

Bøger (<https://www.historie-online.dk/boger>)

Temaer (<https://www.historie-online.dk/temaer-9>)

(/)
HistorieLab (<https://www.historie-online.dk/historielab>)

Arkiv (<https://www.historie-online.dk/arkiv>)

Bliv medlem (<https://www.historie-online.dk/bliv-medlem>)

🏠 (/) > Mad og drikke (<https://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/mad-og-drikke>) > Bøger (<https://www.historie-online.dk/boger>)

> Anmeldelser (<https://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5>) > Stegt flæsk med persillesovs



← Forrige artikel (<https://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/mad-og-drikke/danmark-paa-druk>)

Stegt flæsk med persillesovs

Kategori: Anmeldelser

Visninger: 463

Del artikel: **f**

(<https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/mad-og-drikke/stegt-flaesk-med-persillesovs>)

u=https://www.historie-

online.dk/boger/anmeldelser-

5-5/mad-og-

drikke/stegt-flaesk-

med-persillesovs) **t**

([https://twitter.com/home?](https://twitter.com/home?status=.)

status=. Aktiviteten kan

ses på

[https://www.historie-](https://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/mad-og-drikke/stegt-flaesk-med-persillesovs)

online.dk/boger/anmeldelser-

5-5/mad-og-

drikke/stegt-flaesk-

med-persillesovs) **in**

([http://www.linkedin.com/shareArticle?](http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=https://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/mad-og-drikke/stegt-flaesk-med-persillesovs&title=)

mini=true&url=https://www.historie-

online.dk/boger/anmeldelser-

5-5/mad-og-

drikke/stegt-flaesk-

med-

persillesovs&title=)

Mest læste artikler



Lige nu | dag 7 dage 28 dage

Der er intet foruroligende for Danmark (<https://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/besaettelsen/der-er-intet-foruroligende-for-danmark>)

Cyklar og modeljernbane på museet (<https://www.historie-online.dk/nyheder-og-aktiviteter-2-2/cyklar-og-modeljernbane-paa-museet>)

Bogstakken, uge 35, 2022 (<https://www.historie-online.dk/boger/bogstakken-7-7/bogstakken-uge-35-2022>)

Kongelige mord i middelalderen (<https://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/vikingetid-og-middelalder-13-13-13-13/kongelige-mord-i-middelalderen>)

Ragnarock udstiller TV-2s lydstudie (<https://www.historie-online.dk/nyheder-og-aktiviteter-2-2/udstillinger-3-3/ragnarock-udstiller-tv-2s-lydstudie>)

September. Très Riches Heures du Duc de Berry (<https://www.historie-online.dk/temaer-9/artikler-51-51/indhold-i-ovrigt-52-52-52-52/september-trs-riches-heures-du-duc-de-berry>)

Bogenseslagteren (<https://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/trafik-og-transport-videnskab-teknik/bogenseslagteren>)

Caroline Nyvang

Stegt flæsk med persillesovs

Aarhus Universitetsforlag 2022. 100 sider. 100 kr.

Af Michael Riber Jørgensen, Museum Thy

Mad. En uomgængelig del af livet, som vi alle har et forhold til. Men hvor tit tænker vi over den historiske dimension ved det, vi sætter tænderne i? Måske lidt oftere, når vi har læst Caroline Nyvangs bidrag til serien "100 Danmarkshistorier".

Bogen tager udgangspunkt i den kåring af en dansk nationalret, som fødevarerministeriet gennemførte i 2014. Som det nok vil være mange bekendt, løb det stegte flæsk med persillesovsen, som også lægger navn til bogen her, af med sejren – og blev dermed

kanoniseret som et nationalt symbol på lige fod med knopsvanen, bøgen og margueritten.

Resultatet var ikke lige let at sluge for alle. Kunne man tillade sig at vælge noget så relativt usundt og så lidt klimavenligt? Og hvad med alle de danskere, som af den ene eller anden grund ikke spiser svinekød? Ingredienserne eller tilberedningen er heller ikke særegne for det danske køkken, og det er langt fra den oftest forekommende ret på middagsbordene; skulle man gå efter kvantitet, skulle rugbrødsmadden nok have vundet.

Forklaringen på, at flæsket alligevel var de flestes bud på en særligt dansk ret, skal ifølge Nyvang da også nærmere findes i dets symbolske betydning: Det repræsenterer på mange måder vores fælles forestilling om Danmark som et landbrugsland. Og det gør det fortsat, også i det 21. århundrede. Ud fra den idé udfoldes historien om, hvordan Danmark i 18- og 1900-tallet udviklede sig fra et bondesamfund, hvor de fleste var stort set selvforsynende, og hvor mange af husmoderens vigtigste opgaver netop lå i køkkenet. Over et industrisamfund, hvor kvinderne kom ud på arbejdsmarkedet og madlavningen derfor måtte effektiviseres med nye hjælpemidler og halv- eller helfærdige produkter fra supermarkedets køledisk – hvilket også betød en mental omvæltning. Og til vore dages service- og informationsamfund, hvor det at interessere sig for mad og bruge tid og penge på det er blevet udtryk for overskud.

Kogebøgerne som "genre" er et kapitel for sig. Vi får et fint indblik i, hvordan de startede som håndskrevne opskriftsamlinger, der udviklede sig til professionelle husholdningslærerunders vejledninger til den moderne kvinde. Efterhånden blev de en del af en slags kulturel revolution, hvor de kom til at repræsentere den kritiske forbruger, og hvor alle og enhver – men måske især mænd – kunne udråbe sig selv til eksperter og udgive deres egen kogebog, der godt kunne handle om alt muligt andet end mad. En trend, der lever videre i dag, hvor bøgerne er blevet statussymboler for det resourcestærke postmoderne menneske, repræsenteret ved det Nye Nordiske Køkkens genopfindelse og commercialisering af det, de i hvert fald selv betegner som lokalt, oprindeligt og typisk.

Vi følger også udviklingen i synet på mad og sundhed. Hvor mad oprindeligt først og fremmest bare skulle være mættende, kom der efterhånden større og større fokus på næringsindhold, i takt med at man blev klogere på, hvad de forskellige fødevarer egentlig indeholdt. Det afspejles i de ovenfor nævnte kogebøger, men også i skiftende kampagner fra både offentlige og private aktører – lige fra den ikoniske pyramide til de senest opdaterede kostråd, hvor bæredygtighed også er blevet en faktor. Sidstnævnte leder til et kig ind fremtiden og de tanker, som videnskab og industri i dag gør sig om at brødføde en stadigt voksende befolkning uden at drive rovdrift på planeten.

Serien "100 Danmarkshistorier" er et dejligt format, som præsenterer seriøs og interessant forskning på en letfordøjelig måde, og "Stegt flæsk med persillesovs" passer fint ind i rækken. Nyvang kommer på de bare 100 sider rigtig godt omkring emnet og viser, at det vi putter i munden, ikke bare har en ernæringsmæssig værdi. Det har i høj grad også en symbolsk værdi, hvad enten vi bevidst vælger og tilbereder det eller bare får det serveret. Og så kan det faktisk fortælle os en hel del om, hvem vi var, hvem vi er, og måske hvem vi er ved at blive til. For du er, hvad du spiser.

[Historie-online.dk, den 29. juni 2022]



← Forrige artikel (<https://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/mad-og-drikke/danmark-paa-druk>)

SE RELATEREDE ARTIKLER



EN KULINARISK REJSE Gennem TIDERNE

(<https://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/mad-og-drikke/en-kulinarisk-rejse-gennem-tiderne>)



SYN PÅ MAD OG DRIKKE I 1800-TALLET

(<https://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/mad-og-drikke/syn-paa-mad-og-drikke-i-1800-tallet>)



LATINSK KOGEBOG

(<https://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/mad-og-drikke/latinsk-kogebog>)

Ragnarock udstiller TV-2s lydstudie

Museet Ragnarock har flyttet TV-2s lydstudie til Roskilde

(<https://www.historie-online.dk/nyheder-og-aktiviteter-2-2/udstillinger-3-3/ragnarock-udstiller-tv-2s-lydstudie>) (<https://www.historie-online.dk/temaer-9/artikler-51-51/indhold-i-ovrigt-52-52-52-52>)

September. Très Riches Heures du Duc de Berry

Erik Ingemann Sørensen fortæller om september måneds billede i tidebogen

52/september-trs-riches-heures-du-duc-de-berry (<https://www.historie-online.dk/nyheder-og-aktiviteter-2-2/udstillinger-3-3/ragnarock-udstiller-tv-2s-lydstudie>)