

Kartoflen kom til Nordfyn – og blev der!

Af Margit Egdal ©

Kartofler er basismad og så almindelig en spise, at man skulle tro, de lækre, gule rodknolde havde været her altid. Men hverken vikingerne eller ridderne på deres borge kendte til kartofler. Slægten overlevede på brød og grød indtil for ca. 200 år siden. Først i løbet af 1800-tallet begyndte almindelige mennesker at spise kartofler.

Kartoflen er egentlig en sydamerikansk sag, der kom til Europa som følge af Columbus' opdagelse af Amerika. Den bredte sig ganske langsomt op gennem Europa. Først som en spise for de allerfineste. I Danmark blev der på rådhuset i Køge den 11. august 1689 serveret kartofler for Ulrik Frederik Gyldenløve. Han var søn af Frederik III, statholder i Norge og havde i øvrigt været gift med Marie Grubbe – kun sådan en højtstående person tilkom det at spise de sjældne kartofler. I beretningen om dette måltid optræder kartoflen for første gang på skrift i Danmark.

Franske og tyske kolonister bringer kartoflen til Danmark

Kartoflerne slog for første gang rod i Danmark, da de landflygtige franske huguenotter lagde dem i Fredericia – men man ved faktisk ikke, om de selv havde dem med sig, da de ankom 1719-20. En mand ved navn Botelet, siges dog med sikkerhed at have lagt kartofler i Fredericia i 1746.

I 1759 kom et nyt hold udlændinge til Danmark. "Kartoffeltyskere" kalder eftertiden dem. De blev hentet hertil for at opdyrke den jyske alhede. De havde ikke meget held med at dyrke det øde og barske landskab, men de forærede gerne nogle kartofler til folk på egnen, og når de smed de underlige kartofler ud, spirede de såmænd.

Et måltid mad kunne der undertiden også bydes på. Kartoffeltyskerne lavede en pandekage af kartofler: 6 store kartofler, 1 æg, 1 lille løg, 1 dl fløde, ½ spsk. mel, ¼ tsk. peber, ¼ tsk. timian, ½ tsk. salt. Kartofler og løg rives på et råkostjern og røres sammen med de øvrige ingredienser. Bages i fedtstof på panden. Velbekomme! Så godt spiste kartoffeltyskerne for 250 år siden!

Kartoflen på Fyn

Hvor det især var kartoffeltyskerne, der udbredte kartoflen i Jylland, var det præsterne og herremændene, der indførte kartoflen på Fyn. Først skulle kartoflen dog gå så gruelig meget ondt igennem. Da pastor Trojel i Vissenbjerg i 1766 udgav et lille skrift "Om Kartofflers Avl og Brug", vandt han ikke gehør for kartoffelsagen. "Man skulle måske lettere indføre en ny Religion end indføre Potatos" skrev pastor Laurits Minis i 1772. En anden fynsk præst skrev i 1794 i sin dagbog, at "I mit Sogn er der, Gud være lovet, ingen så fattige, at de har nødig at spise Kartofler".

Kartoflen var ringeagtet og blev kun anset som anvendelig til føde for svin og hunde, men det var et spørgsmål, om dyrene overhovedet ville æde dem, sagde man. Det viste sig dog, at det ville dyrene hellere end gerne, for da man endelig begyndte at lægge kartofler, rodede svinene dem op. Selv får og kreaturer udviklede en rodeadfærd i deres søgen efter kartofler. Den gamle skik med at lade dyrene gå løse på markerne, når høsten var bjærget, kunne ikke længere praktiseres. Der måtte sættes hegn op, for at man kunne få "markfred". Således var kartoflen med til at ændre landskabets udseende til det, vi kender i dag.



Niels Hofman Bang på Hofmansgave

Kartoflen udbredes på Nordfyn. Provst Lütken og Hofman Bang

Ifølge samtidige avisartikler var der i 1807 kun én eneste mand i hele den nordlige del af Fyn, der avlede kartofler: Hr. Hofman Bang på Hofmansgave!

At gavne og gøre nytte lå i hele oplysningstidens tankesæt. Intet kunne vel være til større gavn for samfundet end kartoflen. Derom var Hofman Bang og amtsprovst Lütken i Lumby rørende enige, og netop de to blev forkæmpere for kartoflen. Deres bekendtskab har sikkert sin baggrund i deres fælles virke i ledelsen af Fyens Stifts patriotiske Selskab, som blev oprettet i 1810.



Provst Lütken i Lumby

Provst Lütken havde i februar 1813 et længere indlæg om kartofflen i Iversens fyenske Avis: "Kartofler", skrev han, "er det af alle mig bekendte Fødemiddel, der bedst kan træde i Brødets Sted, og hvorved jeg tror det lettest muligt at forebygge i al fremtid befrygtelig Hungersnød! Efter Forsøg kan man antage, at 1 Tønde Rug indeholder samme næringsstof som 6 Tønder Kartofler, men for at være helt sikker vil jeg antage 8 Tønder Kartofler mod 1 Tønde Rug. På 1 Tønde Land kan man avle 5 Tønder Rug eller 80-100 Tønder Kartofler. Landet kan altså nu føde flere Mennesker end før."

Særlig i Lumby Sogn vrimlede det med fattigfolk, som ikke kunne brødføde sig selv. Mange sømænd uden hyre holdt til i Stige, i 1802 var der f.eks. 546 personer i Stige og Hauge, som der hverken var boliger eller arbejde til. Derfor var kartoffelsagen også så vigtig. Der skulle ganske enkelt skaffes føde til de sultne.

Frygten for hungersnød var nærværende overalt. Det var under napoleonskrigene, og i Norge led man nød. Tænk blot på Terje Vigns tragiske skæbne, da han vovede livet for at sejle til Danmark efter korn til kone og barn. Fra Hofmangsgave lykkedes det at få sejlet en skibsladning korn til Norge. Da krigen var slut i 1814, kom nordmændene til gengæld sejlene med et læs tømmer og opførte det Norske Hus ved Hofmangsgave. Huset ligger endnu i parken og minder om dengang, da det var af livsvigtig betydning at udvikle et fødemiddel som erstatning for korn

På Hofmangsgave udførte man talrige forsøg med kartoffelavl, optagning og opbevaring af kartofler. Nogle år dyrkede man den lille mandelkartoffel, der ikke var større end en krum tommelfinger. Skallen sad så løst, at kartofflen kunne smuttes ligesom en mandel. Andre kartoffelsorter udartede sig til rene kæmper.

For at få husmændene til at dyrke kartofler blev de gennem fæstebrevet forpligtet til at befatte sig med kartofler, men det varede adskillige år, inden de så nytten heraf.

Hofman Bang indbød også bønderne til et kartoffelmåltid på godset. Der var tilberedt forskellige retter med kartofler – givet delikate – men indtil midten af 1800-tallet havde bønderne på Nordfyn en dyb modvilje mod at spise kartofler.

Kartofflen kommer til Bårdesø.

Hans Ulrik Hansen i Bårdesø nedskrev i 1913 sin slægtshistorie. Om kartofflen fortæller han: "Min Tipoldefar hed Hans Rasmussen og er født i Bårdesø omkring år 1750. Han blev gift med en Pige fra samme By og fæstede i Året 1787 hendes fædrene Gård af Greve Joakim Godske Moltke, daværende Besidder af Kørup og Einsidelsborg (Egebjerggård).

Hans Rasmussen var Sognefoged og Besidder af Gården ved Udskiftningen i 1801. Der fortælles om ham, at han var en af Datidens mest dygtige Landmænd. Han var engang kaldt ud på Grevskabet, og kom så ind til Grev Moltke, han blev da budt hen til Bordet for at få noget at spise. Greven bød ham da noget, som min Tipoldefar ikke vidste, hvad var for noget, han var derfor ikke for at tage noget af det, han syntes, at det var noget sært noget at spise. Så siger Greven: Når jeg kan spise det, kan du også! Og så gjorde han det også. Greven siger da til ham, at det var Kartofler, han spiste, og nu skulle han have nogle af dem med sig hjem, som han skulle lægge ud i Marken. – Og så får du et Jern med, som du bruger til at rage Jorden op omkring dem med, når Toppen rager lidt oven for Jorden. Det var altså et Hypejern. Han blev således en af de første Kartoffeldyrkere her i Landet."



Det Norske Hus i Hofmangsgaves park stammer fra 1814, hvor nordmændene opførte det som tak for en dyrebar sending korn til det sultende norske folk. På Nordfyn arbejdede man dengang ihærdigt på at få udbredt kartofflen, der gav et meget større udbytte end korn, og som derfor ville afhjælpe sult og hunger. Foto Margit Egdal.

Nordfynsk kartoffelost

Efter provst Lütken fortsatte provst Hald med at virke for kartofflens fremme. Og hvordan markedsfører man et nyt produkt? Der skal opskrifter till! I 1852 bragte han f.eks. denne opskrift på kartoffelost i Tidsskrift for Landoekonomie: "Gode, hvide Kartoffler koges, og naar de er afkølede, og Skindet er aftaget, blive de ved hjælp af Rivejernet eller Morteren masede, for at de kunne blive til en lind og smidig Dej. Denne blandes med sur Mælk, hvoraf tages 1 Pund (0,45 kg) til 3 Pund (1,36 kg) Kartoffeldej gives fornødent Salt og tørres i 3 hele Dage. Derefter æltes og trykkes den paany og tørres i Vidiekurve i 14 dage. Da er den færdig til at spises, men jo ældre den bliver, desto bedre smager den."

Endelig på markedet

På gårdene blev der måske kun serveret kartofler for gårdmanden selv. Tjenestefolkene fik undtagelsesvis lov til at smage den fine have-sag – og de fik smag for kartoflen. Sådan findes der mange beretninger om, hvordan man ved list og lirken fik folk til at spise kartofler. Først var kartoflen så foragtet, men efter midten af 1800-tallet tog man den for alvor til sig her på Nordfyn. Kartofflen blev simpelthen som "det daglige brød". Når husmoderen kom ind med en skæppe kogte kartofler, lagde karlene armene langs bordkanterne, så kartoflerne ikke trillede ned, når de blev hældt ud på bordet. Hver især pillede nu, så det var en lyst.

Der var mest meldyppelse, en meljævning af mælk, til kartoflerne, måske var der også flæsketerninger i – en herlig middagsret. Om aftenen blev der altid serveret brasekartofler, inden man fik brød og pålæg. Sådan var det skik på de nordfynske gårde endnu i 1970'erne. Hvert forår skulle kartoflerne lægges. Småkårsfolk kunne have ondt ved at afse kartofler til at lægge i jorden. De spiste kartoflerne – og lagde så skrællerne. Kartofflen er så viseligt indrettet, at selv en grov skræl med kun et par øjne på vil udvikle en ny plante.

Gårdmand Mads Nielsen, født i Daugstrup 1822, gravede et hul, vippede jorden op, smed kartoflen ned, huggede den over og dækkede den. Sådan lagde han kartofler. Det skulle i øvrigt være opskriften på at høste ensartede mellemstore kartofler.

Kartoffelmel

Kartoflen er alsidig, man kan ligefrem lave mel af den. Kartoffelmel består af stivelse udvundet af kartoflen, faktisk består 1/5 af kartoflen af stivelse. Førhen fremstillede man selv kartoffelmel. Det var et ufravigeligt efterårsarbejde at rive stivelse, dvs. rive kartofler til mel, så man havde nok til et års forbrug, men allerede i slutningen af 1800-tallet overtog industrien produktionen af kartoffelmel.

Mange steder havde man heldigvis beholdt det private rivejern, som kom i brug, da kartoffelmelet blev rationeret under de to verdenskrige. Det var

ofte noget, som børn og tjenestefolk blev sat til, fordi det var et træls arbejde.

Her skal vi høre, hvordan man i 1944 fremstillede kartoffelmel på en gård i Bårdesø. Det var et kæmpestort arbejde, og de to dyngvåde husmødre, der omsider kunne tage det færdige mel op af tøndnen, lovede hinanden, at det var sidste gang, de havde lavet kartoffelmel!

Kartoffelmel

1 tønne kartofler skrælles og rives på rivejernet.

Kartoffelmasken kommes i en hvid melsæk, og der bindes godt for sækken.

Den store øltønne (den med taphanen i bunden) hentes frem, og der lægges et lagen ned i tøndnen.

Sækken med kartoffelmask lægges i tøndnen, og der hældes vand på.

Kartoffelmasken klemmes godt.

Vandet tappes af flere gange, og nyt hældes på.

Endelig ligger det fine, hvide kartoffelmel tilbage på lagenet i bunden af tøndnen.

Melet skræbes af og lægges til tørre på stuehusloftet, hvor der er bredt lagener ud.

Når melet er tørt, kommes det i syltetøjskrukker, og krukkerne bindes til.

Kartoffelmelsgrød

I Georgine Jørgensens vidt udbredte kogebog fra 1896 findes opskriften på kartoffelmelsgrød: 3 Potter Mælk, hvoraf noget tages fra til at udrøre ½ Pund Kartoffelmel i, sættes på Ilden. Når den begynder at varmes, kommes Melet deri under stadig Omrøren, indtil den koger. Den tages straks op og anrettes, spises med Kanel på og dypes i Saft.

Nøjsom kost ville man kalde det i dag, men ældre nordfynboer mindes retten som meget dejlig med både saft, syltetøj og kanel til.



Kartoffelmelssigte og kartoffelmelssivet forklæde til stuepigen. Foto Margit Egdal.

Under besættelsen var sæben både dårlig og rationeret. En god løsning var at bruge kartofler frem for sæbe, fastslog "Gyldendals Sparebog" i 1941. Kartofflerne skulle blot koges halvt møre, hvorefter man gned det smudsige tøj ind ganske på samme måde, som hvis det var sæbe – sagde man. Kartoffelvandet var også fortræffeligt til al vask og rengøring, blev der sagt. Foto fra kartoffelmuseet på Hofmangsgave af Margit Egdal.

Der hældes vand på samovaren i køkkenet på Hofmangsgave. Pigernes forklæder er stivet med kartoffelmelssivelse, som fremhæver broderier og kunstfærdige sting, for slet ikke at tale om den stil og elegance, der er over et smukt nystivet og nystrøget forklæde. Foto i Otterup lokalarkiv.





Møller Carl Rasmussen på Nislev Mølle nyder en portion rødgrød med fløde. Om sommeren drak man ikke aftenkaffe ude på landet. Husmoderen serverede derimod en stor skål herlig, frisk rødgrød. I løbet af en sommer blev der brugt en del kartoffelmel til at jævne rødgrøden med, især da mange foretrak grøden så stiv, at man kunne skære af den. Foto ca. 1950 af Børge Traun.

Sagogryn

Ægte sagogryn er fremstillet af marv fra sagopalmen, men det vi i dag kender som sagogryn, er lavet på kartofler. Sagogryn og kartoffelsago ser ens ud, og næringsværdien er også den samme.

Når sagogryn koges 10-20 minutter, optager de vand og bliver geleagtige uden at koge ud. Derved er sagogryn fortræffelige til at jævne f.eks. sødsupper.

Retter med sagogryn bruges ikke så meget i dag, men førhen, da man altid fik to retter mad til middag, bestod formaden ofte af sagosuppe.

Rød sagosødsuppe er med saft, svesker og rosiner. Gul sagosuppe består af æggesnaps rørt i suppen (pas på den ikke er for varm, så den skiller), der er rosiner i, og børn, der har fået "gul sødsuppe" i barndomshjemmet, vil for altid have en erindring om den salighed, der breder sig rundt om bordet, mens den søde, gule æggesuppe nydes.

Sagogryn kan også bruges til f.eks. sagovælling med kanel eller til sagorand, en saftdessert, der spises med creme til.

Under besættelsen 1940-45 brugte man her på Nordfyn sagogryn som erstatning for ris. Risålamande blev f.eks. lavet på sagogryn. Retten blev serveret med havens henkogte frugter, der heldigvis ikke var rationeret!



*Sorgen druknes på bunden af sagosødsuppen
(Chr. Winthers Flugten til Amerika)*

Kartoflen i folkesundheden

Kartoflens vide udbredelse betød også, at den kom til at spille en stor rolle i folkesundheden.

En jævn og simpel kost bestående af grovbrød, grød og kartofler som hovedernæring var afgjort den rigtigste, fastslog den berømte læge Mikkel Hindhede. Dertil frugt og grøntsager med lidt mælk i tilgift. Sådant en kost ville holde de fleste mennesker optimalt sunde.

Da Mikkel Hindhede som regeringens konsulent under første verdenskrig fik sat befolkningen på sin brød-, grød- og kartoffelkost, steg levealderen, og ifølge Hindhede havde verden aldrig set magen til sundhedstilstand. Nogenlunde det samme gentog sig under anden verdenskrig.

Mikkel Hindhede var ingen teoretiker. Hans ernæringsteorier var grundigt gennemprøvede. En af hans kendte forsøgspersoner, Frederik Madsen, levede et helt år på kartofler kun tilsat lidt margarine. Derefter blev Frederik Madsen sat til hårdt arbejde. Man forbavsedes ligefrem over det kvantum arbejde, Frederik Madsen kunne præstere. Han var en førsteklases arbejder – og det udelukkende på en kartoffelkost!



Mikkel Hindhedes forsøgsperson Frederik Madsen efter et års kartoffelkost. Fra Mikkel Hindhedes bog "Fuldkommen Sundhed", 1934.

Forebyggelse mod skørbug

Endnu i 1945 var der egne i Danmark, hvor kartoflen var den eneste forebyggelse mod skørbug. Derfor fastslog lægerne, at det var meget vigtigt at koge kartoflerne med skræl og selv pille dem ved bordet. "Lad aldrig kartofler ligge nøgne", sagde man. Kun de kartofler, der spises, må pilles. Kartofler, der levnes, taber vitaminer, hvis de ligger nøgne.

I dag spiser vi hver ca. 60 kg. kartofler om året. Derved er kartoflen stadig vores vigtigste kilde til forebyggelse af skørbug.

Antager man, at hele vores behov for C-vitamin skal dækkes af kartofler alene, skal man om sommeren spise op til ¼ kg nye kartofler om dagen. Om vinteren mindst det dobbelte.

Kartoflen slanker

I dag, hvor mange af os kæmper en daglig kamp mod overvægt, er det værd at notere sig, at kartoflen kun indeholder 3 % fedt. Sammenligner man energiindholdet med ris og pasta er der en markant forskel:

100 g ris indeholder 1550 KJ (370 kcal)

100 g pasta indeholder 1450 KJ (345 kcal)

100 g kartofler indeholder 360 KJ (85 kcal)

Nej, fem kartofler om dagen gi'r ingen fedt på bagen!

"Kun én frikadelle pr. mand, men godt med kartofler!" sagde man engang, men vi blev rigere og fik råd til flere frikadeller. I en årrække blev kartoflen regnet som tilbehør til kødet. Vi skal lære igen at tænke omvendt, således at kødet er tilbehøret og kartoflerne hovedretten. Præcis som i den gamle husmandskost, det er både sund kost og sund fornuft.

Kartoflen er en fremragende næringskilde, og nu hvor fokus mere end nogensinde er rettet mod sundhed og fedtfattig kost, er forbruget af kartofler stigende. Forbrugerne går op i kartoffelsorterne, som var det årgangsvin, og i den sammenhæng bemærker man, at der har været en stor efterspørgsel på den gamle, velmagende sort "æggeblomme". Nye, spændende kartoffelretter står også på middagsbordet. – Jo, man kan roligt sige, at kartoflen er kommet for at blive!

Og på Nordfyn har den fået sit eget museum.

"Danmarks Kartoffel Museum" ligger på Nordfyn i et lille hus dybt nede i Hofmangaves park. Her blev museet indrettet som en hyldest til slægten Hofman-Bang, der virkede utrætteligt for bøndernes ve og vel bl.a. ved at lære dem at spise kartofler. Foto Margit Egdal.



Et kig ind i kartoffelmuseet blandt optagere og sorterere. I de bageste lokaler findes "historierummet", "husmoderens rum" og "Hofmangaverummet". Foto Margit Egdal.

Denne artikel er publiceret i Sletten 2004 Årsskrift for nordfynsk lokal- og kulturhistorie.