

Asbjørnsen – kokebokforfatteren.

15. januar 2012 var det 200 år siden eventyrforfatteren Peter Chr. Asbjørnsen ble født. Gjerdrum Historielag markerte dagen med et stort arrangement på kulturhuset i samarbeid med Romerike Historielag og historielagene i Sørum og Skedsmo. Arrangementet hadde som et av målene å få fram Asbjørnsens allsidighet; herunder at han var kokebokforfatter. Vi utfordret Smia Kafe til å hente dagens meny fra denne kokeboka. Her følger det vi skrev til menyen:

Folkeopplyseren P. C. Asbjørnsen ga i 1864 ut boka **Fornuftigt Madstel** med undertittelen *En tidsmessig koge- og husholdningsbog*. Boka ble utgitt under pseudonymet Clemens Bonifacius, som er latin for ”den milde velgjører”, men allerede samme år ble forfatterens virkelige identitet avslørt.

I sitt forord til en ny utgivelse av boka i 1993, har Henry Notaker skrevet at Asbjørnsen måtte tåle en god del satire rundt faktumet at han var blitt kokebokforfatter. At en mannlig kokk som i tillegg var godt kjent i akademiske miljø, skulle utgi kokebok, var faktisk gjenstand for en nedlatende holdning. Det var bare ved hoffene i Frankrike og England at mannfolk fant på slikt!

Antakelig har Asbjørnsens interesse for matstell kommet gradvis. Da han var redaktør for månedsskriftet *Budstikken* fra 1859 til 1861 skrev han f.eks. artikler som konservering av mat (røyking, salting, tørking, hermetisering). Han sørget også for oversettelse av utenlandske bøker om temaet. Derimot synes han å ha ment at de norske kokebøkene til Hanna Winsnes m.fl. har vært for høytravende – at du for å kunne ha nytte av disse allerede på forhånd måtte være godt kjent med kokkekunsten. Dessuten mente han at de ikke behandlet ernæring godt nok, og at oppskriftene kunne være ødslende.

Som alle sitatene vi har gjengitt i dagens meny i Smia Kafe viser, er ikke Asbjørnsens bok ei rein kokebok med oppskrifter. Den inneholder oppskrifter også, men Asbjørnsen er i like stor grad opptatt av husholdningsøkonomi, å utnytte råvarene fornuftig, riktig teknikk på kjøkkenet, konservering, osv. Oppskriftene han gjengir er i stor grad hentet fra andre – også utenlandske forfattere. Men han har forsøkt å lage ei bok som skulle være tilgjengelig for alle. En skulle finne retter som ikke krevde ei tjukk lommebok.

En virkning av kokeboka var den såkalte ”grautstriden”. Asbjørnsen var nemlig kritisk til alminnelige folks matstell. Det var for enkelt og ga for dårlig ernæring. Mot dette reagerte sosiologen og etnologen Eilert Sundt. Sundt trodde på det gode i tradisjonene, og at folkeopplysning etterhvert gradvis ville forbedre forholdene. Asbjørnsen ble imidlertid tolket slik at han ønsket å forkaste det gamle matstellet og erstatte det med et nytt. Særlig gikk striden om grautkoking. Asbjørnsen mente med støtte fra noen vitenskapsmenn at tillagingsmåten førte til at næring gikk ufordøyd gjennom kroppen. - Men så viste det seg noen år seinere at Asbjørnsens påstander var feil og ikke kunne vitenskapelig bevises.

Les sitatene vi har fra boka i menyen i Smia Kafe! Er du enda mer nysgjerrig på innholdet i boka, har vi lagt ut et eksemplar du kan bla i.

Januar 2012

Romerike Historielag

Meny à la Asbjørnsen, 15.januar 2012

Hele dagens meny i Smia kafé har hentet inspirasjon fra P. Chr. Asbjørnsens kokebok utgitt i 1864 under pseudonymet Clemens Bonifacius. Alle tekstsitater i menyen er hentet fra Asbjørnsens kokebok. Vi ønsker deg god appetitt!

Det er vel ikke saa Mange, der klart gjøre sig Rede for, hvad en daglig udgivet Skilling gjennem en lang Livstid løber op til. Færre kunne have nogen Tanke om , hvormange saadanne daglige Skillinger, der spildes ved urigtigt Næringsvalg og skrøbeligt Madstel, og enda Færre have gjort sig nogen Forestilling om til hvilke uhyre Summer dette daglige Nærings- og Skillingstab over hele Landet gaar op for hvert Aar.

Dagens treretter:

**Fersk suppe, ferskt kjøtt med løksaus, potet og grønnsaker,
og tyttebærdessert med fløtesaus**

kr.205,-

For de Fleste er Poteten noget nær en af de vigtigste Væxter, og endda er det sjelden at faa en god og velkøgt Potet; thi det er ikke Mange, som skjønne at koge den rigtigt. Hvorfor? Jo, fordi næsten alle Poteter koges paa samme Maade, uagtet de sig imellem ere meget forskjellige. Nogle skulle nemlig koges i en Snarvending, andre langsomt, nogle i meget Vand, andre i lidet, nogle sættes paa i kogende, andre i koldt; somme blive bedst, stegte i Skallen, andre, naar de skrælles; nogle af de store Slag ere bedst kløvede, andre ødelegges rent ved dette. Af disse grunde bør man prøve sig frem og søge at udfinde og nøie agte paa hvilken Maade bedst passer for de Poteter man har.

Supper:

Tarvelig ertesuppe

kr.60,-

Erterne sættes ligesom Bønner i Blød. Den almindelige Landsskik er at koge Erterne 3-4 Timer sammen med Salt Kjød og Flæsk i Gryde; men Saltmaden, hvorpaa de koges, er almindelig først udvandet i et Par Dage, saaledes at Saltet og Salpeteren ere komne vel ud af den, tilligemed Næringskraften, som ogsaa for det meste er tabt, og af denne Grund bliver Vandet ikke saa haardt, at Erterne omsider blive møre efter langvarig Kogning.

Fersk suppe

kr.50,-

Rødderne koges almideligt først for sig selv i saltet Vand, Kaal bør altid forvelles før man har den paa Suppen. Rødderne kunne imidlertid aagsaa koges i Suppen; men denne faar da gjerne en strammere Smag, og tager man mange Rødder bliver den let vassen. Har man Pilleerter koges disse altid i Suppen. Koger Suppen ind, saa den trænger til spædes, maa man bruge kogende Vand til dette.

Hovedretter:

Ferskt kjøtt med løksaus, potet og grønnsaker

kr.145,-

Det, som her er sagt og ment, det er, at Folk som almindelig koge og stuve den Kjødmad de bruge, komme billigere ud af det, og skaffe sig en større Mængde sund Næring, end de, som stegte og brase paa Glo, i Ovn og i Pande; thi til det, som skal koges og stoves, kan man, som sagt er, bruge billigt Kjød og Simple Grønvækster, og Mangt og Meget, som ellers ikke kommer Nogen til synderlig Nytte.

Flesk og duppe med kålrotstappe og potet

kr.145,-

Det er ikke saa sjelden at høre i Slagterboden og paa andre Steder, at de unge Kvinder ikke engang kunne skille Oxe-, Kalv-, Dyr eller Faarekjød fra hverandre, eller vide, hva for Stykker de have for sig, og da er det ikke at undres over, at de enda mindre vide, hvortil de forskjellige Stykker ere bedst skikkede, og hvilke af dem, de staa sig bedst paa at kjøbe.

Fiskegrateng med gulrot, potet og smør

kr.130,-

En halv Mark Smør smeltes i 3 Pægle Mælk og heri udrøres ½ Mark Mel. Naar det er noget afkjølet, røres heri 6 piskede Æg, Salt og lidt Muskatblomme samt 1 Tallerken fuld af kogt opplukket, eller finhakket Færsk Fisk af hva sort man har. Røren heldes i et dybt Fad eller en Form, som er smurt med Smør og overstrøet med stødte Kavringer og steges en Times Tid i Ovn eller Gryde. Den bydes frem i Formen med Serviette omkring og kan spises uden Sauce eller med røret Smør, Østers eller Muslingsauce.

Desserter:

Tyttebærdessert med fløtemelk

kr.40,-

Trænger Grøden til at spædes maa den ikke spædes med koldt, men med kogende Vand eller Mælk; men det er et gammelt Ord som siger, at det er skrøbelig Kokke som ikke har bedre Pas, end at hun maa spæde Grøden. Heller ikke maa det føres en stor Mængde Mel i Gryden paa en Gang, da den derved let kommer af Kog, og Grøden bliver kleppet, sveden og ufordøielig.

Rabarbragrøt med fløtemelk

kr.40,-

Til Grød bruges Bladstilkene. Den ydre Hinde samt alt Haardt og Trænet flaaes af, og derpaa skjæres de op i tynde Tværskiver. Til 12-16 tykke Stilke tages saa lidet vand som muligt, omkring 1 Pægl, hvormed de stadig røres om i en emaillet Gryde eller fortinnet Pande, jævnes med 4 Skeer Rismel og sødes med 1 til 1 ½ Pund Sukker, hvorpaa Grøden heldes op i et Fad, eller en Form, og spises kold med Flødemælk.

Mange Steder, og især i Byerne, er det vist saa, at Kvindfolkene til deres egen Skade sløse formeget baade Tid og Penge paa Kaffe og Kaffeslaberas; men derfor skal den maadelige Brug af Kaffe ikke fordømmes. Det maa ogsaa medgives, at det er meget bedre, at de drikke Kaffe til Snakket, end at de drikke sig paa en Pisk i stærk Vin og Sukkerbrændevin, som Holberg fortæller var Skik paa hans Tid.

Gjerdrum, januar 2012

Smia Kafe og Catering
Romerike Historielag