

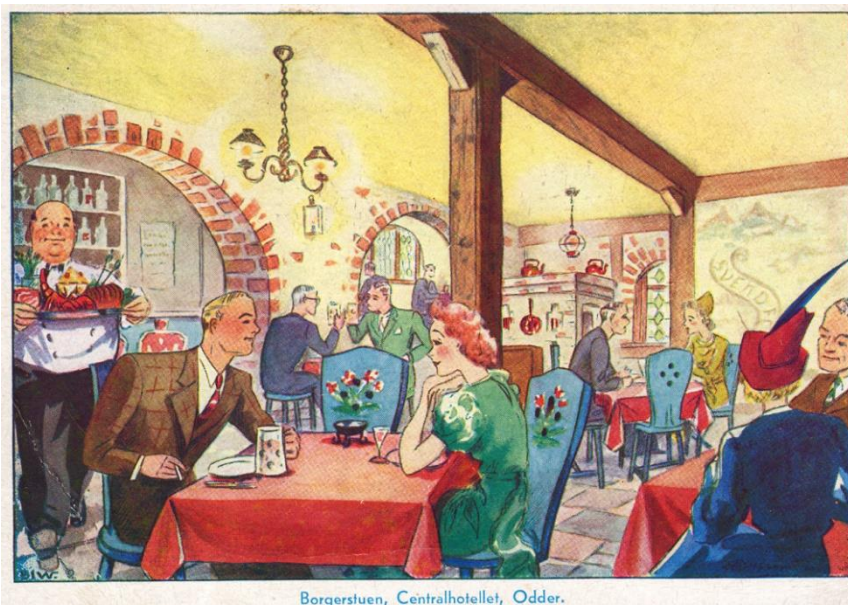
Dansk gastronomis flagskib

Smørrebrødet må ubetinget betragtes som dansk gastronomis flagskib. Med al respekt for Michelin-restauranter og andre gourmetkøkkener, var det netop smørrebrødet, der som det første gjorde det danske køkken internationalt anerkendt.



Personlig baggrund og faglig passion

Min store interesse for det danske smørrebrød stammer ikke fra fremmede, men fra min egen familiehistorie. Min mor, der voksede op i en restauratørfamilie, blev udlært smørrebrødsjomfru på Aars Hotel og Centralhotellet i Odder. Med den baggrund – og med mine egne 30 år som restauratør – ser jeg med særlig faglig interesse på smørrebrødets historie.



Borgerstuen, Centralhotellet, Odder.

På postkortet fra Borgerstuen på Centralhotellet i Odder står tjeneren klar – som i en stille scene fra en svunden tid – med hummeren hvilende på et smukt anrettet fad, parat til at blive båret til bordet.

Et tidligt gennembrud

Traditionelt dateres det højtbelagte smørrebrøds store gennembrud til begyndelsen af 1880'erne, hvor det etablerede sig som en luksuspise på hoteller og restauranter. I al ubeskedenhed er det resultatet af min egen research, at dette gennembrud kan tidsfæstes væsentligt tidligere.



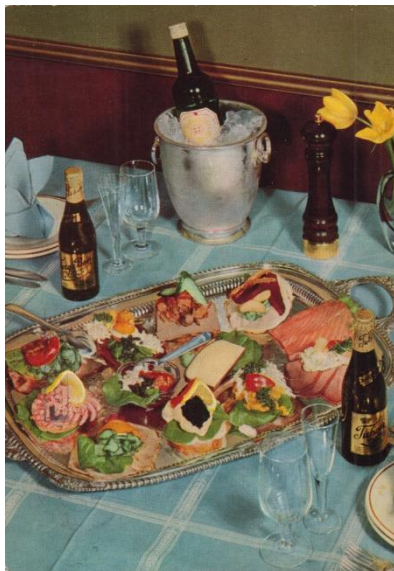
Tivoli-Restaurationen,
som iaar er overtaget af Undertegnede, anbefales
til det besøgende Publicum, saavel med varme og
kolde Retter, som med Thee og Smørrebrød.
Carl Ginderup.

Vilhelm Nimb og annoncen i "Kjøbenhavns Adressecomptoirs Efterretninger" den 12. maj 1860.

Smørrebrødets historie: Før 1880'erne

Allerede i 1860 annoncerede den anerkendte restauratør Carl Ginderup med smørrebrød i Tivoli-Restaurationen. Dette udfordrer den gængse opfattelse. Det forekommer usandsynligt, at en så prominent skikkelse som kammerråd Ginderup skulle servere simpelt, jævnt smørrebrød, og det er derfor nærliggende at antage, at der var tale om det mere raffinerede, højtbelagte smørrebrød.

Denne antagelse styrkes yderligere af, at kammerråd Vilhelm Nimb – en af datidens mest respekterede restauratører – ligeledes reklamerede med smørrebrød i sin restaurant på Kongens Nytorv allerede i 1867. Fra 1878 serverede han det desuden i Divan 2 i Tivoli – fem år før smørrebrødssedlen blev introduceret. Det forekommer utænkeligt, at disse fremtrædende restauratører skulle have tilbudt ganske ordinært smørrebrød til deres gæster.



Smørrebrød serveret sammen med akvavit, og som det retteligt bør, med luksus øl.

Smørrebrødssedlen og den voksende popularitet

<i>Hotel Svinninge Kro</i> ANN-MARGIT OG ALFRED ØRNDORF Telefon 34 - 347				
	Kr.	Rug- brød	Fransk brød	Pris
Marineret sild	1,50			
Gaffelbidder	1,50			
Gaffelbidder m/æggeblomme	2,00			
Hjemmelavet Sherryfilet	1,75			
1 ds. sild, 2 stk. rugbrød	4,50			
Portugisisk sardin på ristet franskbrød m/carrymayonaise	2,50			
Varm fiskefilet m/remoulade	2,50			
Fiskefilet m/champignon	2,50			
Varm stegt ål m/remoulade	3,50			
Røget ål m/røræg	3,00			
Ristet torskerogn	2,00			
Makrel i mayonaise	2,00			
Fersk røget laks	5,00			
Rejer	3,50			
Hummerhale	5,00			
Japanske krabber	4,50			
Æg og sild	1,50			

Udsnit af smørrebrødsseddel fra mine forældres kro, 1962

Udvalget af smørrebrød voksede markant i løbet af få år. En væsentlig innovation var overtjener Emil Bjørns opfindelse af smørrebrødssedlen, som blev introduceret i Restaurant Nimb i Tivoli i 1883. Det er dog vigtigt at understrege, at smørrebrødet allerede på dette tidspunkt havde opnået stor udbredelse og popularitet.

Ironisk nok har netop dette årstal bidraget til den sejlivede myte om, at smørrebrødets gennembrud først fandt sted i 1880'erne. I virkeligheden opstod behovet for en smørrebrødsseddel netop på grund af den eksisterende efterspørgsel og det hastigt voksende udvalg.



Smørrebrød var datidens "fast food". De nye smørrebrødsfabrikker så dagens lys. Her ser vi en smørrebrødsvogn fra Københavns Smørrebrødsfabrik på Rådhuspladsen. Denne fabrik var den største af sin tid og producerede på sit højeste omkring 100.000 stykker smørrebrød dagligt.

Efterhånden opstod deciderede smørrebrødsforretninger, hvoraf den første åbnede i København i 1914. I løbet af 1920'erne havde de fleste større byer smørrebrødsvogne på gaderne, og både slagtere og viktualiehandlere begyndte også at sælge smørrebrød.



Smørrebrødsforretning i Klareboderne i København 2012. Eget foto.

Det store kolde bord, anretningerne og buffeterne

Tæt forbundet med smørrebrødet var det såkaldte "store kolde bord" med lune retter, anretninger, platter og buffeter. En anretning kunne spænde bredt og rumme både pålæg, sild, ost og varme retter, eller være mere fokuseret på enkelte elementer som f.eks. sild eller ost. I sin tid var det store kolde bord, anretninger og de klassiske platter populære sællerter.

Et karakteristisk fænomen fra den tid var det såkaldte "lidkøb", hvor en god handel – ikke sjældent en ejendomshandel – blev fejret med det store kolde bord, gerne ledsaget af en hel flaske akvavit. Måske netop derfor min far havde så gode relationer til de lokale ejendomshandlere.



„Det store kolde bord“ på Tranbjerg Kro.



Postkortet viser to smukke kvinder på Restaurant Broen ved Lillebæltsbroen, hvorfra de nyder både den flotte udsigt og en udsøgt anretning.



Et kig ind i køkkenet på Nyborg Strand midt i 1960'erne. Bemærk den indbydende ostenretning til højre.

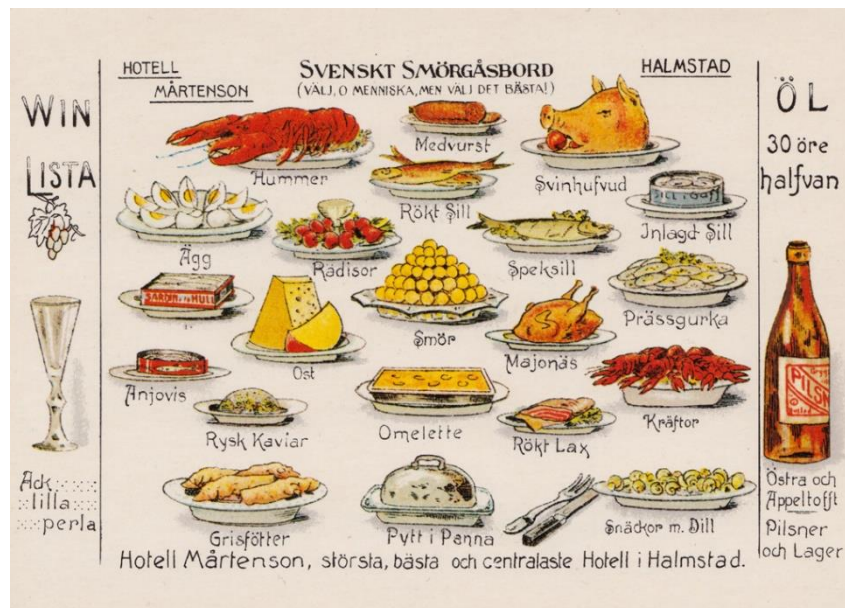


Spisesalonen på M/F Frederik IX: En klassisk platte serveres med luxus øl og akvavit.



Et kig på buffeten på Egmont Hotel i 1960. Kollegiet, der blev officielt indviet den 16. maj 1957, fungerede nemlig som "Egmont Hotel" i sommermånederne frem til 1973.

Det store kolde bord og de klassiske anretninger er nært beslægtet med det svenske Smörgåsbord, som ifølge min research var særligt udbredt og populært på danske restauranter og hoteller fra slutningen af 1800-tallet og ind i de første årtier af 1900-tallet. Der blev ofte reklameret med "Smörgåsbord med varm ret", hvilket vidner om dets udbredelse. Jeg er ikke i tvivl om, at det svenske Smörgåsbord har været en væsentlig inspirationskilde til det danske "store kolde bord", som sidenhen blev en fast del af vores kulinariske kulturarv.



Et postkort fra et hotel i Halmstad, Sverige, giver et indblik i det klassiske "svenske Smörgåsbord".

Uddannelsen af smørrebrødsjomfruerne

Uddannelsen var baseret på ren mesterlære indtil 1934, hvor en formel uddannelse i faget blev indført. Dette fortsatte indtil 1962, hvor den første skole for smørrebrødsjomfruer blev etableret i København. Uddannelsen blev i 1980 lagt ind under efg – de erhvervsfaglige grunduddannelser.



Hotel- og Restaurationspersonalets Forbunds fagskole i Karrebæksminde.

En klassiker

Det mest berømte stykke danske smørrebrød er uden sidestykke Dyrlægens Natmad. Dette ikoniske stykke stammer fra Oskar Davidsens restaurant i 1920'erne og er opkaldt efter dyrlægen Sigurd Kielgaard, som tilså hestene i De Kongelige Stalde og Cirkus Miehe. Kielgaard var stamgæst, og hver aften bestilte han et stykke rugbrød med fedt, leverpostej, sky og tynde skiver saltkød – den originale opskrift på Dyrlægens Natmad. Senere blev rå løgringe tilføjet, men grundopskriften har bevaret sin enkle, men rige smag gennem årtierne og er blevet et sandt symbol på dansk smørrebrødstradition.



'Dyrlægens Natmad' er ikke kun Ida Davidsens favorit – den står også højt på min egen liste.

For omkring 15 år siden afholdt frokostbogen.dk en afstemning om det mest populære stykke smørrebrød, hvor Stjerneskuddet blev en suveræn vinder. Dog hævdede Ida Davidsen, med god grund, at Dyrlægens Natmad fortsat var det mest

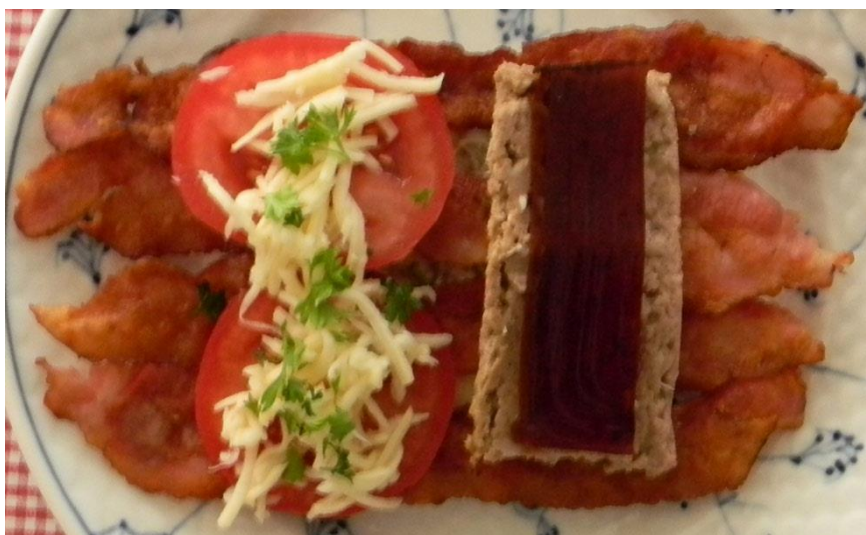
populære stykke. Dette skyldtes ikke mindst, at Restaurant Ida Davidsen på det tidspunkt solgte næsten 100.000 stykker Dyrlægens Natmad årligt, hvilket vidner om dets vedvarende popularitet.

En moderne klassiker



Kartoffelmaden, en ægte moderne klassiker, nydes i et utal af variationer. Denne version byder på røgede kartofler, kylling, sprød bacon, purløg og rødløg, toppet med en delikat mangocreme.

H.C. Andersen



Postkort med H.C. Andersen og smørrebrødet af samme navn vist i sin mest enkle form: Et stykke rugbrød med bacon, leverpostej, sky, tomat og peberrod.

En af Danmarks store sønner, H.C. Andersen (1805–1875), var særdeles begejstret for smørrebrød. Dette fremgår tydeligt af hans dagbøger, hvor han ofte fandt trøst i et par stykker smørrebrød efter et skuffende middagsselskab. Et stykke med "H.C. Andersen" er et stykke smørrebrød, som blev skabt af Oskar Davidsens søn, Vagn Åge Davidsen, som kendte til forfatterens yndlingsretter gennem H.C. Andersens dagbøger.

Fra Berømte Steder til Lokale Perler



Davidsens ejendom, som ses i midten, blev eksproprieret i 1965, og restauranten flyttede til Søpavillonen.

Dynastiet Davidsen: Danmarks mest berømte smørrebrødsdynasti er familien Davidsen, grundlagt i 1888 af vinhandler Oskar Davidsen og hans hustru Petra, hvis smørrebrød grundlagde restaurantens succes. Ida Davidsen, fjerde generation, videreførte traditionen i Store Kongensgade fra 1974. Desværre lukkede den direkte linje af Davidsen-restauranterne i foråret 2021, da femte generation, Mia og Oscar, måtte indstille driften grundet økonomiske udfordringer under coronanedlukningen.

OSKAR DAVIDSEN				
				
26. ANKERSTRADE COPENHAGEN TELEF. 1224 & 1225				
DANISH SANDWICHES				
FISH, SHELLFISH etc.	Hot Food	With Salad	Hot Food	Hot Food
1. Danish venetian on toast	150			
2. Shrimps, per portion	Day's price			
3. Shrimps, double portion (45-55 shrimps)				
4. Shrimps in a cream (double layer with 2 extra sauce, 80-100 shrimps)	Day's price			
5. Shrimps, pyramidal portion (130-150 shrimps)	Day's price			
6. Hot scrambled egg sprinkled with shrimps and truffles on toast	Day's price			
7. Poached egg in mayonnaise sprinkled with shrimps	Day's price			
8. Asparagus and shrimps mayonnaise on toast	Day's price			
9. Two landfard Oysters on toast	220			
10. Pickled mussels with chopped onion	Day's price			
11. do. do. with mayonnaise	Day's price			
12. Salmon, fresh, smoked	Day's price			
13. do. do. with raw egg yolk	Day's price			
14. do. do. do. with scrambled egg	Day's price			
15. do. do. do. with dressed mushrooms	Day's price			
16. Cold boiled Salmon with mayonnaise	Day's price			
17. Salmon, heavily boiled	Day's price			
18. do. do. do. and mayonnaise	Day's price			
19. do. do. do. with raw asparagus	Day's price			
20. do. do. do. with asparagus in mayonnaise	Day's price			
21. do. do. do. with lettuce, sliced egg and mayonnaise	Day's price			
22. 1/2 lobster, chopped heart of lettuce and raw egg on toast	Day's price			
23. Double fry green with mayonnaise	Day's price			
24. Egg, twenty cooked, and scrambled egg	150			
25. do. do. with scrambled egg, spinach & grilled mushrooms	210			
26. Fried fillet of plaice	80			
27. do. do. do. and mayonnaise	90			
28. do. do. do. and mushrooms	120			
29. Dressed fried fillet of plaice	160			
30. Fried fillet of plaice with the hot sauce	200			
31. Sardinia	55			
32. do. sliced tomato and mayonnaise on toast	50			

Dynastiet Davidsen er kendt for verdens længste smørrebrødsseddel. Under Ida Davidsen nåede smørrebrødssedlen op på 250 stykker.



Høg's Restaurant.

Tivoli: En af Tivolis tidligere smørrebrødsbastioner var Høg's Restaurant. Et postkort fra 1939 viser et klassisk eksempel på den tids smørrebrødkultur, hvor et fad med smørrebrød ledsages af akvavit og Tuborg Guld øl – et vidnesbyrd om det traditionelle danske frokostmåltid.



Restaurant **DIVAN 1** Tivoli

På postkortet fra Divan 1 ses en Dansk Dortmund fra Ceres stående på bordet til højre. Dette ølmærke vækker minder fra mine forældres tid som værtspar på Svinninge Kro, hvor Dortmund ofte blev serveret til gæster, der nød smørrebrød i de hyggelige lokaler.

Tivoli: I dag forbindes smørrebrød i Tivoli oftest med Grøften, men frem til midten af 1990'erne var det faktisk Divan 1, der kunne præsentere det største og mest alsidige udvalg af smørrebrød i Tivoli.



Toldbod Bodega midt i 1930'erne.

Toldbod Bodegas historie, strækker sig tilbage til 1906. I 1930 fik den sit nuværende navn og den smukke facade, som vi kender i dag. I dag er Toldbod Bodega især kendt for sit lækre og højt belagte klassiske danske smørrebrød og den hyggelige atmosfære med smukke billeder på væggene.



Restaurant Ny Rosenberg i København.



"Cafe Røde Lygte", den tyske restaurant i Skindergade, serverede hummer hver dag.

Smørrebrøds historier



Et postkort fra 1957 viser, hvordan passagererne ombord på et SAS-fly blev forkælet med luksussmørrebrød. Det står i markant kontrast til de mere beskedne måltider, flyselskaberne serverer i dag.

Mange fløj med SAS på grund af den veltillavede mad. Da SAS i 1954 begyndte at servere gratis smørrebrød på økonomiklassen, beskyldte konkurrenterne dem for unfair konkurrence, idet smørrebrød blev defineret som et måltid – modsat en sandwich. Det resulterede i en stor bøde fra IATA og et absurd påbud: 2,5 kvadratcentimeter af brødet skulle være bart!

En absolut øvet og dygtig
Smørrebrødsskærer
kan faa Plads 2 Gange ugentlig i
»Pavillonen« i Riis Skov. Anvises fra
»Strandkaféen«.

(2572)

Aarhus Stifts-Tidende den 19. marts 1904.

Titlen smørrebrødsskærer kan spores tilbage til 1860'erne og blev senere fulgt af smørrebrødsjomfru, en betegnelse inspireret af datidens brug af "jomfru" for unge kvinder i tjeneste. Omkring år 1900 begyndte titlen smørrebrødsskærer gradvist at forsvinde, og fra 1920'erne blev smørrebrødsjomfru den dominerende betegnelse.

Smørrebrødets nedtur

Smørrebrødet var i årtier en hjørnesten i dansk madkultur, men i 1970'erne begyndte nedturen. Nye madvaner og internationalt køkken skubbede det klassiske smørrebrød i baggrunden, og mange smørrebrødsrestauranter måtte lukke.

Dog holdt enkelte steder traditionen i live – blandt andet Schønnemann og Ida Davidsen, samt Tivoli og De Små Haver i Pile Allé, som fortsat tiltrak både lokale og turister.



Vegger Kro den 24. december 1984. Eget foto.

Helen og jeg oplevede denne udvikling på nært hold. I 1976 overtog vi Vegger Kro – en af Himmerlands store balkroer – hvor smørrebrød hørte med til festen, musikken og dansen. Til weekendballerne var klassikere som bøf med løg, hamburgerryg med italiensk salat og rejer med mayonnaise blandt favoritterne.

Men tiderne ændrede sig. Efter få år begyndte smørrebrødet stille og roligt at vige pladsen for burgere, frankfurtere og pommesteges frites.

Smørrebrødet lever igen



Hallernes smørrebrød.

Heldigvis vendte udviklingen. For omkring 20 år siden begyndte interessen at stige igen. Kvaliteten blev hævet, og nye smørrebrødsrestauranter – både klassiske og moderne – dukkede op over hele landet.

Kilder: Ole Troelsø, Ida Davidsen, Roberto Weile, Allan Mylius Thomsen, Københavns Adressecomptoirs Efterretninger, Aarhus Stifts-Tidende og Berlingeren.