinnhold, breddegrad og andel dyrket areal, ligger Skottland i samme landskap som Danmark – og et stykke unna store, nordlige, fjellrike Norge. Geografisk og topografisk har Skottland likevel mye felles med Norge, gjennom fjellområder, fjordaktige *firths* og en lang kyst vendt mot ulike deler av Atlanterhavet. Store partier av Skottland er også å regne som grisgrendte strøk, og særlig før avskogingen har landet vært rikt på vilt, selv om bestandene kan omfatte litt andre arter enn de vi kjenner her på berget. Alexander Fenton nevner blant annet villsvin, hjort, rådyr og hare blant firbeint vilt som har vært populært gjennom tidene og rapphøne, fasan, brokkfugl, rugde og vaktel som eksempel på fjærkledd godbiter.<sup>108</sup> Imidlertid kommer vi ikke utenom at det aller meste av dette er forbeholdt landeierne og at slike viltretter i svært liten grad er representativt for det skotske kjøkken på det jevne. Riktignok fins også tradisjoner for risikabel og straffbar snikjakt, men statusen til og konsumet av skotsk vilt er et godt eksempel på at det ikke alltid er sammenheng mellom nasjonens naturressurser og matkulturen i de bredere lag.

Grønnkål – kail eller kale - er noe ganske annet. Omtalen av denne hardføre kålsorten i Laura Mason & Catherine Browns «From Petticoat Tails to Arbroath Smokies» sier mye om hva den hardføre kålsorten har betydd gjennom tidene:

---

<sup>108</sup> Fenton 2007

*The kail-yard (kitchen garden) was to the Scots (particularly in the Lowlands) what the potato-plot was to the Irish peasant. Kail was so inextricably linked with eating, that the midday meal became known as 'kail'. The bells of St. Giles Cathedral in Edinburgh which chimed at dinner-time (in the eighteenth century at 2 o'clock) were known as the 'Kail-bells'. In Meg Dods (1826), Scotland is referred to as 'The Land o' Kail'. So attached is the word to a particular vision of the country that 'kail-yaird- has been applied to a school of fiction which depicts Scottish village life.<sup>109</sup>*

Vi merker oss likevel at dette særlig gjelder i Sør-og Øst-Skottland, som på den annen side er der de fleste skottene bor. Og her bekrefter Alexander Fenton at 'kail' var navnet på hovedmåltidet, som kunne være suppe eller en stappe. Grønnskålens posisjon er interessant av flere grunner. Viktigheten hadde nok også å gjøre med at den kunne høstes fra kjøkkenhagene hele vinteren gjennom. Fra slutten av 1700-tallet ble dyrking av grønnskålen på åkrene med tanke på fôr til krøtteren nesten like utbredt.

Skottene dyrker som kjent også havre, og forkjærligheten deres for kornslaget er en nesten like kjent sak som brennevinet de lager av bygg. Med tanke på at man i Norge beviselig også konsumerte store mengder havre på 1800-tallet, kan ikke bruk av havre til menneskemat uten videre markeres som et skotsk særpreg i denne sammenhengen. At havrens plass i skotsk matkultur står i kontrast til engelskmennenes oppfatning av havre som hestefôr, kan ha bidratt til å knytte havre og skotsk matkultur sterkere sammen både i andres og egen bevissthet. I en viss motsetning til i Norge inngår havre og havremel i en rekke tradisjonsrike retter, som *black pudding*, *haggis*, *skirlie*, *cranachan*, *oat cakes* og ulike varianter av havregrøt.

### 3.8 Utenomnordisk

Spør vi om hvordan Skottland tydeligst skiller seg ut fra Danmark og Norge, er det mest opplagte svaret at nasjonen er en del av et øyrike og at dette øyriket er britisk.

---

<sup>109</sup> Brown & Mason 2007: 1.

Språklig, kulturelt og historisk er det Skottland som skiller seg mest markant fra de to andre – og skandinaviske - landene. Siden 1707 har skottene vært mer eller mindre frivillig forent med engelskmenn og irer. Innflytelsen fra nabolandet i sør og den kulturelle betydningen av å være en del av det engelske språkområdet, er svært stor. Puddinger av ulikt slag er et godt eksempel på mattradisjoner på felles britisk grunn, sildevarianten 'kipper' en annen.

Samtidig har hele dette øyriket over tid vært utsatt for betydelig innflytelse utenfra. Vi kan selvfølgelig ikke unnlate å nevne at de nordiske bidragene til det engelske språket også omfatter ord som har med mat og matemner å gjøre. *Steak* er vel det mest uttalte. *Torsk* eller *tusk* for fisken brosme er et av de mest interessante. Alexander Fenton har flere eksempler i ordboka foran i «The Food of the Scots», blant annet *sheave/shive* for brødskive.<sup>110</sup> Den skotskfødte, men siden London-baserte, mathistorikeren Alan Davidson var som nevnt inne på dette. «[...] the people of Scotland have closer links with Scandinavia and France (as explained below), than do the English.»<sup>111</sup>

Samtidig er det en kulturimpuls – og et språkområde – til som hører med i bildet: Det keltiske. Pikterne lar vi ligge. Den keltiske språkvarianten skotsk-gælisk snakkes av 60-70 000 mennesker i Skottland 1600-1700 år etter at keltiske skotter tok seg over til vestkysten. Det opprinnelig keltiske ordet *whisky* sier alene sitt om betydningen. Alan Davidson ser bruk av havre i Skottland og Wales som indikasjon på at kornslaget kan stå spesielt sterkt i folkegrupper med keltisk opprinnelse.<sup>112</sup> Innledningsvis i kapittelet «Is there a taste of Scotland» viser Alexander Fenton til den irske forfatteren Theodora Fitzgibbon som lette opp felles mattradisjoner i de keltiske områdene i Skottland, Irland, Wales og Britannia. Hengbar steketakke i jern

---

<sup>110</sup> Fenton 2007: 215.

<sup>111</sup> Davidson 2006: 704.

<sup>112</sup> Davidson 2006: 550.



(iron girdle), raus bruk av havremel og endatil den energirike fiskerproviantbaksten, «the Aberdeen butterie rowie» var blant de keltiske fellesnevnerne til Fitzgibbon.<sup>113</sup> Nøkterne Fenton er tilbakeholden med å slutte seg til og problematiserer både begrepene mattradisjon og regionalt kjøkken. Likevel ser han en kjerne av sannhet i verselinjen der nasjonaldikter Robert Burns i 1789 omtaler fedrelandet som «Land o' Cakes»<sup>114</sup> – selv om dette i første omgang begrenset seg til det skotske lavlandet. Altså at kaker/brød av havremel stekt på skotsk takke blir den mest typiske og samlende representanten for skotsk mattradisjon, uavhengig av hvor mye keltisk fellesgods dette representerer.

### 3.9 Nordens sørområde

At opphavet til den norske nasjonalretten fårrikål kan spores til Danmark, er en av flere synliggjøringer av nærheten mellom dansk og norsk matkultur. Vi har nært beslektede språk, sammenviklet historie, kultur og konfesjonshistorie, hadde lenge også felles konge, og også det danske klimaet er nordisk og grunnlag for en forråds kultur med stort innslag av konservering. Danmark er også en kystnasjon, selv om kystrammen er litt annerledes enn den norske og rødspette og ål trykkes tettere til brystet enn torsk og sei. Det skandinaviske kulturfellesskapet er forutsetningen for at Henry Notaker har kunnet gi ut en bok som «Food Culture in Scandinavia» og legge ut om trekk og råstoff som er mer eller mindre felles i hele det skandinaviske området. Samtidig vil en slik bok også være et naturlig sted å lete etter skillelinjer, kontraster eller nyanser innen Skandinavia. Notaker framhever noe han omtaler som en skillelinje med historiske røtter.

---

<sup>113</sup> Fenton 2007: 403.

<sup>114</sup> Fenton 2007:403.

*Historically, a dividing line went between a southern area (Denmark and southern Sweden), where grain was the most important product, and a northern area (Iceland, Norway and northern Sweden, where milk was the most important product.* <sup>115</sup>

Notaker gjør lite for å grunngi og tidfeste denne todelingen. Med tanke på melkeproduktenes lave – og kornproduktenes høye - andel av samlet kaloriinntak i Norge i hvert fall fram til midten av 1800-tallet, kan man stille spørsmål ved om det er grunnlag for en så sterk kontrastering. <sup>116</sup> Samtidig kan det godt være innslaget av melkeprodukter i hverdagskosten var enda lavere i Danmark, noe blant annet Bjarne Stoklunds artikkel «Kost og spisevaner på Læsø»<sup>117</sup> gir inntrykk av. Mot slutten av 1800-tallet øker uansett produksjonen av meierivarer i begge land. Notaker skriver for sin del også at andre skandinaviske skillelinjer, som by-land, kyst-innland, med tiden har blitt viktigere.

I tillegg til klima og topografi, areal, større folketetthet og grad av urbanisering, er det noen forskjeller til som gir dansk matkultur et litt annet utgangspunkt enn den norske. Selv om de historiske båndene er tette, var den norsk-danske relasjonen i flere hundre år asymmetrisk: Konge, hoff og hovedstad var i København, som rundt 1800 var midtpunkt i et rike som også omfattet Færøyene, Island og hertugdømmene Slesvig og Holstein. Norge kan i en viss forstand ses som en råvareleverandør i dobbeltriket, selv om råvarene dreide seg mer om trelast og mineraler enn spiselig vare. I tillegg til hoffet hadde Danmark adel, men på 1800-tallet førte fremveksten av markedsøkonomi, mer handel og større byer til at det danske borgerskapet etter hvert ble toneangivende.<sup>118</sup> For de bedrestilte i Norge ble det uansett Danmark man så til. Danskene hadde selv kort vei for å hente impulser og råvarer fra Tyskland og 1800-tallets nye matsivilisatoriske ledestjerne, Frankrike. Samtidig må vi ta med at

---

<sup>115</sup> Notaker 2009: 9.

<sup>116</sup> Dyrvik 1979: 147.

<sup>117</sup> Stoklund (2009): 167.

<sup>118</sup> Boyhus 2000: 51.

Danmark i løpet av 1800 opplevde store nasjonale tap. Norge endte under svenskekongen, Slesvig og Holstein hos Bismarck og Tyskland. Det er blitt sagt at den danske nasjonalismen mer enn noe annet vokste ut fra disse tapene og ikke fra frigjøring eller samling som i en del andre land.

Og flere av elementene mange i dag knytter til det danske nasjonalkjøkken, fikk sin form nettopp i andre halvdel av 1800-tallet – æraen Else-Marie Boyhus kaller «the age of the cast-iron stove».<sup>119</sup> Heller ikke i denne sammenheng er det vanskelig å peke på felles dansk-norske utviklingstrekk, eller endatil utviklingstrekk som også er felles for Skottland. I antologien «Kost og spisevaner i 1800-tallet» forklarer Christina Folke Ax<sup>120</sup> om hvordan poteten vant terreng som folkeføde i Danmark i det 19. århundre. Dette er felles for det meste av Nord-Europa, selv om Norge lå noen år etter også her. På samme måte skulle nye tekniske hjelpemidler som støpejernskomfyr og kjøttkvern også være med på bringe det norske kjøkkenet inn i en ny tid. Likevel kan Else-Marie Boyhus ha rett i at sammenfallet mellom tilgangen på nye komfyrer og en del andre endringer og tendenser i tiden hadde en særlig sterk effekt i deler av Danmark utover på 1800-tallet.

### 3.10 Sukker, svin og rugbrød

Fra før hadde grisen en mer fremtredende rolle i det danske kjøkken enn hos nabolandet i nord – fortrinnsvis i de danske byer. Lenge var det også aller mest i byene man holdt gris. Frem til andre halvdel av 1800-tallet hadde grisene sin del av ansvaret for avfallet i byen og var gjerne en integrert del av andre produksjoner, som bakerier, bryggerier og gjestgiverier.<sup>121</sup> Etter hvert flyttet grisen på landet igjen, der den fremdeles yter sitt bidrag til dansk matekspert og til svært så danske måltider. Mens det litt etter litt ble færre griser i de danske byer, ble det stadig flere mennesker, mer handel og mange som hadde råd til å anskaffe 1800-tallets nye

---

<sup>119</sup> Boyhus 2005: 132.

<sup>120</sup> Ax 2009

<sup>121</sup> Boyhus 1998: 13.

vidunder: støpejernskomfyren. Den var som skapt for særlig to ting: stek og kaker. *Flæskesteg* basert på gris ble en av klassikerne. Samtidig med at profesjonelle bakere og konditorer leverte fersk bakst hver morgen, kunne støpejernsovnene hjemme også brukes til brød og kaker. Det siste hadde en annen viktig og ny forutsetning; tilgang på rimelig sukker. Ny teknologi gjorde det mulig å hente sukkeret ut av sukkerbeter, og Danmark har, i motsetning til Norge, også naturgitte forutsetninger for å dyrke slike. Sukker muliggjør både konservering og kaker, inklusive danske spesialiteter som kransekake og wienerbrød. Kjent og kjært også i Norge, men litt som bokmålet; en dansk smak.

Motstykket til småkakene var rugbrødet, som var nøktern spise gjennom det meste av historien, men som på slutten av 1800-tallet ble fundament for mer påkostede smørrebrød. Det er lov å undre seg over at rugen og rugbrødet var så mye mer vanlig i Danmark enn i Norge. Her får vi nesten nøye oss med å konstatere at det var slik. «Barley and oats were common in the North, rye in the South, whereas wheat bread – in the early modern period as in the Middle Ages – was primarily eaten by the elite, at festival time, and in church rituals (holy bread)». <sup>122</sup> I tillegg til forskjeller i jordsmonn og klima kan det selvfølgelig ha virket inn at Danmark har vært tett på «rugspiserne» i Tyskland og Øst-Europa. Uansett fikk vi altså en variant der de mer spartanske matpakkene med mørkt surdeigshevet rugbrød ble løftet til høye og til dels kulinariske smørbrød servert i finere husholdninger, i byer, på restaurant og til høytider. Aller helst til danskenes lunsj eller frokost, og en slik sekvens skal alltid begynne med sild til pålegg. At en slik sekvens regnes blant Danmarks nasjonalretter, sier også noe om at silda siden smørrebrødernes fremvekst har hatt en viss status.

Boller i karri er også å regne som nasjonal spise, og for mange dansker i dag er også karrisild et fast innslag i julelunsjen. Bruken av karri kan ha å gjøre med engelsk

---

<sup>122</sup> Notaker 2009: 16.

påvirkning, men Danmark hadde altså egne kolonier og egne østvendte handelskompanier, og vi kan gå ut fra at dansk tilgang til og sans for orientalske krydderier også har hatt å gjøre med dette. Maria Hemmingsens Kogebog fra 1828 hadde oppskriftene «And i Karri og Aal i Carri». Dette var tre år før den første norske kokeboken. Kokebøkene kan faktisk tas med som en siste markør i gjennomgangen av Danmarks mathistorie og – kultur. I innledningskapitlet så vi at det var gitt ut et solid knippe danske kokebøker før den første skotske og over hundre før Norge kom ordentlig i sving.

Danmark representerer som Norge og Skottland et nordlig hjørne av Europa, selv om det i danskenes tilfelle er snakk om det europeiske kontinentet. Også danskene måtte av naturlige grunner opprette forråd, ga etter hvert poteten en sentral plass i kostholdet og hang med på den teknologiske utviklingen fra midten av 1800-tallet. Historisk har det samtidig blitt mer korndyrking – ikke minst rug – i hvert fall sammenlignet med den mer kupert naboen i nord. Flere og større bymiljøer var med på å gi grisen en viktigere plass enn i Norge og Skottland. Muligheten til å dyrke sukkerroer virket inn på baksten på 1800-tallet. Nærhet til Tyskland virker inn på kultur og matkultur, men de bedrestilte var også ivrige etter å hente impulser fra Frankrike, noe som gir et berøringspunkt med Skottland. En kontinuerlig kongerekke over mer enn tusen år og med hovedstad i København i halvparten av denne tiden er noe av det som skiller Danmark fra de to andre nasjonene i gjennomgangen. Det gjør også den lange kokeboktradisjonen.

Det er ellers interessant å merke seg at akademikere som Else Marie Boyhus og museumsinspektør Bi Skaarup ved Københavns Bymuseum omtaler begynnelsen av det 20. århundre som et slags tilbakeslag i dansk matkultur med tanke på matens

kvalitet og nyskaping i kjøkkenet.<sup>123</sup> Noen av bøkene som omtales her, befinner seg altså i overgangen til denne perioden.

## 4 Kokebøker rundt Nordsjøen

I det allerhelligste på kokebokmuseet på Måltidens Hus i Norden i Grythyttan i Örebro ligger et eksemplar av det man regner som verdens eldste trykte kokebok. *De honesta voluptate et valetudine* – «om den ærbare vellysten» er skrevet av pavens bibliotekar, Bartolomeo Platina, men i stor grad basert på oversatte oppskrifter av datidens kjendiskokk Martino da Como. Platinas bok ble første gang utgitt i Roma ca. 1470, dernest Venezia i 1475.<sup>124</sup>

### 4.1 Danmark først

Av kokeboknasjonene Danmark, Norge og Skottland er Danmark først ute. Caroline Nyvang ender opp med å kåre et lite, oversatt skrift fra 1616 som den første danske kokebok. Etter dette finner hun kun 16 trykte kokebøker frem til 1799.<sup>125</sup> I århundret etter det skal det komme i alt 295 utgivelser av danske, trykte kokebøker, 121 førsteutgivelser. Nyvang baserer seg på Notakers definisjon av kokebøker, slik vi også gjør. I Skottland regner man et ganske skrint oppskriftshefte Mrs McLintock ga ut i Glasgow i 1736 som nasjonens første. Den første norske trykte kokeboken i Norge, *Maren Elisabeth Bangs Huusholdningsbog*, kom først i 1831. De påfølgende 15 årene kom det ut til sammen 32 norske kokebøker hvorav 12 hadde oppskrifter på alle slags retter.<sup>126</sup> (<https://digitaltmuseum.no/011085440048/kokeboker-pa-1800-og-1900-tallet>). Så kommer det en 35 års periode hvor det faktisk dabber kraftig av igjen.

---

<sup>123</sup> Boyhus 2005: 135, Skaarup 1996: kapittel 3.

<sup>124</sup> Notaker 2012: 42.

<sup>125</sup> Nyvang 2010: 148.

<sup>126</sup> Digitalt museum 2017.

I dag har de fleste bokhandlene i alle våre tre land en egen avdeling eller hylle der *årets* koke- og matbøker frontes. verdens største bokmesse i Frankfurt omfatter en stor kokebokmesse med priser i en rekke kategorier. Selv om det i de fleste land fantes håndskrifter før kokeboka kom i trykk, kan vi konkludere at kokeboka som massemedium har en relativt kort historie, og der utviklingen virkelig skyter fart mot slutten av og etter perioden som er i søkelyset i denne oppgaven.

Forskjellen på tidlig kokebokhistorie i Danmark, Skottland og Norge er med på å berettige en liten undersøkelse av hvordan sjangeren har spredt seg. Dersom vi godtar de første utgavene av Bartolomeo Platinas kokebok som de første trykte, har vi altså et startpunkt i renessansens Roma – alternativt Venezia. Spredningen siden bekrefter forestillingen om at kulturimpulsene i denne perioden beveget seg fra sør mot nord i Europa. Henry Notaker skriver i *Kokken og skriveren* om hvordan Platinas latinske tekst i årene som fulgte, ble trykt i en rekke europeiske byer. I tillegg ble den oversatt til fransk, tysk, italiensk og delvis nederlandsk. Han omtaler også forløpet videre. «Fra renessansens Italia spredte oppskrifter seg til store deler av Europa takket være i første rekke Martinos og Platinas tekster. Fra midten av 1600-tallet var det fra Frankrike impulsene kom; franske bøker eller deler av bøker ble oversatt til italiensk, tysk, engelsk, nederlandsk og svensk allerede før 1700 og dominerte kokekunsten i hele Europa de neste hundreårene.»<sup>127</sup> Han peker samtidig på en annen opprinnelse og følgelig også et annet spredningsmønster når det gjelder bøker av kvinnelige forfattere, et fenomen som ifølge Notaker har utspring i det «nordvestlige hjørnet av Europa»<sup>128</sup>. Her førte Tyskland og England an, etterfulgt av Skandinavia og USA, men som vi kan skjønne ut fra dateringen av vår aller første trykte kokebok, haltet Norge litt etter.

---

<sup>127</sup> Notaker 2012: 66.

<sup>128</sup> Notaker 2012: 58.

## 4.2 Kopieringens tid

Ren kopiering var skikk og bruk, også i de håndskrevne kokebøkene, som ble med på ferden et godt stykke inn i boktrykkekunstens tidsalder. Så kan det være vanskelig å si hva som er kopiering og ikke dersom to kokebokforfattere omtaler de samme rettene. Uansett er det ingen tvil om at både retter og oppskrifter beveget seg over landegrensene. I Maria Berg Reinertsens biografi om Henriette Schönberg Erken nevner forfatteren engelske Mrs. Beeton's *Book of Household Management* fra 1861. Selv om Schönberg Erken etter hvert fikk sitt eget eksemplar av Beeton's ikoniske bok, mener Reinertsen påvirkningen først og fremst var indirekte. «Engelske Isabella Mary Beeton's kokebok inspirerer danske Louise Nimb, hvis kokebok utgitt i 1888 igjen inspirerer norske.»<sup>129</sup> Også Notaker går inn på disse forholdene samtidig som han påpeker at Beeton's klassiker igjen har vist seg å være basert på oppskrifter fra en rekke av kokebøkene i hennes samtid. Ellers er det god grunn til å tro at Isabella Beeton også har utøvd innflytelse på *skotske* forfattere etter henne. Dette vil i så fall være eksempel på at skandinaviske og skotske kokebokforfattere deler en impuls. Tilfellet Beeton demonstrerer uansett at oppskriftene i og utformingen av historiske kokebøker ofte har opphav i andre kokebøker, også fra andre land. Caroline Nyvang påpeker at påvirkningskreftene utenfra også kunne finne andre veier. «Men da den finere franske madlavning øvede innflydelse på de mest berømmede kokebøker i Tyskland, kom det franske kjøkken via Tyskland indirekte til orde i de danske kokebøker.»<sup>130</sup> Catherine Brown forteller fra sin skotske kant om hvordan oversatte franske kokebøker flommet inn over det britiske markedet på 1800-tallet.<sup>131</sup>

---

<sup>129</sup> Reinertsen 2013: 97

<sup>130</sup> Nyvang 2010: 155.

<sup>131</sup> Brown 2010:56.



### 4.3 Nasjonalt tilsnitt

Kokebøker som ble gitt ut i Nord-Europa for 100-150 år siden, står i en internasjonal sammenheng. Men bøker gitt ut i Skottland, Danmark og Norge, står også i nasjonale sammenhenger, om enn i varierende grad fra bok til bok. Tidligere tiders relativt avslappede forhold til krav om originalitet, opphavsrettigheter og kopiering var en av forutsetningene for både hyppig avskrift og opptrykk på statusspråk som latin og fransk og for rene oversettelser av utenlandske verk til hjemlige språk. Men også en ren oversettelse til dansk, norsk eller engelsk innebærer en viss grad av nasjonal tillemping. «Oppskrifter krysset landegrenser og språkgrenser. Det satt forfattere med utenlandske bøker foran seg og sydde sammen nye tekster på sitt eget språk.»<sup>132</sup> Caroline Nyvang viser hvordan en dansk utgivelse som *Huusholdningsbog for driftige husmødre* (1796) tar fordanskingen av den engelske originalen et lite steg videre ved å føye danske grønnsaker til de engelske oppskriftene.<sup>133</sup> Carol Gold viser hvordan Louise Nimb nesten hundre år etter søker å «tillæmpe og lægge til Rette efter vor danske Smag».<sup>134</sup> Bruk av «dansk», «norsk» og «Scottish» i titlene på kokebøker på 1800-tallet, kan sies å dra bøkene inn i strevet for nasjonal identitet. Steget videre til kokebøker som styrker nasjonsbyggingen ved å fremme retter med utgangspunkt i nasjonal folkekost, er imidlertid lengre og tas heller ikke så ofte i den samme perioden. «Hva var det så som var så «norsk» ved de nye kokebøkene? Det var faktisk ikke annet enn at de var trykt i Norge og gitt ut på norske forlag»<sup>135</sup>, skriver en nøktern Notaker som opplever at tidens oppskriftssamlinger skiller seg markert fra nedtegnelsen av eventyr og kartlegging av nasjonal byggeskikk på samme tid. Bevisstheten om det nasjonale kunne skinne igjennom i kokebøkene, men de var ifølge Notaker like fullt preget av elitens nedlatende holdning til folkets matlaging. Skjeler vi mot vest over Nordsjøen og mot den aller siste utgivelsen i vår

---

<sup>132</sup> Notaker 2012: 66.

<sup>133</sup> Nyvang 2010: 156.

<sup>134</sup> Gold 2010: 130.

<sup>135</sup> Notaker 2012: 207.

kokebokrekke, mener Catherine Brown at Marian McNeill i litt større grad prøvde å gjøre som de noe eldre eventyrsamlerne. «She scoured the land in capacity as a folk historian for the dishes of the people, searching out the historical background to Scottish cookery».<sup>136</sup> Selv om McNeill skulle være unntaket som bekrefter regelen, kan 1800-tallets kokebøker likevel ha virket inn på utviklingen av en bevissthet om en nasjonal matkultur. Man kan til og med stille spørsmålet om man klarer å etablere en slik bevissthet uten. «The twin powers of print and industrial capitalism provide the mechanism for the process of defining national cuisines. Just as print is essential to the creation of nations, as Eric Hobsbawns and Benedict Anderson suggest, print helps transform these regional, class, or family foods into a national cuisine – that is, a creation that helps define a nation in the eyes of its own members or of the world»<sup>137</sup>, skriver Allison K. Smith. Vi kan i hvert fall si at kokebøker og nasjonalitet angår hverandre. I hvor stor grad dette er tilfelle for norske, danske og skotske, kan muligens et lite sildedykk gi en bedre forståelse av.

#### 4.4 Oppskrifter på idealet

Uansett blir kokebøkene aldri rene kikkhull inn til hva nasjonens innbyggere faktisk *spiser*. Caroline Nyvang fremholder at kokebøkene heller gir innblikk i begreper om mat enn i «hvad der blev kreeret, serveret og konsumeret».<sup>138</sup> Disse ideene dreier seg ifølge Nyvang seg oftest om idealforestillinger om det gode måltid: «Genstandsfeltet for det følgende er altså ikke, hvad der rent faktisk blev spist, men hvad og hvordan man *burde* spise.»<sup>139</sup> Nåtidens kaffebordkokebøker og de som forblir flekkløse på nattbordet, vitner om at dette er et vedvarende trekk. Kokebøkene vil aldri fullt ut avspeile matkulturen, og matkulturen vil kun i begrenset grad være bestemmende

---

<sup>136</sup> Brown 2010: 56.

<sup>137</sup> Smith 2012: 450.

<sup>138</sup> Nyvang 2010: 145.

<sup>139</sup> Nyvang 2010: 146.

for hva det står i kokebøkene. Når det er sagt, kan bøkene vitne både om aktuelle råvarer, tilgjengelig teknologi og hvilke tanker man i ulike perioder gjør seg om mat.

#### 4.5 Husholdninger og husmødre

Også målgruppene varierer – både gjennom historien og i gitte perioder. Ser vi på de norske og danske titlene i denne oppgaven, er ordet *husholdninger* en gjenganger:

små husholdninger, store husholdninger, alminnelige husholdninger.

Husholdningsordet er for så vidt en varsellampe uansett størrelse. Ordet vitner som regel om at husstell har en like selvfølgelig plass i boka som matlagingen, og det ofte i en slik grad at kravet om 50 prosent oppskrifter ikke alltid imøtekommes. Samtidig får vi – og forfatteren – muligheten til å skille mellom de små og de store

husholdninger. Nyvang skriver om hvordan de danske kokebøkene de første årtier

på 1800-tallet var innrettet mot større husholdninger, der husfruen rådde over en

betydelig stab.<sup>140</sup> Utgangspunktet for den norske pioneren Hanna Winsnes er

naturalhusholdning på en prestegård, og *Lærebog i de forskjellige Grene av*

*Huusholdningen* (1845) er først og fremst rettet mot lesere i samme situasjon. Når hun

17 år senere gir ut *Husholdningsbog for tarvelige Familier i By og Bygd* (1862), er

målgruppen en ganske annen. By kontra land, små mot store husholdninger og fine

kontra tarvelige oppskrifter er motsetninger å merke seg når det skal sonderes

målgrupper. Men man bør også ha i mente at vi nettopp mot slutten av 1800-tallet i

hele den vestlige verden ser fremveksten av en stadig voksende middelklasse og et

kjøkken som også kunne sies å legge seg mellom høy og lav. Og som Rachel Laudan

gir navnet «middling cuisines». Henriette Schønberg Erkens biograf, Maria Berg

Reinertsen, kommer opp med et annet ord; *husmoriseringen*<sup>141</sup>. Den nye industrien gir

de unge jentene et alternativ til huspost og gjør samtidig mannlige arbeidere i stand

til å forsørge hele familien. «Middelklassekvinner i tjenerknipe og bedrestilte

---

<sup>140</sup> Nyvang 2010: 167.

<sup>141</sup> Reinertsen 2013: 44.

arbeiderklassekvinner»<sup>142</sup> utgjør ifølge Berg Reinertsen en viktig del av kokebokmarkedet når 1800-tallet forlates og 1900-tallet påbegynnes. Noen gikk endatil i skole for å lese og lære. Ellers gis det ut spesialbøker for mer avgrensede bruksområder og målgrupper i det meste av tidsrammen; eksempelvis kokebok for småpiker, for soldater i felt og jødiske oppskrifter. Slike kommer uansett utenfor tema her.

#### 4.6 Kjønn, klasse og motivasjon

Om kokebøkene preges av målgruppen, er selvfølgelig forfatterne og deres bakgrunn minst like viktig for innhold og form. Da hører også forfatternes kjønn med i bildet. Ifølge Notaker var det et gjennombrudd for kvinnelige kokebokforfattere i Storbritannia og Tyskland på 1700-tallet, ganske raskt fulgt opp av Skandinavia og USA.<sup>143</sup> Han skriver også om hvordan husholdningsbegrepet på 1700- og 1800-tallet ble innsnevret og endte med å begrense seg til kvinners arbeidsoppgaver. Nyvang slår fast at de fleste danske kokebøker frem til 1830 var skrevet av menn – og gjerne av profesjonelle kokker med prominente arbeidsgivere. Men også at dette følges av tiår med tydelig kvinnelig dominans. «At kvindene for alvor kom på banen etter 1830, skal forklares med en kombination af forskellige faktorer. Inspiration fra udlandet var med til at bane vejen for kvindelige danske forfattere. Den engelske kogeboaglitteratur var, modsatt den franske, dominert af kvinder».<sup>144</sup> Uansett ser det ikke ut til at kvinneinnslag kan brukes til å differensiere i denne oppgaven. I perioden 1830-1930 er de kvinnelige forfatternavnene dominerende så vel i Skottland som i Norge og Danmark. Og bøkene i oppgaven er alle skrevet av kvinner.

I likhet med forfatterens kjønn vil økonomisk og standsmessig bakgrunn kunne virke inn på hva som tas med i en kokebok og hvordan det presenteres. Så er det ikke bare

---

<sup>142</sup> Reinertsen 2013: 45.

<sup>143</sup> Notaker 2012: 54.

<sup>144</sup> Nyvang 2010: 161.

enkelt å knytte oppgavens kokebokforfattere til klasse og stand.

Middelklassebegrepet kan likevel være samlende, slik det fanger inn flertallet av dem som skrev kokebøker i disse landene på samme tid. De fleste av våre forfattere kan også sies å ha borgerlig bakgrunn, noe som burde gi et godt utgangspunkt for å leve seg inn i virkeligheten til de stadig flere husmødrene. Hanna Winsnes kan sies å toppe middelklassetilhørigheten som datter av en *borgermester* og siden gift med en embedsmann. Ser vi på danske Kristine Marie Jensen, spør det på den annen side om hennes bakgrunn nådde opp til middelklasse målet. Faren var vognmann, og da hun var sju, hadde hun mistet begge foreldrene. Så gjorde hun selvfølgelig en klassereise og samlet erfaringer med å bestyre hus for folk som satt bedre i det. I en viss forstand er K.M. Jensen unntaket som bekrefter regelen når det gjelder middelklassetilhørigheten<sup>145</sup>. Og om forfatteren av «Frk. Jensen kokebog» savnet borgerlig bakgrunn, lærte hun seg alt i ung alder hva det krevde å bestyre et møblert hjem.

I tillegg til at bakgrunnen virker inn på hva slags bøker man lager, vil ressurser og skoling i oppveksten normalt også være forutsetninger for at man siden i det hele tatt skal være i stand til å skrive en bok. Når det er sagt, unngår vi ikke spørsmålet: Skrev de fordi de kunne det, eller fordi de faktisk måtte eller trengte det? For å svare på slike spørsmål, er man nødt til å gå mer nøye inn på livshistorien til forfatterne. Mange i forfatterfolden vår ser rett og slett ut til å ha trengt pengene, kanskje fordi mannens inntekter likevel ikke holdt til å opprettholde livsførselen. Skal vi tro Winsnes-biografene, stemmer dette til en viss grad i hennes tilfelle. I andre tilfeller hadde det inntruffet en krise der «naken kvinne» ikke spant, men skrev. Hos andre igjen utgjorde kokebokforfatterskapet en selvstendig karriere over tid. Så kan vi heller ikke se vekk fra at det kan være altruistiske elementer som kvinnesolidaritet og ønske om å lette tilværelsen for folk med litt mindre å rutte med.

---

<sup>145</sup> Frøken Jensen kan også settes i selskap med Margeret Sims. Så vet vi lite om Sims, men erfaringene hun bygde boka på, skal ha vært «downstairs» i noe slotts- eller godsaktig.

#### 4.7 Det personlige preget

Uansett kjønn eller bakgrunn vil en bok bære bokskaperens preg, og da vil også individuell livshistorie, talent og personlighet kunne slå inn. Selv om Harriet Elizabeth St. Clair helt klart er å regne som skotsk forfatter, er det like klart at kokeboka hennes ble gjort ferdig utenfor Hannover i Tyskland. Ser vi på norske Henriette Schønberg Erken, plikter vi nesten i vår sammenheng å ta med at hun også har utdanning fra skotske Edinburgh. Danmarks store pionér, Maren Bang, tok pennen fatt etter at mannen ble dømt til 13 års slaveri, et overbevisende eksempel på skriving nødvendiggjort av en krise. Frøken Jensen begynte livet i krise, men skulle skrive en kokebok som kom i 26 opplag i hennes egen levetid. Der vi har tilgang til biografiene, finner vi forhold og hendelser som virket inn på at de ble forfattere og som også kunne prege bøkene. Samtidig kunne de ikke skrive seg ut av kjønn, klassebakgrunn, tidsånd og den matkulturen de hørte til.

Det er litt for stor variasjon i det som er skrevet om kokebøker i Norge, Danmark og Skottland, til at det er mulig å si mye om hva som skiller og forener kokeboktradisjonene i disse landene. Først og fremst er det tynt med kokebokhistorie fra Skottland, der forfattere og bøker også lett kommer i skyggen av de engelske storhetene når tidligere britiske kokebøker behandles. Likevel gir innblikket i dansk, norsk og til dels skotsk kokeboktradisjon inntrykk av at disse heller jevner ut, og fremmer likhet, enn å bringe det store mangfoldet til torgs

«Kokebogsforfatterne læste ikke kun hinanden, de annekterede også formen, sætningen eller hele dele fra deres kolleger», skriver Nyvang, som slett ikke ønsker å tone betydningen av denne tendensen ned: «Denne intertekstualitet havde stor betydning for kokebogens ensretning mod en egentlig genre med egne præmisser for formidling».<sup>146</sup> I det store og hele virker det som at vi fram mot 1930 har en

---

<sup>146</sup> Nyvang 2010: 155.

nordeuropeisk kokeboktradisjon som aller mest samler og ensretter. Og mot slutten av 1800-tallet retter bøkene seg i stadig større grad mot middelklassen og husmoren. Når dette er sagt, har forfatter og forlag hele tiden muligheten til å sikte inn en målgruppe, enten vi snakker om husholdningsstørrelse eller sosialt sjikt. Bok- og forfatterdimensjonens bidrag til mangfold er først og fremst at bøkene er skrevet av mennesker av kjøtt og blod, og som selv kunne bestemme hva de ville lese, i hvilken grad de ville kopiere og om de ville prøve ut rettene selv eller ikke. I den grad forfatternes bakgrunn, personlighet og livsløp er kjent, bør følgelig dette også tas i betraktning.

## 5 Sildeoppskriftene og kvinnene bak

I det følgende vil jeg presentere forfatterne, bøkene deres og sildeoppskriftene og eventuell annen omtale av sild i bøkene. Forfatterne gir først og fremst bakgrunnsforståelse. Bøkene deres, med oppskrifter og andre interessante tekstutdrag er det det til syvende og siste dreier seg om. I tråd med det jeg skrev i metodekapittelet vil jeg nærme meg en komparativ metode ved å sammenligne bøkene for å si noe om likheter og forskjeller. I gjennomgangen av bøkene ser jeg etter følgende: Sildeoppskrifter og annen sildeomtale – og her vil både antall og relativ andel tas i betraktning. Silderåstoffets opprinnelse og konserverings- og bearbeidingsgrad tas med. Det gjør også tilberedingsmåte og tilbehør, og det som ev. sies om anledningen retten skal serveres i. Jeg leter også etter ord eller formuleringer som sier noe om hvordan silda verdsettes, enten i form av ladede ord eller direkte utsagn. Samtidig er bøkene ganske forskjellig i oppbygging og stil, og gjennomgangen blir ikke skjematisk. Slik sett kan man også si at metoden blir kvalitativ, men med støtte i visse kvantitative data.

### 5.1 Fire norske

Maren Elisabeth Bang (1797-1884) er ikke allment kjent i Norge i dag, men hun var både vår første kokebokforfatter og den mest produktive kokebokforfatteren på

1800-tallet. *Da Huusholdnings-Bog, indrettet efter den almindelige Brug i norske Huusholdninger* kom ut første gang i 1831, var det imidlertid ikke under eget navn, men «Udgivet ved en Forening af Huusmødre». I forordet til faksimileutgivelsen fra 1993 skriver Henry Notaker om den egentlige forfatteren «Hennes livshistorie rommer langt mer enn kokekunst og kunne neppe vært mer dramatisk om den hadde vært diktet opp».<sup>147</sup> Forfatterens bakgrunn og livshistorie har en viss betydning når man skal studere og plassere de første kokebøkene. Det kan si noe om hvorfor de ble skrevet og hvilke forutsetninger og hvilken omgangskrets forfatterne hadde.

Store Norske forteller at Maren Elisabeth Poulsen vokste opp på Skansgården ved Kongsvinger, at gården ble solgt etter farens død i 1809 og at vi vet lite om livet hennes før hun var 20.<sup>148</sup> Da giftet hun seg med sekondløytnant Lauritz Bang, som senere fikk en kopiststilling ved statssekretariatet i hovedstaden. Dette var lite å underholde en familie på, så Bang skaffet seg ekstrajobb hos Norges Bank. Iveren etter å plusse på inntektene ble imidlertid for stor, og i 1827 ble han arrestert og siden dømt til 13 års tvangsarbeid for underslag. Brevvekslingen rundt denne skandalen avdekker samtidig at Maren Bang har helseproblemer. Uansett: I 1831 – to år etter at ektemannen ble ført i lenker til Fredriksten – utga hun det som regnes som Norges første kokebok. Av Notakers forord til en langt senere utgave går det fram at hun kunne basere denne både på erfaringer i hjemmet og på betalte oppdrag i ulike store og små husholdninger.<sup>149</sup> Det er liten grunn til å tro noe annet enn at også formålet med bokskrivningen var å skaffe sårt tiltrengte inntekter mens mannen var i fangenskap. Både den første boka og etterfølgende *Brygning, Bagning, Syltning m.m., indrettet for norske Huusholdninger* kom i flere nye opplag, og fra 1842 skrev Maren

---

<sup>147</sup> Bang M. 1993: 7.

<sup>148</sup> Notaker 2020a: Tredje avsnitt.

<sup>149</sup> Bang 1993: 17,18.



Bang i eget navn. Flere titler kom til, slik livet til Maren skulle ta nye svinger, både med og uten den etter hvert ferdigsonede mannen, til hun døde i Christiania i 1884.

Den opprinnelige tanken i denne oppgaven var å bruke husholdningsboken fra 1831, som jo gir et fint tidsspenn i den norske kokebokrekken og som dessuten gjør det mulig å begynne «fra start», med kokeboka som regnes som først i Norge. Samtidig er det jo slik at Maren Bang kan sies å ha gått opp løypa og at de første utgivelsene bærer preg av dette. Oppbygningen kan være litt vanskelig å bli klok på, og i denne oppgavens øyemed må vi tilføye: Boka er nesten fri for sild. Unntaket er «Salat af sild», på side 74, som ser ut til å ha endt opp med grønnsakene. Dette er selvfølgelig interessant i seg selv – både at det bare er én rett og at det er en sildesalat. Likevel yter kanskje ikke 1831-utgaven Maren Bang full rettferdighet. Det er mulig å notere at sildeinnslaget i norske kokebøker begynner svært forsiktig og så gjøre et lite sprang fram til fjerdeutgaven i 1845. Da hadde hun blant annet rukket å gi ut slaktebok, syltebok, husråd og *Huusholdningsbog for Almuen* i eget navn. Den mest allmenne husholdningsboken er like fullt den som ligger nærmest opp til de andre i denne oppgaven. Det kan også være interessant å se på to husholdningsbøker av norske forfattere samme år. Hanna Winsnes debuterte som kokebokforfatter i 1845.

Fjerdeutgaven av *Huusholdnings-Bog*, indrettet efter den almindelige Brug i norske Huusholdninger er som de foregående gitt ut av «en Forening af Huusmødre», og i Christiania. Men til forskjell fra den første er det både innholdsfortegnelse og en klar struktur: supper først, deretter brød, boller, kjøttretter, fiskeretter, puddinger, sauser, salater, hagevekster, kaker og bakverk, is, krem og gelé, drikkevarer og syltning, behandling av slakt og et siste kapittel om oppbevaring og tørking av grønnsaker. 152 sider og 543 oppslag bruker forfatter Bang på å gi sine råd til de norske, alminnelige husholdningene. 37 av oppslagene er fiskeretter, 62 retter av kjøtt.

Silda er for så vidt nevnt alt i første avdeling, som en mulig ingrediens i alminnelig fiskesuppe. I femteavdelingen, «Tilberedning af Fiskeretter» finner vi fire silderetter,

hvorav en med spekesild. I tillegg dukker det opp en sildesalat under salatene. I en bok som prøver å favne alt i husholdningen, er det vanskelig å vurdere det sildemessige omfanget, men det er ingen tvil om at Bang i 1845 mener sild er blant de råvarene som leserne bør kjenne til og gjerne ta i bruk. Av øvrige fiskeslag har *lax* og *aal* litt flere egne oppslag: Sju hver om man tar med oppføringer for nedsalting, noe silda ikke har. Makrell har to retter i Bangs bok, gjedde tre. Mer overraskende er det nok at det ikke er noen for torsk, men lutefisk står, og det er også mulig å slå opp på hvordan man bevarer klippfisk. Noen av de andre fiskeslagene og -rettene, som abbor, ålepudding, hummerpudding, gjedde og klippfisk har egne sauser i sauseavdelingen, noe sild ikke har. Når det gjelder omfang kan vi likevel slå fast at silda er blant fiskeslagene som får mest plass. Og fisk har altså sin egen avdeling.

De rene silderettene i Bangs bok er følgende: *Fersk stegt sild*, *Sild stegt paa Rist*, *At marinere Sild som Negenaugen*, *Spegesild stegt i Papiir* og *Silde-Salat*, som altså var oppført under salatene. Det kan være litt vanskelig å bli klok på hva slags råstoff hun egentlig har basert seg på. Når vi leser ordet fersk i den første retten, vil vi i dag tenke på fisk som ikke er saltet eller gjort så mye med. Men det første leseren bes gjøre, er å vanne ut, noe som forutsetter saltet vare. Trolig var det ikke så mange alternativer til salting av en så lett bederverlig råvare som sild i en tid uten mekanisk kjøling. Fersk kan bety at det likevel er kort tid etter fangst, moderat salting og at den ikke har ligget til oppbevaring og modning som spekesilda. I den neste oppskriften, *Sild stegt paa Rist*, må kokken skjære opp silda og ta gane og innvoller ut. Dette er altså ikke gjort før. I marineringsoppskriften tas melke og rogn ut. Den siste oppskriften i fiskekapitlet baserer seg på spekesild. Etter utvanning skjæres litt av hodet og litt av sporden av, innvoller tas ut, men det er viktig at melken ikke følger med. Med sildesalaten begynner man slik: «Man tager god feed Sild, skyller den og lægger den i Melk og Vand for at Saltet kan udtrække».<sup>150</sup> Det vanligste

---

<sup>150</sup> Bang 1845: 77.

utgangspunktet ser altså ut til å være rund sild som er saltet, men ikke har ligget med saltet veldig lenge.

Vi kan fortsette med sildesalaten når vi ser på hvordan silderåvaren håndteres videre. «Derpaa skiller man den med Forsigtighet ved det ydre Skind, saa det blanke bliver tilbage; nu udtages Benene og det sorte Skind i Maven, hvorpaa Silden opskjæres i smaa Stykker, herpaa tømmes Olie, Eddike, Peberog fiinhakket Løg». Retten er ikke ferdig med dette, men vi merker oss at silda alt er fjernet ganske mye fra fisken som ble tatt opp av dypet. Etter salting og utvanning i melk og vann, fjerner man altså skinn, ben og bukskinn før den kuttet opp og tilføres andre, til dels langreiste smaker. I motsetning til potetene og eggene, som også inngår i salaten, er silda ikke varmebehandlet. I så fall ville den ha forsvunnet helt. Dersom man velger sild i fiskesuppe, vil det til en viss grad skje.

For de øvrige rettene er varmebehandling i form av steking hovedregelen. Den første av silderettene i fiskekapittelet heter rett og slett «Fersk sild, stegt»:<sup>151</sup>Utvannet sild spettes med persille, dyppes i mel og brød og stekes brune. I den neste, som omtales som en variant av denne – «Paa en anden Maade» -, stekes silden så hard og brun før den kjøles av og legges lagvis i glass sammen med pepper, sjalottløk, og laurbærblad og overhelles med en blanding av smeltet smør og eddik. Når glasset tilbindes, skal dette holde i flere dager. I neste oppskrift skjæres silden opp langs ryggen før innvollene tas ut, fisken vaskes hurtig, tørkes, legges i traug og strøs med salt. «Derettter trækkes den paa fine Træspid, for at opphænges til Røgning, hvortil bruges Ener. Den er saaledes færdig paa et Par Timer. Nu afskjæres Hovedet og lidt af Spolen, hvorefter man dypper en Pennefjeder i avklaret Smør, og bestryger Silden dermed. Nu steges den paa Rist».<sup>152</sup> En ganske omstendelig og tidkrevende prosess

---

<sup>151</sup> Bang 1845: 53.

<sup>152</sup> Bang 1845: 54.

før den endelige stekningen. Også den neste oppskriften «At marinere Sild som Negenaugen» kombinerer steking og nedlegging. Men steking skjer smørløst på rist, det øvrige innslaget i glasset/steinkrukken er annerledes, og det hele overhelles «fiin Olie og god Viineddike» over. Den neste «stekt sild»-oppskriften, «Spekesild stegt i Papiir» skal dukke opp i flere kokebøker. Her bruker man altså spekesild. Mens man tok ut både melke og rogn i den forrige, understrekes det her at melken ikke skal tas. Etter avtørring og dypping i smeltet smør omvikles silda med papir, stekes på rist og anrettes med papiret rundt.

Ser vi bort fra salaten og suppen, som begge hører til andre kapitler, sier Bang lite om eventuelt tilbehør å supplere eller dandere silda med. Når silda er stekt eller grillet, kan den serveres eller konserveres, og det er det siste vi får vite. Dette gjelder også andre fiskeslag, med stuete reker med asparges som et unntak. Når det sagt, er det egne avdelinger for salater, «hagevæxter» og sauser; for den selvstendige kokk gis det mange muligheter. Ser vi på sauseoversikten, er sausene i forbausende grad rettet mot bestemte retter. Det fins smør til gjedde, røkt smør med kapers til flyndre og abbor og sennepssaus til torsk og lutefisk. Silda blir ikke verdiget egen saus, men både fiskesaus, sauser til forskjellige fisker, pepperrotsaus til kald fisk, saus til stekt fisk eller fiskekaker eller noen av de mer generelle bør være mulig å bruke.

Er det så andre elementer eller ord om silda som sier noe om hvordan Bang og hennes krets verdsetter den? I liten grad. Bang har en nøktern stil, der råvarene verken snakkes ned eller opp. Det spanderes riktig nok flere franske ord på kjøttet, men i liten grad på resten av fisken. Unntaket er frikasseene av ål og laks, og dette er med på å underbygge et inntrykk av at i hvert fall disse to fiskeslagene rager høyere i hierarkiet enn silda. Et eksempel som både plasserer silda nede på rangstigen, samtidig som den viser muligheten for å løfte den noe, er oppskriften «At Marinere Sild som Negenaugen».<sup>153</sup> Niøye er i likhet med laks og ål en fisk som lever i både

---

<sup>153</sup> Bang 1845: 54.

saltvann og ferskvann. Det er en primitiv, parasittisk og fremmedartet fisk som like fullt har vært skattet i visse regioner. Når man velger å tilberede silda på niøyevis, vil dette normalt være uttrykk for at niøyen har vel så høy status som silda – men at silda har lignende kvaliteter. Vektleggingen av å bruke «fiin Olie og god Viineddike» er det eneste eksemplet på at betydningen av gode – og gjerne dyre – råvarer trekkes fram i sildeoppskriftene.

## 5.2 Prestefru Winsnes

Hanna Winsnes (1789-1872), født Strøm har i mange generasjoner hatt status som en slags urmatmor, men var også Norges første kvinnelige romanforfatter – selv om romanen ble utgitt under pseudonymet Hugo Schwartz. Det mangfoldige forfatterskapet vitner om både formidlingslyst og språkmestring. Livet var ikke alltid like lett: Hun mistet begge foreldrene i ung alder, og var mye plaget av sykdom. Samtidig hadde hun en bakgrunn som gjorde at hun tidlig stiftet interessante bekjenskaper og kom seg rundt. Faren var borgermester i Christiania, med residens på Bragernes i dagens Drammen. Etter at han døde, dro moren med yngstebarn Hanna til København, der datteren fikk en viss kontakt med dansk selskapsliv og endatil københavnsk kulturelite. Samtidig mistet hun også moren, i en alder av 16 år. år gammel. Etter at hun 12 år senere – de fleste av disse som husjomfru for søsteren i Drammen - giftet seg med den fem år yngre presten Paul Winsnes, skulle hun komme seg rundt på en litt annen måte. Ektemannens ulike kall brakte dem til Trysil, Hurdal, Aurdal i Valdres, Tanum ved Larvik og til slutt Vang på Hedmarken fra 1845 til hun døde i 1872. I vår sammenheng er det litt interessant at disse stedene med unntak av Tanum var langt inni landet. Alle kokebøkene ble gitt ut etter at de flyttet til Hedmark. Ellers gir naturlig nok prestekone Hannas ansvar for storhusholdningene på prestegårdene kokebokforfatter Winsnes avgjørende erfaringer å bygge på – og kanskje også en motivasjon. «Hva ville jeg ikke den gang

gitt for en tydelig kokebok!»<sup>154</sup> har hun skrevet med utgangspunkt i de første årene som husjomfru, men behovet gjaldt nok også flere av årene etter det. Samtidig legger hun ikke skjul på at penger er en vesentlig motivasjon for hele skrivegjerningen.

I 1845 var tiden kommet til kokebøkene, eller rettere sagt «Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen». Den er helt klart rettet mot husmødre med ansvar for større husholdninger eller gårder. I tillegg til oppskrifter som spenner fra «Røget Gjedde» til «Prindsesse-Budding» gir boka råd om hvordan man behandler kalver for krampe og om lysestøping. Notaker har påpekt at det er mer treffende å snakke om en lærebok enn om en kokebok. At de større gårdene Winsnes hadde i tankene, rådde over større ressurser enn mange andre i samtiden, har gitt boka et seigt, litt ufortjent rykte som et verk for bedrestilte. Senere utgivelser som «For fattige husmødre» (1857) og «Husholdningsbog for tarvelige Familier i By og Bygd» (1862) vitner om at Winsnes var i stand til å tenke på andre enn sine egne. Her blir det likevel den første, «Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen» vi ser nærmere på.

Hanna Winsnes' første bok om mat og husstell kom altså ut samme år som Bang-utgaven vi nettopp har gjennomgått. I utgangspunktet kjenner vi ikke til noen påvirkning mellom disse to bøkene eller kontakt mellom forfatterne. I forordet gir forfatter Winsnes uttrykk for at hun prøver å lage den boken hun selv har savnet, og at det hun har hatt for hånden i sitt virke i kjøkkenet både har vært ufullstendig og uforståelig. «Lærebog i de forskjellige grene af Huusholdningen» er uansett et større og mer omfattende verk enn de bøkene Bang hadde kommet med fram til 1845. Det er snakk om 670 oppslag fordelt på 411 sider, men disse oppslagene omfatter altså både plantning av rips- og stikkelsbærbusker og syng av duntepper. Rene oppslag med sild begrenser seg til tre, i tillegg til at silda kan gi god suppe. Winsnes omtaler ansjos som en type sild, men det gjør ikke vi. I alt er det 70 fiskeretter og 73

---

<sup>154</sup> Notaker 1990: 27.

kjøttretter. Winsnes bringer altså inn mer fisk enn Bang, men sildeandelen går klart ned.

Det første oppslaget heter rett og slett «Sild», men det kommer etter hvert fram at det dreier seg om stekt, fersk sild. Winsnes bruker noe mer plass på å omtale silda som råvare, med vekt på riktig sild til riktig rett. Sildesteking blir gjennomgått – mer behørig enn Bang gjør –, og Winsnes har også forslag til tilbehør. «Sild med suur Souce» skal lages av «garnsild», som ikke må forveksles med «svenskesild». Retten har ellers fellestrekk med Bangs væskebaserte oppbevaringsprosjekter. Også her stekes silda først for siden å oppbevares i sur, krydret væske. I dette tilfelle er det snakk om fiske- eller kjøttkraft som has i pannen sammen med pepper, salt, laurbærblader og eddik som overhelles silda i et fat og settes kaldt, med lokk over. «Sild i Roqvelor»<sup>155</sup> er Winsnes' svar på Bangs «Spegesild stegt i Papiir» uten at noen av de to kokekyndige kvinnene påberoper seg opphavsrett. Den mest påfallende forskjellen er råvarevalget og vektleggingen av dette: «Det må være den store bergenske eller trondhjemske fede Spegesild, som bruges hertil». Dette må være snakk om en voksen utgave av Norsk Vårgytende Sild som ikke har gytt. Winsnes er også noe mer omstendelig enn Bang, og styrer ikke minst mer med silda før steking. «Man udtager Indvolden, og lægger Silden 2 a 3 timer i sød Melk, hvorpå den skylles i Vand og tørres i et klæde. Siden er fremgangsmåten ganske lik, men Winsnes går mer detaljert til verks og sier til slutt også fra om at den skal serveres varm.

Heller ikke Winsnes skriver mye om tilbehør, med unntak av første rett, «Sild». «Den spises enten varm til Grønt eller kold til Smørrebrød». Og oppslag 389 «Sild» etterfølges faktisk av oppslag 390 «Æggerøre». «Æggerøre (Røræg) er meest brugelig til stegt Sild, og da den er forglemt mellom Stuvet Grønt, saa sættes den her».

---

<sup>155</sup> Winsnes 1845: 268.

Leter vi etter spor som kan si noe om sildas status, finner vi noe mer enn hos Bang, men de peker kanskje i litt ulike retninger. Vi har alt vært inne på at Winsnes er bevisst på valg av sild, og dette går også på kvaliteten. Når det gjelder garnsilda kan dens fremste fortrinn se ut til å være at den er bedre enn svenskesilda, som ikke omtales i så prisende ordelag. Papiersilda til Winsnes skal altså lages av stor bergensk, eller trondhjemske fet, og både byene og adjektivene gir silda en viss rang. Samtidig er «Sild i Roqvelor» – trolig i likhet med resten av silderettene – helst ikke en rett man skal by middagsgjestene på: «[...] og bruges meest til Frokost og Eftermiddagsmad». Dette sier noe om statusen til den vesle fisken som spise. Når det er sagt, har akkurat konvoluttsilda et adskillig mer fjongt navn enn hos Bang. «Roqvelor» er fransk for lang kappe, et kledebon som neppe var vanlig og trolig heller ikke kjent blant de dårligste stilte av landets sildespisere. Ellers har Hanna Winsnes i samtid og ettertid blitt kritisert for å skrive om mat som folk flest aldri ville ha råd til. Arne Garborgs kritiske ord om Winsnes-boka er kanskje like kjent som boka selv. Samtidig er det blitt stilt spørsmål ved om Garborg først og fremst bruker «Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen» som inspirasjon til å bedrive velformulert klassekritikk, og at gjennomgangen av boka er vilkårlig. Sild er det også i Garborgs tekst om boka: «Leilighedsvis ser man indom i drengestuen, hvor folkene æder grød og sild uden at misunde herskabet hverken laksen eller oksestegen». <sup>156</sup> Dette er imidlertid basert på bilder forfatteren har dannet seg av den winsneske husholdning. Det er ikke noe som knytter sild til tjenestefolket i boka til Winsnes, og det er vanskelig å si noe annet enn at silda tas på alvor og omtales som mat for alle.

### 5.3 [Løkens sunne sjarm](#)

Olaug Løken (1854-1925) begynte å skrive etter at de to foregående forfatterne var døde, så vi snakker ubetinget om et generasjonsskille. Løken kom fra gode kår, og det vi vet om biografien, vitner ikke om spesielle påkjenninger i ung alder, noe som i

---

<sup>156</sup> Garborg 1890: 223.



en viss grad bryter med de to forgjengerne. Olaug Løken var datter av Hermann Løchen og Anna Jenssen som var eiere på Sundnes bruk på Inderøy i Nord-Trøndelag. Faren var også stortingsmann og ordfører i Inderøy. Omgangskretsen var vid, og flere kjente kulturpersoner besøkte garden. Den ble skildret av Aasmund Olavsson Vinje i Ferdaminne, og Peter Christian Asbjørnsen hentet flere eventyr derfra.<sup>157</sup> Særlig kontakten med og innflytelsen fra Asbjørnsen skulle siden vise seg viktig for Olaug Løken som kokebokforfatter.

Også ektemannen (og fetteren) Hjalmar Løken og muligheten for å skrive i hans avis, skulle etter hvert bli viktig for at Olaug kom i gang. Men den senere kvinnesakskvinnen hadde rukket å bli 27 før hun giftet seg – og også rukket utdannelse innen medisinsk gymnastikk og ortopedi i hovedstaden.<sup>158</sup> At hun var opptatt av helse, skinner gjennom i det hun skriver om mat.

Ektemann og høyesterettsadvokat Hjalmar Løken tok i 1890 over Norske Intelligenz-Seddeler og gjorde det til et venstreorgan. Det var her kona Olaug Løken begynte å skrive matstoff: intelligenssedlenes «huskjælder». Kokeboka «Madstel og husstel» kom i 1897 og skulle siden komme i hele sju opplag med til sammen 49 000 eksemplarer.<sup>159</sup> Av to grunner velger jeg her å ta utgangspunkt i andreutgaven fra 1901: Den er tilgjengelig digitalt. Og forfatteren har valgt å nummerere oppslagene, noe som gjør det litt lettere å skaffe oversikt.

Man trenger ikke forske seg frem for å konkludere om påvirkningen fra Asbjørnsen. Den skriver Løken rett frem om i forordet. «[...] og først og sist «Fornuftigt Madstel af Clemens Bonifacius var mine theoretiske Læremestre», skriver hun på aller første tekstsider, før hun like etter nevner Peter Christian Asbjørnsen ved sitt rette navn og en samtale med ham som kan tolkes som en direkte ansporelse til å skrive boken.

---

<sup>157</sup> Kvideland 1970:238.

<sup>158</sup> Notaker 2020b: Femte avsnitt.

<sup>159</sup> Notaker 2020b: Femte avsnitt.

Clemens Bonifacius er rett og slett pseudonymet Asbjørnsen brukte da han fikk gitt sin matbok *Fornuftigt madstel* i 1864. Og med Peter Christian Asbjørnsen kommer også impulser – og vitenskapelig tenkning – utenfra. Samtidig som både tidligere kokebokforfattere som Bang og Winsnes og ukultiverte husmødre fikk fyndig kritikk.<sup>160</sup> Da Eilert Sundt tok husmødrene og de norske mattradisjonene i forsvar, fikk vi den såkalte grøtstriden.<sup>161</sup>

Navnet på Olaug Løkens bok vitner også om påvirkningen fra læremesteren, og oppskriftsdelen hennes begynner med et langt grøtkapittel. Hva leseren bør prioritere, sies det klart fra om i det før nevnte forordet: «Hvad Indholdet angaar, har det først og fremst ligget mig paa hjerte at værne om Sundheden. Dernæst Økonomien. Tilsidst det behagelige for Smag og andre Sanser».<sup>162</sup> Når forordet følges opp med kapittelet «Sundhedsregler», der man går gjennom de ulike næringsstoffene og som er «Gjennemseet af en Fysiolog»<sup>163</sup>, skjønner man at forfatteren mener alvor. Samtidig slutter hun det samme kapittelet med en prising av det gode humør, også med tanke på sunnheten det bringer. Og *Madstel* og *husstel* har vitterlig også preg av Olaug Løkens humør og sjarm.

Bokas oppbygning er preget av ryddighet og en ustoppelig liste av «Om ...»: Om at styre et hus, om kjøkkengreier, om grød, om melkesupper, om boller til supper og etter hvert også «Om Fiske- og Sildesupper» og «Om Fiskeretter». Dersom man ikke er i det systematiske hjørnet, kan man gå rett til den alfabetiske innholdsfortegnelsen der alle rettene er med. Andreutgaven omfatter i alt 609 nummererte oppslag før sluttkapitlene med slaktning og generelle råd. Åtte av disse dreier seg om sild. I en bok som spanderer 19 grøter, raust med desserter og egne oppslag på blåbæreddik og hending av timian, er det også i dette tilfelle vanskelig å si om det er lite eller mye.

---

<sup>160</sup> Notaker 1993: 14-15.

<sup>161</sup> Hopia og Fooladi 2015.

<sup>162</sup> Løken 1901: 4.

<sup>163</sup> Løken 1901: 14.

Det er like mange som fårerettene. Kategorien fisk omfatter i alt 48 oppslag, innbefattet østerspostei og fisk i gelé. Supper med fisk kommer i tillegg. Ingen enkeltfiskeslag er viet like mye oppmerksomhet som silda, men det er samtidig rundt 20 retter for «fisk» generelt, der inntrykket er at forfatteren tenker seg andre fiskeslag enn sild.

I likhet med de to forfatterne før henne har også Olaug Løken eget suppekapittel tidlig i boka. I motsetning til dem har hun egen sildesuppeoppskrift, eller «Sildegryn». «Af sild kan der ogsaa blive god Suppe, men den laves paa en egen Maade», skriver hun i den generelle teksten om fiskesuppe<sup>164</sup> og følger opp forklaringen når det er tid for sildesuppe. «... Sildesmagen passer ikke rigtig til Melk- og Flødejævning»<sup>165</sup>. Så kan det være at geografien slår inn, for trønderske Løken viser til at folk i «det trondhjemske» er flinke til å lag god og sunn suppe på sild. Og sannelig har hun ikke plass til en til, «enda bedre end den første», meddelt av fru Charlotte Reiersen. Selve fiskekapittelet innledes med en gjennomgang av de ulike artene og deres kvaliteter og preg. Om silda får vi blant annet vite at «Ganen maa være meget rød, Øinene blodige, Skjællene blanke, kroppen stiv og fast»<sup>166</sup>. Formuleringen er i høyeste grad gjenkjennelig fra Asbjørnsens bok.<sup>167</sup> Løken legger ikke skjul på kilden, og det er heller ikke slik at alt hun skriver i denne bolken, er fra læremesteren. Spekesilda får egen omtale, men oppskriftene begynner med avkokt, fersk sild, som riktignok kokes som makrellen i oppskriften to nummer før, slik at sildeoppskriften egentlig blir en tilpasning av denne. Oppskrift 207 viser at også spekesilda kan kokes – «er i mange henseender at foretrække for raa Spegesild» – , i tillegg til at det kan gi kraft til «Sildegryn». Etter kokt kommer stekt og ristet, og Olaug Løken har fire varianter av ristet eller stekt sild «216. Ristet fersk Sild» og «217.

---

<sup>164</sup> Løken 1901: 72.

<sup>165</sup> Løken 1901: 8.0

<sup>166</sup> Løken 1901: 139.

<sup>167</sup> Asbjørnsen 1865: 204.

Ristet Spegesild (Roquelaure), 218. «To i et plag», 219. «Uligt i samme plag». Den andre, med papir, kjenner vi jo fra Bang og Winsnes også, men Løken oppgir at hun har fått begge de to ristete oppskriftene fra «C.B.», altså Clemens Bonfacius. Samtidig går det av Løkens tekst frem at dette ikke er noe særnorsk fenomen, for svenskene kaller den «sild i papper». Vi merker oss ellers at Løken setter det fine og fremmedartede «Roquelaure» i parentes, etter «Ristet Spegesild». Også de to siste risteoppskriftene vikles inn i papir, men på mer raffinert vis og med flekket sild i 218. Retten «Uligt i samme Plag» lever opp til navnet og trolig også om løftene om en enda folkeligere og friskere smak: En salt og en fersk sild, eller en spekesild og fersk småmakrell ristes sammen.

Også Olaug Løken skriver at Roquelaure-silda helst nytes til frokost eller aftens. Av de andre oppskriftene er det flere som burde duge som middag. I gjennomgangen av fiskeslagene, er det ingen ting som tyder på at den «nærende» silda står tilbake for de andre. Ellers skiller Olaug Løkens sildeoppskrifter seg fra de to forgjengernes i det som angis av tilbehør. Avkokt fersk sild spises med hakket persille, med persillesaus eller helst med kaldt, nykjernet smør, flatbrød og nypoteter. Det blir jo fort en middag. Kokt spekesild kan gjerne ha samme smør-, potet- og flatbrødfølge, men «Stuvede Ærter passer ogsaa». Ristet fersk sild spises med edikk eller «Melduppe (hvid sauce) med surt og sødt i». Når det gjelder «To i et Plag», overstrykes «flæksiden» med en liten skje smør, hakket persille, litt løk og fennikel, hvorav også litt strykes udenpå.

Så er det nok aller mest i *omtalen* av silda Olaug Løkens bok skiller seg fra de to foregående. Det er mer av det. Noe har hun jo fra Asbjørnsen/Bonifacius, men utsagnet som innleder presentasjonene av de ulike fiskeslagene, er ikke: «Silden er i Forhold til sin Pris den mest nærende Spise vi har».<sup>168</sup> Silda gis altså en rangering som i hovedsak baseres på næringsverdi. Etter å ha sagt litt om den ferske sildas

---

<sup>168</sup> Løken 1901: 139.

sesonger, har hun vel så mye å si om spekesilda. «Spegesilden, som med Rette kaldes Fattigmands Ven, hører til de mest forfriskende retter baade for rige og fattige, naar den er god»<sup>169</sup>. Løken differensierer mellom vår-, sommer- og høstsild, og trekker særlig frem den namdalske eller «nordenfjeldske» for sin fete velsmak. I selve oppskriftene henger hun gjerne på en hale med karakteristikk av selve retten. «Storartet god mat» om kokt, saltet sild.<sup>170</sup> Den kokte spekesilda får sin lille fortale: «er i mange Henseender at foretrække for raa Spegesiild. Paa sine Steder af Landet hører den ogsaa til Dagens Kost hele Aaret; andre Steder derimod er det ukjendt, at Spegesilden kan koges. Men mange synes, den smager bedre kogt enn ukogt, at den mætter mere og taales bedre af svage Maver». Så går hun videre med krav om beste sort sild, men det virker kanskje ikke som om det er de gastronomiske kvalitetene som har gjort retten utbredt i visse egne. Den ristete, frakkeklede spekesilda er derimot «en Ret for Lækkermunde, skjønt den er saa billig».<sup>171</sup> Også de to neste fremheves for sin velsmak, men der støtter Løken seg på Bonifacius. At det snakkes så mye sild hos Olaug Løken, har sannsynligvis mye å gjøre med forfatterens adopterte verdsettelse av sildefiskens sunnhet og samtidig at forfatteren i det hele tatt er uttrykksfull. Som ektemannen var hun politisk aktiv, ikke minst for kvinnesaken. Mye av det hun skrev ellers, hadde en retning.

#### 5.4 Stort fra Schönberg Erken

Henriette Schönberg Erkens (1866-1953) første kokebok kom allerede i 1895, to år før Olaug Løkens *Madstel og husstel*, og det går fint å plassere Schönberg Erken på slutten av 1800-talls-pionérrekken som begynte med Marie Bang. Samtidig peker Schönberg Erken i en helt annen grad enn de andre inn i det neste århundret, der statusen hennes som Norges matmor egentlig ikke ble rokket ved før etter at Ingrid Espelid

---

<sup>169</sup> Løken 1901: 140.

<sup>170</sup> Løken 1901: 152.

<sup>171</sup> Løken 1901: 159.

gikk i gang med NRKs «Fjernsynskjøkkenet» i 1964. Schönberg Erkens viktigste verk, *Stor kokebok* kom 50 år før, i 1914. I en viss forstand er det også mulig å se denne som en videreføring av Olaug Løkens prosjekt.

I vår sammenheng er Schönberg Erkens bakgrunn vel så solid som Olaug Løkens. Hun var datter av medisinprofessor Edvard Schönberg og Olivia Christiane Antoinette Fangen, som var prestedatter. Om familien Løken hadde Peter Christian Asbjørnsen i vennekretsen, hadde Schönberg-familien Henrik Ibsen. Ifølge biograf Maria Berg Reinertsen hadde hun også dukkekomfyr,<sup>172</sup> og kokebokverket i 1914 kan sies å utgjøre fruktene av minst fire tiårs befatning med matstell. I tillegg er hun utdannet i det. I 1898 kan hun skilte med diplom fra Edinburgh High School of Cookery, hun gjennomfører statlige kurs i husstell og får seg også et opphold i Berlin. Mens Løken viderebrakte de utenlandske impulsene fra Peter Christian Asbjørnsen, henter Schönberg Erken dem altså inn selv. Samtidig er det i Norge hun bygger erfaring; aller mest som husstellærer på Bonnevis skole i Kristiania og som stifter av og bestyrer ved Dystingbo husstellsskole på Vang ved Hamar. Lærerkarrieren begynner i 1893 da hun får vikariat under Bonnevie, samme år som hun tar Statens kurs for husstellærerinner. Det er hele åtte år før hun nesten 35 år gammel gifter seg med den 49-årige offiseren Albert Leonard Erken. Tre år etter følger hun offisersmannen til Levanger – som for så vidt ikke er så langt fra Løkens oppvekstrakter. I 1908 flytter familien til Hamar, og det er altså på nabogården til Hanna Winsnes hun året etter etablerer sin egen husmorskole.

*Stor kokebok* er også en videreføring av en allerede 14 år lang forfattergjerning. «Kogebog for skole og hjem» kom alt i 1895 etter et samarbeid med danskfødte Caroline Steen – som da var underveis til å bli den åttende kvinnen som tok medisinsk embetseksamen i Norge.<sup>173</sup> Samarbeidet med Steen understreker

---

<sup>172</sup> Reinertsen 2013: 14.

<sup>173</sup> Nedergaard 2020: Første avsnitt.

betydningen moderne kunnskap om ernæring skulle ha for Schönberg Erkens virke. Titler som *Husets regnskapsbog og kjøkken-abc*, *Opskrifter for brød, kager, puddinger*, *Kokebog for sparsommelige husmødre i by og bygd* og *Levningers anvendelse. Samt lidt om opbevaring og hermetisk nedlægning* vitner om en forfatter som vil mye og som er bevisst på at mat ikke bare er næring, men også nytelse, økonomi og samfunn. Og i året bestyrerinnen på Dystingbo fylte 48, kom første utgaven av boka som skulle prøve å favne det hele.

*Stor kokebok for større og mindre husholdninger* kom altså ut i Kristiania i 1914, med en elegant hummer til å holde tittelen på omslaget. Innholdet ble faktisk først publisert i form av små hefter leserne kunne tegne abonnement på i julestria 1912.<sup>174</sup> Boka har i alt 23 kapitler, og disse er oppført i innholdsoversikten i starten. Oppskriftene kommer først, annet siden, inklusive det alfabetiske registeret til slutt. Etter forordet blir vi først presentert for varme og kalde småretter, før de allestedsnærværende suppene før altså fisken får sitt før kjøttet og det øvrige. Både slaktning, sykestell, borddekking og menyer nevnes i innholdsregisteret foran, og det hadde vært vanskelig å protestere om også Schönberg Erken hadde kalt sitt verk husholdningsbok. Oppslagsregisteret bak begynner på side 695, og sidetallet går til 708. Når det er sagt, er det ikke bare tekst som tar plass på disse sidene. Boka er illustrert, med fotografier tatt av fotograf O. Væring. Men selv om forfatteren selv omtaler illustrasjonene som mange, gjør bildene lite av seg om man sammenligner med etterkommere på markedet hundre år etter.

Silda nevnes flere ganger i den generelle gjennomgangen av fisk, samtidig som sild får en egen omtale, slik vi så hos Olaug Løken. Deretter følger hele 34 silderetter eller oppslag. I antall er ingen av de andre bøkene i vår serie i nærheten. I og med at Schönberg Erken har nesten 2500 oppslag i alt, kan vi likevel ikke uten videre konkludere med at sildepreget er sterkere. Men til sammenligning er det kun fire-

---

<sup>174</sup> Reinertsen 2013: 10.

fem oppskrifter med ål og 14-15 med laks. Silderettene omfatter to supper, salting av sild og nedlegging salt sild. Ansjos, som står på de samme sidene som silderettene, er ikke regnet med her. Schönberg Erken er heller ikke ferdig med silda etter at lutefisken har overtatt i fiskekapittelet. I «Salater, omeletter og mellomretter», som begynner på side 409, dukker det opp tre sildesalater og en eggerørevariant med sild. I sykematen det ikke sild med. Heller ikke i selskapsmenyene, der laksen er på plass. Men i kapittelet «Forslag til middagsmat til forskjellige årstider» dukker det sannelig opp oppskrift på en «lørdagsvariant» av sildegryn, som om hun hadde glemt å ta den med før.<sup>175</sup> Sildeinnslaget er høyt både om man sammenligner med det som var før og det som skulle komme siden. For mange i dag vil retter som sildekarbonader, sildefrikasse og sildepudding nærmest virke underlige, men kryddersild vil mange nikke gjenkjennende til. Selv om Schönberg Erken har klart flest sildeoppskrifter av de fire norske forfatterne, har alle de andre oppskrifter hun ikke har. Sild i papir har hun også en variant av, selv om denne blir en av dem det det gjøres minst ut av i hennes bok. Schönberg Erken snakker mindre om spekesild enn de andre, men veksler mellom fersk sild, salt sild og bare sild i oppskriftene. (Dersom de innledes med utvanning, er den salt.)

Schönberg Erkens kokebok preges av nøkternt språk, ryddig formidling og fullstendige, gjennomarbeidede oppskrifter. Det gjelder også den i utgangspunktet enkle «Egg med røkesild» som åpner silderekka i smårettkapitlet. «Den hakkede sild og de haardkokte egg, blomme og hvite hakket hver for sig, lægges rad for rad paa serveringsfatet. Pyntet med salat, opskaarne haardkokte egg og tomater».<sup>176</sup> De to røykesildene blir utgangspunkt for en komplett og pyntet liten rett. Selv når det gjelder den enda enklere «Saltet sild» på side 120, angir Erken hva som hører med: finskåret løk og persille. Sildebollene får følge av rødbetesalat, og går vi til

---

<sup>175</sup> Schönberg Erken 1914: 688.

<sup>176</sup> Schönberg Erken 1914:10.



sildesalaten med rødbetesaus på side 411, snakker vi der om 7-8 ingredienser før man begynner på sausen, som har åtte. Også persille er en gjenganger, det er i det hele tatt mye grønt og litt for variert til at det er mulig å trekke frem flere sildefølger. Denne innholdsrikheten er jo slett ikke spesiell for silderettene, og de ofte innholdsrike og godt forklarte sildeoppskriftene er vel først og fremst uttrykk for at Schönberg Erken tar mat seriøst - og at det i høyeste grad også gjelder sild. Også bokas fotograf tar silda på alvor. Øverst på side 115 er det et fotografi av et bord der fem av silderettene er delikat anrettet.

Når det gjelder kvaliteter av og type sild, gir Erken en oversikt over sesonger og kvaliteter – og endatil matjessild – før oppskriftene kommer. I oppskriftene står man stort sett fritt – det angis bare «sild» -, selv om hun altså ikke legger skjul på at f.eks. noen sesonger er bedre enn andre. Professordatteren og husstellæreren er ikke så uttrykksfull og utropstegnrik som forgjenger Løken. Likevel gir hun plass til ren og skjær sildefremsnakking i de avsnittene med generell omtale av arten på side 115. «Sild er i næringsværdi 5 ganger saa billig som kjøtt. Sild er en sund, nærende og billig kost. Enhver økonomisk husmor maa forstaa at nyttiggjøre sig dette udmerkede næringsmiddel».

## 5.5 Verdig norsk sild

Dersom vi prøver å se de norske bidragene under ett, er det flere sildeoppskrifter i alle de fire kokebøkene – i hvert fall om vi ser bort fra den første utgaven av Bangs bok, der det bare var én. Tallet på oppskrifter øker i hele perioden. Det er fire-fem ganger så mange sildeoppskrifter i Erkens bok som i Bangs. Dersom vi prøver å vurdere andelen av slike oppskrifter, er ikke utviklingen like opplagt, samtidig som vurderingen er mer krevende. Maren Bang hadde 37 fiskeretter totalt, mens Henriette Schönberg Erken altså hadde 34 retter med sild. Det er også ulik lengde på oppskrifter og sildetekster, i tillegg til at forfatterne i varierende grad har satt av

plass til det som er rundt selve matlagingen. Alle vier plass til både slakting og sylting, men de to forfatterne i midten, Winsnes og Løken, er de som har mest på hjertet om hva husholdningen krever utenom det å gjøre i stand måltider. Uten å etablere et intrikat telleverk, er konklusjonen at silda er der hele tiden og at det blir mer av den. Alle forfatterne markerer et skille mellom fersk sild og speket sild eller salt sild, uten at de nødvendigvis legger riktig det samme i benevnelsene. Det er over tid en viss flytting av oppmerksomhet fra håndtering av selve råvaren til å la silda inngå i en fullstendig, næringsrik rett og presentere denne; fra Bangs instruksjoner i fjerning av skinn til Schönberg Erkens anretning av silda på serveringsfatet mellom de andre sunnhetsinnslagene. Dette er neppe spesifikt for silda, og tendensen kan til en viss grad ses som et uttrykk for utvikling av målgruppen over tid; fra naturalhusholdning med tjenestefolk i huset til opplyste husmødre.

Silda tas også på alvor hele tiden. Det er ingen tegn til nedvurdering, selv om de to siste forfatterne kommer inn på den lave prisen. Det er mulig å peke ut tegn til at silda løftes litt i anseelse underveis i denne bok- og tidsserien. Hanna Winsnes trekker inn fransken i sin versjon av sild i papir, hun skriver mer om silda som råvare og er opptatt av rett sild til riktig rett. De to siste forfatterne presenterer mer komplette silderetter med tilbehør, og de fremhever faktisk fiskeslaget som råvare. At tilbehøret er kommet på plass, kan like gjerne ha å gjøre med at de vil fremme bruken av grønnsaker. Løken og Erken har ervervet ny kunnskap om ernæring, og fremhevingen av sildas kvaliteter dreier seg aller mest om hvor sunn den er. Disse forfatternes sildeoppskatting er neppe et speilbilde av hvordan den jevne mann og kvinne ser på det, og kan vel så gjerne være noe de ser behovet for utfra at silda har lavt omdømme ellers.

## 5.6 Danmarks førstematmor

Da Anne Marie Mangor (1781-1865) ble født i København i 1781, var dansk kokebokhistorie allerede godt i gang. Likevel skulle hun etter hvert få status som dansk urmatmor. Interessant nok ble hun – først og fremst i ettertiden – belemret

med samme type sitater som vi i Norge har brukt for å parodierte vår Hanna Winsnes. Hos Mangor er det ikke det winsneske «man tager 20 egg», men derimot «man tager et sølvfad», noe hun aldri skal sagt, og i hvert fall ikke har publisert. Mangors posisjon som «førstedame» blant danske kokebokforfattere kan skyldes at hun var først ut med å oppgi mål og vekt. Dessuten kom den første kokeboka hennes ut da Danmark sto på terskelen til pengeøkonomien, komfyralderen og kaffebordenes tidsalder. Mangors eget liv var ganske sammensatt, noe som kan ha slått heldig ut med tanke på forfatterskapet.

Pikenavnet har hun felles med det gifte navnet til vår Maren Bang. Men i år 1800 gifter 19 år gamle assessordatter Anne Marie Bang seg med den begavede juristen Valentin Nicolai Mangor. Både som barn og nygift hørte Anne Marie Mangor til det bedre borgerskap, og de første årene i ekteskapet lå hovedansvaret i å *føre huset*. Ektemannen ble imidlertid syk og døde i 1812 da Anne Marie bare var 31. Selv om familien hennes trådte til, ble det mer av de praktiske oppgavene og større ansvar for egen og barnas økonomi for den unge enken. Oppskrifter – egne og den til dels godt bemidlede omgangskretsens – samlet hun underveis, og da hun var 57 år gammel i 1837 gav hun dem ut anonymt på eget forlag etter først å ha blitt avvist av hovedstadens ledende. De 500 eksemplarene av *Kogebog for smaa Huusholdninger* ble revet vekk og etterfulgt av nye opplag og da i eget navn til godt inn i neste århundre. Den ble også etterfulgt av *Syltebog* og *Fortsættelse af Kogebog for smaa huusholdninger* før de tre Mangor-verkene til slutt ble skrevet sammen i 1910. «Mangors kokebog er den første der henvender sig til den forutsætningsløse», skriver Else-Marie Boyhus som en av forklaringene på madammens suksess.<sup>177</sup> Mangor døde selv 16. mai 1865, året etter at hun hadde gitt ut og forært *Kogebog for Soldaten i Felten* til hæren, som da kjempet i den 2. Slesvigske Krig.

---

<sup>177</sup> Boyhus 2000: 163.

Vi tar utgangspunkt i femte opplag av Kogebog for smaa Huusholdninger i 1841, altså fire år etter førsteutgivelsen i 1837. Boka er på 200 sider før innholdsfortegnelsen som dokumenterer at det i alt er 265 oppskrifter/oppslag. Bortsett fra litt småsnakk om behandling av stekepanner og pisking av hviter og et knippe punkter til i starten begynner Madam Mangor, som mange norske, med supper – som sådan. Siden går hun videre til fruktsupper, grynsupper, vellinger og forskjellige retter som farserte høns og omeletter med parmesanost. Siden følger et kapittel om stekning, om sauser, om gemüser, altså grønnsaker, og deretter omeletter, varme puddinger, kalde puddinger, kaker, små kaker, kaker som kokes, opplagt melk, fromasj, krem og salater. Vi kan lese en viss sans for det søte liv, og langt færre oppslag om praktisk huslighet enn vi er vant med fra de fleste av de norske. Stort sett dreier alle 265 oppslag seg om oppskrifter, men et par er litt mer generelle kapitellinnledninger.

Dersom vi begynner med suppene i starten, er det lite fisk å finne. Men vi om vi blar videre til vellिंगene, er oppslagene om danskenes sagnomsuste «øllebrød» på side 17 og 18 av interesse. Mangors danske øllebrød baserer seg på utbløtt rugbrød, som tilføres øl, salt, sukker og eventuelt koriander før det hele kokes opp. Det er tilbehøret som er mest interessant for oss. «Hertil spises Spegesild og Fløde hvoraf enhver kan komme i sin tallerken». Dernest følger «Norsk Øllebrød», lagd av hvitt øl, melk, mel og sukker og med både rugbrød og sild som tiltygg. Ansjosruletter er rett nummer to i samlekapittelet «Forskjellige retter», som følger. Når det på de neste siden svinger mellom retter som brunet hvitkålshode og skinke tillaget som villsvin, kan man begynne å lure på om det er så mye mer fisk i boka i det hele tatt. Så dukker sannelig et svært gjenkjennelig navn opp: «Slobrokkesild» lyser det mot oss nederst på side 44. Utgangspunktet er igjen spekesild, som skylles i vann før «Hoved og Hale afskjæres, Indmagen udtages, dog saaledes, at Bugen bliver heel; aftenen før de skulle steges, lægges de i vand og melk, som fornyes om Morgen en.» Etter litt mer

sildepleie avsluttes det hele med steking over «gode Gløder» i hvitt, smurt papir. Dette kjenner vi fra før.

Det viser seg at slåbroksilda innleder en slags fiskestim i Mangors kokebok: Farserte gjedder og ålefrikassé er først ut, og både rødspette, kveite, laks, hummer og taskekrabbe får sitt, uten at silda får mer i denne omgang. Så må vi likevel ikke glemme at alle sukkersidene med eplekake, marsipan og stikkelbærgrøt til slutt avløses av salater. Man kan undres over plasseringen, men Madam Mangor er uansett en som tar salater på alvor og gjerne spanderer madeira, konjakk eller hvitvin i dressingen. Den første sildesalaten, på side 183, lages til med fløte. I alt er det fem sildesalater hvorav tre rett og slett heter «Silde-Salat». Den første heter betegnende nok «Silde-Salat» med Fløde» og den siste «Spegesild i Eddike». I alt er det 22 salater og fem av disse er altså med sild. Ellers er det påfallende mange sjømatosalater, men også en god del med høne. I hele boka kan vi telle seks oppskrifter med sild av rundt regnet 360 oppskrifter totalt. Så kommer bruken av spekesild til de to øllebrødvariantene i tillegg. Det er en ganske lav andel, men vi kan ha i mente at halve boka dreier seg om dessert.

I hvilken grad Anne Marie Mangor legger sjela i i tilberedningen av sildeoppskriftene, varierer. Når det gjelder øllebrødene, er det jo bare å legge ved en spekesild, uten at hun sier mer om den. Går vi videre til slåbroksilda, har vi alt sett at det legges mer alvor i den. «Naar de skulle steges, aftrækkes Skindet, Finnerne afskæres og der skæres en dyb Ridse midt ned af Ryggen, i hvilken lægges saa mange Skiver Løg, som der kan rummes, vil man have flere Løg, da kan nogle Stykker lægges i Bugen». <sup>178</sup> Blar vi videre til sildesalatene, får vi god dokumentasjon på at Mangor gikk foran når det gjelder presisjon, selv om det åpnes for litt tilsmaking og improvisering. Her er vi kommet litt inn i den andre oppskriften med det talende navnet Silde-Salat. «5 haardkogte Æggeblommer udtværes og røres med

---

<sup>178</sup> Mangor 1837: 45.

1 lille Spiseskje udrørt Senop, 6 à 8 Spiseskeer Olie, 2 à 3 revne eller kogte og da hakkede Løg, 3 à 4 Spiseskeer Eddike, hvoraf noget kan være av Rødbedeeddiken, lidt stødt Peber og Salt om det behøves». Improvisasjonen videre muliggjør noen dråper rødvin dersom sausen er for tykk og samtidig så sur at det ikke passer med mer eddik. Selve silda er utbløtt i melk og vann, hakkes og has i mot slutten. Kjøtt hører med – eller er mulig – i tre av fem sildesalater. Det ser ut til at spekesild er utgangspunktet i alle rettene, og selvfølgelig den siste; «Spegesild i Eddike»

Madam Mangor sier ikke et pip om silda og dens kvaliteter, men noen ganger skriver hun litt om hva den skal serveres til. Det gjelder for så vidt også spekesilda til øllebrødet, en type kombinasjon vi også er kjent med i grøtlandet Norge. Også for slåbroksilda er øllebrød et mulig følge, eller omvendt. Spekesild i eddik spises til smørbrød. Kanskje er det først og fremst kompleksiteten og valget av ingredienser i sildesalater og dressing, som markerer at silda ikke bare er noe man skal overleve på, men som både kan nytes og vises fram. «Det giver Salaten et smukt Udseende naar man rører noget af Rødbedeeddiken i Saucen». <sup>179</sup>

### 5.7 Sørine Thaarup på landet

Som Anne Marie Mangor kom Sørine Thaarup (1798-1871) fra en bedrestilt familie, men den holdt altså til en god reise fra den danske hovedstaden. Mye er det ikke kilder og annen omtale forteller oss om livet hennes, men Christiane Sørine Scjøtt ble i hvert fall født på herregården Aunsberg utenfor Viborg, midt på Jylland. Faren, Søren, er omtalt som «proprietær og forligskommissær». Bestefaren på morssiden var født i tyske Thüringen og hadde titler som «skovrider», «møllejejer» og «købmand». Leter vi litt rundt i slekten til Sørine, fins det flere slektninger i gode om ikke virkelig fremstående posisjoner. Sørine var nok i første omgang husmor, men med ansvar for en landlig husholdning med tjenerskap, på samme måte som f.eks.

---

<sup>179</sup> Mangor 1837: 185.

Hanna Winsnes. Førsteutgaven av Sørine Thaarups kokebok i 1868 kom ifølge forfatteren selv etter «44 aars Virksomhed i den daglige Huusholdning». Utgivelsesåret var ifølge Caroline Nyvang i en periode da de fleste danske provinsbyene var representert med kokebøker,<sup>180</sup> men jyske Thaarups kom likevel ut i hovedstaden. Lenge før dette, altså i første halvdel av 1820-årene, giftet hun seg med Mas Thaarup, som for ettertiden kun er kjent for dette. Også barna, som kanskje ikke var mer enn tre, kom i 1820-årene, mens mannen Mas døde i 1845. Da Sørine Tharup kom med sin kokebok, var hun altså 70 år og hadde vært enke i 23. Den ene sønnen vi vet noe om, Karnis Ingvar Smith Thaarup, fikk barn med og flyttet sammen med en grønlandskfødt kvinne og døde siden på Grønland. Det er ikke sikkert Sørine Thaarup hadde så mange av sine rundt seg i 1868, og det var kanskje rom for litt forfatteri. I og med at hun ikke ser ut til å ha noen mann da, kan det også ha gjort seg med ekstra inntekter. At boka kommer så sent i livsløpet, gjør at den må vurderes plassert i kategorien Boyhus og Nyvang karakteriserer som en «livslang innsamling af opskrifter».<sup>181</sup> Samtidig kan man stille spørsmål ved hvilken periode den representerer. Thaarup er f.eks. bare ett år yngre enn norske Maren Bang, som debuterte 37 år før. Thaarups debutbok kom ut i minst tre utgaver det første året, og var oppe i det tiende i 1886. Forfatteren fikk bare nyte suksessen i begrenset grad da hun døde tre år etter debuten.

«Kogebog for By og Landhuusholdninger» er en – som vi begynner å bli vant med – innholdsrik bok, på 307 sider før innholdsfortegnelsen. Etter de 30 ordinære kapitlene kommer to spesielle tillegg: Det ene om varmeholdere ved kokning av mat, forfattet av dosent Fjord, det andre en kvalifisert gjennomgang av farging av ull og garn gjort av forfatteren. Aller første kapittel handler faktisk om hvordan husmoren skal forholde seg til tjenerskapet, og her trekker forfatteren også frem hvor viktig det er at hustru og mann har enighet, tillit og aktelse for hverandre. Etter et påfølgende,

---

<sup>180</sup> Nyvang 2010: 151.

<sup>181</sup> Nyvang 2010: 159.

mer generelt kapittel om husflid, blir Thaarup konkret så det holder og går rett på slakt av husholdets krøtter. Det oppleves litt som om husholdningsbokforfatteren ønsker velkommen til gårds og der selvfølgelig slaktingen av de ulike dyrene, «kreaturer», «fedekalve», «spædekalve», «faar», «svin», «gæs» og «høns» får første prioritet. Dernest er vi i gang med måltidet, som innledes med et nesten fiskefritt felleskapittel for suppe og grøt. Silda dukker første gang opp i form av en sildesalat på side 136, i femtende kapittel om «Stuvede grønnsager». På side 139, i sekstende kapittel og godt over halvveis i oppskriftsdelen av boka er det ryddet plass for fisk som sådan. Kapittelet, som heter «Om flere slags Fisk», gir plass til 22 saltvanns- og ferskvannsuppskrifter og to sauser. Silda har her tre oppslag, noe som plasserer den på topp i sin gruppe sammen med «hornfisk» eller hornjel. Vi har imidlertid ikke lagt fisken og silda riktig bak oss når kapittel 16 er over. Etter ølbrygging og punsj kommer 24. kapittel «Om at salte og røge Fisk», med et oppslag om salting av spekesild og et fellesoppslag på røking av aktuelle fiskeslag.

Til sammen er det altså bare fire ordinære sildeoppskrifter, men disse gis god plass, som mange av de andre oppskriftene. Thaarup kombinerer gjerne en kort ingrediensoversikt først med en løpende og kronologisk tekst som tar oss gjennom rettene. Thaarups gjennomganger er gode å lese, noe som trolig både har å gjøre med en ledig penn og at det ligger 44 års erfaring og godt håndlag bak. Lest i dag er behandlingen av fett i oppskriften «Sild at stege» på side 139 noe av det mest interessante:

«Man tager da en ren Stegepande, sætter den paa Ilden, kommer Fedt paa Panden, og naar det er brunt, lægges Fiskene paa Panden, hvor de brunes paa begge sider. Man maa være forsigtig, naar de skulle vendes, at de ikke gaa i Stykker, og man maa passe, at de blive gjennemstegte. Efterhaanden som de ere stegte, lægges de paa et Fad og holdes varme. Naar man er færdig med at stege, hælder man Fedtet bort, thi det er ikke sundt. Derefter bruner man Smør i Panden, der først maa afviskes godt.



Naar det er brunt, hældes lidt Eddike i, det røres godt om, og saa hældes Saucen op i en Skaal, hvor den holdes varm, til den skal bruges».

Det er i hvert fall lov å stille spørsmålet om denne fremgangsmåten har å gjøre med at rimelig sild får følge av billigste sort stekefett. Samtidig spanderes det smør til slutt, og hun er altså svært opptatt av at silda behandles pent underveis. De to andre oppskriftene i fiskekapittelet er «Kogt Sild som spises kald» og «Kogt sild med Sauce». Slik de nordiske sildeoppskriftssettene har utviklet seg så langt, virker det nesten naturlig å opplyse at det *ikke* er noen sild i konvolutt å finne. Når det gjelder sildesalaten i kapittelet før, ser den ellers ut til å inneholde like mye kjøtt som sild – men har like fullt fått navn etter silda.

I en bok som begynner med å slakte en hel bondegård, veier naturlig nok kjøttet tungt. Så er verken omfang eller betydning det samme som anseelse. Thaarup har en praktisk inngang til det meste og røper lite om hvordan hun selv skatter de ulike matemnene og måltidene. «Naar sildene ere vadskede og rensede, tager man en Sydepanne», begynner oppskriften med det nøkterne navnet «Kogt sild, som spises kald» på side 146. Her kaster man ikke bort tid på å snakke sildefisken opp eller ned. Men Sørine Thaarup viser seg å ha noe i bakhånd. Hun skrev også boka Tillæg til Kogebog for By og Landhuusholdninger eller Anviisning til den finere Madlavning, gitt ut i samme by, på samme forlag, samme år. Oppskrifter som «Kræbsesuppe», «Ryber at stege», «Farceret Kapun med Østerssauce» og «Madeiragelée» vitner om at dette ikke er hverdagskost. Det ville være høyst overraskende om en slik samling var dominert av sild. Og det kunne være en grei sementering av forestillingen om sild som lite aktet fattigmanns- og mandagskost dersom silda skulle være fullstendig fraværende. Men det er den ikke. På side 141 gis vi plutselig mulighet til å lage «Salat af flamske Sild»<sup>182</sup>. For den som for all del ikke ønsker at herremåltidet skal assosieres med dansk bondekost, gjør det seg sikkert å vise til at silderåstoffet har tatt veien om

---

<sup>182</sup> Thaarup: 1868b: 141.

Flandern. Ellers er det en enkel oppskrift, men eddiken må være lagd av vin. Blar vi videre, viser det seg at silda også er med når forfatter Thaarup lenger ut i tillegget setter opp forslag til menyer. Både i frokostselskap om sommeren og i aftenselskap om vinteren inngår sildesalat, uten at det flamske nevnes spesifikt. I middagsselskapene til Thaarup blir det ikke plass til sild, men at silda dukker opp flere steder i en bok ment som veileder til gode stunder i godt selskap, kan tyde på grei status også blant bedrestilte dansker.

### 5.8 Fru Nimbs meny

Louise Nimb (1842-1903) skriver med en autoritet som kan minne om Schønberg Erkens. Og *Fru Nimbs kokebog* er i omfang og ambisjoner også den som ligger nærmest Schønberg Erkens storverk. Dessuten er den illustrert, som den norske er. Men Fru Nimbs bakgrunn skiller seg samtidig fra alle de andre kokebokforfatterne vi omtaler, i tillegg til at kokeboken hennes trolig er den som egner seg best til å markere forskjellen på det danske og det norske i matverdenen. Nimb var verken lærer eller prestekone, men pionér i dansk og københavnsk restaurantliv før hun skrev bok. Det skjedde lenge etter at både Anne Marie Mangor og Sørine Thaarup var døde. Louise Nimb og hennes tid betyr et steg videre i den danske rekken vår.

Vi skal også tilbake til København. Louise Nimb kom ikke derfra, men fra kjøpstaden Holstebro i det nordlige Vest-Jylland. Louise var yngst av ni. Faren, en jødisk kjøpmann, hadde innvandret fra Dresden, moren var født i Hamburg av italienske foreldre.<sup>183</sup> Unge Louise lærte både av moren og av husets tjenestepike, og etter at de flyttet til København i 1852 gikk hun også på Frøken Rosa Bendixens Skole. Samtidig ble også Louise Nimbs livsløp og karriere sterkt preget av den hun ble gift med. 18 år gammel giftet hun seg med Vilhelm Nimb, og hun satte raskt preg på Nyholte Kro nord for hovedstaden, som de overtok bestyrelsen av fra hans foreldre. Siden brøt de opp, men overtok og etablerte etter hvert flere restauranter i stadig mer sentralt

---

<sup>183</sup> Boyhus 2020a: Første avsnitt.

strøk. Viktigst var overtagelsen av Divan 2 i Tivoli i 1877, der Louise Nimb «tilførte restaurationslivet et kvindeligt element, som var ganske nyt».<sup>184</sup> Arven etter dette ble i særlig grad videreført i restauranten Nimb, som døtrene Henriette og Zerina åpnet i Tivolis mauriske basarbygning i 1909. På «Fru Nimb» kan man den dag i dag få smørbrød i Louise Nimbs ånd. «Louise Nimb tilførte det københavnske restaurationsliv kvalitet og stil samt elementer fra det store internationale køkken»<sup>185</sup>, skrev Else Marie Boyhus i nettutgaven av Gyldendals Den store danske.

Nimbs Kogebog kom i 1888, ca. 28 år etter at hun begynte å involvere seg i svigerforeldrenes kro. Ifølge den danske mathistorikeren Else Marie Boyhus representerer den «det danske køkken på et højdepunkt».<sup>186</sup> Den kommer i hvert fall på et tidspunkt da danskene hadde lært å gjøre seg nytte av den vidunderlige støpejernskomfyren og etter at internasjonale impulser, særlig fra Frankrike, men også Tyskland, hadde fått virke. Disse impulsene hadde Louise Nimb selv vært med på å berede grunnen for. Hun ga også ut spesialkokebøker, en gastronomisk ordbok på fire språk og en bok om menyer i tillegg til den fiktive boka om *Karen*, med gode råd til husmødre og tjenestejenter. Storverket var uansett Nimbs Kogebog, og så sent som i 2013 kom den i ny, heftet utgave.

Fra en kvinne som blant annet besøkte kongskjøkkenet under bokforberedelsene, forventer vi kanskje at det økonomiske for en gangs skyld er skjøvet til side. Men også Louise Nimb er opptatt av å snu på skillingen, og «indrette alt saa sparsommelig som muligt».<sup>187</sup> Hun har også blanke sider for notater. Dette er en bok for å brukes, ikke for å vises fram. Den er for «større og mindre husholdninger». Men omfanget av boka og råd om rommelighet på kjøkkenet<sup>188</sup> vitner om at det ikke er de

---

<sup>184</sup> Boyhus 2020a: Andre avsnitt.

<sup>185</sup> Boyhus 2020b: Første avsnitt.

<sup>186</sup> Boyhus 2020b: Andre avsnitt.

<sup>187</sup> Nimb 1888: 6.

<sup>188</sup> Nimb 1888: 7.

dårligst bemidlede hun skriver for denne gangen. Boka er altså på 536 sider og med 953 oppslag som stort sett dreier seg om mat og måltid, men med oversikt over kjøkkenredskaper og endatil komfyranbefaling innledningsvis. Boka er illustrert med tegninger i svart-hvitt og har ryddig innholdsfortegnelse bak som forlenger sidetallet til 564. Etter innledende kapitler kommer et suppeavsnitt med hele seks avdelinger. I alt er det 18 overordnede avsnitt inkludert et tredelt sausesavsnitt med over 100 oppskrifter. Fiskeavsnittet er todelt, med i alt 74 oppskrifter. Så er det fiskeinnslag andre steder også. Ellers skiller Nimb seg ut ved å angi det franske navnet på retten eller råstoffet i parentes.

Fiskeavsnittet begynner med laks, som blir hele seks oppskrifter til del her. Gjedde får åtte. Sild får her bare ett oppslag, på side 285, og det heter rett og slett sild. Så kan det tilføyes at silda påspanderes tegning, men samtidig at oppslag nummer 518 først og fremst inneholder generelle opplysninger om silda. «Frisk nedlagte komme de hertil i Avgust Maaned i smaa Bøtter som i Reglen inneholde 12 Sild hver». Så vises det til at røkte hele og flekte sild er en yndet rett uten at vi får vite fremgangsmåten. Silda kan dessuten ristes som makrell og hornfisk, og da går man fram som med disse fiskene. Silda breier seg altså ikke mye i Louise Nimbs fiskeavsnitt. En forklaring kan være at hun mener silda først og fremst hører til smårettene – *horse d'œuvre*. Disse kommer etter suppene og er inndelt i de varme og de kalde. Inn blant de varme har hun sluppet Sild i Papillotter, Sild med Løgsauce og Sild og Kartoffler i smaa Kasser.<sup>189</sup> Papillottsilda er en variant av de papirstekte. «Til sidst vikles den ind i Oljepapir, ristes og serveres som Koteletter i Papillotter». <sup>190</sup> Går vi til de kalde smårettene, er det plass til to: Marinerede Sild og Sild med Remolade, begge på side 125. Siden er det strengt tatt litt magert for sildesultne. I det generelle sildeoppslaget skriver Nimb at sild også brukes meget til salat. Men i hennes eget salatavsnitt, etter avdelingene for oksekjøtt, kalv, lam, svin, tamtfjærkre, vilt og fuglevilt er det kun én

---

<sup>189</sup> Nimb 1888: 116, 117, 119.

<sup>190</sup> Nimb 1888: 117.

fiskesalat, og sild er ikke blant forslagene som nevnes. Lenger framme i boka, i fiskesuppen (*Consommé de poisson*), er det torsk og rødspette som skal gi kraften. Louise Nimbs måltidsrike murstein har altså bare seks oppslag på sild, hvorav kun fem egentlig er oppskrifter. Nå kan vi ikke si at dette er direkte dårlig eller oppsiktsvekkende. Silda er med, både med egen omtale og med egne oppskrifter. Men med tanke på at det er nesten tusen i alt, må det kunne sies at silda ikke har noen spesielt fremskutt posisjon i det nimbske univers.

Når det er sagt, skal den behandles skikkelig. Aftenen før papillott-sildene skal til pers «lægges de i Mælk, hvori man kommer lidt Peber og Sukker. Herved trækkes noget af Saltet og den ramme smag af Sildene. Silden spæges; det vil sige, at Skindet trækkes af den og Hovedet skæres bort. Den flækkes i Ryggen. Rygbenet og Sildebenene tages du. Den dryppes med Olje og bedekkes indvendig med hakkede Grøntsager (*fines herbes*), som bestaa af Charlotter, Persille og lidt Kjørvel. Silden lukkes forsigtig sammen, og den belægges med Flæskebarder (ganske tynde Strimler af Flæsk).» Så følger oljepapirinnviklingen.

Uddraget fra papillottoppskriften vitner om at restauratør og forfatter Nimb er bevisst på at sild kan ha innslag av uønsket smak. Samtidig har hun godord å si i det generelle kapitlet på side 285 og 286. «Silden er en lille Fisk af en fin Smag. Den anvendes hyppigt saavel i større som i tarvelige Husholdninger. Salt Sild er nesten uundværlig. Den bedste salte Sild er den hollandske. Den gode salte Sild kjendes paa at den paa Bugen er bedækket med smaa sølvglinsende Skæl og at den langs Ryggen har en sort Tegning». Sild av rette sort er altså skattet, men den skal helst komme fra Nederlandene. Det gjelder også den som skal i oljepapir. «Hertil benyttes fine gode flamske Sild». At Nimb i det generelle sildeoppslaget nøyer seg med å vise til makrell og hornfisk når det gjelder risting av sild og behandling av fersk sild, gir samtidig et inntrykk av at silda ikke er så viktig for kokebokforfatteren. Oppskriften på «Sild med Løgsauce» på side 117 sier kanskje litt mer om hvordan hun tenker. «Omendskjønt denne Ret er meget almindelig her i Danmark og er yndet af mange

Herrer, saa er det dog maaske næppe ganske uforholdent at omtale den her». Det er noe omstendelig formulert, men Louise Nimb forteller altså at hun velger å ha med retten *selv om* den er alminnelig (og yndet av herrer). Er det mange andre slike hun velger ikke å ha med? Det er tydelig at forfatteren ikke ser det som sin misjon å nedfelle i boks form alskens egnede retter hun – og folk flest – kjenner fra hovedstaden og landet rundt. Et besøk i Nimbs restaurant skal gi livet et løft, og det samme skal et måltid basert på kokeboken hennes – selv om hun like gjerne løfter for de såkalt tarvelige som de bemidlede. Dette gjelder også silderettene, men de blir altså ikke så mange. Samtidig får jo også navnet et lite løft i den franske versjonen. Løksaussilda heter da *Harengs à la sauce jutlandaise*.

### 5.9 Folkets Frøken Jensen

Kristine Marie Jensen (1858-1923) hadde et dårligere utgangspunkt enn de fleste av de andre forfatterne vi omtaler. Likevel kjenner også mange dansker av i dag til «Frøken Jensen», og boken som var gitt ut under samme og ganske anonyme navn var mer enn noen annen den som tok danske kokeboklesere inn i forrige århundre. Boka fra 1901 regnes fremdeles som den beste kilden til de danske klassikerne.

Men utgangspunktet var altså ikke helt enkelt, selv om det kan friste å gjøre det overdrevent dårlig, som ledd i mytedannelse. Det stemmer at faren var vognmann, men den vesle familien i jyske Randers hadde også jord, og drev et lite vertshus. Uansett dør faren når Kristine Marie er fire, moren når hun er sju, slik at Kristine Marie i første omgang tas hånd om av mormoren, som igjen ånder ut når datteren er 11. Det kan godt tenkes biograf Helle Juhl har rett i at unge Kristine Marie nå flytter inn hos fadderen og kjøpmannen Mogens Bjerring Nielsen.<sup>191</sup> Skolegangen stopper i hvert fall ganske snart opp inntil frøken Jensen 22 år gammel og etter å ha flyttet til København, får begynt på N. Zahles almuelærerinneskole. Der utvider man like etter med en egen husholdningsskole, og det er godt mulig Jensen svinger over til den.

---

<sup>191</sup> Juhl 2019: 49.

Arbeidsgjerningen hennes blir i hvert fall som husjomfru og etter hvert husbestyrerinne i og utenfor hovedstaden – til slutt hos skolebestyrer Jørgen Conrad Melchior i København. Det siste arbeidsforholdet begynner i 1891, men like før det rekker hun en reise til og et kortere opphold i England. I 1891 er hun 32 år gammel. Den evige frøkenstatusen markerer at Kristine Marie aldri ble gift og heller ikke fikk egne barn. Men hun tok et stort ansvar for Melchior-familiens fem, og da inntektsgrunnlaget i Melchior-huset etter hvert ble svekket, brukte hun av egne forfatterinntekter på sangundervisning på yngstemann Lauritz. «I 1913 debuterede han på Det Kongelige Teater, og i 1921 rejste han ud i verden og blev århundredets Wagner-tenor».<sup>192</sup>

Frøken Jensen opplevde ikke pleiesønnens verdensberømmelse, men rakk å oppnå egen suksess. I 1901 utkom Frøken Jensens Kogebog for første gang, og alt samme år ble den fulgt opp med nytt opplag. I vår sammenheng er det interessant at hun i forkant av lanseringen, plasserer seg selv i forhold til forgjengerne i den danske kokebokbransjen. Det gjør hun i et godt plantet intervju i Vort Land 21. februar 1901. «Som alle, jeg i Aarenes løb har talt med, har jeg savnet en virkelig brugbar Kogebog. Fru Nimbs Værk er i sin genre fortræffelig, nemlig til Hotelarrangementer, men til den daglige tillavning i selv velhavende hjem aldeles ubrugelig med sine uhyre Fordringer til Hjælpemidler og Apparater. Madam Mangor? Ja, hun var uvurderlig i den gode, gamle tid hvor man ikke saa saa meget på den fixe Tillavning og – den Fixe anretning. Herregud, blot lidt Persille i Kreds om Anretterfadet, og det lysner i Spisestuen!» Helle Juhl, som har skrevet boken om Frøken Jensen som sitatet over er fra, stiller spørsmålet om det ikke er den markedsbevisste forleggeren som har lagt de bramfrie ordene i munnen på den debuterende forfatteren. Likevel er de interessante for oss. Forøvrig var bruk av margarin for smør omstridt da Jensen begynte sin forfattergjerning. For Jensen er det viktigst med anvendelige og rimelige

---

<sup>192</sup> Boyhus 2013: 224.

råvarer for vanlige forbrukere, og hun går heller ikke av veien for litt margarinreklame.

*Frøken Jensens Kogebog* er med sine 342 sider adskillig tynnere enn forgjenger Nimbs og har heller ikke illustrasjoner. Samtidig vet frøkenen og husbestyrerinnen å fatte seg i korthet, og de 1074 oppskriftene overgås bare av Schönberg Erken i antall. I og med at nedlegging av kryddersild og spekesild får hver sin omtale, snakker vi om i alt 15-16 oppskrifter med sild. Det er et ganske høyt antall, og de er fordelt over ulike kapitler. Men vi snakker altså om over 1000 oppslag totalt. Både laks (4), ål (6) og torsk (3-4) har flere oppslag under middagsavdelingen, men færre enn silda ellers, om vi ser bort fra generelle retter med fisk der ofte hvitfisk anbefales. Teller vi kalv, er det 18 middagsoppskrifter

Inndelingen er pragmatisk og grei. Det begynnes med måltidet danskene kaller «Frokost», som vi i Norge i dag heller ville ha kalt lunsj. Deretter følger «Middagsretter», etterfulgt av «Dessert» og fjerde del: «Bagning». Silda får egen omtale mot slutten av middagsdelen i oppslag 469. Der gir Jensen kortfattede lynoppskrifter i kokte sild og stekte sild og dessuten i å lage «Sild i Sky-Sauce», «Orla Lehmann's Sild», «Sild i Marinade» og «Røgede Sild (Flække-Sild)». Det hele er gjort unna på 18-19 linjer. Sild i sky er gjort unna på tre: «En god, brun Sauce, som ikke maa være for jævn, tillaves med Peber, Salt, Sukker og Eddike. Saucen hældes varm over de stegte Sild. Spises kolde».<sup>193</sup> Dette er likevel ikke alt. Innimellom disse kortoppskriftene gjør forfatteren oppmerksom på hver og en av de ulike silderettene i det foregående kapitlet. For det er jo først og fremst i «Frokost-Bogen» danskernes sild hører hjemme. Her blir man kjent med «Sild i Gelé», «Marinerede Spegesild», «Sild med Remolade», «Nedlægning af Sild til Krydder- og Spegesild», «Slaabrok-Sild» og «Matjes-Sild». Frokostboken er en ganske omfattende sak, slik danske frokoster også kan være. Her velger man mellom varme småretter, store posteier,

---

<sup>193</sup> Jensen 1901: 146.



chartreuse, «gratinskaller», varme eggretter, omelett, grateng, osteretter, grønnsaker, kjøttretter, farse, kalde anretninger, salater og forskjellig til koldtbord. De fleste av de nyss nevnte silderettene hører inn under «Forskelligt til koldt Bord», mens sild i gelé er et av alternativene under oppslaget «Gelé til Fjerkræ og Fisk», i underkapitlet «Kolde anretninger». Likevel er det ennå ikke alt. Salat er ofte noe for seg selv, og i tillegg til silderettene som er nevnt i forfatterens egen oversikt, kommer sildesalaten på side 71. Omelett med hakkede, røkte sild hører også med. Og vi er fremdeles ved «frokostbordet».

Hvis vi vender tilbake til det silderikholdige koldtbordet fra og med side 76, har Kristine Marie Jensen en til dels trinnvis og ganske ryddig oppbygning. Etter å ha gjennomgått nedlegning av sild til kryddersild og til spekesild, går hun videre til marinering av sild der begge de forannevnte kan brukes. Siden følger Sild med Remolade, Slaabrok-Sild, Matjes-Sild og til slutt «Røræg med hakkede, røgede Sild», den siste silderetten vi fant i «Frøken Jensens Kogebog». Tar vi dessuten med forslaget om å servere spekesilden med løksaus eller kaldt smør til varme poteter, får vi 16 i alt. Samtidig klarer hun seg altså med to setninger for en middag med stekt sild. «Naar Sildene ere rensede, gives de nogle Snit paa Siderne med en kniv, tørres i Fiskeklædet og dyppes i Mel, Æg og Brød og steges i Smør eller Klaret. Serveres med brunet Smør med Eddike eller Citron og kogte Kartoffler».

Frøken Jensen virker bevisst på sildas kvaliteter «Høstsilden er den fedeste, Foraarssilden derimod mere tør og mager» skriver hun i den generelle omtalen på side 13. Hun skiller mellom fersk sild, spekesild, kryddersild, matjes og røykt sild, og de salte variantene kan bløtes ut i både vann og melk. Når spekesilda skal lages, blir utgangspunktet «friske, nyfangede Efteraarssild»<sup>194</sup>. Matjessild er noe for seg; «betydelig dyrere end almindelige Spegesild; de faas hos de større

---

<sup>194</sup> Jensen 1901:78.

Delikatessehandlere eller hos Hørkremmerne».<sup>195</sup> Ordøkonomiske Jensen sier ikke noe om sildas generelle kvaliteter, men er altså bevisst på de ulike sildekvaliteter. Silderettene hennes hører i det store og hele til frokost og aftens, samtidig som Frøken Jensen og hennes bok har vært med på å gi den danske frokosten – altså lunsjen – statusen den har i dag.

#### 5.10 Dansk bondekost – og litt fint

Skal vi gi en kort sammenfatning av de danske kokebøkene, er det sild på plass i alle. Hver og én av de fire forfatterne må også sies å ta den vesle fisken på alvor, selv om de ikke vier den mye plass. Mangor har seks-sju silderetter, Thaarup har fire ganske utførlige, Nimb har fem-seks, mens vi kan snakke om 15-16 hos Jensen. Jensen har altså klart flest totalt, mens Mangor har størst andel – ikke minst om man holder de mange dessertene utenom. Særlig Mangors spekesild til øllebrød reflekterer bruk av sild i dansk bondekost. Samtidig åpner alle forfatterne på litt ulikt vis opp for sild på bordet i møblerte hjem og til litt finere anledninger.

#### 5.11 Skotsk romanfigur med kokebok

Første bok ut i den skotske kokebokrekka, *Meg Dods' The Cook and Housewife's Manual*, er noe for seg selv. Det gjelder i hvert fall forfatteren som er tilkjent å ha skrevet boka. Meg Dods er slett ikke noen skotsk kokebokforfatter av kjøtt og blod, men en figur i romanen *St. Ronans Well* fra 1823, skrevet av Sir Walter Scott. Vi snakker altså om en fiktiv husvertinne skapt av mannen som regnes som den første forfatteren av historiske romaner. Dods-karakteren skal ha blitt formet etter vertinnen på et vertshus Scott selv pleide å gå til. Æren for *The Cook and Housewife's Manual* må likevel tilkjennes Mrs Isobel Christian Johnstone (1781–1857), en produktiv journalist, forfatter og tidlig kvinnesakskvinne fra Edinburgh eller området like nord for. Hun giftet seg i ung alder, men ble siden skilt og gift på

---

<sup>195</sup> Jensen 1901: 79.

ny med John Johnstone, en lærer fra Dunfermline som etter hvert ble forlegger i Edinburgh. Isobel Christian er tydelig involvert i mannens forlags- og publiseringsvirksomhet, har redaksjonsansvar selv og skriver samtidig en rekke tekster og bøker, som regel utgitt anonymt eller med pseudonym. Og den mest kjente boka hennes er altså tilkjent fiksjonens Meg Dods. Det hører med til historien om denne spesielle skapningen i kokeboklitteraturen at Walter Scott selv skal ha skrevet den svært så romanaktige introduksjonen og dermed bidratt ytterligere til forvirring, tilsløring og fiksjonspreg.

Førsteutgaven av *Meg Dods' The Cook and Housewife's Manual* kom i 1826. Her er det lite sild. Det trenger ikke gjøre boka mindre representativ, men det kan se ut til at oppmerksomheten rundt silda, tiltar utover i de mange publiseringene som skal komme. Hvis vi venter til sjetteutgaven, fra 1837, som også er digitalisert, blir det skotske startpunktet noenlunde på linje med de to nordiske i tid. Vi går derfor for denne.

Om navneleken skaper forvirring, er boka både lesverdig og ryddig og med kapitteloversikt og alfabetisk innholdsfortegnelse til slutt. Dette begynner på side 462, så vi snakker om en temmelig omfangsrik bok. Frodig og strukturert på samme tid. Vilje til å vise det skotske, men også med rom for det franske. Første del knytter som nevnt boka an til romanverden, men går også inn på temaer som skjæreteknikk og menyoppsett. Andre del er mest aktuell for oss. Etter en gjennomgang av oppvarmingsteknikker kommer man til supper og kraft og dernest fisk og fiskepaier før grønnsakene og sausene får sitt. Tredje del har tre kapitler: Ett om kjøttretter, ett ganske rikholdig om fransk kokekunst og så ett om ulike nasjonalretter samt kaker og dessert. Fjerde del har et visst samlepreg med både punsj og kaffe, retter for de fattige, konservering og ymse kjerringråd for flekkjerning, polering og annet. Her får vi også en oversikt over tiden man trenger for å varmebehandle ulike råvarer, en gjennomgang av sesongene til forskjellig råstoff og endatil en liten ordbok.

Hjemmebryggdelen helt til slutt beskrives som et tillegg. Uansett blir det utvilsomt

litt av hvert – fra silkestrømpevask til rabarbrahøstingstidspunkt. Det virker om mulig enda vanskeligere enn ellers å si noe om sildas plass ved hjelp av kvantifisering. Likevel er det mulig å danne seg et inntrykk.

Sild eller altså *herring* omtales ikke spesifikt før i fiskekapittelet, som begynner på side 146 og altså er sjette kapittel i andre del. Etter hele ti lakseoppskrifter, to med piggvar, seks med torsk og litt størje, skate og kolje, er det lett å forbigå den første oppskriften med sild på side 158. Oppslag nummer 136 dreier seg nemlig om en fellesgjennomgang av steking av kolje, tunge, ørret, gjørs, karpesfisen sudre, hvitting, flyndre, sild og annet. Så er turen kommet til et slags dobbeltoppslag for sild og makrell: oppskrift 139 på side 159. Etter en runde med ål og litt småtteri er vi kommet til nummer 146, som nevner sild som et av flere eksempler på småfisk som kan stekes på takke og så 147 som blant annet dreier seg om å gjøre *red herrings* og *buffed pickled herrings* klare for servering. Red herring er en røykesildvariant som på «gammeldags» vis er kraftig saltet og røykt. *Buffed pickles herrings* er grillet utbløtt nedlagt sild. Like etter følger «148. PICKLED HERRINGS, *A French way, for a rere supper*». Nummer 159 er en åle- makrell- eller sildepai. Og dermed kan det se ut til å være slutt, men blar vi frem til oppskrift 176 på side 170 – fremdeles i fiskekapittelet – er det en overraskelse med navn «A SALMAGUNDI». En slik tittel kan jo skjule mye, men her er utgangspunktet *two large Dutch or Lochfine pickled herrings*.

Kapittelet med den staselige tittelen «*Made-Dishes*», som innleder tredje del, er kjøtt og atter kjøtt, og kapittelet med franske oppskrifter i samme avdeling er sildefritt. Heller ikke i kapittelet om skotske og andre nasjonalretter er sild nevnt, noe vi vel kan ta til inntekt for en forståelse av at sild stort sett hører hverdagen til. Men går vi videre til fjerde del, er det grunn til å følge litt med fremdeles, vel å merke etter bringebærspriten og appelsinvinen. Andrekapittelet her omfatter billige retter for fattige inkludert «1168. *Herring and potatoes*». Det rikholdige konserveringskapittelet som kommer etter, går ikke spesielt inn på salting eller røyking av sild, men i oversikten over varmebehandling og tid mot slutten av den ordinære delen av boka,

hører koke- og steketid for sild med. Slik sildefisken også tas med i gjennomgangen av de ulike sesongene.

Vi kan regne sju sildeoppslag, selv om flere av disse også omtaler annen fisk. Når det er sagt, omtaler oppslag/oppskrift 147 tilbereding av både *red herring* og *buffed pickled herring*. Fisk- og skalldyrkapittelet har i alt 77 oppskrifter. Med sju oppskrifter alt i alt er silda i det øvre sjiktet når vi teller fiske- og skalldyrslag, men oppskriftene for laks, torsk og østers er både mer omfattende og flere. Ellers er det 58 grønnsaksoppskrifter og 163 *made dishes*. De siste er stort sett kjøtt, som også er godt representert blant de franske og nasjonalrettene. Totalt er det 1253 oppslag i den ordinære delen av boka. Det siste om hvordan man slukker kjoler som har tatt fyr, understreker at det er en god del mer enn matoppskrifter. Silda er slett ikke glemt, men fem-seks retter gjør heller ikke særlig mye av seg satt opp mot 77 sjømatoppskrifter i alt og over 200 med kjøtt.

### 5.12 Garnering og fattigkost

Silda er best når den spises nesten levende, melder Meg Dods/I.C. Johnstone i en litt senere versjon.<sup>196</sup> Også i vår utgave, altså sjette opplag, kommer det klart fram at skottene har tilgang på fersk sild. Fersk råvare er også temaet i de to første oppskriftene, selv om den andre også går inn på nedlegging i krydret eddik – for smakens del, men også for kortere konservering. I det første – om steking – er det dypping i havremel som gjør susen, i tillegg til rikelig med dyrefett og gjerne løkringer. Forfatteren anbefaler den franske måten med sennep. Som annen fisk kan den ferske silda også grilles, enten splittet eller hel. I det andre oppskriftssettet, med sild og makrell, er det snakk om ovnsbaking eller koking. Fatet med fisken overhelles eddik før en liten klump smør legges på og papir has rundt før bakingen. Servering kald eller varm. Dersom man legger ned i eddik, laurbær og krydder først, er både baking og koking aktuelt. Og altså gjerne eddik med laurbær og krydder. Selv om

---

<sup>196</sup> Johnstone 1837: oppskrift 139.

røyking ikke er tema, er *red herring* aktuelt i oppskrift nummer 147. I dag kjenner de fleste red herring som et idiom for villspor, men opprinnelsen er hel sild saltlagt lenge og røykt enda lenger. Bortsett fra den franske sennepen er det få statusmarkører, men sild er utvilsomt noe man vil skal smake. Går vi til den mest forseggjorte versjonen av «A salmagundi» på side 170, skal den også kunne se bra ut. Da nøyer man seg ikke bare med den forventede garneringen med revet pepperrot, men topper det hele med en sildebeinomkranset krone.

At sild og poteter er med i forslagene til «fattigmat» bak i boka, sier litt om pris og status. Og steking av sild på takke, servert på havrebrød nevnes som en løsning for «cottage economy».<sup>197</sup> Dette sier likevel ikke alt. Dandering, forseggjøring og enkelte ingredienser i silderettene tyder på at silda også kunne verdsettes. Salmagundi-oppskriften understreker at det kan være viktig å velge riktig slag sild, og også sild kan lages på fransk manér<sup>198</sup>. Meg Dods bruker i denne utgaven lite plass på å karakterisere silda, men nevner i oppskrift 139 at den, som makrellen, er «very good baked». Den litteraturbevandrede forfatteren spanderer faktisk et dikt der silda er med, men det er i en fotnote til en østersoppskrift, og østersen har hovedrollen. «The Herring loves the merry moonlight, The Mackerel loves the wind, But the Oyster loves the dredging-sang, For he comes of gentle kind».<sup>199</sup> Meg Dods tar silda med i det gode selskap, men lar den holde seg i de ytre sirkler.

### 5.13 The dainty lady

Navnet på den andre kokebokforfatteren fra Skottland gir oss et aldri så lite hint om bakgrunn og stand: Lady Harriet Elizabeth St. Clair. I Norge lager vi fort et nummer ut av dersom kokebokforfatteren for eksempel er en prestekone – og vi kan stille spørsmål ved om hun da vil være i stand til å skrive noe som kan nyttiggjøres av folk som ikke har eget tjenerskap. Seiler vi over til Skottland, risikerer vi å dumpe bort i

---

<sup>197</sup> Johnstone 1837: 162.

<sup>198</sup> Johnstone 1837: 163.

<sup>199</sup> Johnstone 1837: 172.

reinspikka adel, og det er også tilfellet når turen er kommet til «Dainty Dishes». St. Clair er det samme navnet som klanen Sinclair, som vi i Norge nok kjenner best fra det såkalte skottetoget og slaget ved Kringen i 1612.<sup>200</sup> Harriet Elizabeth St. Clair ble født i 1831 som datter av James Alexander St Clair-Erskine og Frances St. Clair-Erskine. Faren var den tredje jarlen av Roslin, som var Sinclair-klanens hovedsete, noen mil før for Edinburgh. Og det blir for så vidt ikke særlig mer folkelig når Harriet Elizabeth i 1865 og en alder av 34 gifter seg med den 11 år eldre tyske adelsmannen og diplomaten Georg Herbert av Münster og Derneburg. Boka Dainty Dishes kommer ut året etter – i Edinburgh, men forfatterens forord er gjort ferdig på Derneburg-slottet ved Hildesheim og Hannover 10. april, og altså i 1866. Vi kan gå ut fra at den ikke helt unge bruden var svanger med den 335 sider lange boka før ekteskapet ble inngått. Ellers er det vanskelig å finne mye informasjon om livet til ladyen fra Roslin. Vi kan regne med at hun fra barnsben av visste litt om hva det krevde å oppvarte mennesker med status. Vi kan også formode at hun i større grad enn kvinner av lavere byrd hadde tid og anledning til å sysle med bøker – og at hun kunne jobbe med verket uten for stor bekymring for de økonomiske sidene knyttet til tidsbruken og bokas salgbarhet. En av grunnene til at vi ikke vet så mye om Lady Harriet Elizabeth St. Clair, er at hun døde allerede året etter at boka kom ut. Hun fikk heller ikke egne barn. Den tyske ektemannen levde videre til 1902 og med tittel som greve på sine gamle dager. Det bør kanskje presiseres at valget av Dainty Dishes av Lady Harriet Elizabeth St. Clair er tatt ut fra et ønske om en allmenn kokebok som passer inn i tidsrekka – uavhengig av rang og stand.

Dainty Dishes kom ut på Edmonston and Douglas i Edinburgh i 1866. På kolofonen står det ellers «Receipts collected by Lady Harriett St. Clair». I det påfølgende forordet imøtegår hun eventuelle innvendinger om at en ny kokebok skulle være unødvendig ut fra at det allerede fantes flerfoldige, hvorav mange var utmerket. Hun

---

<sup>200</sup> George Sinclair 2020.

understreker at hennes pretensjoner ikke er annet enn å samle og dele oppskrifter hun mener er originale og som hun mener å vite er gode. På de 335 sidene har hun faktisk samlet hele 878. Dette omfatter ulike måter å lage kaffe på og endatil en oppskrift på Stilton-ost, men ladyen går ikke inn på slakt, talglysstøpning, strømpestopping og den slags. De 335 sidene omfatter et alfabetisk innholdsregister på 15 sider helt bakerst.

Helt fremst i boka er det 20 sider suppe, med en egen fiskesuppeavdeling med ni forslag hvorav ingen er med sild. De påfølgende sausekapitlene har hele 116 sauseoppskrifter uten at sild nevnes i forbindelse med noen av disse. Etter dette går vi rett til fisk, altså litt tidlig, som fiskeretten ofte kan være i visse middager. En rett med hvitting *eller* lomre starter fiskerekka. Silda er et stykke uti, på side 70, 71 og litt innpå 72: først fire retter som tar utgangspunkt i fersk sild - selv om fisken i den siste legges i eddik før den går i ovnen. I alle disse tilfellene varmebehandles silda. Etter noen slags mellomretter i form av fiskepai, fiskepudding og torskepai er det plass til tre oppskrifter basert på sild som er konservert på skotsk vis i forkant: røykesildvariantene «bloaters» (forklares lenger ned) og «red herrings». Også disse blir imidlertid varmebehandlet til slutt i St. Clairs oppskrifter. Fiskekapittelet har dermed sju oppskrifter med sild, av i alt 58. Laks har ni, de øvrige fiskeslagene har stort sett færre enn silda. Kjøttavdelingen som følger, er over dobbelt så stor: 125. Deretter følger et kapittel med 96 oppføringer med grønnsaker og salater. Her dukker samtidig St. Clairs aller siste sild opp, i en firelinjers oppskrift med navn «German salad» på side 156 og der fire salte sild utvilsomt gir retten karakter. De øvrige oppskriftene dreier seg, med et unntak for *eggavsnittet*, i stor grad om blandingsretter der det er vanskelig å bestemme hvilken råvare som skal ha forrang. Eller oppskrifter på retter og fødevarer vi normalt ikke setter opp mot sild, som ost, marmelade og altså kaffe. Kapittelet om sykemat domineres av retter som skal være styrkende eller lettfordøyelige. Silda er holdt utenfor her, men vi kan altså telle åtte silderetter i boka under ett.



#### 5.14 Sideblikk til kontinentet

«Scale» er det første ordet i første sildeoppskrift: Fjern fiskeskjellene. Og vask og tørk. I de to første sildeoppskriftene ovnsbakes den ferske silda – i den aller første med pepper, nellik og dekket med eddik og noen laurbærblad. I den andre oppskriften får silda følge av smør, hakket løk, pepper og salt og ikles tertedeig (*paste*) før baking i 20-30 minutter. I retten med navn *To boil herrings*, gnis silda inn med salt og eddik før koking og serveres til slutt med revet pepperrot og pepperrotsaus, eller persille og smør «made very green». I den siste av oppskriftene med fersk sild skjærer man finner og gjeller av på den rensede fisken som deretter gnis inn med ringer av løk, noe det også legges inni. Alt ender i et dypt fat med salt, pepper og annet krydder. Etter å ha helt eddik og vann over, bakes det hele i «a slow oven» i en time før kald servering. Den litt mer fyndige oppskriften, *A Yarmouth recipe to cook bloaters* på side 73 forteller vel kort og godt at silda skal stekes på begge sider: «Toast my back before you toast my bone». Den engelske havne- og sildebyen Yarmouth regnes gjerne som opphavet til *bloaters*; hel sild som saltes lett og kaldrøykes i kortere tid. Den eldre og kraftigere konserverte produkttypen red herring dukker oftere opp i vårt materiale, noen som også kan være et tegn på at det er et mer innarbeidet begrep og mer kjent produkt i Skottland i den aktuelle perioden.

Oppskrift 198, «*Red herring à la Bruxelloise*» blir et nytt eksempel på bruk av papir i sildeforberedningen. Men her skal hele åtte røykesildfileter pakkes inn i tjukt, smørinnsatt papir og blandes med smør, urter, urter, sopp, persille, to slag hakket løk og pepper før det skvettes olivenolje og drysses brødmuler over. Alt legges på grillrist for årvåken grilling i rundt ti minutter og sitronklemming over til slutt. I oppskriften «*Red herrings*» på neste side, får den røykte silda en omgang på grillrist alene. Så hopper vi altså til side 156 og oppskrift 423. «*German Salad*», der fire fileter av salt sild finhakkes og blandes med en rødbete, fire kokte poteter, to hardkokte egg, toepler, to selleristilker – alt dette også i finhakket form. That's it!

Lady Harriet Elizabeth St. Clair har ikke for vane å snakke stygt eller pent om råvarer og retter. Et par steder kommer det fram at også silderettene er ment for å nytes: «They are good eaten either hot or cold, [...]»<sup>201</sup> om de bakte og kanskje enda klarere om den påfølgende innbakte: «They are excellent».<sup>202</sup> Ellers er det lite som røper noe om måltidsopplevelse eller status bortsett fra at kontinental opprinnelse er trukket frem i oppskriften to steder – og «fransk skrivemåte» i en av dem: *Red herrings à la Bruxelloise* og *German Salad*. I den førstnevnte av disse markerer også bruken av *fine herbs*, olivenolje og gratinering at det ikke er hverdagskost for hvermannsen.

Lady Harriet Elizabeth St. Clairs oppskrifter er stort sett ganske enkle, men hun kan godt spandere gode ingredienser i dem. Ved å begynne med to ovnsbakte retter, skiller hun seg ut fra forfatterne vi har presentert til nå. Ellers er det en interessant miks av fersk og konservert sild. Det skotske særpreget kommer frem i bruken av grillrist, samtidig som utenlandsk innflytelse tydeliggjøres for to av rettene. Silda framstilles nøkternt, men i et par tilfeller spanderes godord om enkeltrettene.

### 5.15 Sims sild

Margaret Sim, som skal være forfatter av kokeboka *Margaret Sim's Cookery*, vet vi svært lite om. Kildene er få, men de som er, levner likevel lite tvil om at forfatteren kommer fra og i det store og hele har holdt seg i Skottland. Sim er et ganske vanlig og genuint skotsk etternavn uten at jeg har klart å spore opp forfatterens familie. Heller ikke har samtidens bokanmeldere, nyere mathistorikere eller mathistorisk orienterte forfattere og skribenter hentet opp biografiske detaljer. Imidlertid har boka en introduksjon skrevet av den mer kjente og meritterte kvinnelige forfatteren L. B. Walford. Sistnevnte bruker det meste av denne på sine egne funderinger, men opplyser til slutt at Margaret Sim baserer sine oppskrifter og sin kunnskap om mat

---

<sup>201</sup> St. Clair 1866: 71.

<sup>202</sup> St. Clair 1866: 71.

på flere års erfaring som husholderske på Rossdhu-huset – eller slottet – som var setet til Colquhoun-klanen.

Samtidig ble det iverksatt et betydelig apparat for å spre Sims matgleder. Boka ble gitt ut av Macneur & Bryden i Helensburgh vest for Glasgow og ganske nær Rossdhu. Men i boka oppgis også John Menzies & co. for Glasgow og Edinburgh og Holston & sons for London. Kontaktene ser ut til å ha vært i orden. Rossdhu, der forfatteren altså gjorde sine erfaringer, ligger ved Loch Lomond, nordvest for Glasgow og i overkommelig avstand fra fiskemottakene i Firth of Clyde-systemet på vestkysten. Vi noterer at L. B. Walford finner lite nåde for dem som måtte sluntre med detaljene i kokebokforfatterens oppskrifter. Har du ikke nok egg, får du heller la være.

Boka er på 238 sider utenom forordet, men medregnet kapittelloversikten i starten. Det er ikke noe register bak, og verket slutter med en oppskrift på gullfarget blekk. Inndelingen er ryddig nok med 26 kapitler som enten tar utgangspunkt i råvare eller i type rett. På temmelig skotsk vis begynner det hele med et innholdsrikt suppekapittel før fisken slipper til allerede i neste. Etter sausene er det litt sjømat igjen i det ganske korte kapittelet «Fish Entrées» før det adskillig lengre «Meat Entrées» og deretter kjøttopptøget fjærkre, oksekjøtt, kalv, får, gris og hjort. Fasaner og annet vilt er dyttet inn mellom kapitlene om paier, grønnsaker, salater og sandwicher. Det søte kommer som så ofte ellers mot slutten, før aller siste kapittel om alt det ikke har vært plass til ellers – som strengt tatt ikke er så mye.

Suppene er sildefrie, og store fisker som laks, ørret, piggvar, St. Petersfisk, størje, hyse, lomre, makrell og endatil mulle, hvitting, gjedde, gjørs og skate får ta plass i fiskekapittelet før silda slipper til med to oppskrifter på side 38. Siden er det sildefritt, men sennepssausen på side 48 foreslås som tilbehør til sild. Til en av

sandwichene skal det være fisk, men sild er neppe det første leserne tenker på. Et par av salatene har sjømatinnslag, men ingen sildesalat her.

Av 563 oppskrifter totalt er altså kun to med sild. I fiskekapittelet er det 56 i alt, men hvis vi tar med forrettene/appetittvekkerne med fisk, blir det 68. I omfang skiller ikke sildeoppskriftene seg særlig ut fra de andre, som jevnt over er ganske korte. Det er ikke alle de andre råvareslagene som har all verdens av oppslag heller. Kalverettene teller tre, ørret én. Men vi har altså seks med laks, og sett i forhold til tilgangen på råstoff, er to silderetter av over 500 i hvert fall lite. Med unntak av en og annen skilpaddesuppe, østerssalat og bresert svane, vet Margaret Sims å fatte seg i korthet. Sildeoppskriftene begrenser seg til 7-9 linjer. Begge tar utgangspunkt i fersk sild. Som nevnt lå Sims Rossdhu i rimelig nær avstand til Firth of Clyde og sildefiskeriene der. Og denne muligheten har man selvfølgelig også andre kystnære steder i Skottland, når silda er der. I «Potted Herrings»-oppskriften vektlegger hun at silda skal renskes skikkelig, men ikke vaskes. Etter at hoder er kappet, bein fjernet, pepper og salt påstrødd, rulles hver og en sild tett sammen og så i hop i en ildfast form. Deretter overhelles de med eddikvann iblandet «half an ounce of whole pepper». Et papirstykke knyttes over formen før de stekes på lav temperatur i en time. Etter kjølning tas papirdekket av og kald eddik helles over. Den andre – og siste – oppskriften, «To Dress Fresh Herring», tilhører de enkle. Rensket sild gnis inn med olivenolje og påstrøs litt mel før steking på takke. Serveres med saus lagd av friskt smør, pepper, eddik, sennep og salt.

Margaret Sims er ikke en forfatter som snakker råvarer og retter ned eller opp. Det gjelder selvfølgelig også silda. Ingen karakteristikk. Lite som sier noe om rang. Men sild er i hvert fall noe man kan få «perfectly fresh», og kvaliteten på fisken som skal i Sims retter, er viktig. Samtidig minner den andre oppskriften, der sild stekes på rist, litt om slike som Meg Dods anbefalte for «cottage economy». Vi kan likevel ikke

tro annet enn at rettene i Sims bok på et eller annet tidspunkt har blitt lagd og servert i staselige Rossdhu.

### 5.16 Mc Neill: Mer enn mat

F. Marian Mc Neills *The Scots Kitchen. Its traditions and recipies* blir en stolt, men samtidig litt avvikende avslutning på den skotske kokebokrekka i denne gjennomgangen. Begynner vi med forfatteren, må vi først til Orknøyene, aller lengst nord i Storbritannia. Florence Marian McNeill vokste opp i en prestegård i Holm, sørøst på hovedøya. Og det er liten tvil om at det hadde betydning at det ikke var Edinburgh eller Orknøyene-hovedbyen Kirkwall.

*I can still reall vividly, the moorland path leading to a certain snu, little croft, the clumps of foxgloves and purple thistles, the scent of heather and bog myrtle ... the warm greeting a the door, the pungent odour of peats burning on the wide open hearth, the delectable nutty smell of oatcakes ... toasting on the girdle, the singing of the kettle, the straw-backed Orkney chairs ... the table spread with homely cottage fare. All this had a charm for me that was lacking in the Kirkwall drawing rooms with their Victorian furniture, in spite of their superior tea-table delicacies.<sup>203</sup>*

Samtidig aner vi at F. Marian Mc Neill etter hvert har lært begge verdener å kjenne, både landdistriktet og byene, både det tradisjonelle jordbrukssamfunnet og det moderne industrisamfunnet Skottland var i ferd med å bli. Barndommen til forfatteren var altså i prestegården i Holm, der den gælisksnakkende faren og legen fra Argyll i skotske Highland også var forstander i frikirken. Moren kom fra den skotske småbyen Fochaber med familiebakgrunn fra Skottlands Lowlands. Florence Marian, som ble kalt Floss, ble født i 1885 som åttende barn i en familie med seks sønner og seks døtre. Det ble dyrket havre og grønsaker, holdt kyr, geiter og høns og fisket fra egen båt for å holde liv i den store familien. Moren, som døde da Floss var

---

<sup>203</sup> McNeill 1959: 74.

12, var opptatt av kvinnesak, mens faren lærte barna liberal teologi og keltisk kulturarv.<sup>204</sup> Storesøsteren på 22 tok over morens ansvar da hun døde. I likhet med de fleste av søsknene utdannet Floss seg på Orknøyene for siden å fullføre utdannelsen under større forhold. Etter å ha lagt bak seg en eksamen i kunsthøgskolen på Universitetet i Glasgow, lærte hun vekk engelsk i Frankrike og Tyskland og hadde også opphold i Hellas og London. Sosialarbeid, kvinnesak og fredsarbeid var stikkord for denne perioden i 20-årene til vår siste forfatter. Kanskje betød det mer at hun siden var med på å stifte The Scottish National Party, men hun ble virkelig forfatter. Trolig har kontakten med forfatteren Catherine Carswell, den kjente Orknøyene-poeten Edwin Muir og hans kone Willa, også forfatter, virket inn.<sup>205</sup> Mc Neill skrev en roman, som til slutt kom ut i 1932. Den første utgitte boka *Iona: History of an Island*, kom i 1925. Men i april 1929 var tiden altså inne for en bok som skulle komme i 16 nye opplag før andreutgaven i 1963, og som fortsetter å dukke opp i nye versjoner i vårt århundre: *The Scots kitchen. Its lores and recipes*.

Populariteten til tross skulle originalutgaven av denne boka være noe av det vanskeligste å få i hende i dette arbeidet. Jeg baserte meg derfor lenge på 1963-utgaven før Volda folkebibliotek fikk Nasjonalbiblioteket til å hente inn en 1932-utgave fra California State University. Forskjellene er av betydning, samtidig som denne 1932-utgaven ser ut til å være en billigutgave uten bildene forordet indikerer må finnes i fullrigget versjon. 1932-utgaven fra California blir uansett utgangspunktet selv om det er interessante tillegg i 1963-utgaven jeg velger å trekke inn på slutten.

The Scots Kitchen kan sies å være todelt, med en historisk gjennomgang av skotsk matkultur og -mathistorie før oppskriftskapitlene.

---

<sup>204</sup> Brown 2010: x.

<sup>205</sup> Browns 2010: xii.

*The object of this book is not to provide a complete compendium of Scottish Cookery, ancient or modern – for many of the dishes in the Scots kitchen are common to the British Isles; some, indeed, to Europe – but rather to preserve the recipes of our old national dishes, many of which, in this age of standardization, are in danger of falling into an undeserved oblivion.*<sup>206</sup>

Slik innleder McNeill forordet, før hun legger til at det skal mye til før hun gjengir oppskrifter som er i omløp i andre «nye» kokebøker. Men hun gjengir og viser altså gjerne til andre kokebøker og forfattere i generasjonene før henne, og det skal vise seg at det dukker opp noen kjenninger underveis. Hun låner til og med Meg Dods introduksjon om den fiktive institusjonen *The Cleikum Club*. Boka er på 239 sider før tilleggene med måleenheter, kilder og andre tillegg samt alfabetisk register. På slutten oppgir McNeill, som den eneste av forfatterne våre, også kilder til oppskrifter: 12 skriftlige samt «Old family MSS» og muntlig overlevering.

Innledningsvis er det også et oversiktlig innholdsregister. Totalt snakker vi om 258 sider. Den historiske skissen løper til side 82 og er slett ikke uten interesse for vårt tema. Ikke minst spanderer McNeill plass til historien om hvordan skottene tok tilbake kontrollen over egen silderessurs fra hollenderne på 1700-tallet.<sup>207</sup> Vi lærer også at de engelske kan regnes som kjøttelskere, mens skottene har mer sans for fisk. Og om silderop på markedene og fiskens tilstedeværelse i gamle dikt og sanger.<sup>208</sup>

På side 83 begynner uansett oppskriftene. Det er 261 totalt – 105 i den første «middagsavdelingen». Deretter kommer 82 med mer søte ting, bakst og småretter og 37 med ymse etterfulgt av seks slag syltetøy/marmelade, 12 slag godteri og 19 sorter drikke. Ser vi på den første hovedrettavdelingen, snakker vi om 28 supper, 31 fiskeretter, 14 med vilt og fugl, 22 med kjøtt og 10 med grønnsaker. Ganske bra med fisk altså. Silda bidrar her med seks, litt mer enn annen nasjonal fisk som torsk, hyse og laks. Sildeoppskriftene i fiskekapittelet er *To Fry Herrings, Potted Herring, Pickled*

---

<sup>206</sup> McNeill 1932: vii.

<sup>207</sup> McNeill 1932: 21.

<sup>208</sup> McNeill 1932: 62.

*Herring, To Kipper Herring, To Dress Red Herrings, Sardinias and Buffed (Pickled)*  
*Herrings og Tatties an' Herrin'*. Blar man videre til kapitlet *Savouries* og oppslaget *Scots*  
*Toast* på side 168, foreslår forfatteren «flaked, kippered herring or salmon» på  
toasten. Og så må vi ta med en liten overraskelse som dukker opp i kapitlet  
forfatteren har gitt navnet *Miscellaneous* og endatil i et underkapittel her som også  
heter *Miscellaneous: Liver Ketchup*. Her er det riktignok en okselever som veier  
tyngst, men tre salte sild er utvilsomt også med på å gi denne spennende ketchupen  
smak. Ellers er McNeill-silda både fersk, salt og konservert ved røyking.

### 5.17 Ketsjup på skotsk

I den første oppskriften, «To Fry Herrings»<sup>209</sup>, oppgis *Scots Fashion* som «kilde»,  
samtidig som oppskriften innledes med et sitat fra en folkekjær sang av Lady Nairne.  
Utgangspunktet er fersk sild som renses, tørkes og trimmes, strøs med pepper og salt  
og vendes i havremel før steking i dyrefett. Hun oppgir noen  
tilberedningsalternativer. Også «Potted herring» på samme side innledes med dikt  
og tar trolig utgangspunkt i tradisjonell bruk blant folk uten spesielt mye å rutte med  
pluss et par navngitte kilder i notene. Dette er kanskje den mest tidkrevende av  
rettene til McNeill: Her lages fileter, som krydres og rulles og krydres igjen før  
dekking med vann og eddik og ovnsbaking i to etapper. Salt, pepper, laurbærblader  
– eller muskat eller nellik – eddik og vann blir med på å gi smak. Den neste, «Pickled  
Herrings»<sup>210</sup> er fra *Mrs. Dalgairns*, en skotsk-canadisk kokebok fra begynnelsen av  
1800-tallet som kunne ha vært den første i rekke vår om det ikke var for forfatterens  
halvcanadiskhet. Eddik, brunt sukker, løk, pepper og salt bistår den salte silda. Når  
McNeil litt lenger ute i fiskekapitlet vil lære oss *To kipper herring*<sup>211</sup>, viser hun igjen til  
tradisjonen – og til den forgange geografen *Martin: Description of the Western Islands*  
(1703). Her er det selvfølgelig flekking, salting og kaldrøyking over tid som skal til.

---

<sup>209</sup> McNeill 1932: 111.

<sup>210</sup> McNeill 1932: 112.

<sup>211</sup> McNeill 1932: 112.



«To dress red herrings, sardinias and buffed (pickled) herrings»<sup>212</sup> er fra Meg Dods, men en senere utgave enn vår. Her må den konserverte fisken gjøres klar for grilling: Kraftig saltet/røykt *red herring* bløtes gjerne ut i øl eller vann først. *Buffed herring* er, ifølge forfatterens forklaring, utbløtt «pickled herring» som får stukket en pinne gjennom øyet og grilles når tiden er inne. Oppskriften «*Tatties an' herrin*» på samme side omtales også som *Old Cottage Dish* og er trolig noe forfatteren har lært under oppveksten eller på reiser. Kunsten er å fylle en kjele med poteter, men gi plass til vasket salt sild før det hele plasseres over ilden en times tid. I kapitlet «Savouries» ser mange av oppskriftene – også de med sild – ut til å høre hjemme i et møblert hjem. Scots toast kan ses på som skottenes svar på *smørgåsar* eller *smørrebrød*, og kan altså toppes med flak av tradisjonell skotsk røykesild. Litt møye må det legges i noe slikt, og meningen må være at dette skal gi en god smaksopplevelse, ikke bare fylle magen. *Liver ketchup* dreier seg om å få en rekke spreke ingredienser til å bli en smakfull Highland-variant av ketsjup. Med tanke på betydningen fermentert fisk hadde i den asiatiske forløperen til vår moderne ketsjup, finner jeg oppskriften interessant.

De fleste av oppskriftene til F. Marian Mc Neill er tradisjonelle, og flere er ganske enkle. Likevel kan råvarevalget være viktig. I «Pickled Herring» bør utgangspunktet være salt *Lochfyne herring* – altså sild fra en av «fjordene» på vestkysten. I introduksjonen til «Potted herring» nevnes sild fra Govan, i dag en del av Glasgow, uten at det blir et krav å bruke den sorten i retten.<sup>213</sup> Pepperkorn og laurbær ser ut til å være det vanligste sildesmaksfølget, men i «*Potted herring*» er det helst muskatblomme eller nellik i stedet for laurbær. Ketsjup-oppskriften inneholder jo

---

<sup>212</sup> McNeill 1932: 113.

<sup>213</sup> Det er i dag litt vanskelig å si hva som ligger til grunn for disse preferansene og om Loch Fyne-sild og sild fra Govan har ulike kvaliteter. Det kan i begge tilfellene dreie seg om sild fra områder med skikkelig havn/mottak og akseptabel transport til byregionene der mange av leserne bodde. Det kan hende det først og fremst markerer at vi snakker om vestkystsild, som jo er mindre og har andre kvaliteter enn nordsjøsilde på den andre siden. Ellers hadde Loch Fyne-regionen opparbeidet seg et renommé for sine drivgarnsfiskerier og sin industri. Og det er selvfølgelig også mulig Loch Fyne-silda var som skapt for pickling på McNeill-måten.

ymse for å booste smaken, som «Jamaica pepper». Oppskriftene McNeill deler med oss, omfatter ikke mange tips for tilbehør, men i «To dress red herrings, sardinias and buffed (pickled) herrings», skal fisken serveres med kaldt eller smeltet smør og sennep, og potetstappe eller pastinakk.

Sier så McNeill noe eksplisitt om silda som råvare? En del. Det har selvfølgelig litt å gjøre med format og formål, og det er i de innledende tekstkapitlene vi kommer tettest på silda som fenomen og fisk. Skottenes forhold til og utnyttelse av silda presenteres rett og slett historisk med første kilde fra 1498.<sup>214</sup> Geografien har også sitt å si. «Loch Fyne herring were early celebrated for their delicious flavour, and were sent in barrels to Edinburgh and other towns».<sup>215</sup> Omtalen og ikke minst bruken av vers og fyndord går ofte ut på å knytte silda og det skotske folket sammen. I 1963-utgaven spanderer McNeill korte innsmett om egne, velsmakende sildemåltider. På 1930-tallet viser hun først og fremst at silda hører til i bildet av skotsk matkultur gjennom tidene, og kanskje aller mest i kostholdet til mindre bemidlede. «And there 'll be guid saut herrin'» siteres fra sangen *The Blythesome Bridal* fra 17. århundre. Følget her er grønnkål, bannocks av bygg og en kagge god ale, og vi snakker neppe om kongens bord.

1963-utgaven er litt interessant med tanke på hvordan silda trekkes mer frem i denne. McNeill kan vise til egne opplevelser i omtalen av røykesildsvarianter, og hun begynner sildeoppskriftsrekken ved grua i et vanlig hjem og med en mye mer personlig tekst om *Tatties an' herrin*, der hun gjengir et utdrag av Alexander Stewart/Nether Lochabers instruktive reisebrev fra 1883. «herrings large, beautiful, and as silvery-scaled as a salmon»<sup>216</sup> hentes til ildstedet der de møter god varme og omtanke. «It was a mouthful for king, sir!»<sup>217</sup>, skriver Stewart. Den opplevelsen

---

<sup>214</sup> McNeill 1932: 20.

<sup>215</sup> McNeill 1932: 20.

<sup>216</sup> McNeill 1971: 109.

<sup>217</sup> McNeill 197: 110.

kommer utenom sammenligningsprosjektet, men gjengivelsen sier noe om McNeills prosjekt og hennes forhold til silda.

Med i alt sju-åtte oppskrifter med sild, en markert rolle for silda i historiedelen og flere dikt, sanger eller andre sitater med sild i, står ikke sildeåvaren tilbake for andre i boka til Marian F. McNeill. Ser man bort fra konserveringen i forkant, er det snakk om relativt lite forseggjorte retter og de er nok heller ikke ment for selskapelighet i bedre kretser, uten at det nødvendigvis reduserer fiskeråvarens verdi i forfatterens øyne. Hun sier ikke mye om kvalitet eller sildenyttelse, men, men de ulike sitatene kan ses som et forsøk på å løfte frem silda, selv om den ikke regnes som statusmat i tradisjonell forstand.

#### 5.18 Viktig hverdagskost

Den skotske kokebokrekka er temmelig sammensatt. Når det gjelder forfatterne, begynner vi med en kvinnesaksforkjempende journalist i Edinburgh, fortsetter med en adelskvinne som etter hvert flytter til Tyskland, etterfulgt av en som var husholderske for annen adel og til slutt en matsentrert folklorist. Den første og den siste, Isabel og McNeill, var skrivende og politiske mennesker med bøker i sjangermessige grenseland og nasjonale ambisjoner. Prosjektene er likevel ulike, og mens Johnson rydder egen plass til det franske, vil McNeill vise det skotske. De to forfatterne i midten bygde på egne erfaringer fra store husholdninger med tjenere, selv om de to hadde ulike posisjoner. Den som søker utvikling over tid, sitter like gjerne igjen med en følelse av at sirkelen er sluttet, også med tanke på at McNeill til slutt har flere henvisninger til Meg Dod og Cleikum Club i den siste.

Også for Skottlands del var det altså sild i alle fire bøkene. Så kan det være litt krevende å peke på en utvikling over tid her. Teller vi antall oppslag, er det den nest siste boka, Sims, som skiller seg mest ut med kun to sildeoppskrifter. 563 totalt. De andre tre har alle sju-åtte sildeoppslag, men *andelen* blir likevel ulik. Isabelle Johnstones mangslungne bok har 1253 oppslag totalt, St. Clair 878 og McNeill 261. I alle de skotske bøkene finner vi fersk sild, noen ganger med henvisning til region. De

fleste har samtidig ryddet plass til kjente konserverte varianter som red herring og bloater, og kippers, og da altså som regel både saltet, røykt og tørket varmebehandling. Selv om heller ikke det skotske kjøkkenet et papirløst, er ikke sild i slåbrok gjenganger som den er i de skandinaviske. Også sildesalat er sjelden kost. Som i Norge og Danmark står silda relativt sterkt i den fjerde boka i rekka, boka fra vårt eget århundre. I det skotske tilfellet legges det ikke skjul på at sild gjerne er hverdags- og fattigmannskost, men siste forfatter formidler at det heller burde løfte enn senke aktelsen for den finnerike råvaren.

## 6 Likt og ulikt i 16 bøker i tre land

Hvis vi prøver å gjøre en liten sammenfatning etter å ha gjennomgått 12 kokebøker i tre land i perioden 1826 til 1829, er det mulig å si litt om hva som er felles og hva som skiller. Det kan godt understrekes med en gang at både bokverkene og forfatterne representerer et stort mangfold. Sidetallet spenner fra 258 til 2500. Et flertall av bøkene tar også for seg en rekke oppgaver som ikke er direkte knyttet til måltidene, men noen er rene kokebøker. Forfatterne er adel og embedsmannsfruer, men også ambisiøse husholdersker og politisk aktive skribenter. Noen deler sin oppskriftssamling, andre har ambisjoner om å gi et bilde av hva som lages i grytene i nasjonen. Uansett domineres bøkene av oppskrifter. Og samtlige kokebøker i Norge, Danmark og Skottland hadde også oppskrifter med sild, om enn i varierende grad.

### 6.1 Forfatterspenn i alle landene

De norske forfatterne har jevnt over solid bakgrunn med oppvekst i bedre kår, men første kvinne ut, Maren Bang, har måttet slite med økonomien tidlig. For Hanna Winsnes var utfordringene av mer personlig art etter at hun mister foreldrene i ung alder. Som prestekone opprettholder hun posisjonen i det øvre sosiale sjikt, men penger er like fullt en motivasjon for skrivegjerningen. Både Olaug Løken og Henriette Schönberg Erken hadde solid familiebakgrunn og med spennende personer i familiens omgangskrets. For Løkens del omfattet dette Peter Christian

Asbjørnsen, noe som har virket inn på hennes mål om å skrive en vitenskapelig basert kokebok med helse i forsetet. Vekten på vitenskap, ernæring og helse gjelder i enda sterkere grad for medisinprofessordatter Schönberg Erken og hennes forfattergjerning. Alle de norske forfatterne går inn på kostnadssiden i bøkene sine, og de to første ga ut egne kokebøker for allmuen. De to siste av de norske vektla helse og ernæring i en grad som er unik blant forfatterne i denne oppgaven. Den danske urmatmoren Anne Marie Mangor tilhørte det bedre borgerskap, men måtte ta et større ansvar for økonomien etter at mannen døde. Og ifølge Else-Marie Boyhus er hun først ut med å skrive også for de mindre bemidlede. Sørine Thaarup kom også fra en bedre familie, ble godt gift og fikk etter hvert et ansvar og et liv i provinsen som gjør det naturlig å sammenligne med Hanna Winsnes. Louise Nimb skiller seg ut ved sin bakgrunn som restaurantpioner og ved ambisjonene om å gjøre franskinspirert selskapsmat tilgjengelig for et bredere publikum. Kirsten Marie Jensen skiller seg også ut – gjennom å komme fra ganske vanlige kår, gjennom å ha mistet begge foreldrene som barn og ved å begynne arbeidsgjerningen som husjomfru. De to første danske har mye felles med de to første norske om vi vektlegger forfatterens posisjon og motivasjon. De to siste representerer noe helt eget, selv om de inngår i tradisjonen.

Den skotske bokrekka begynner med et bokverk som står for seg selv; skrevet av en samfunnsengasjert forfatter og journalist og der oppskriftene i boka tilkjennes en kjent romanfigur. Nummer to i Skottland er skrevet ferdig i Tyskland av en jarlsdatter og fyrstekone. I hvilken grad dette skiller seg fra en norsk prestekone eller en dansk proprietærdatter, er vanskelig å vurdere. Klasseforskjellene i Skottland var større, ikke mindre enn i Norge, men ladyen spanderer eget kapittel på mat for syke og fattige. Interessant nok følges Lady Harriet opp av Margaret Sim med litt utydelig bakgrunn som husholderske, et utgangspunkt som i hvert fall har en del til felles med Kirsten Marie Jensens. Fjerde og siste i Skottland er vel så mye folkløst som matmenneske, og bokprosjektet dreier seg i stor grad om å løfte fram bredden i

skotsk matkultur og sette denne i en historisk sammenheng. *The Scots Kitchen* lever opp til navnet, som den eneste med et tydelig nasjonalt fokus av disse fire. Ellers varierer ambisjonene i alle land og litt uavhengig av klasse mellom å dele av egne erfaringer og retter og å lage et bredt samleverk.

Samtlige bøker har oppskrifter med sild, selv om det var veldig tynt i førsteutgaven til norske Maren Bang i 1831. Ser vi på antall oppslag med sild uavhengig av bokas størrelse, er det et 24-25 i Skottland, 31 i Danmark, og vi kan regne 50 i Norge, hvorav 34-35 i Schönberg-Erkens fra 1914. Så vil naturlig nok bøkernes omfang og karakter virke inn. Schönberg-Erken har nesten ti ganger så mange sider som Mc Neill. Et flertall av bøkene tar også for seg en rekke oppgaver som ikke er direkte knyttet til måltidene, mens noen er rene kokebøker. Om det er færrest sildeoppslag i de skotske, er de samtidig mest jevnt fordelt, med 7-8 oppskrifter i tre av bøkene og egentlig ingen tydelig utvikling over tid, slik sett. Både i Norge og Danmark har den siste boka i rekka klart flest oppskrifter, og man sitter igjen med et inntrykk av at sildas betydning eller popularitet har tiltatt over tid, alternativt at håndbåren kunnskap har blitt skriftliggjort. Hvis vi prøver å gjøre anslag på hvor mye sildeoppskriftene utgjør i prosent av antall oppslag, blir snittet høyest i Danmark etterfulgt av Norge og Skottland, men spennet er ikke større enn fra 1,0 til 1,3 prosent og altså med litt over 1 prosent i snitt. Den siste skotske, *The Scots Kitchen*, ligger klart høyest med oppunder tre prosent sildeoppskrifter ut fra antall. Slik sett kan man også i Skottland få inntrykk av at den siste boka tar silda mest på alvor. Ellers ligger Olaug Løkens og Madam Mangors høyt om vi måler andel – Frøken Jensen, Hanna Winsnes og Margaret Sim tilsvarende lavt. Forskjell i omfang og stil og ulik vekt på oppgaver utenom måltidene gjør at totaltall og forholdstall i seg selv ikke sier mye om hvordan silda brukes og verdsettes. Jeg kommer derfor ikke til å dra tallanalysen særlig langt. Det tallmessige oversiktsbildet sier oss at Norge har flest sildeoppskrifter i sum, etterfulgt av Danmark. Prøver vi oss på å måle forholdstall for å få fram sildeandel, blir det Danmark foran Norge og Skottland. Skal

vi legge telling og prosenter til grunn, gir materialet *ikke* grunnlag for å snakke om påfallende forskjeller på plassen silda har i de tre landene i perioden. Uten *The Scots Kitchen* kunne konklusjonen blitt annerledes.

## 6.2 Råvaren: variert kost

I alle de tre landene finner vi oppskrifter med både fersk, saltet og røykt sild, men det er likevel forskjeller. Den norske oppskriftsrekka begynner med Bangs «Fersk sild, stegt»<sup>218</sup>, men samme oppskrift begynner med utvanning. Det setter i gang tanker om hva det menes med fersk i de norske oppskriftene, i hvert fall i Bangs. Winsnes skriver at ordinær sild i liten grad anvendes fersk.<sup>219</sup> Det kan hende hennes geografiske tilhold et stykke inn i landet kan ha virket inn. Olaug Løken gir oss kanskje en forklaring på Bangs begrepsbruk i en instruks Løken selv har hentet fra læremester Bonifacius/ Asbjørnsen. «Skal den ikke bruges samme Dag, maa den straks strøes Salt paa, eller ogsaa lægges i stærk Saltlage, helst sukkersaltes».<sup>220</sup> Det er vanskelig å bli helt sikker, men det kan se ut til at i hvert fall noen norske forfattere bruker fersk både om dagfersk usaltet sild og lettsaltet sild. Begge skiller seg uansett fra spekesilda, sild som ble saltet i tønner for konservering og gjerne lang transport. Alle de norske kokebøkene har oppskrifter med spekesild. Schönberg Erken forklarer også hvordan man kan speke selv.<sup>221</sup> Samme forfatter viser også fremgangsmåten for å røyke sild, som det ellers er lite av i de norske bøkene. De norske forfatterne snakker i liten grad om sildas opphav og regionale forskjeller, men Hanna Winsnes fremhever altså i en av oppskriftene den «store bergenske eller trondhjemske fede Spegesild».<sup>222</sup>

---

<sup>218</sup> Bang 1845: 53.

<sup>219</sup> Winsnes 1845: 266.

<sup>220</sup> Løken 1901: 140.

<sup>221</sup> Schönberg Erken 1914: 119.

<sup>222</sup> Winsnes 1845: 256.

Det danske sildebordet domineres lenge av spekesild, og vi begynner endatil med spekesild som tiltygg til Madam Mangors øllebrød.<sup>223</sup> Også Sørine Thaarup begynner med spekesild, men utgangspunktet for de forholdsvis enkle oppskriftene på stekt og kokt sild som følger, ser ut til å være fersk. Thaarup har også oppskrift på speking av sild. Jyske Thaarup er nok nærmere naturalhusholdningen enn madammen i København er. For Louise Nimb er sild noe salt, mens frøken Jensen skiller mellom fersk sild, spekesild, kryddersild, matjes og røykt sild. En betydelig andel av de danske sildeoppskriftene er salater, og disse ser ut til å basere seg på spekesild, noe som kommer særlig klart frem hos Sørine Thaarup. Danske silderegioner er ikke tema, men Louise Nimb fremhever kvaliteten til nederlandsk og flamsk sild. I tilleggverket om finere matlaging trekker også Sørine Thaarup frem flamsk sild. Frøken Jensen understreker i den generelle omtalen at fersk høstsild er det beste for speking. Og at matjessild, som i denne sammenheng vel også kommer fra Nederlandene, er noe for seg, men dyrt.

Meg Dods' sildeservering omfatter både *red herring* og *buffed pickled herring*, som jo er konserverte varianter. Samtidig kommer det fram at skottene har tilgang på fersk sild, og i en senere utgave skriver hun altså at silda er best når den spises nesten levende. Harriet St. Clair begynner sin oppskriftsrekke med fersk sild, men har siden plass til røykte varianter som bloaters og red herrings og litt salt sild i den tyske salaten. «*Take herring perfectly fresh*»<sup>224</sup>, begynner Margaret Sim oppskriften «Potted herrings» og følger opp med oppskriften «*To Dress Fresh Herrings*», som jo er den andre og siste hennes med sild fra henne. Også F. Marian McNeill begynner med to oppskrifter med fersk sildefisk, før bordet dekkes for *Pickled Herring* etterfulgt av Meg Dods gamle tilberedning av *red herring* og *Buffed Herring* i samme oppslag. I 1963-utgaven har McNeill ellers varianter med både silderogn og sildemelke på toasten,

---

<sup>223</sup> Mangor 1837: 17.

<sup>224</sup> Sim 1879:38.



og jeg går ut fra at dette er tatt ut av fersk sild.<sup>225</sup> Hun er ellers opptatt av sildas herkomst og ulike regionale varianter og trekker frem Loch Fyne-sild og vestkystsild. I alle tilfeller er den skotsk.

I alle landene serveres både fersk sild og ulike konserverte varianter. I Skottland fordeles sildemåltidet på fersk, saltet og røkt råvare. I Norge er det også oppskrifter med fersk sild, men mye er saltet på veien. Røykt sild serveres kun unntaksvis i både Norge og Danmark. Den danske silda er helst speket, men det er plass til noen oppskrifter med fersk. Når det i de danske kokebøkene snakkes om råvarens opprinnelse, er denne gjerne i et annet land, som i Flandern. Hjemlig sild eller sild som er importert annetstedsfra får ikke noe slikt kvalitetsstempel. I Norge og særlig i Skottland snakkes det i større grad om regionale varianter, som «trondhjemske» i Norge eller Loch Fyne-sild i Skottland.

### 6.3 Skandinavisk salat – og papir

Går vi videre til oppskrifter og øvrige ingredienser, blir førsteinntrykket at ingen av bøkene er like med tanke på innslag av sildeoppskrifter; at det er rimelig stor variasjon også innenfor hvert land. I Norge begynner det med fersk stekt sild og slutter med nedlegging av saltsild. I Danmark blir det spekesild til øllebrød først, omelett med røykesild til sist. På skotsk side begynnes det rett og slett med sildesteking og avsluttes med skotsk ketsjup. Imellom er det ymist. I Norge er basal tilberedning og varmebehandling av silda sentralt i de første kokebøkene, mens et tids- og ernæringsriktig følge av grønnsaker blir stadig viktigere utover i perioden. I Danmark kommer vi ikke utenom at vi begynner med hele fem sildesalater i den første, til dels raffinerte, med innslag av ingredienser som sennep, rødbeteeddik og støtt pepper for at det hele skal smake. Også Sørine Thaarup og Frøken Jensen har sildesalaten med, mens Louise Nimb altså nevner at sild er vanlig til salat. Tilsvarende er det i Norge én salat i første bok og tre i siste.

---

<sup>225</sup> McNeill 1963: 162

Når kombinasjonen sild og salat en sjelden gang dukker opp i de skotske bøkene, er det symptomatisk nok under tittelen *German Salad*, hos Harriet St. Clair<sup>226</sup>. Ellers merker vi oss to oppskrifter der sild stekes på tradisjonell skotsk steketakke og én der slik stekt sild får følge av like skotsk havre. En særlig skotsk fellesnevner utover dette er vel innslagene av britiske salte og røykte spesialprodukter som *red herring* og *kippers*. I en viss forstand kan vi si at de tar rollen spekesilda har i de skandinaviske. Også i de to skandinaviske kokeboksettene finner vi røykt sild nevnt, men ikke i samme omfang og uten typologien man finner i Skottland.

Oppskrifter med sild stekt i papir er noe av det første vi blir introdusert for i kokebokrekka. Det er tilnærmet fast innslag i Norge og Danmark: Bang har sin *Spegesild stegt i Papiir*, Sild i Roqvelor, Olaug Løken *Ristet Spegesild (Roquelaure)*, *To i et plag* og *Uligt i samme plag*. Også Schönberg-Erken spanderer en sild i papir. Når vi flytter blikket til Danmark, har Madam Mangor sin *Slobrokkesild*. Louise Nimbs *Sild i Papillotter* er i samme gate, som Frøken Jensen *Slaabrok-Sild* også er. Men papirforbruket roer seg betraktelig når vi flytter oss til Skottland. Harriett St. Clair har et eksempel på bruk av papir i varmebehandlingen: «Red herring à la Bruxelloise». Det skiller seg en del fra de norske og danske med bruken av røykesild og med alt tilbehøret. Og vi merker oss at navnet antyder at oppskriften er hentet fra kontinentet. Det som kanskje er mest påfallende fellestrekk for den skotske utgaven og de nordiske er kanskje fremmedartede, fransk klingende navn: *Roqvelor*, *Bruxelloise*.

#### 6.4 Å snakke om sild

Jeg har prøvd å fange tekstelementer som sier noe om sildas verdi og status. Det kan være egne utsagn fra forfatteren om silda som råvare og dens betydning. Det kan dreie seg om ordvalg, f.eks. bruk av fransk. Så vil det også kunne gå på øvrige

---

<sup>226</sup> St. Clair 1866: 156

ingredienser, tilberedningsform, anretning og hvilke måltider og anledninger silda er tiltenkt. I alle de tre landene finner vi forfattere, som Bang, Mangor, Thaarup, som ikke sier noe som helst om sildas kvaliteter eller rang. Ingen av forfatterne uansett land rakker ned på silda. Festbordglade Louise Nimb påpeker at det kan være innslag av ram smak, men kommer også med kuren i form av utbløting i melk. Spredte godord hos de andre forfatterne veier fint opp for dette, og Nimb selv ytrer et sted også at silda er en «lille Fisk af en fin Smag»<sup>227</sup>. Det er lite direkte lovsang, men kokebøker i alle landene får frem at sildemåltidene kan gi gode smaksopplevelser. Lady Harriet St. Clairs oppmuntring til å prøve ovsbakt sild når høyt opp i så henseende. «They are excellent».<sup>228</sup> Den som i sum snakker penest om enkeltmåltidene, er likevel Olaug Løken, som gjerne poengterer at man får mye for pengene: «en Ret for Lækkermunde, skjønt den er saa billig,» skriver hun om den papiromsvøpte frakkesilda.

Samtidig lar noen av forfatterne det skinne igjennom at silda kan slite med omdømmet. «Som med rette kalles Fattigmands vend»<sup>229</sup> skriver Olaug Løken. Når danske Louise Nimb skriver «Den anvendes hyppigt saavel i større som i tarvelige Husholdninger»<sup>230</sup>, blir det mest en nøktern beskrivelse av hvor utbredt sildespisen er i landet. Og begge disse sørger umiddelbart for å balansere dersom noen skulle sitte igjen med et negativt inntrykk av silda. Løken avslutter Fattigmann-setningen med at silda «hører til de mest forfriskende retter baade for rige og fattige», med et talende tillegg helt på tampen: «naar den er god». Nimb fortsetter sin beskrivelse med å gå gjennom kravene til riktig god sild, men den skal altså helst være hollandsk. I den skotske bokrekka er ingen av delene så uttalt, men silda hører ikke uventet med i sangen *The Blythsome Bridal*<sup>231</sup>, som ifølge forfatter McNeill gir oversikt

---

<sup>227</sup> Nimb 1888: 285.

<sup>228</sup> St. Clair 1866: 71.

<sup>229</sup> Løken, 1901: 140.

<sup>230</sup> Nimb 1888: 285.

<sup>231</sup> McNeill 1929: 61.

over kjøkkenet til de ikke så bra stilte på 1600-tallet. Søker vi velord, nøyer McNeill seg i den første utgaven med de nevnte sitatene av sanger og dikt og nærmer seg på den måten tilløp til hyllest: «O, it tickles the parotid»<sup>232</sup> Venter vi til McNeills 1963-utgave, er det flere karakteristikk både av sildas statusproblem, av dens kvaliteter og potensial, av forfatterens egenopplevde sildegodbiter og lånte velord som smaker. «It was a mouthful for a king, Sir!»<sup>233</sup> Og om hvordan jernbanen gjør den kraftige konserveringen mindre nødvendig.<sup>234</sup>

Holder vi oss til utgavene mellom 1845 og 1929 er det først og fremst to forfattere som sier noe direkte om silda og endatil om dens verdi satt opp mot andre råvarer. Begge er positive, og begge er norske: Olaug Løken og Henriette Schønberg-Erken. Vi har også vist at begge to er opptatt av at silda gir valuta for pengene, ikke minst med tanke på næringsinnholdet: «i Forhold til sin Pris den mest nærende Spise vi har».<sup>235</sup>

Summerer vi opp, er inntrykket at det er mer som er likt enn ulikt når det gjelder innslag med sild i de tre landene. Men det inntrykket kan også farges av at de alle er representanter for en tid før noen av dem som lever i dag, var virksomme. Det viktigste fellestrekket er naturlig nok at det faktisk er sildeoppskrifter i samtlige bøker. Det hadde trolig vært mulig å finne kokebøker uten sild i alle landene, men de som er valgt, er sentrale bøker i perioden. I alle land finner vi både fersk sild og ulike konserverte varianter, men det er nasjonale forskjeller som går på innslag av fersk, av speket, av røykt. Også med tanke på enkeltretter eller typer, er det nasjonale forskjeller, og jeg har merket meg at sildesalater og sild stekt i papir er mer vanlig i Norden enn i Skottland. Jevnt over blir det mer, ikke mindre, oppslag om sild utover i perioden. Ingen snakker nedlatende om silda, men det framgår noen steder at silda

---

<sup>232</sup> McNeill 1929: 111.

<sup>233</sup> McNeill 1971: 110.

<sup>234</sup> McNeill 1971: 112.

<sup>235</sup> Løken 1901: 139

har lav status eller er hverdagskost. Kanskje er det grunnlag for å si at dette ligger litt mellom linjene. Norske forfattere har – i hvert fall i utgavene vi har gjennomgått - mer på hjerte om silda enn kollegene i de andre to landene. Er det så mulig å forklare noe av dette? Det som er likt? Det som er ulikt? Og finner vi svarene i sildas verdikjede? I matkulturen? I kokeboksfæren? I andre råvarer eller kulinariske rammebetingelser som salt og røykemuligheter?

## 7 Hva forklarer likt og ulikt?

En forutsetning for at silda var å finne i kokebøkene, var selvfølgelig at silda var å få i de ulike landene – selv om det også skjer at en kokebokforfatter tar med ingredienser som leserne ikke nødvendigvis besitter. På slutten av kapitlet Sildas sivilisasjon (Underkapittel 2.6) viste jeg at silda kan være å få i både norsk, skotsk og dansk farvann, og at det har blitt fisket sild i alle tre land lenge før perioden vi behandler. I denne perioden er fisket mer omfattende i Skottland og Norge, og disse landene eksporterer brorparten av silda si, mens danske sildeselgere vender seg til nærområdet og til København i tillegg til at man importerer.

I det samme kapitlet viste jeg hvordan silda var avhengig av effektiv konservering for ikke å forderve. På 1800-tallet har man god ganingsteknikk, tilgang på salt, tønner og til en viss grad is, og transporten går gradvis hurtigere. I tillegg har man røykeproduktene. Sild i ulike former var å oppdrive i alle tre land, i hvert fall i sesongene, og dette er en grunnleggende forutsetning for innslagene i kokebøkene.

Når det gjelder matkulturen, har vi et særlig viktig fellestrekk i en i stor grad klimabestemt forråds kultur i alle landene, om enn kanskje mest i Norge. Dette samstemmer med at salte og røykede sildevarianter dukker opp i bøkene i alle tre land. I 1963-utgaven skriver F. Marian McNeill om hvordan jernbanen muliggjorde lettere konservering,<sup>236</sup> men dette nevnes ikke i originalen i 1929. Landene deler en

---

<sup>236</sup> McNeill 1963: 112.

katolsk fortid der fasteforordningene fremmet fisk som føde, noe som kan ha satt spor også etter at de ble protestantiske.

Også kokebokkulturen har felles trekk og felles røtter, selv om danskene kan vise til en betydelig lenger kokebokhistorie enn de to andre landene. Felles strukturtrekk som egne fiskekapitler kan ha medvirket til at silda har fått sine representasjoner. Og i den grad det ble lest kokebøker på tvers av landegrensene – Olaug Løkens forbilde Peter Chr. Asbjørnsen og Henriette Schønberg Erken gjorde jo det –, er det klart at sildeoppslag i en utenlandsk bok, kan ha gjort at man har tatt med sild eller endatil samme oppslag i sin egen. Samtidig har det vært vanskelig å spore tegn på kopiering i våre oppskrifter,<sup>237</sup> noe som man ellers ikke gikk av veien for og heller ikke skammet seg over.

### 7.1 Ikke like ferskt

Oppskrifter med både fersk sild og ulike konserverte varianter finner vi også i alle de tre landene. De skotske bøkene har høyest andel fersk sild. De danske er dominert av speket. Norske og skotske bøker har til felles at de viser til regionalt silderåstoff i eget land. Danske viser til kvaliteten på importsild fra Nederlandene. På dette punktet er det naturlig å se først på fiskerier og handelsmønster. Da vi gjennomgikk statusen for sildefiskeriene i de tre landene i perioden, var det Danmark som skilte seg ut. Mens man på norsk og skotsk hold og i perioden oppgaven dekker, fikk etablert såkalte sildebyer som Florø og Pulteneytown/Wick, var det ikke noe tilsvarende i samme periode. Landets storhet som sildefiskerinasjon var over, danskene var i større grad vendt mot landbruket, sildefisket og handelen rundt dette var preget av små forhold, samtidig som man bøtte på med import. I kapittel 2.13 «Norge/Skottland: Sild er penger» dokumenteres betydelig dansk import (og også reeksport) av norsk sild.

---

<sup>237</sup> McNeill er i så måte et unntak, men hun gjør det samtidig til et poeng og melder klart fra om hvor hun har hentet oppskriftene. Som omfatter noen av forgjengerne i vår fireforfattersrekke.

Dette må bli å regne som spekesild, uten at norsk opprinnelse og enda mindre norske regioner eller sildeslag nevnes i de danske oppskriftene. Det gjelder for så vidt heller ikke skotsk opphav, selv om det er grunn til å regne med at tønner også fra den norske sildeeksporttrivalen nådde Danmark. Derimot fremhever altså Louise Nimb nederlandsk og flamsk sild. Dette må også ha å gjøre med at Danmark hadde et kundesegment som var i stand til og villig til å betale ekstra for denne kvaliteten. I Skottland er det i stedet fersk Loch Fyne-sild som fremheves. En forutsetning for dette må ha vært landinger av hjemlig sild og at man klarte å distribuere den raskt. I boka *The Fishing Industries of Scotland 1790-1914* viser Malcolm Gray at de store volumene endte i salt og røyk også i Skottland, fortrinnsvis på østkysten. Men det er nok sild igjen til både ferske måltider og kokebokforfattere. «Firstly some of the fish landed on the southern shore of the Firth of Forth went direct to the Edinburgh market as fresh fish. Secondly, much of the catch from Loch Fyne and other lochs of the Clyde region was dispatched within the day to Glasgow», skriver Gray.<sup>238</sup> Her dukker altså Loch Fyne-silda opp igjen. Når Hanna Winsnes foretrekker feit trondhjemske eller bergenske sild, er det spekesild det er snakk om. Trolig var det vanskeligere eller mindre vanlig å nå større byer med ferskvare i Norge. En dag er kort tid i norsk reisemålestokk på 1800-tallet, men mye for usaltet sild. I Norges fiskeri- og kysthistorie Bind III skriver Atle Døssland om den kortrodde ferskmatforsyningen til byfolket, ikke minst Bergen, på 1700- og begynnelsen av 1800-tallet.<sup>239</sup> Store mengder fersk sild til en «sildefjern» by som Kristiania kom det uansett neppe, og fra midten av 1830-årene ble salteriene flyttet nærmere sildefeltene. Da var det sikkert mulig å skaffe fersk sild rundt disse eller i de såkalte sildebyene, men her var det samtidig om å gjøre å salte. I *Norsk mat* skriver Anders Grønli og Elisabeth Moe om tradisjonell steking av fersk sild, i eget fett, men da som

---

<sup>238</sup> Gray 1978: 57.

<sup>239</sup> Døssland 2014: 175.

en mulighet for fiskerbefolkningen.<sup>240</sup> Lenger ut i boka går Grønli og Moe inn på preferansen for salt smak blant norske sildespisere. «De vannet den ikke ut. De syntes den da ble bløt og smakløs. De likte den lakestiv, og spiste den gjerne salt».<sup>241</sup> Det kan godt tenkes at noe lignende kunne påvises i Skottland, men ifølge Arnljot Løseth likte ikke britene «så godt salta fisk».<sup>242</sup> Med tanke på at røykesildvariantene tross alt også var salta, er det mulig saltet måtte suppleres med litt røykesmak for at det skulle gå hjem. I Norge er i hvert fall saltpreferanse omtalt, og det er ikke så rart om den markerte norske forråds-kulturens imperativ om å spise konserverte vare har satt seg i smaken.<sup>243</sup>

Hvis vi stiller de skotske oppskriftene med fersk sild opp mot de mange danske med speket, virker det naturlig å tenke at denne kontrasten først og fremst har med tilgang å gjøre – og dimensjonen fiskeri/tilvirking/handel. I kapittelet om denne trakk jeg også frem danskenes startpunkt i det saltsildbaserte Skånemarkedet. Hvis vi skal prøve å forstå hvorfor det er høyere andel fersk råvare i de skotske enn i de norske kokebøkene, kan også dette ha å gjøre med tilgang på fersk sild i befolkede områder, men det kan også skyldes en innarbeidet norsk preferanse for salt vare, noe det er naturlig å plassere i dimensjonen matkultur. I Skottland hadde man heller en preferanse/tradisjon for røykt, selv om denne var tilført salt underveis. Ellers er det jo mulig å stille spørsmålet om den norske kokeboktradisjonen siden kan ha bidratt til å sementere preferanser for og etterspørsel etter ulike silderåstoffvarianter etter at moderne kjøle- og fryseteknologi har gjort det enklere å bringe fersk sild av god kvalitet fram til døra.

---

<sup>240</sup> Grønli og Moe 1965: 211

<sup>241</sup> Grønli og Moe 1965: 218

<sup>242</sup> Løseth 2014: 356

<sup>243</sup> Hvis vi har en åpen tilnærming til spørsmålet, kan det heller ikke utelukkes at smakspreferanser i større grad *ligger til grunn* for disse valgene. Dette vil det i så fall samtidig være enda vanskeligere å dokumentere.



## 7.2 Seig skotsk røyk

Skottland markerer seg med fersk og røykt sild. Og en lesing av oppskriftene krever faktisk en viss kjennskap til de ulike britiske røykesildslagene, fortrinnsvis *red herring*, *bloaters* og *kippers/kippered herring*. Jeg var så vidt inne på forskjeller i gjennomgangen av de skotske oppskriftene. Graeme Rigby har oppslag på alle variantene i sitt nettbaserte *Herripedia*. Her fremholder han at red herring er den eldste og vi kan vel si den opprinnelige: kraftig saltet hel sild, som blir røykt i ukevis, slik at den også holder seg ved eksport til varme strøk – og som slavemat.<sup>244</sup> I England og Skottland var dette sild for folket i århundrer, men ble mer eller mindre degradert til et idiom i perioden våre kokebøker blir til i. Fremveksten av «nykommerne» *bloaters* og *kippers* baserer seg ifølge Rigby på at jernbanen kom på de britiske øyer, slik at man ikke lenger var like avhengig av så lang holdbarhet.<sup>245</sup> *Bloaters* er i likhet med red herring hel i utgangspunktet. Men - i hvert fall i sin «moderne» form - er den mindre salt, lettere røykt og med mildere smak. *Kippers* blir splittet/flekket før salting, som når man lager *kippered salmon*. Ellers er den i likhet med *bloaters* et produkt for jernbanens tidsalder; lettsaltet, lettrøykt. Grunlaget gjennom alle tider har vært tilgangen på torv, noen som jo også har gitt mye skotsk whisky med særegen røyksmak. Uansett kan det se ut til at man på de britiske øyer hadde populære røykte sildevarianter både før og etter at man har fått mer moderne og effektive transportformer. Og særlig de nye variantene egnet seg jo fortrinnsvis for hjemmemarkedet. I første omgang.

At den skotske røykesilda i ulike varianter var vanlig spise både før, på og etter 1800-tallet må ha virket inn på at den også dukker opp i tre av fire skotske kokebøker. I de norske er den en sjeldnere gjest. Samtidig har jo også vi lange tradisjoner for konservering gjennom røyking. I kapittelet «Luft og røyk», skrev jeg om hvordan kraftig røyking i tidligere tider kombinert med tørking og salting kunne virke

---

<sup>244</sup> Rigby 2020: Red herring.

<sup>245</sup> Rigby 2020: Bloater.

konserverende. Men i samme kapittel også at industriell og mer handelsrettet røyking av sild først kom til det norske Vestlandet fra Tyskland og særlig England etter år 1900. De mest kjente variantene som bloaters og kippers ser ut til å ha blitt utviklet på engelsk side av grensen, men England og Skottland hadde naturlig nok mye felles når det gjelder røyketeknologi, preferanser og terminologi. Den engelske og tyske påvirkningen på Norge må i og for seg kunne regnes som kulturmøte i form av påvirkning. Samtidig har jeg vært inne på at mye av denne produksjonen var rettet mot eksport, og det er slik sett ikke så overraskende at røykt sild ikke preger norske kokebokoppslag mellom 1845 og 1914.

De danske kokebøkene er nær ved røykfrie. Og i Danmark er det først og fremst på Bornholm det er røykerivirksomhet av betydning i den aktuelle periode.

Gjennomgangen av Danmark i hovedkapittelet om sildas sivilisasjon påpeker hvordan varmrøyking av sild skapte en slags gullalder i småbyene på Bornholm fra 1870-årene frem mot 1950. Det blir litt for perifert og kanskje også litt sent til å sette preg på kokebøkene på Sjælland og Jylland.

Hovedinntrykket er at røykt sild i den aktuelle perioden har vært et litt mer sært og spredt fenomen i de skandinaviske landene, og at man er litt senere ute med å utvikle røykte sildeprodukter som er attraktive på markedet. I Skottland og Storbritannia har man både tradisjoner for røykt sild og man har nærmest videreutviklet tradisjonsproduktene i takt med industrialiseringen og tilgangen på mer effektiv transport. Dette er i hvert fall en mulig årsak til at røykte sildevarianter i større grad har vunnet innpass hos forfatterne i Skottland enn i Danmark og Norge.

### 7.3 Sildesalat på reisefot

Sildesalatene bidrar også til å markere nasjonale skillelinjer. I det danske utvalget utgjør slike salater den vanligste retten, i Norge har vi fire salater fordelt på to bøker, mens på skotsk side er det ett oppslag med sildesalat og der utenlandsk opprinnelse

fremheves. Ut fra dette ser jeg et grunnlag for å fremheve Danmark som «sildesalatlandet» og også et grunnlag for å trekke et skille mellom Norden og Skottland når det gjelder slike retter. Man finner tegn til et slikt skille også i dag. Googler man det engelske ordet herring salad, vil mange av treffene ha fornavn; German, Dutsch, Polish og til og med Norwegian herring salad. Den skotske forfatteren Donald S. Murray står bak den faktabugnende, prisbelønte og allment tilgjengelige boka *Herring Tales* som viser hva silda har betydd for landene rundt Nordsjøen. De nesten 500 oppslagsordene bak omfatter ett med «herring salad», men trolig mest fordi Murray vil ha fram historien om det gamle norske unionsflagget og flaggstriden. For å opplyse sine britiske lesere om denne, må han ikke bare minne om den fordums unionen, men også skildre flagget og redegjøre for retten. «Its mix of red, white, blue and yellow was said to resemble a Norwegian dish: one that mingled herring with chopped egg salad, egg whites, beetroot and parsley in a psychedelic range of shades that would blind any guest if they encountered it on the dinner table»<sup>246</sup>. Murrays lille sildesalatepisode bidrar heller til å forsterke enn til å svekke inntrykket av at sildesalat er noe som forekommer britene fremmed.

Vender vi tilbake til vår kokebokperiode og prøver å søke forklaring på denne forskjellen, kan den ha en sammenheng med bruken av fersk kontra bruken av speket sild som vi nettopp har gjennomgått. Det mest brukte råstoffet for sildesalater er spekesild, selv om den saltmodnede silda også kan bearbeides videre med eddikmarinering eller krydderlake før den ender i salaten. Å dempe den salte eller sure sildesmaken med mild dressing, egg eller andre runde ingredienser, å danne en søt motvekt med rødbeter eller en litt skarpere med løk, sennep eller krydder kan gi mening. Norddelen av det europeiske kontinentet og ikke minst landene rundt Østersjøen har lang tradisjon for å salte sild. Og det er i de samme landene vi finner tradisjon for sildesalat. Slår man opp *Heringssalat* i tysk Wikipedia trekkes regionene

---

<sup>246</sup> Murray 2015:180-181.

Polen, Skandinavia, Nord-Tyskland og Nederland fram, i nevnte rekkefølge.<sup>247</sup>

Oppslaget illustreres med en polsk rett.

Sildesalatens opprinnelse og opprinnelsesland, er litt mer krevende å finne ut av. Tar vi utgangspunkt i Anne Marie Mangors kokebok, som jo er sildesalatkokeboken fremfor noen, kan vi merke oss at fire av oppskriftene er med rødbeter, tre av dem er med kjøtt, alle er med eddik, og den første er med fløte, som gjerne kan være sur.

Den første oppskriften med fløte – eller rømme – og eddik, kan ses som en forløper til en av de mest populære sildesalatene i dag: den rosa varianten med blant annet rømme og rødbeter. Sildesalat med kjøtt er ikke så vanlig på norske sildebord i dag, men har trolig en vel så lang historie. Det er ikke skrevet mye eksplisitt om

sildesalatens historie, men mathistoriker og

museumsinspektør i MADENS HUS på Det Grønne Museum, Bettina Buhl, har blant annet skrevet boka *Historien om danskernes mad i 15.000 år*. I svar på spørsmål i e-post skriver hun: «De tidligste oppskrifter på sildesalat er fra 1700-tallet og her brukes ikke rødbete – så jeg tror ikke nødvendig, at vi skal kigge på Rusland. På dette tidspunkt var vi inspireret af Italiensk madkultur – så selve salaterne, tror jeg er inspireret af madkulturen her, og passer fint med, at der skal kalvesteg, korender, kapers, peber, olie og løg i de tidligste oppskrifter»<sup>248</sup>. Else-Marie Boyhus nevner på sin side

spekesild, epler, syltede rødbeter og litt stekt eller kokt kjøtt som sildesalatens «grundelementer».<sup>249</sup> Boyhus har samtidig en tendens til å gi slutten av 1800-tallet og tidlig 1900-tall en slags mathistorisk forrang, og sildesalateksemlene som følger – med rødbeter – er også fra denne perioden. Når det gjelder sildesalatene med rødbeter, er det ikke så rart og dumt å lete lenger øst. Særlig esterne har en forkjærlighet for slik salat og da under navnet *rosolje*, som også er kjent om ikke i akkurat samme ordlyd eller med samme ingredienser i Finland, Sverige og Litauen.

---

<sup>247</sup> Heringssalat 2020: Første avsnitt.

<sup>248</sup> B. Buhl, personlig kommunikasjon. 22.04.2020.

<sup>249</sup> Boyhus 2013: 179.

Navnet rosolje kommer imidlertid av russisk *rassol*, som betegner en saltoppløsning som blant annet brukes til å legge ned sild i. Jeg har ikke funnet mye annet som underbygger en russisk opprinnelse på salatvarianten, men det er en mulighet. Den estiske matbloggeren og historikeren Ülle Jukk, ender opp med at rosolje har sin opprinnelse i det historiske baltiske landskapet Livland. «Rosolje tilhører ikke bare estere, salatoppskriften må deles med latviere, fordi vi har en felles bakgrunn i form av Livland. Oppskriften går tilbake til tiden da Sør-Estland og Latvia delte den liviske provinsen»<sup>250</sup>, skriver Jukk, men legger til at livlenderne skjelte til kjøkkenet til de østlige naboene, fortrinnsvis Russland. I følge Jukk kom rømmen til i rosoljen på slutten av 1800-tallet. Samtidig mener han det er på sin plass med kalvekjøtt i en skikkelig rosolje.

Jeg har ikke funnet noen som har gått tungt inn i sildesalatens opprinnelse og historie, og det blir for omfattende å prøve å bake en slik utgreiing inn i oppgaven. Skandinavia er sildesalatland, og det er grunn til å regne med at det har kommet impulser sørfra og østfra på dette området – i tillegg til utvikling i de skandinaviske landene. Sverige er så langt ikke nevnt. Det er jo i høyeste grad et silde- og sildesalatland og med omfattende kulturutveksling både med Norge og Danmark. Danmark og Sverige har på sin side hatt sin side også hatt tette bånd med Polen og Baltikum, i ulike perioder også med besittelser i denne delen av Østersjø-regionen. Norge kan ha fått matkulturelle impulser østfra via Danmark og Sverige. Samtidig handlet vi også direkte med andre land i Nord-Europa og Østersjø-regionen. Vi eksporterte store mengder sild på egen kjøll, og på 1700-tallet var østersjølandene blant de aller viktigste mottakerne.<sup>251</sup> Siden solgte vi også mye direkte til Sverige og Danmark. For perioden 1836-1840 oppgir Arnljot Løseth Göteborg, København, Stettin, Königsberg (Kaliningrad), latviske Liepoja (Libau), Reval (Tallinn) og St.

---

<sup>250</sup> Jukk 2017. Oversatt her.

<sup>251</sup> Døssland 2014: 78-79.

Petersburg som viktigste havnebyer for den norske eksportfarten.<sup>252</sup>

Hansaforbundet, som hadde silda å takke for mye, nådde ellers til Reval i øst.

Kulturmøtet som fulgte av klippfiskhandelen mellom Norge og Spania og Portugal, er opprinnelsen til den tomatrøde klippfiskgryteretten som blant folk flest i Norge er kjent under navnet bacalao. Dette blir også et eksempel på at det som skjer i verdikjeden, har virket inn på etableringen av en lokal matrett. Kan sildeeksporten mot Baltikum og Russland også ha gitt matkulturelle impulser – som sildesalat med rødbeter og rømme – i retur? Det er mulig. Samtidig er de to eksportfortellingene forskjellige.

Utgangspunktet for slik kulturutveksling er i hvert fall annerledes enn i det skotske tilfellet. Norge og Skottland var konkurrenter på det europeiske sildemarkedet. Mye av den skotske silda endte i Tyskland og Baltikum, men skottene hadde på 1800-tallet litt høyere toll mot Russland.<sup>253</sup> «The Scots sold their herring most easily in the geographically central sector of the market, in the belt running southwards from the coast between Hamburg and Stettin», skriver Gray i *The Fishing Industries of Scotland 1790-1914*.<sup>254</sup> Etter hvert ble ifølge samme Gray stadig mer av handelen rettet inn mot prøyssiske Stettin, altså Szczecin i dagens Polen. Både norsk og skotsk sild kom seg langt østover, men norsk sild nådde lenger, og ofte også på norske skip. Dersom noen av rettene i kokebøkene hadde opphav i Øst-Europa, hadde Norge et bedre utgangspunkt for å oppdage disse gjennom handelsimpulser. Dette blir litt løst, og gjelder også bare for visse perioder. Samtidig kan slik handelskontakt også være en mulig eller supplerende forklaring på at retten sild i papir virker lite populær i Skottland, noe som behandles for seg siden.

Når det gjelder sildesalaten i oppgavens tre land, er det jo særlig Danmark som er sildenasjonen. Og Danmark har ikke bare kontakt med Kontinentet, det er en del av

---

<sup>252</sup> Løseth 2014: 378.

<sup>253</sup> Gray 1977: 60

<sup>254</sup> Gray 1977: 61

det. Man driver ikke bare handel mot Østersjø-regionen, men er en del av den. Sørine Thaarups og Louise Nimbs tyske aner vitner om kontakten sørover, og Bettina Buhl mener altså salatkulturen i Danmark er blitt etablert gjennom direkte eller indirekte innflytelse fra Italia. Dersom sildehandelen mot Tyskland og naboene østenfor kan ha gitt Norge kjennskap til matretter, er det vel så sannsynlig at Norge har fått matkulturelle impulser sørfra eller østfra via Danmark og Sverige. Jeg har ikke sett tegn til at oppskrifter med sildesalat er kopiert i bøkene i oppgaven. Samtidig var nettopp Anne Marie Mangors sildesalatrike kokebok en av dem som ble lest også i Norge. «Eldre kokebøker som fikk noe utbredelse i Norge var den danske «Kogebog for smaa Huusholdninger» av Anne Marie Mangor [...],<sup>255</sup> skriver Rolf Strand om matlaging på 1800-tallet før han nevner to av Maren Bang samt Hanna Winsnes. Så kan vi heller ikke se bort fra Sverige, et land der silden fikk plass i både hverdag og fest og med omfattende kulturelt hopehav med begge sine skandinaviske naboer. Benevnelsen sildesalat om det litt for fargerike norske unionsflagget ga samme mening på begge sider av Kjølen.

Det er vanskelig både å finne sildesalatens og de ulike variantenes opprinnelse og å peke ut en bestemt årsak til at Skottland knapt har, mens Norge og særlig Danmark har betydelig sildesalatinnslag i dette materialet. Noen sammenhenger trer likevel fram. Det er grunn til å tro at det er en sammenheng mellom bruken av sildesalat og bruken av og sansen for salte sildevarianter -noe som igjen både kan knyttes til verdikjede og konserveringsformer og til tillært smak over tid. Her har vi sett at det er et visst skille mellom Skottland og Skandinavia. Ellers kan spredningen av sildesalat og noen andre silderetter tyde på at Norge og Danmark er del av et nord- og nordøsteuropeisk matkulturelt fellesskap som i det minste gir seg utslag i noen felles retter for det kondisjonerte sjiktet. Geografisk nærhet, historiske bånd og handelsveier – ikke minst over Østersjøen – er faktorer som kan ha virket inn på

---

<sup>255</sup> Strand 1997: 134.

dannelsen av dette ganske sildeglade fellesskapet. Også den norske sildeeksporten mot havnene i Østersjøen kan ha vært en kanal, uten at jeg har belegg for å si mer om dette. Og materialet gir altså ikke grunnlag for å si at det er kopiering av kokebokforfatterens sildesalatoppskrifter som ligger til grunn for det flernasjonale salatfellesskapet.

#### 7.4 Løsning i papiret

Oppskrifter med sild stekt i papir er noe av det første vi blir introdusert for i kokebokrekka. Det er tilnærmet fast innslag i Norge og Danmark: Bang har sin Spegesild stegt i Papiir, Sild i Roqvelor, Olaug Løken Ristet Spegesild (Roquelaure), To i et plag og Uligt i samme plag. Også Schönberg-Erken spanderer en sild i papir. Når vi flytter blikket til Danmark, har Madam Mangor sin Slobrokkesild. Louise Nimbs Sild i Papillotter er i samme gate, som Frøken Jensen Slaabrok-Sild også er. Men papiret ser i det store og hele ut til å slippe når vi flytter oss til Skottland. Harriett St. Clair har et eksempel på bruk av papir i varmebehandlingen: «Red herring à la Bruxelloise». Det skiller seg en del fra de norske og danske med bruken av røykesild og med alt tilbehøret. Og vi merker oss at navnet antyder at oppskriften er hentet fra kontinentet. Det som kanskje er mest påfallende fellestrekk for den skotske utgaven og de nordiske er kanskje fremmedartede, fransk klingende navn: Roqvelor, Bruxelloise.

Som salatrettene nyter sild i papir av popularitet i Norge og Danmark, mens det altså må letes i Skottland. Og denne retten er vel så populær i Norge som i Danmark. Her snakker vi om tilnærmet samme rett med papirstekt spekesild, mens navnet på den faktisk varierer en del, og med innslag av fransk. Som med salaten kan opprinnelsen til papirstekt sild være vanskelig å finne. Den franske navngivningen kan like gjerne bety at man har villet markere eller løfte anseelsen som at retten kommer fra Frankrike. Også denne retten er vanlig i Sverige, og her er den dessuten mer kjent i dag, da gjerne under navnet «sill i kapprock», eventuelt «sill i papper». Jan-Øyvind



Swahns *Stora matlexikonet* har eget oppslag på papirsildretten.<sup>256</sup> En av grunnene til at den litt alderdommelige retten holder skansen, kan være at den er foreviget i en av Sveriges kjente snapsviser. I denne kan vi samtidig merke oss at silden omtales som norsk. Og verset tar faktisk utgangspunkt i Wergelands besungne dikt «Norges fjelde»:

*Norges beste sill i papper,  
den har inga fjäll!  
Skönt den andra dagen,  
fröjdar gommen magen.  
Har du flaskan oppe?  
Töm dess sista droppe.  
Halvan i dig häll.  
I dig halvan häll!*

Koblingen mellom «sill i papper» og Norge skjer ikke bare i drikkevisene. I Gustavfa Bjørklunds *Kokbok* fra 1847 finner vi oppskrift på «Norsk sill i papper», i hvert fall i det digitaliserte trettendeopplaget.<sup>257</sup>

Kan dette faktisk tyde på norsk opprinnelse? Ikke nødvendigvis. Sverige har i store deler av 1800-tallet og i enda større grad etter det fått det meste av selve silda fra Norge, og den norske merkelappen kan like gjerne gå på råstoffet. Går vi til opphavet til *retten*, viser noen av dagens svenske omtaler av *sill i papper* til russisk opprinnelse uten å gå nøyere inn på det eller vise til kilder<sup>258</sup>.

Hovedoppgaven til dosent i nordiske språk ved universitetet i St. Petersburg Alexandra Livanova er å undervise russiske studenter i norsk, men i ulike

---

<sup>256</sup> Swahn 2009: 293.

<sup>257</sup> Bjørklund 1893: 120.

<sup>258</sup> Salt sill i paket 2020.

sammenhenger har hun også formidlet kunnskap om russisk samfunn og kultur til nordmenn. En e-post til Livanova bekrefter at en tilsvarende fiskerett er kjent der. *Det du spør om heter nok ryba v papiljotkakh, det vil si fisk i papiljotter. Det er en gammel byoppskrift, tror ikke noen tilbereder fisk på denne måten nå, folk har heller ikke gjort det siden 1920-tallet. Men det er bare noe jeg gjetter meg til.*<sup>259</sup>

Treff i Russland, sang og oppskrift i Sverige, kokebokoppslag i Danmark og Skottland med innslag av franske navn. Det er en liten utfordring å sirkle inn et kjerneområde eller opphav for denne varmebehandlingsmetoden. Det kan skyldes at den trolig er både utbredt og gammel – i hvert fall hvis vi tar med forløpere. Den vanligste franske benevnelsen er «en papillote», som i dag brukes i en rekke land. At den toneangivende franske kokken Auguste Escoffier hadde oppskrift på *Harengs en papillote* i storverket og klassikeren *Le Guide Culinaire* fra 1903 har neppe virket negativt i så måte.<sup>260</sup>

Men vi har også italienske *al cartocci*, som betyr det samme. Og går vi riktig langt tilbake i kokebokhistorien, viser det seg at man finner oppskrifter med steking i pergament i den berømte kokeboksamlingen *Apicius* fra første århundre etter vår tidsregning. Her er det ikke snakk om sild, men en av oppskriftene er med ansjos stekt i pergamentpapir.<sup>261</sup> Dette er en varmebehandlingsmetode som bidrar til å holde på fuktigheten, og den slekter på svøping i blader eller never, som blant annet er brukt i kokegroper i forhistorisk tid og på lignende bruk av aluminiumsfolie, som er mer populært i dag.<sup>262</sup>

Røtter som går tilbake langt før nordisk kokebokhistorie og nevne i svenske drikkeviser tyder på at dette er en fremgangsmåte som er kjent av mange og som ikke lever noe lukket kokebokliv. Når det er sagt kan kokebokoppslagene ha utvidet

---

<sup>259</sup> Alexandra Livanova, personlig kommunikasjon. 13.04.2020.

<sup>260</sup> Escoffier 1979: 143.

<sup>261</sup> Apicius: Oppskrift 419.

<sup>262</sup> Narmo 1996: 79-100.

kjennskapen, økt populariteten og løftet status. Escoffiers *Le Guide Culinaire* er nevnt, men den kom altså ut etter flertallet av kokebøkene våre. Escoffier sto selv på skuldrene til landsmannen Marie-Antoine Careme, som også praktiserte papirkokekunsten.<sup>263</sup> Rettene Careme serverte konger og andre høyvelbårne i Frankrike, Russland og dessuten England, på begynnelsen av 1800-tallet var avgjørende for posisjonen fransk kokekunst skulle innta siden. Den svært varierte navngivningen – fra roqvelor og papiljotter til bare papper, kan reflektere at den papirstekte silda svingte litt mellom mer folkelig føde og statusmat.

Papirsildas utbredelse i norske og danske kokebøker kan rett og slett skyldes at dette er en kjent rett, en velprøvd varmemetode og en del av matkulturen, i hvert fall i visse lag. Jeg har ikke funnet tilberedningsmåter eller ordvalg som er så like at det tyder på direkte påvirkning mellom kokebøkene i dette utvalget. Samtidig kan hver og en av disse kokebøkene ha bidratt til å heve anseelsen og populariteten til retten og kanskje også ha viderebrakt impulser fra et Frankrike der statusen – i hvert fall til varmebehandlingsmetoden – var etablert i begynnelsen av 1800-tallet.

At Skottland skiller seg ut, er kanskje verre å forklare. Som jeg har vært inne på, er opprinnelsen gammel og utbredelsen vid. Dersom franske impulser har spilt inn, har skottene ellers vært vel så mottagelige for disse som de to andre nasjonene.

«Konvoluttoppskriftene» er stort sett med salt sild. Materialet vårt tyder på at skottene har større sans for fersk sild enn de to andre landene, ikke minst når den skal serveres varm. Og da bruker de jo gjerne sin tradisjonelle steketakke, alternativt grillrist. Ellers er det vanskelig å finne årsaker ut over at skottene kanskje er utenfor de sirkler der papirsild er populært i denne perioden. Så er det også mulig forskjellen mellom landene i dette henseende overdrives. Tross alt hadde Lady Harriet Elizabeth St. Clair én variant med «red herring» i papir. At hun har hengt på «À la Bruxelloise» i navnet på retten, kan jo ses som en variant av de franskklingende navnene som har

---

<sup>263</sup> Colquhoun 2008: 244.

bredt om seg ellers. Likevel kommer vi ikke utenom at de fleste av de norske bøkene har en slik rett, mens det motsatte er tilfellet for Skottland.

## 7.5 Sildeframsnakkerne

I vårt nordsjøiske kokebokutvalg mellom 1837 og 1929 tas silda på alvor som råvare, det skinner i noen tilfeller gjennom at tilgangen og prisen på sild gjør den til et alternativ for lite bemidlede, men ingen uttaler seg negativt eller nedsettende om silderåvaren som så dann. Derimot er de to siste norske forfatterne opptatt av å snakke silda fram. Og disse to – Olaug Løken og Henriette Schönberg Erken – kan se ut til å ha samme begrunnelse og motivasjon for å gjøre dette. Begge fremhever sildas næringsverdi, og begge trekker frem den lave prisen. Setter vi det på spissen, bruker halvparten av de norske forfatterne plass til å snakke frem silda som råstoff. Ingen av de utenlandske gjør det.

Vekten på silda som næring er mest påfallende. Har vi rett og slett å gjøre med en særegen norsk opptatthet av ernæring og ny viten om kosthold? Grunnen var jo beredt av størrelser som Peter Christian Asbjørnsen og medisineren Ernst Lochmann. Den første norske husmorskolen kom alt i 1865, året etter Asbjørnsens pamflett av en kokebok. Vi kan vel ta med at den andre i den norske rekka vår, Hanna Winsnes, kaller sitt bidrag for «lærebog». Men både Asbjørnsen og Lochmann fikk jo de aktuelle impulsene utenfra; hverken bevisstheten om eller engasjementet for ernæring er særnorsk. Forløperne til moderne ernæringsvitenskap er mange, men Asbjørnsen store inspirator, tyske Justus von Liebig, regnes som sentral. Han inspirerte langt flere.

*Forestillingen om madlavning som en kemisk proces skapte også resonans uden for de snævrere videnskabelige kredse. De tyske kemikere Justus von Liebig (1803-73) og Max vom*

*Pettenkofer (18-1901) var centrale skikkelser i udviklingen av ernæringskemien, og deres forsøk blev ofte refereret i danske kokebogudgivelser.<sup>264</sup>*

Slik skriver danske Caroline Nyvang før hun nettopp tar for seg tilfellet Liebig og Asbjørnsen. Slik sett hadde det altså vært mulig å velge en dansk kokebok som var mer opptatt av nye tanker om ernæring enn de vi har valgt. Når det er sagt, hadde Louise Nimb faktisk oppskrifter med Liebigs patenterte kjøttekstrakt i sin. Det er heller ingen grunn til å tro at skottene lå etter oss i Norge på dette feltet. Det er selvfølgelig flere enn Liebig som driver dette fremover, men holder vi oss til ham og hans, ble flere av artiklene publisert i den britiske medisinske journalen Lancet. Engelske Hannah M. Young fikk utgitt *The Liebig Company's Practical Cookery Book* i London i 1893. Selv engasjerte Liebig seg for å få oversatt John Stuart Mill til tysk. Den kjente engelske filosofen og økonomen var jo sønn av den skotske filosofen John Mill. Skottlands betydning for opplysningstiden og utviklingen av ny viten og nye oppfinnelser på 1700- og 1800-tallet er forbløffende og uomtvistelig, og vi bør også være forsiktige med å plassere skottene bakerst i rekka når det gjelder ny kunnskap om ernæring. Edinburgh School of Cookery fra 1875 ble blant annet etablert for å bedre ernæringen blant folk, fortrinnsvis i arbeiderklassen. I 1898 mottok Henriette Schønberg Erken sitt diplom fra samme institusjon.

At Olaus Løken og Henriette Schønberg Erken fra Norge både skriver mest om ernæring og snakker mest uttalt om sildas egenskaper, har etter alt å dømme mer med personene Løken og Schønberg Erken å gjøre enn at de var fra Norge. To momenter til bør nevnes. Bøkene deres er blant de fire nyeste totalt og utgjør de to nyeste norske. Vel så viktig er de to kvinnenenes bakgrunn, noe som fremgår av de biografiske innledningene før kokebøkene deres ble gjennomgått. Olaus Løken hadde ikke bare velhavende foreldre, men kom også fra et kunnskapsrikt og opplyst hjem med en far som var stortingsmann og ordfører og med nasjonale profiler som

---

<sup>264</sup>Nyvang 2010:184.

Vinje og Asbjørnsens blant husvennene. Påvirkning fra Asbjørnsen skulle siden prege kokeboka hennes både når det gjelder vekt på sunn føde og på sildas gode egenskaper. Schönberg Erken er på sin side datter av en medisinprofessor, sørget for egen matrelevant skoleing, samarbeidet i en av de første bøkene med en av de første kvinnelige legene i Norge og drev siden egen husstelskole. Få om noen andre i vår trenasjonale gruppe har et bedre utgangspunkt for å sette seg inn i kosthold enn disse to. Hanna Winsnes hører til embetsstanden, Anne Marie Mangor til det øvre borgerskap, Sørine Thaarup er fra en jysk storgård og Lady Harriet Elizabeth St. Clair rett og slett adel. Men de tilhørte samtidig en litt annen tid, og det virker også som deres ballast først og fremst var ansvaret de hadde hatt for større husholdninger. Første skotte ut, Isobel Christian Johnstone, var definitivt en belest kvinne, men helt klart fra en annen tid enn de to norske, og med et ganske annet prosjekt. Går vi til den andre enden av den skotske forfatterrekka stiller det seg litt annerledes. F. Marian Mc Neills oppvekst på Orknøyene med en far som var lege og liberal forstander, en kvinnesaksbevisst mor og en familie der både sønner og døtre tok utdanning, har i hvert fall gitt vitebegjærlige Mc Neill en dytt i starten. Siden kommer også hun til å løfte fram sildas kvaliteter. «I sent a box of these «white» (lightly smoked) kippers to a friend in London. «Gold would not buy these here, she wrote in acknowledgment».<sup>265</sup> Men dette var i senere utgaver enn den vi har gått gjennom.

Selv om periode, bakgrunn, posisjon og personlige egenskaper trolig veier tyngre enn nasjonalitet, er det ikke til å komme forbi at det altså var i Norge vi hadde forfatterne som fant det på sin plass å si noe om sildas økonomiske og ernæringsmessige plusser. Litt på samme måte som det ikke var helt tilfeldig at en av Danmarks viktigste kokebøker var skrevet av en restauratør som heller var opptatt av at kvalitetssild kunne smake godt. Her på berget hadde vi i hvert fall hatt noen

---

<sup>265</sup> McNeill 1971: 117.

som gikk foran, vi hadde hatt offentlige debatter om ernæring, og husmorskoler tilbake til 1865. Og i 1800-tallets Norge kunne tilgangen på og valg av fødeemner gå på helsa løs.

Hva betyr det så at Løken og Schönberg Erken snakker pent om silda? Hva er det de uttrykker? Hva ligger bak? Er utsagnene representative for folkemeningen? Olaug Løken melder i rene ord at sild er god og sunn valuta for pengene.<sup>266</sup> Ellers ganske nøkterne Schönberg Erken kiler inn en erklæring med omtrent samme budskap, direkte rettet mot husmoren, den nye hovedmålgruppen. Hadde sildas status vært i toppsjiktet hadde neppe hverken Løken eller Schönberg Erken behøvd å heise disse fanene. Jeg har knapt funnet nedsettende ord om silda av forfatterne i denne gjennomgangen, men omtale og bruk vitner likevel om at sild er spise med relativt lav anseelse i leserkretsen i alle tre landene. Mye tyder på at disse to norske vil gjøre noe med dette. Med den gryende ernæringslæren i hånd forsøker de å innprente sildas kvaliteter hos lesere og folk som tydeligvis trenger å lære. Deres lovprising av silda er ikke representativ, men ord for å endre. «Enhver økonomisk husmor maa forstaa».

## 8 Halestykke

Vi har i flere sammenhenger underveis vært inne på sildas status: hvordan størrelse, fiskebein, stimtilværelse, voluminøse landinger, bederverlighet, varierende kvalitet, lav pris og språklige vendinger er med på å presse silda ned i rang i alle de tre landene vi har sett på. Til en viss grad gjelder dette også i dag. Silda får et løft om vi gjør den til salat og en del av juletradisjonen. Men vi glemmer aldri helt at sild er for fattige, og de som *må* spise sild, snakker ikke høyt om det. På en måte utgjør kokeboka en slags motsats, som i utgangspunktet har vært lagd av og for andre sjikt i

---

<sup>266</sup> Løken 1901: 140.

befolkningen. På nittenhundretallet var ikke kokebøker noe man kunne regne med å ha råd til, og som Caroline Nyvang er inne på, gir de historiske kokebøkene heller innblikk i idealforestillinger om det gode måltid enn i hva som faktisk ble lagd og spist. Slik sett er det ingen selvfølge å finne sild i kokebøker rundt Nordsjøen i de sju-åtte tiårene før 1930-tallet, men det gjør vi altså. Det har vist seg vanskelig å måle omfang/andel, men silda er rimelig godt representert i sentrale kokebøker i alle de tre aktuelle landene i den aktuelle perioden. Om dette skyldes sildas nærvær i regionen, fellestrekk i matkulturen eller eventuelt i kokeboktradisjonene, er ikke godt å si. Kanskje er det også slik at sildekonsum har så dype røtter i Nordsjø-regionen at det er vanskelig å skille fiskeri, mottak og handel fra matkulturen. Uansett er sildas tilstedeværelse noe disse tre landene og 16 bøkene har felles. Det samme gjelder respekten forfatterne har for råvaren sild og silderettene de har gitt plass til – selv om det også er mulig å finne spor av sildas lavstatus i og mellom linjene. Når det gjelder forfatternes fremherskende «sildeaktelse», har jeg ikke gått nøyere inn på mulige årsaker, men det kan ha å gjøre med at silda tross alt løftes opp og inn i bøkene og dermed også representerer disse. Og særlig når det gjelder de to siste norske, kan det også ha å gjøre med et forsett om å fremme fornuft og oppdra leserne. Ellers får vi nesten bare tro på forfatterne som faktisk gir uttrykk for sildas verdi og gode smak.

Et siste fellestrekk å nevne er at både norske, danske og skotske forfattere bruker både fersk sild og ulike konserverte varianter – først og fremst fordi mulighetene, teknikkene og til dels behovet var der. Men her øyner vi også forskjeller landene imellom. I Norge snakkes det gjerne om både fersk og salt sild (og litt røykt), men det kan se ut til at så å si all sild har fått litt salthåndtering på veien. I Danmark går det i spekesild - garantert salt. I Skottland kan vi lese om fersk sild og flere tradisjonelle røykevarianter, selv om det nok har vært saltet sild i omløp der også. Uansett er det på dette punktet de ulike verdikjedene i de ulike landene virker sterkest inn.

Danskene var på denne tiden i vesentlig grad prisgitt speket importsild. Skottene hadde tilgang på fersk sild, og i Norge kunne man også ha håp om ferskere vare.



Noen skaffet til og med sild direkte fra båter eller mottak. I tillegg hadde altså britene over tid utviklet røykkonserverte handelsprodukter og siden preferanser for disse i en annen grad enn i de to skandinaviske landene. Gjennom historien har tilgang på salt versus tilgang på ved eller torv virket inn på hvor utbredte røykemethoden har vært. På slutten av 1800- og begynnelsen av 1900-tallet har nok utbredelsen av førindustriell og industriell røyking virket mer inn. Der førte britene an, og vi kan vel også si at mye av svaret ligger i ulike verdikjeder og konserveringsformer i de tre landene.

Den litt variable sansen for sildesalat kan se ut til å ende i en slags mellomposisjon når vi spør om årsaken. I en oppgave om mat bør vi ikke se helt bort fra smakspreferanser og det at noen ingredienser kan passe bedre sammen enn andre. Min kjennskap til smak og foretrukne kombinasjoner for 100 og 150 år siden er begrenset, men det er rimelig å tenke at man har ønsket å kombinere spekesild - med markert smak av både sild og salt - med søtt og syrlig i velkomponerte salater. At dette kan slå an i et land som Danmark, der både tradisjonen og tilgangen handler om salt sild, gir i hvert fall mening. Samtidig har salatene sin egen historie, og i forsøket på å dukke ned i sildesalatens, er det mulig å ane konturer av geografiske områder med noen felles matkulturelle trekk eller der i hvert fall visse tilberedingsmåter og oppskrifter er blitt spredt eller utvekslet. Noen av disse fellesskapene ser ut til å høre hjemme rundt Østersjøen, med Norge, men i mindre grad med Skottland, som assosiert medlem. Sporene av et slikt kontinuum virker enda sterkere når vi går videre til sild stekt i papir. Her var det lite å hente utenom matkulturen i forsøkene på å forklare forskjellene mellom Norden og Skottland, selv om kokebøker kan ha bidratt til spredning av disse oppskriftene. At det fortrinnsvis er de to siste norske kokebokforfatterne som er opptatt av at leserne skal ta inn over seg sildas kvaliteter, har aller mest med forfatternes individuelle prosjekter å gjøre, slik at mye av årsaken hører til kokeboksfæren.

Det er vanskelig å se for seg kulturmøter i konkret eller direkte forstand med utgangspunkt i gamle kokeboktekster fra ulike land. Forfatterne har i vårt tilfelle neppe møttes. Bøkene har bare i mindre grad blitt lest i andre land. I mange av tilfellene må man i dag til utgiverlandene for å finne fysiske kopier. Rundt selve silda kan kulturmøtene ha vært mer direkte. Blant annet har man både i Norge og Skottland hyret inn hollendere for å lære om hvordan disse fisket og håndterte silda. Også den internasjonale handelsvaren sild skapte møter. Uansett har jeg i denne oppgaven lagt Hamlet Gevorkians ganske vide forståelse av kulturmøte, eller *cultural encounter*, til grunn. Ut fra denne vil et stort spekter av kontakt- og påvirkningsformer kunne regnes som kulturmøter. Når alle disse bøkene faktisk har oppslag med sild til felles, er det naturlig å søke svaret på dette i en kombinasjon av naturgitte forhold og ulike former for kulturpåvirkning i Europa lenge før bøkene ble til: Kristendommen nådde alle landene. Kokebøkene spredte seg nordover fra Italia fra slutten av 1400-tallet. Dannelsen av slike kulturkretser med ensidig eller gjensidig påvirkning kan forklare noe av det som er felles, og også noen av forskjellene. Når oppslag med sildesalat og sild i papir er gjengangere i Danmark og Norge, men ikke Skottland, kan det nettopp ha å gjøre med at de to nordiske landene var innenfor slike kretser, mens denne påvirkningen – eller disse kulturmøtene – dabbet av når vi nærmet oss Skottland. Jeg klarer ikke dokumentere hvordan slik påvirkning har slått inn i oppskriftsvalgene eller påvise hvorfor de avtok før Skottland i det siste tilfellet. Likevel kan jeg ikke se at gjennomgangen av de fire bok-kvartettene gir grunn til å gå tilbake på at temaet for oppgaven hører inn under kulturmøte.

Innledningsvis sirklet jeg inn tre dimensjoner som jeg trodde kunne virke inn på sildas plass og presentasjon i de ulike kokebøkene: Fiskens verdikjede, matkulturen og kokebokverdenen. Grepet er ikke helt uproblematisk. Matkultur er et så vidt begrep at så vel råvarekjeder som matlitteratur kan regnes som assosierte elementer. Likevel mener jeg grepet har vært fruktbart på sin måte. Det går an å skille ut forhold påvirket av disse dimensjonene fra forhold der svaret må søkes i det matkulturelle

*som sådan* og med alle sine elementer. Selv om dette ikke var en oppgave med sterke, skinnende funn, blir det da mulig å ane et mønster. Råvarevalg og retter betinget av råvarevalg påvirkes av verdikjedene i de ulike landene, av eksport- eller importtyngde og visse konserveringstradisjoner. Valg av sammensatte retter og bestemte tilberedingsmåter reflekterer matkulturen i vid forstand. Meninger om og agendaer knyttet til valg av råstoff har mye med de enkelte forfatternes prosjekt å gjøre – selv om silderespekten ser ut til å deles av alle som har valgt å ta råvaren med i boka si. Det siste står kanskje igjen som det viktigste etter å ha gått gjennom dette materialet. Oppgaven var ikke å kartlegge konsum, men sildas plass i bøkene og måten den omtales på, kan tyde på at den ble spist og verdsatt i alle lag, om enn med ulik kvalitet og ulike tilberedingsmåter. Kanskje var det ikke riktig så ille å være dau som ei sild.

## Litteratur

### Siterte kilder

Amilien, Virginie (2007). Om begrepet: Mat og kultur – matkultur. I Virginie Amilien (red.) og Erling Krogh (red.) *Den kultiverte maten. En bok om norsk mat, kultur og matkultur*. Oslo: Fagbokforlaget.

Anderson, Lara (2013). *Cooking Up the Nation: Spanish Culinary Texts and Culinary Nationalization in the Late Nineteenth and Early Twentieth Century*. Suffolk: Tamesis Books.

Apicius (2009) *Cooking and Dining in Imperial Rome. (E-bok)*. Salt Lake City: Project Gutenberg

Arildsen, Britt og Seim M. Sidsel (2000). *Konservering av fisk på Vestlandet*. Bergen: Norsk Tradisjonsfisk.

Asbjørnsen, P. Chr. (1865). *Fornuftigt Madstel : en tidsmæssig Koge- og Husholdningsbog*. Christiania: Steensballe.

Ax, Christina Folke (2009). Kartofflen som folkeføde. I *Kost og spisevaner i 1800-tallet*. København: Museum Tusulanums Forlag.

Bang, Jacob Aal Hofman (2009). *Odense amt: beskrevet efter opfordring af det Kgl. Landhuusholdnings-selskab*. København. 1843. Gjengitt av Christine Folke Ax i Ole Hyldtoft (red.) *Kost og spisevaner i 1800-tallet*. København: Museum Tusulanums forlag.

Bang, Maren Elisabeth (1845). *Huusholdnings-Bog indrettet efter den almindelige Brug i norske Huusholdninger*. Oslo: Peter Tidemand Malling.

Bratberg Øivind & Brandal Nik. (2016) Cousins Divided? Development in and of political institutions in Scotland and Norway since 1814. I John Bryden, Ottar Brox og Lesley Riddoch (red). *Northern Neighbours*. Edinburgh: Edinburgh University Press.

Bang, Maren Elisabeth (1845): *Huusholdnings-Bog: indrettet efter den almindelige Brug i norske Huusholdninger*. Christiania: En Forening af Huusmødre.

Bang, Maren Elisabeth (1993): *Huusholdnings-Bog: indrettet efter den almindelige Brug i norske Huusholdninger*. Oslo: Bjørn Ringstrøms antikvariat.

Barth, Fredrik. (1987). *Cosmologies in the making: A generative approach to cultural variation in inner New Guinea*. Cambridge.

Björklund, Gustafva (1808). *G. Björklunds kokbok för husmödrar: innehållande beskrifningar öfver mer än 2000 anrättningar ...* Stockholm. F.C. Askerbergs förlag.

Boyhus, Else-Marie (1998). *Grisen – en køkkenhistorie*. København: Gyldendal.

Boyhus, Else-Marie (2000). *I lære som kokkepige*. Frederikshavn: Dafolo.

Boyhus, Else-Marie (2005). Denmark. Nation-building and cuisine. I Darra Goldstein og Kathrin Merkle (red.) *Culinary cultures of Europe*. Strasbourg: Council of Europe Publishing.

Boyhus, Else-Marie (2013). *Historisk Kogebog. Kogekunst i Danmark 1616-1910*. Høbjerg: Wormianum.

Boyhus, Else-Marie (2020a) Louise Nimb. I Dansk kvindebiografisk leksikon. Hentet fra [https://denstoredanske.lex.dk/Louise\\_Nimb](https://denstoredanske.lex.dk/Louise_Nimb) 1. november 2020.

Boyhus, Else-Marie (2020b) Louise Nimb. Den Store Danske. Hentet fra [https://denstoredanske.lex.dk/Louise\\_Nimb](https://denstoredanske.lex.dk/Louise_Nimb) 01.11.2020.

Brown, Catherine (1985). *Scottish Cookery*. Glasgow: Richard Drew Publishing Ltd.

Brown, Catherine (2010). *Broth to Bannocks. Cooking in Scotland 1690 to the present day*. Glasgow: Waverley Books.

Brown, Catherine (2010). Forord i. Marian F. McNeill. *The Scots Kitchen*. Edinburgh: Birlinn.

Brown, Catherine og Laura Mason (2007). *From Petticoat Tails to Arbroath Smokies. Traditional Foods of Scotland*. London: Harper Press.

Bugge Amundsen, Arne (1999) «Historiens tale og talen i historien» I Aukrust, Knut og Eriksen, Anne (red.) *Kunnskap om kultur: folkloristiske dialoger*. Oslo: Novus forlag.

Capatti, Alberto & Montanari, Massimo (2003). *Italian cuisine. A cultural history*. New York: Columbia University Press.

Colquhoun, Kate (2008). *The Story of Britain through its Cooking*. London: Bloomsbury Publishing.

Coull, James R. (1986). The Scottish herring fishery 1800–1914: Development and intensification of a pattern of resource use. I *Scottish Geographical Magazine*, Vol. 102, 1. utgave.

*Culinary cultures of Europe*. (2000) Goldstein, Darra og Merkle, Kathrin (red.)  
Strasbourg: Council of Europe Publishing.

Cwiertka, Katarzyna J.(2006).*Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity* ,London: Reaktion Books/University of Chicago Press.

Davidson, Alan (2006). Oppslag på *Scotland, Smoking foods* og *Oat*. I Alan Davidson og Tom Jaine (red.) *The Oxford Companion to Food*. Oxford: Oxford University Press.

Digitalt museum (2017). Kokebøker på 1800- og 1900-tallet. Tilgjengelig fra <https://digitaltmuseum.no/011085440048/kokeboker-pa-1800-og-1900-tallet>.  
Oppdatert 31. desember 2017.

Dybdahl, Audun (2018). *Med angel og not. Fiskeutstyr ved kysten fra steinalder til motoralder*. Trondheim: Museumsforlaget.

Dyrvik, Ståle (1979). *Norsk økonomisk historie 1500-1970. 1: 1500-1850*. Bergen: Universitetsforlaget.

Døssland, Atle (2014). Innanlandsmarknaden framleis viktig. Og: Fordomsfulle embetsmenn og mangelfull styring. I Atle Døssland (bindredaktør) *Norges fiskeri- og kysthistorie. Bind II*. Bergen: Fagbokforlaget.

Elstad, Åsa (2004): *Kystkvinner i Norge*. Kristiansund: KOM Forlag.

Endr. i forskriftsendring om maskevidde mv(2001) Forskrift om endring i forskrift om endring i forskrift om maskevidde, bifangst, fredningstid og minstemål m.v. ved

fangst av fisk og sild. (FOR-2001-11-08-1275) Hentet frå

<https://lovdata.no/dokument/LTI/forskrift/2001-11-08-1275>

Escoffier, Auguste (1979): *Le Guide Culinaire*. (Nytrykk) London: Mayflower Books.

Esskultur (2020). Tilgjengelig fra <https://de.wikipedia.org/wiki/Esskultur>. Revidert 27.08.2020.

Fagan, Brian (2006) *Fish on Friday: Feasting, Fasting, and Discovery of the New World*. New York: Basic Books.

Fenton, Alexander (2007). *Scottish Life and Society: The Food of the Scots: A Compendium of Scottish Ethnology Volume 5* (Scottish Life & Society). Edinburgh: John Donald.

Fishing industry in Scotland (2020). Henet fra

[https://en.wikipedia.org/wiki/Fishing\\_industry\\_in\\_Scotland](https://en.wikipedia.org/wiki/Fishing_industry_in_Scotland). Revidert 16. 10. 2020.

Forbes, Alexander Robert (1905). *Gaelic names of beasts (mammalia), birds, fishes, insects, reptiles, etc.* Edinburgh: Oliver and Boyd.

Garborg, Arne (1890). Hanna Winsnes's kokebog i *Samtiden* (trykt utg.): *tidsskrift for politikk, litteratur og samfunnsspørsmål*. 1890 Vol. 1. Oslo: Aschehoug.

George Sinclair (leiesoldat) (2020). Tilgjengelig fra

[https://no.wikipedia.org/wiki/Georg\\_Sinclair\\_\(leiesoldat\)](https://no.wikipedia.org/wiki/Georg_Sinclair_(leiesoldat)). Sist redigert 8. jul. 2020 kl. 12:39.

Gray, Malcolm (1978). *The Fishing Industries of Scotland, 1790-1914*. Aberdeen: Oxford University Press.

Grønli, Anders og Moe, Elisabeth (1965). Fisk. I Ambjørnrud m. fl. (red.) *Norsk Mat*. Oslo: Cappelen.

Gold, Carol (2007). *Danish Cookbooks: Domesticity and National Identity, 1616-1901*. Seattle: University of Washington Press

Gold, Carol (2012). Generationer af Kogebøger. I *Hylldtoft Ole (red): Syn på mad og drikke i 1800-tallet*. København: Museum Tusulanums Forlag.

Gevorkian, Hamlet A. (2001) The Encounter of Cultures and the Philosophy of History. I *The Proceedings of the Twentieth World Congress of Philosophy. Volum 12*. Charlottesville: Philosophy Documentation Center.

Haber, Barbara m.fl. (2000). Culinary History. I Kenneth F. Kiple og Kriemhild Coneè Ornelas (red.) *Cambridge World History of Food*. Cambridge: Cambridge University Press.

Heringssalat (2000). Hentet fra <https://de.wikipedia.org/wiki/Heringssalat>. Revidert 21. februar 2020.

Holm, Poul (1991). *Kystfolk: kontakter og sammenhænge over Kattegat og Skagerrak ca. 1550-1914*. Esbjerg: Fiskeri-og Søfartsmuseet og Saltvandsakvariet.

Hopia, A., & Fooladi, E. (2015). The porridge feud – who was right in 19th century Norway? Forskningsrapport presentert på the Food Heritage and Culinary Practices International and interdisciplinary symposium, National Museum of Natural History and Université Paris-Sorbonne, Paris.

Hundstad, Dag (2013). Komparasjon i historieforskning - metodiske og teoretiske utfordringer. Prøveforelesning for PhD-graden i historie, Universitetet i Bergen, 21.02. 2013.

Høgskulen i Volda (2020). Kulturmøte. Hentet fra [www.hivolda.no/studietilbod/kulturmote/haust](http://www.hivolda.no/studietilbod/kulturmote/haust) 22.11.2020.

Haaland, Anders (2006). By og tettsted etter 1800. I Knut Helle (red.) *Vestlandets historie. Bind 2*. Bergen: Vigmostad & Bjørke.

Haaland, Anders og Nils Kolle (2006). Den sjøvende landsdelen. I *Vestlandets historie. Bind 1*. Bergen: Vigmostad & Bjørke.



- Jensen, Kristine Marie (1901). *Frk. Jensens kokebog*. København: Det nordiske Forlag.
- Johansen, Karl Egil (2014). Oppbrot og omstilling. I Nils Kolle (red.) *Norges fiskeri- og kysthistorie. Bind III. En næring i omforming. 1880-1970*. Bergen: Fagbokforlaget.
- Johnsen, Arne Odd (1941): Den britiske innflyttingen til Nordmør på 1700-tallet. I *Heimen – tidsskrift for lokal og regional historie*. V.
- Johnstone, Isobel Christian (1837): *Meg Dods' The Cook and Housewife's Manual*. Edinburgh: Eget forlag.
- Juhl, Helle (2019). *Da frøken Jensen blev moderne. En fortælling om kvinden bag kokebogen*. København: Lindhardt & Ringhof.
- Jukk, Ülle (2017). Rissollist rassoli ja rosoljeni, sekka ka üks kartulisalad. Tilgjengelig på <https://nami-nami.ee/>. Hentet 15.11.2010.
- Kielland, Alexander L. (1968). *Skipper Worse*. Oslo: Gyldendal.
- Kjelstadli, Knut (1988). «Nytten av å sammenlikne». I *Tidsskrift for samfunnsforskning*. Årgang 29.
- Klinkhardt, Manfred (2013). *Hering. Silber des Meeres*. Hamburg: Fachpresse Verlag Hamburg.
- Knudsen, Ann Vibeke (1991). *Bornholmernes mad. En kulturhistorisk kokebog*. Rønne: Bornholms Museum.
- Kobberød, Jan Thomas (2020). Bruk av naturis i norsk ferskfiskomsetning, 1860-1940. *I Mennesket og havet. Årbok for Norsk Maritimt Museum 2020*. Trondheim: Museumsforlaget.
- Kvideland, Reimund (1970). Merknader. I Brynjulv Alver, Mortan Nolsøe, Olav Bø og Reimund Kvideland (red). *Norsk eventyrbibliotek. Bind 3: Kongsdottera i koppartårnet, eventyr frå Trøndelag*.
- Larsen, Niels-Holger (1991). *Silderøgeriene ved Hasle*. Rønne: Bornholms Museum.

- Laudan, Rachel (2013). *Cuisine & Empire. Cooking in the World History*. Berkeley/Los Angeles/London: University of California Press.
- Lochmann, Ernst (1886). Om betydningen af den nationale kost. I *Naturen*, 10, (9-10), 137-140.
- Lynum, Leif (2007) *Fisk som råstoff*. Bergen: Fagbokforlaget.
- Løken, Olaus (1901): *Madstel og Husstell for almindelige Husholdninger*. Kristiania: Det Norske Aktieforslag.
- Løseth, Arnljot (2014). Eksportmarknaden. I Atle Døssland (bindredaktør) *Norges fiskeri- og kysthistorie. Bind II*. Bergen: Fagbokforlaget.
- Mangor, Anna Marie (1837). *Kogebog for små husholdninger*. København: Anne Marie Mangor.
- McGee, Harold (2004). *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. New York: Scribner.
- McNeill, F. Marian (1932). *The Scots Kitchen*. London og Glasgow: Blackie & Sons Limited.
- McNeill, F. Marian (1959). An Orkney Childhood. I *The Scottish Companion*.
- McNeill, F. Marian (1971). *The Scots Kitchen*. Edinburgh: T.& A. Constable Limited.
- Morais, Liliana (2019). *Traditional Japanese Arts and Crafts. Historical and Political Trajectories from the Meiji Period until Today*. I *Journal of International and Advanced Japanese Studies*. Vol. 11.
- Myhre, Jan Eivind (1977). Urbaniseringen i Norge i industrialiseringens første fase ca. 1850-1914. I *Urbaniseringsprosessen i Norden*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Narmo, L. E. (1996). «Kokekameratene på Leikvin» - Kult og kokegroper. I *Viking* (Vol. 59, s. 79-100): Norsk arkeologisk selskap.

Nedergaard Gustav: Caroline Steen (1854 - 1935) i Dansk Kvindebiografisk Leksikon.  
<https://www.kvinfo.dk/side/597/bio/1615/origin/170/> Hentet 1. november 2020.

Nedkvitne, Arnved (1988). «Mens bønderne seilte og jægterne for» : nordnorsk og vestnorsk kystøkonomi 1500-1730. Oslo: Universitetsforlaget.

Nimb, Louise (1888). *Fru Nimbs Kogebog*. København: H. Hagerups Forlag.

*Norges fiskeri- og kysthistorie. Bind II.* (2014) Bergen: Fagbokforlaget.

Norveg : tidsskrift for etnologi og folkløstikk 1979 Vol. 22.

*Northern Neighbours: Scotland and Norway since 1800.* (2016). Northern Neighbours. Edinburgh: Edinburgh University Press.

Notaker Henry (1990): *Hanna Winsnes. Mer enn matmor*. Oslo: Gyldendal.

Notaker, Henry (1993): Forord i P. Chr. Asbjørnsen *Fornuftigt Madstel : en tidsmessig Koge- og Husholdningsbog*. Oslo: Bjørn Ringstrøms antikvariat.

Notaker, Henry (2002). Kokebøkene som opplysningslitteratur. I Eldbjørg Fossgaard (red.): *Tradisjon, opplysning og verkelegheit i norsk matkultur*. Vestnorsk Kulturakademi.

Notaker, Henry (2005). Norway. Between Innovation and Tradition. I Darra Goldstein og Kathrin Merkle (red.) *Culinary cultures of Europe*. Strasbourg: Council of Europe Publishing.

Notaker, Henry (2009). *Food culture in Scandinavia*. New York? Greenwood Press.  
(Sjekk sitat side 9)

Notaker, Henry (2012). *Kokken og skriveren. Den gastronomiske litteraturens historie*. Oslo: Aschehoug.

Notaker, Henry (2020a): Maren Elisabeth Bang i Norsk biografisk leksikon på snl.no.  
Hentet 25. oktober 2020 fra [https://nbl.snl.no/Maren Elisabeth Bang](https://nbl.snl.no/Maren_Elisabeth_Bang)

Notaker, Henry (2020b): *Olaug Løken* i *Norsk biografisk leksikon* på snl.no. Hentet 25. oktober 2020 fra [https://nbl.snl.no/Olaug\\_Løken](https://nbl.snl.no/Olaug_Løken)

Nyvang, Caroline (2010). *Medie og måltid-danske trykte kokebøger i 1800-tallet. I Hyldtoft Ole (red): Syn på mad og drikke i 1800-tallet.* København: Museum Tusulanums Forlag.

Nøttestad, Leif (2010). *Fiskestimer - fascinerende studier om å holde sammen i tykt og tynt.* I *P2-akademiet bind XLIII.* Oslo: SolumBokvennen.

Olaug Løken i *Store norske leksikon* på snl.no. Hentet 25. oktober 2020 fra [https://snl.no/Olaug\\_Løken](https://snl.no/Olaug_Løken)

Poulsen, Bo, Venbrux, Eric, Lyddon, Dave og Vandaele, Kurt (2009). *Dutch Herring An Environmental History, c. 1600-1860.* Amsterdam: Amsterdam University Press

Prokopchuk, Irina (2006). *Diets of herring, mackerel, and blue whiting in the Norwegian Sea in relation to Calanus finmarchicus distribution and temperature conditions.* I *Ices Journal of Marine Science.* Bind 63. Utgave 1.

Rasmussen, Alan Hjorth (1993). *Østersøen gav ... Træk af Bornholms og Christiansøes fiskerihistorie 1880-1993.* Rønne: Bornholms historiske Samfund og Bornholms Museum.

Rebora, Giovanni (2001). *Culture of the Fork.* New York: Columbia University Press.

Reinertsen, Maria Berg (2013). *Henriette Schönberg Erken. En norgeshistorie sett fra kjøkkenbenken.* Oslo: Cappelen Damm.

Rigby, Graeme (2020). *Rigby's encyclopedia of the herring.* Hentet fra [www.herripedia.com](http://www.herripedia.com) 23.11.2020.

Riddervold, Astri (1990) *Lutefisk, Rakefisk and Herring in Norwegian Tradition.* Oslo: Novus Press.

Riddervold, Astri (1990). The importance of herring in the daily life of the coastal population of Norway. I *Staple Foods: Oxford Symposium on Food 1989 (Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery)*. London: Prospect Books.

Salt sill i paket (2020). Hentet fra <https://www.kokaihop.se/recept/salt-sill-i-paket> 23.11.2020.

Saint Clair, Lady Harriett (1866). *Dainty Dishes*. Edinburgh: Edmonston and Douglas.

Schackt, Jon: kultur i Store norske leksikon. Hentet fra <https://snl.no/kultur> 10. oktober 2020.

Scholliers, Peter (2010). Nyere tendenser i europæisk fødevarerhistorie. I Ole Hyldtoft (red.) *Syn på mad og drikke i 1800-tallet*. København: Museum Tusulanums Forlag

Schønberg Erken, Henriette (1914). *Stor kokebok for større og mindre husholdninger*. Kristiania: Aschehoug.

Sim, Margaret (1879). *Margaret Sim's Cookery*. Helensburgh: Macneur & Bryden.

Skaarup, Bi (1996). Kapittel tre. I Jan Krag Jacobsen med flere. *Den danske madkultur: rapport*. København: Kulturministeriet.

Smith, Allison (2012), National Cuisines. I Jeffrey M. Pilcher (red.) *The Oxford Handbook of Food History*, New York: Oxford University Press.

Smylie, Mike (2004). Herring. *A history of the Silver Darling*. Stroud: Tempus.

Stoklund, Bjarne (2009). Kost og spisevaner på Læsø. I Ole Hyldtoft (red.) *Kost og spisevaner i 1800-tallet*. København: Museum Tusulanums Forlag.

Stovner, Ina Louise: kulturhistorie i Store norske leksikon på snl.no. Hentet 11. oktober 2020 fra <https://snl.no/kulturhistorie>.

Strand, Rolf (1997). «Åtte potter rømme, fire merker smør (...)» Mynt, mål vekt og verdi i Romsdalsmuseet's samlinger. I *Romsdalsmuseets årbok 1997*. Molde: Romsdalsmuseet.

- Swahn, Jan-Öjvind (2009). *Stora matlexikonet*. Bromma: Ordalaget Bokförlag.
- Thaarup, Sørine (1868). *Kogebog for by- og landhusholdninger*. København: Pio.
- Thaarup, Sørine (1868b). *Tillæg til Kogebog for By og Landhuusholdninger eller Anviisning til den finere Madlavning*. København: Pio.
- Toresen, R., & Østvedt, O.J. (2000). Variation in abundance of Norwegian spring-spawning herring (*Clupea harengus*, Clupeidae) throughout the 20th century and the influence of climatic fluctuations. I *Fish and Fisheries*, 1, 231-256.
- Tulloch, Alexander (2008). *The story of Liverpool*. Gloucestershire: The history press.
- Uddrag af Consulatberegninger vedkommende Norges Handel og Skibsfart i Aaret 1874. Utgitt av Departementet for det Indre. Hentet 10.11.2020 fra [https://www.ssb.no/a/histstat/nos/nos\\_i\\_c3a\\_1874.pdf](https://www.ssb.no/a/histstat/nos/nos_i_c3a_1874.pdf).
- Ulltveit, Gudrun (2002). *Korn- og baketradisjoner: Kornets og bakingens kulturhistorie i Norge*. Oslo, Damm.
- Vea, Jan (2009). *To kulturer. En sammenlignende undersøkelse av det vestnorske og det nordnorske kystsamfunnet. Med hovedvekt på det 19. og det 20. århundret*. Kristiansand: Høyskoleforlaget.
- Vollan, Odd (1971). *Sildefisket gjennom tusen år*. Oslo: Det Norske Samlaget.
- Winsnes, Hanna (1845): *Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen*. Oslo: C. A. Wulfsberg,
- Ågotnes, Knut. 1989. Komparasjon – metode eller oppdagelsesreise? Gjengitt i Komparasjon i historieforskning - metodiske og teoretiske utfordringer. Prøveforelesning for PhD-graden i historie av Dag Hundstad, Universitetet i Bergen, 21.02. 2013.

**Litteratur som er omtalt eller relevant, men ikke sitert.**

Barka, Ellen Stangeby(2008) *Cookbooks as historical literature* (Masteroppgave).

Universitetet i Stavanger, Stavanger.

Beeton, Isabella (1861 ) *Mrs. Beeton's Book of Household Management*. London:

S.O.Beeton Publishing. (Nettutgave på [mrsbeeton.com](http://mrsbeeton.com)).

*Mennell, Stephen (1985): All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Urbana and Chicago: University of Illinois Press.

Solhaug, Trygve (1983) *De norske fiskeriers historie 1815-1880*. Oslo:

Universitetsforlaget.

Starkey, David J., Thór, Jón Th. og Heidbrink, Ingo (red.) (2009). *A History of The North Atlantic Fisheries. Volume 1: From Early Times to the Mid-Nineteenth Century*.

Bremen: Verlag H.M.Hauschild.

*Winsnes, Hanna (1862) Husholdningsbog for tarvelige Familier i By og Bygd*. Kristiania:

*Mallings Boghandels Forlag*.