

# Man guffede i sig, det bedste man havde lært

*Kostskikke i fiskerlejet Lyngby i mellemkrigstiden*  
Lise Høyrup

*Mad skulle der til, og det ikke så lidt, når godt hundrede munde i mellemkrigstiden skulle mættes i Lyngby. Arbejdsdagen var lang og koncentreret sig i vidt omfang netop om at fravriste naturen det, man skulle leve af. I denne periode var vestkyst befolkningen endnu i det store og hele selvforsynende, så dagen igennem var der ikke meget plads til fritid. Artiklen giver en beskrivelse af hvad man spiste i Lyngby, hvilke traditioner der var med hensyn til tilberedningen af fødevarerne, og endelig hvad der kunne give anledning til forandringer i kostskikkene.*

## *Ressourcer, traditioner og forandringer*

Med til billedet af kostskikkene i Lyngby i mellemkrigstiden hører en beskrivelse af befolkningens eksistensvilkår og levemåde<sup>1</sup>). Udbuddet af forskellige fødevarer var først og fremmest bestemt af naturgivne ressourcer: tilstedeværelsen af fisk, havvejr, eller ikke havvejr (dvs. godt fiskevejr eller det modsatte), mulighed for jordbrug, husdyrhold, jagt og bærplukning. Men der var også andre forhold, der spillede ind: Teknik og fangstmetoder indenfor fiskeriet afgjorde, hvilke fisk og hvor mange man fangede. I denne periode havde man stadig en del bytthandel med bønderne. Man byttede fisk eller sin arbejdskraft for kød, grøntsager, mælk og bær, og var både arbejdskraften og fisken i lav kurs, stod det tydeligt at læse i indholdet af den sæk, fiskeren vendte hjem med efter et besøg hos bønderne. Samtidig kunne pengeindkomsterne ved fiskesalget være så ringe, at det kneb med at købe det, man ikke selv fremstillede.

Ethvert miljø har sine traditioner, også på madens område. Traditionerne er skabt på baggrund af menneskers livserfaringer:

”Hvilken føde er tilgængelig her, og hvordan er det godt at tilberede den?”. Men også af normer for, hvad der er mad og ikke mad. Når levevilkårene ændrer sig, og der sker påvirkninger udefra, ændrer traditionerne sig også, når det er hensigtsmæssigt. Derfor kan man godt vælge at holde fast ved gamle skikke. Så er det ikke længere af nødvendighed, men af vane, eller fordi de kan have en symbolsk betydning for en. Ved at tilberede fisken på gammeldags manér, kan man fastholde sin tilknytning til det oprindelige miljø.

## *Lyngby i mellemkrigstiden*

For at det lille samfund kunne fungere, måtte arbejdet med at bjerge det daglige brød være baseret på et udstrakt arbejdsfællesskab omkring fiskeriet og en vis grad af arbejdsdeling, når det gjaldt arbejdet på land. Fiskeriet var organiseret i bådelaug, hvis sammensætning især var bestemt af familierelationer og trosfællesskab. Men der var også beslutninger, man måtte være fælles om, som f.eks. at bygge et nyt fiskehus.

På land var arbejdsopgaverne fordelt efter ressourcer og ekspertise. Der var forskel på folk, set udefra måske ikke så store, men betydningsfulde nok for dem, der var involverede.

Mellemkrigstiden var den periode i Lyngbys historie, hvor befolkningstallet toppede. Ved den første folketælling i 1870 efter stedets grundlæggelse i 1864 var der 40 beboere, i 1901 61 og i 1930'erne ca. 130<sup>2</sup>). Det er samtidig det tidspunkt, som nulevende beboere og andre med kendskab til byen, anser for det lykkeligste i byens historie. Trediverens krise krassede ikke i Lyngby. Fiskeriet var inde i en opgangsperiode. Der var i de foregående tiår skabt et overskud, som havde gjort det muligt at investere i motorbåde, nye redskaber, ophalingsspil, og et nyt fiskehus tæt ved stranden. Fiskene blev gjort i stand på stedet og kunne pakkes med is, så de kunne klare en længere transport med jernbane. Fiskerne havde organiseret deres egen fiskeeksport. Det øgede indtjeningen, fordi man ikke længere var afhængig af mellemmænd.

Et stigende antal sommergæster gav nye indtægtsmuligheder. Gæsterne lejede værelser hos fiskerfamilierne, og samtidig begyndte flere og flere sommerhuse at dukke op. Sommergæsterne købte fisk og bær, og fiskerkonerne kunne tjene ekstra til husholdningen ved at udføre forskellige tjenesteydelser som at vaske, lave mad og gøre rent for gæsterne.

Mellemkrigstiden var samtidig en periode, hvor kontakten med omverdenen blev forøget. Den havde også været der tidligere, især formidlet gennem sommerfiskeri i Limfjorden, arbejde for bønderne, skole- og kirkegang, soldatertjeneste og lejlighedsvis, ikke altid lige morsomme, besøg hos myndighederne. Men forbedrede transportmuligheder, et mere langtrækkende fiskeri, et opblomstrende foreningsliv, hvor bønder og fiskere havde lejlighed til at mødes, ferie- og sommerhusgæster og radioens indtog i byen, gav helt anderledes kontaktmuligheder. Det var ikke længere en umulighed, at en beboer i Lyngby kunne få en ægtefælle fra et helt andet miljø, ja endda helt fra København, og det var så heller ikke længere en selvfølgelighed, at de unge i Lyngby blev i miljøet. Kontakten til andre miljøer åbnede på en gang de

<sup>1</sup> Artiklen bygger på følgende kildemateriale: Et interview optaget af mag. art. Edith Mandrup Rønn 1980 i Lyngby med Kirstine Krogh og to interviews optaget af forfatteren i 1989 og 1991 med en tidligere beboer Iver Iversen, og en nuværende beboer, der ønsker at være anonym. Desuden er anvendt avisartikler stillet til rådighed af Egnshistorisk Arkiv i Hurup. Som litteratur er især anvendt: Edith Mandrup Rønn: Fiskerkost. Artikel i *Ethnologica Scandinavia* 1990 og Nordnytt. Nordisk tidsskrift for folkelivsforskning nr. 14. Tema-nummer om mad.

<sup>2</sup> Folketællinger yngre end 1911 er utilgængelige, derfor er befolkningstallet for 1930'erne anslået efter et skøn.

unges øjne for andre levemåder og lettede et eventuelt miljøskifte, fordi regler og normer det nye sted trods alt ikke ville være helt ukendte for en.

I hovedtræk kan man sige om Lyngby i mellemkrigstiden, at mens tilværelsen tidligere havde balanceret meget nær sultegrænsen, så var der nu så meget overskud til stede, at man ikke spurgte, om der ville komme mad på bordet næste dag, men hvilken mad?

#### *Hvor fik man maden fra?*

##### Havet

Den vigtigste fødekilde var selvsagt havet. Men et særdeles lunefuldt hav, som datidens fiskeri fra stranden, med åbne både og motorbåde, var sårbart overfor. Fiskeriet var sæsonbestemt. Om foråret gjaldt det især sild,



*Klitarbejde, Lyngby i 1930'erne.*

kuller, torsk og makrel. Om sommeren, hvor det var småt med fangstmuligheder, kunne fiskeriet ligge helt stille, men man kunne i perioder fange krabber, hummer, ål og lidt fladfisk, altsammen meget populære spiser hos sommergæsterne. Det var meget begrænset, hvad der havnede af den finere fisk på beboernes eget bord. Om efteråret koncentrerede fiskeriet sig igen om torsk og kuller. Vinteren var igen den tid, hvor man skulle regne med at ligge stille i mange og lange perioder.

##### Jorden

Fiskeri alene gjorde det ikke, der måtte andre fødekilder til, som kunne supplere fisken. Det gjaldt om at gøre sig så uafhængig af bønder og handlende som muligt. Jo mere man selv kunne producere, jo mindre sårbar var man overfor dårlige fiskepriser og svigtende fangster. Men det er et af tegnene på velstandsstigning, at man i mellemkrigstiden gradvis var ved at forlade selvforsyningsøkonomien. Der var i stigende omfang råd til at købe fødevarer og dermed lette husarbejdet væsentligt.

Det var imidlertid ikke nemt at få noget til at gro i Lyngby. Kartoffler, gulerødder, porrer, selleri, persille og radiser førte en hård kamp mod vestenvinden og havgusen, og afgrøderne fik ikke megen styrke fra den sandede jord. Jorden var fra gammel tid ulige fordelt. Grundlæggerne af byen havde delt en stor del af den jord, der omgav byen og derved erhvervet store jordlodder, som gik i arv og gjorde det muligt at opretholde et ret omfattende jordbrug med både husdyrhold, grøntsags- og kornavl. For denne gruppe kunne landbruget være hovederhvervet, fiskeriet biehvervet. Dem, der kom til senere, måtte nøjes med

langt mindre jordlodder, som kun kunne give et beskedent udbytte af grøntsager. Jordlodderne lå skærmet så godt som det nu var muligt, af jordvolde og læhegn. Selve pasningen af jordlodderne var især kvindernes opgave, mændene deltog i landbruget i det omfang fiskeriet ikke lagde beslag på deres arbejdskraft.

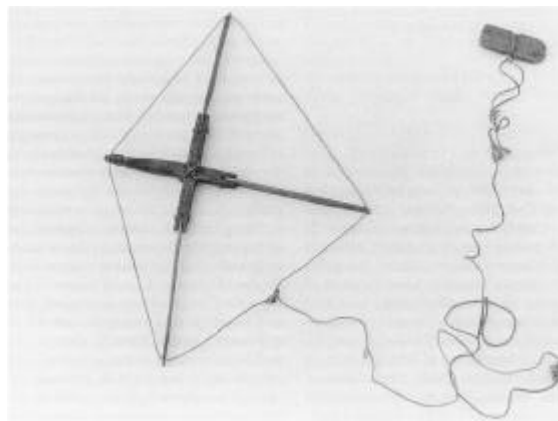
##### Husdyr

Fåret var det mest almindelige husdyr i Lyngby. Alle havde får. Mange havde en gris og høns, måske nogle ænder og enkelte havde nogle få køer og en hest. Tidligere var fårene blevet slagtet i byen. Talgen var blevet brugt til lysestøbning og kødet konserveret ved at blive saltet eller røget for senere at indgå i kosten<sup>3</sup>). Men i mellemkrigstiden var man ophørt med at spise lammekød. Fårene blev fra da af udelukkende holdt for uldens skyld, eller for at man kunne sælge lammene. Jeg har ikke kunnet få nogen forklaring på denne ændring i kostvaner. Formentlig har man spist lammekødet i mangel af bedre, og med den begyndende velstandsstigning har man kunnet blive en lidt uønsket spise kvit til fordel for det mere eftertragtede flæskekød.

Nogle steder havde man bistader, og det var en stor dag, når honningen skulle slynges af tavlerne, så man kunne få en smagsprøve.

##### Jagt

Jagt var endnu en måde at udnytte de naturgivne ressourcer på. Det var navnlig harer, ænder og råvildt man skød. Et andet bytte var måger fanget i specielt byggede mågerammer<sup>4</sup>). Rammen blev gravet ned i sandet, en sild fungerede som lokkemad, og lokkede den intetanende måge i fælden. Mågen blev fanget med en slags lasso og kvalt ved et hurtigt træk i snoren.



*Mågeramme, fremstillet i Lyngby i mellemkrigsårene.*

Mågerammer var udbredte på hele vestkysten. Det var ulovligt at bruge dem. I Lyngby var det i mellemkrigstiden kun et fåtal, der fangede og spiste måger. De blev lagt i lage og kogt med kartofler for at tage den trannede smag. Flertallet af beboerne brød sig ikke om denne spise. Måske har den været mere udbredt tidligere. Metoden gik helt af brug efter 2. verdenskrig.

<sup>3</sup> Af ældre avisartikler fremgår det, at beboerne spiste lammekød. En nuværende beboer erindrer ikke, at det har været tilfældet, ud over i helt specielle tilfælde.

<sup>4</sup> Interview med en nuværende beboer.

## Bærplukning

Et meget vigtigt supplement til kosten var bær, blåbær (egentlig bøllebær), sortebær og tranebær. Kendskabet til de gode steder gik i arv fra generation til generation, og er den dag i dag ikke så let at vriste ud af beboerne for en udenforstående, nej, man må selv påjagt! Bærene var en betydningsfuld c-vitaminkilde. Det var kvinder og børn, der samlede dem, og dem man ikke selv kunne bruge blev solgt til købmanden. En lille mælkespandfuld gav i 1930'erne 1 kr. 25 øre. De kunne også blive solgt direkte til sommergæsterne.

## Hvad spiste man, og hvordan blev maden tilberedt

Arbejdet med at skaffe maden i hus, konservere og tilberede den skulle nøje planlægges, så føden kunne sikres i perioder med svigtende forsyninger af ferske varer:

”Der kunne jo gå måneder imellem, har jeg nær sagt, at fiskerne de ikke kunne komme ud. Og så er det jo klart, at så måtte der være nogle ressourcer til stede, så man ikke sultede om vinteren. Der var blandt andet fisk, dels var det jo saltet ned, og dels så var det jo tørret, ”tørret flynder”, ”tørret jyde”. Vi kaldte dem altså tørrede jyder. Og det hang i skøn forening oppe på hanebjælken, så det var lige til at gå op og plukke af det”.<sup>5)</sup>

Derfor stod menuen i Lyngby ikke alene på fersk fisk, men også på saltet, tørret og røget fisk.

Tilberedningen af maden var kun en blandt mange af kvindernes arbejdsopgaver, og det var ikke det, der blev prioriteret højest, hvis det så ud til havvejr, og krogene manglede at blive gjort klare. Men i det omfang der var tid til det, og ressourcerne var til stede, lignede fiskerkonernes arbejdsopgaver landbokonernes. Der skulle bages brød, oprindelig i de store murede bageovne, der var i brug i Lyngby helt frem til 1930'erne, senere i brændekomfurerne, der gradvis blev udskiftet med gaskomfurer fra 1950'erne. Der blev bagt store portioner af gangen. Mod slutningen kunne det være knastørt eller muggent, men det klarede man ved at bløde brødet op og skære det mugne fra.

Bærene blev syltet og der blev lavet saft, grisen slagtet og brugt til blodpølse, medisterpølse og slantpølse. Flæsket blev saltet og skinken røget. Rygningen blev foretaget af enkelte af beboerne, der havde faciliteter og ekspertise til at gøre det. Grøntsagerne blev efter høsten opbevaret i et hul i jorden. Man spiste dem kogte og gerne stuvede.

Når fangsten lige var kommet i land stod middagen på festmåltidet kogt torsk med sennepssovs. Efter nogle dage måtte man ty til de konserverede udgaver af fisken. Foruden de tørrede fisk havde man de saltede. Hver husholdning kunne have flere ol saltet sild (en ol = 80 stk.), der opbevarede i tønner i jordkælderen sammen med de øvrige saltede fødevarer.

## Konserveringen af fødevarerne

### Kødet

Kødspise i Lyngby var overvejende flæskeskød. Oksekød var en sjældenhed som f.eks. blev serveret til enkeltstående begivenheder som konfirmation. Derudover kunne der engang imellem komme høns, kyllinger og vildt på bordet.

<sup>5</sup> Interview med Iver Iversen.

Grisen blev slagtet kort før jul, den skulle strækkes så længe som muligt, og det bedste, skinken, blev røget og gemt til juledagene. Resten blev saltet. Det var skik at servere flæsk til andendags torsken. For en udenforstående lignede det frådseri: ”I begyndelsen – dengang jeg lige var kommet herop, blev jeg meget forbavset over denne ret, jeg fandt det var frådseri”. Men forklaringen var, at det var lige tværtimod - for når man spiste flæsket til andendags-torsken, blev der ikke spist så meget af det, og man fik alligevel flæsk ret tit”.<sup>6)</sup>

Til saltningen havde man et stort saltkar i jordkælderen. Konserveringen af fødevarerne var vigtig, mislykkedes den, gav det en alvorlig brist i fødevarerforsyningen.

### Tørfisk

Hver egn havde sine erfaringer og traditioner for, hvad der var den bedste konserveringsmetode, især når det gjaldt tørfisken, og tanker om, hvorfor naboejens var helt forkert. Det springende punkt i tørreprocessen var vejret og spyfluerne. Vejret skulle være tørt og gerne varmt og blæsende. Store fisk blev udspilet og anbragt sammen med mindre fisk på tørresnoren.

”Vi tørrede især mange torsk. Jeg rensede dem, og fjernede rygbenet og krængede fisken ud. Så skar jeg en lille revne ved halen. Før de blev hængt op, blev de altid gnedet let med salt - både for at holde fluerne væk og for at bedre på smagen. Det er nemlig sådan, at når fisk er tør, så trænger der ikke så let salt ind, og den vil derfor blive for fersk, når man koger den, hvis man ikke har givet den salt i forvejen. Derfor gnider jeg den både på skind siden og på indersiden med salt. Det allervigtigste er dog at gøre fisken ordentlig ren, for så kan man nemlig bruge det vand, den har stået i blød i, til at koge den i og til sovsen. For hvis man udvander og udvander i flere hold vand, bliver der ingen smag tilbage”.<sup>7)</sup>

De første dage måtte man jævnlige holde øje med spyfluere. Havde fluerne først fået held til at lægge æg, kom der hurtigt liv i fisken igen, og den måtte kasseres som menneskeføde. Senere var det børnene, man skulle holde et vågent øje med: ”Man skulle passe på rødspætterne, for børnene tog dem, når de hang til tørre udenfor. Det var en lækkerbidsk, de kunne jo sagtens spise, som de var”.

Tørfisken havde en helt central betydning i fiskerkosten. At miste en portion tørfisk var en alvorlig bet: ”Hvis det blev regnvejr, måtte vi skynde os at få tørfisken indendørs, ellers blev den ødelagt. Åh, det var sådan, at når fisken var blevet tør, og de kom ind med det, så var det ligesom om, at høsten den var kommet i hus”.<sup>8)</sup>

### At stå i lære som fiskerkone

Det var ikke helt nemt at komme fra et andet miljø som f.eks. Randers-egnen og skulle omstille sig til en tilværelse som fiskerkone: ”Det værste var at vænne sig til at sætte muslinger og orm på kroge. Det havde jeg nær aldrig klaret - nå, men det gik jo alligevel, selv om det var en drøj tørn at sætte 2.500 muslinger på krog om dagen”. Heller ikke arbejdet med at tilberede fisken gik af sig selv, men måtte læres bistået af mere erfarne som f.eks. ens

<sup>6</sup> Interview med Kirstine Krogh.

<sup>7</sup> Interview med Kirstine Krogh.

<sup>8</sup> En nuværende beboer.

svigermor, eller man måtte selv prøve sig frem: ”Jo, man skulle også gøre sine egne dårlige erfaringer”. F.eks. med hensyn til tilberedningen af skader (en nu om stunder sjældent fladfisk med nogle store ”vinger”): ”ligeegyldigt hvor meget jeg skrubbete, så blev der ved og ved at komme slim - så endelig fandt jeg da ud af at komme dem



*Kartoffelhøst i Lyngby. 1930'erne.*

i eddikevand. Denne skade var forøvrigt meget velsmagende og blev serveret med hvid mælkesovs, kogt. Men der var en hel del af den, der ikke kunne bruges. ”Vingerne” blev også tørret og regnedes for gode. Jeg ved ikke, hvad der er sket med den fisk, man ser den vist aldrig mere - det er ihvertfald meget længe siden, jeg har smagt den”.

#### Drikke

Til langt de fleste måltider drak man vand og de voksne fik øl. Mælk var en luksus, som man kun drak i cacao til børnefødsels dage. Mange steder bryggede man selv øl. Den blev brygget i december, og børnene hjalp med at få malten malet på håndkværne. Børnene fik kun øl ved særlige lejligheder, lige når den var brygget og til jul. Ølbrygning var også noget man skulle oplæres i og helst arve nogle gode ”fiduser”. Når der var arbejde at gøre i plantagerne eller klitterne med at grave tørv, eller skære lyng, og det var både mands- og kvindearbejde, så tog man en madpakke og en dunk øl med. I spisepauserne kunne dunkene så gå på omgang og øllets smag og kvalitet sammenlignes, og det var med til at forsøde arbejdsdagen, hvis en fiskerkone kunne gå fra klitarbejdet med anerkendende ord for sit øl.

#### *Klitarbejde nær Lyngby i 1930'erne*

Et enkelt sted, hvor man havde bier, lavede man mjød. Det blev serveret ved særlige lejligheder som f.eks. jul og havde været mere brugt tidligere. Brændevin blev drukket daglig i større eller mindre mængder af de mænd, der ikke var missionske. Den blev drukket på havet for at give lidt varme, og den blev drukket, når mændene samledes i deres ledige stunder for at fordrive tiden inden næste fisketur.

#### *Hvordan smagte maden?*

Spørger man i dag beboerne, hvad de syntes om maden dengang, er reaktionen ikke udelt begejstret. Især kunne det være svært at komme igennem perioder med dårligt havvejr: ”Og maden, ja, jeg tror ikke idag, så tror jeg ikke engang, at en hund ville æde det. Den ville nok nøjes med at snuse til det. For så kom reserverne jo frem. Stegt flæsk, saltet flæsk. Og der var ikke så mange variationer med det saltede flæsk. Det var jo tommetykt lag spæk, der var

saltet, så det var helt frygteligt. Det blev så skåret i terninger, og så fik man kartofler til og lidt smeltet margarine. Og kunne der så blive til eftermad i form af nogen sødsuppe af en eller anden, af nogen bær som man havde gemt fra om somme ren, ja, så var det godt.

Der var variationer, de var temmelig fåtallige. Men sulten og nøden, de bryder jo alle love, som man siger, så man guffede i sig det bedste, man havde lært. Men havde vi ikke haft de fisk der, vi havde spist af i læssevis, der blev altid sagt: ”Spis fisk og spar på kartoflerne”, så tror jeg ikke, vi var vokset og blevet så sunde, som vi er”.

Med nutidens øjne var maden generelt ikke sund: ”Jeg undrede mig også over senere, da jeg blev i en voksen alder, hvorfor i den friske luft herude, hvorfor der var så mange, der døde af kræft og nogle havde tuberkulose. Om det nu var overfladevand, eller det simpelthen var mangel på vitaminer og alsidig kost, men det blev jo aldrig opklaret.”<sup>9)</sup>

”Kosten var ikke så nærende dengang, mange fik tuberkulose, men da vi fik elektricitet (i 1965) fik vi fryser og køleskab og kom til at leve sundere, da fik vi jo ikke længere alt det saltet mad”.<sup>10)</sup>

#### *Når maden var noget særligt*

Var maden ikke så varieret til daglig, oplevedes de gange, hvor man fik noget særligt, så meget desto festligere.

En anledning kunne være en fødselsdag: ”Der blev gjort meget ud af fødselsdage, der var jo lagkage, og der var alskens kringler og ting og sager. Jo, i den retning, der kom ressourcerne frem, man gjorde hvad man kunne for at glæde vedkommende”.<sup>11)</sup>

Juletiden var særlig festlig: ”Til frokost lillejuleaftensdag (til jul havde vi altid slagtet en gris) fik vi hjemmelavet sylte og rullepølseadder, og så drak vi kogt, hjemmebrygget øl. Til juleaftensmiddag fik vi flæsksteg og hjemmelavet surkål, og så fik vi risengrød med en kop øl til. Juledagsmorgen stod mor tidligt op og serverede kogt saltet ål til et stykke rugbrødsmad, og så et glas kirsebærvin og en småkage og senere kaffe, og så først stod resten af familien op”.<sup>12)</sup>

”Men julen, der var jo alle, det var jo simpelthen højtiden, man så hen til den gennem måneder, og selv de voksne glædede sig til julen. Og gennem mange uger havde mor, og da bedstemor levede, da havde de jo bagt brød, og så blev der jo pyntet op med gran. Og hvad der kunne fremskaffes af lækkerier, og hvad der kunne købes for af julegaver for små midler, det blev jo købt”.<sup>13)</sup>

Den saltede ål blev kun serveret jule morgen. Skikken stammede fra Agger og forsvandt i efterkrigstiden: ”Det skulle være! Det var ikke noget, vi var så begejstrede for (børnene). Far holdt jo på, at det skulle være som det altid havde været, og vi holdt op med det, da far døde”.<sup>14)</sup>

Til bryllupper var det obligatorisk at servere kogt torsk eller kuller med sennepssovs. Torsken blev erstattet med kød i 1940'erne.

<sup>9</sup> Interview med Iver Iversen.

<sup>10</sup> Interview med en nuværende beboer.

<sup>11</sup> Interview med Iver Iversen.

<sup>12</sup> Interview med en nuværende beboer.

<sup>13</sup> Interview med Iver Iversen.

<sup>14</sup> Interview med en nuværende beboer.

## Gæster

Når der var gæster på besøg var det en selvfølge, at der skulle noget særligt til. Hvad der blev serveret var afhængig af, hvem gæsten var. Familie eller venner fra et fiskemiljø kunne få fiskeretter, som man havde gjort noget særligt ud af. Det var gerne tørfisk, som dengang og nu blev regnet for en herreret. Men kom der gæster fra andre miljøer serverede man ikke fiskeretter som tørfisk, det regnede man simpelthen for specielt. Derimod kom der retter på bordet, som man regnede med, gæsterne var mere vant til. Det kunne f.eks. være en gammel høne, der ikke mere kunne lægge æg, der blev slagtet og lavet til hønsekødsuppe. Det kunne også ske, at sådanne gæster selv havde noget ekstra lækkert med, som var en sjælden spise i fiskemiljøet, som f.eks. ost og oksekød.



*Fisk hænges til tørring.*

## *Forandringer i madtraditionerne*

Som skitseret tidligere var Lyngby langt fra upåvirket af udviklingen i det øvrige samfund. Det er derfor nærliggende at spørge i denne sammenhæng om disse forandringer også påvirkede madtraditionerne. Prøvede man i Lyngby at fastholde sit kulturelle særpræg, eller tog man med åbne arme imod indflydelse udefra? Skiftede man bevidst noget af fiskemaden ud med hakkebøffer? Det materiale, som artiklen bygger på er for småt til at kunne besvare disse spørgsmål med sikkerhed. Men de eksempler på forandringer, som er nævnt i artiklen, er tegn på, at forandringer også i kostskikkene begyndte at sætte ind i årene op til 2. verdenskrig, og man må formode, at der i

denne periode har været markante forskelle mellem generationerne.

For dem, der blev født indtil omkring 1930, var det næsten en selvfølge, at man blev i fiskemiljøet. De ældre generationers anstrengelser for at skaffe mad på bordet havde været forbundet med et ufatteligt slid. For dem ville det at sætte spørgsmåls tegn ved fiskerkulturens værdier nemt kunne tolkes som en ringeagt af deres indsats. Det gik derfor ikke upåttalt for sig, hvis et af børnene, der var ude at tjene på en gård, kom på besøg derhjemme og klagede over, at der ikke var boller på suppen: ”Det, jeg syntes var dejligt ved at tjene på landet, var at vi skulle ikke spare på kødet, og vi fik kødboller på suppen. Det havde jeg ikke været vant til.

Når børnene havde set andre skikke, kunne de godt blive fordringsfulde, flere lækkerier, spise i stuen, og helst med kniv og gaffel. Der var nogle (i 1930’erne), der endnu spiste af samme fad. Det stod vi børn og kiggede på, og vi syntes, det var ulækkert; de tog også bare en karklud og lige drejede rundt i kaffekopperne, når de var færdige og så stillede dem op på hylden igen! Det gik vi så frem og fortalte mor. Men der var nu aldrig nogen, der blev syge af det”<sup>15)</sup>

Med fiskeriets hensygnen fra midten af fyrrerne og det stigende samkvem med omverdenen orienterede de nye generationer sig i stigende omfang mod andre livsmåder, først og fremmest byerne og erhvervsmulighederne der. For dem har sommergæsters vaner været spændende, fordi de kunne give informationer om, hvordan man skulle begå sig i et nyt miljø.

En enkelt begivenhed har uden tvivl også haft stor indflydelse på kostvanerne og det var elektricitetens indtog i byen i 1965. Herefter fik de fleste relativt hurtigt køleskab/fryser og andre moderne hjælpemidler i husholdningen. Det betød især et farvel til den saltede mad, men derimod som nævnt, ikke til den tørrede fisk, som stadig spises i vidt omfang på vestkysten, men nu ikke længere som en nødvendighed. Ved at spise tørfisk i Lyngby i dag signalerer man både overfor sig selv, familie, venner og helt udenforstående, at man stadig føler sig som fisker, selvom fiskeriet måske ikke længere er ens eksistensgrundlag, og så gør det jo heller ikke noget, at man i tilgift godt kan lide det!

(Kilde: Historisk Årbog for Thy og Vester Hanherred 1991, side 33-42).

<sup>15</sup> Interview med en nuværende beboer.