

Derfor må vi ha appelsin og kakao

Påsken er en tid for å nyte en kopp kakao og en magisk appelsin i en snøgrop på fjellet. Det er lett å tenke seg at det alltid har vært slik. Men hvor etablert er egentlig disse tradisjonene?

Det er vår nå. Endelig. Vi går atter en gang mot påskehøytiden og vi fyller opp handlekurven med alle de matvarene vi forbinder med påske og hygge. Vi ser frem til etterlengtede fridager og fregner på nesen. Mange av høytidene våre inneholder sterke mattradisjoner. Da skal man unne seg noe ekstra, noe spesielt godt, noe man bare spiser da. Og for mange er nettopp skiturer i fjellet med appelsin og kakao i sekken den ultimate kombinasjonen. Men har denne koblingen mellom høytiden og spesielle matvarer alltid vært der? Ikke så lett å svare på, men jeg vil likevel gjøre meg noen refleksjoner rundt dette temaet.

Det siste året har en utstillingsgruppe på Aust-Agder kulturhistoriske senter jobbet med en barndomsutstilling for barn som åpner senhøstes

2014. Denne utstillingen tar for seg tre ulike tidsepoker, 1910-1920, 1960-1970 og 1990-2000. Utstillingen tar sikte på å stille fortidens annerledeshet til skue for de aller minste, ved konkrete opplevelser, bilder og illustrasjoner, snarere enn ved teoretiske tilnærminger. Mat er et av temaene vi belyser i utstillingen, og et godt utgangspunkt for å konkretisere likheter og forskjeller mellom før og nå.

Som forberedelse til utstillingsarbeidet har vi tatt kontakt med en del mennesker som ble født i 1913 og 1914, og som vokste opp på ulike steder i Aust-Agder. Det er gjennomført 6 intervjuer med tre ulike informanter. De har med glede og begeistring fortalt om barndommen sin, deriblant opplevelser knyttet til mat og hverdagskost. Informantene har ikke berettet om spesifikke matopplevelser knyttet til påsken. De har ikke fortalt om skiturer i fjellet med sek-

Freia melkesjokolade, hentet fra Norsk Ukeblad nr 39, 21.09.1966, annonse nr 1.

delt glede er dobbelt glede!



...e kvalitet i Freia Melke-
...en over, ingen ved siden.

...ADE



ken full av den rette påskekos. Det betyr likevel ikke at de aldri hadde smakt sjokolade. For det hadde de nemlig. Appelsinene er det nok verre med.

Varm sjokolade. Sjokolade som sådan er slettes ikke en ny ting. Sjokolade i fast form slik vi spiser den, er et forholdsvis moderne produkt, utviklet i Europa på slutten av 1800-tallet. Sjokolade fremstilles av bønnene fra kakaotreet frukter. Kakaotreet har blitt dyrket i Mellom-amerika siden 600-tallet, men den lille bønne hadde en lang og kronglete ferd nordover før den på slutten av 1700-tallet og utover på 1800-tallet ble mer tilgjengelig for allmennheten. Kakao hadde fortrinnsvis vært et luksusprodukt forbeholdt samfunns-eliten, men man fant nye og mer effektive måter å utvinne kakaofettet på, slik at man kunne bruke dette i tørket form og lage kaker av det. Da var ikke veien så lang til butikkene og mannen i gata.

På begynnelsen av 1900-tallet begynte man å lage melkesjokolade. Freia, som ble etablert i 1892 oppfordret folk til å «spise melk». I mellomkrigsårene ble sjokoladen markedsført som billig og sunn. Kvikkklunsjen f. eks., ble introdusert i Freias sortiment i 1937 som en næringsrik liten sak. En plate Kvikkklunsj tilsvarte, i følge reklameplakatene, et egg og to skiver brød med smør. Vellykkede husmødre føret sine barn med næringsrik sjokolade! I etterkrigstiden trengte vi ikke lenger kaloriene, men fortjente litt ekstra kos, og dermed ble kvikkklunsjen en av de mest spiste sjokoladene her til lands. Ifølge Freia spiser vi i gjennomsnitt 9 plater med Kvikkklunsj i året. Tre av disse kommer du til å spise i påsken.

Tilbake før første verdenskrig hadde våre informanter naturlig nok ingen kjennskap til kvikkklunsjen og dens betydning for en vellykket påsketur. De husker godt at sjokolade absolutt var noe ekstra de bare fikk til bursdager eller 17. mai. Mest sannsynlig har de spist nettopp Freia melkesjokolade. Informantene våre har også gode kakaominner. De nøt en kopp varm kakao på ulike måter, og de har alle med lengsel i øynene fortalt om hvor godt nettopp en kopp med varm kakao smakte. Man trengte tydeligvis ikke påsketuren på ski og sola som steiker i hytteveggen for at dette skulle oppleves som en vel-smakende drikk.

Pilatusvann. En av informantene våre var med i speideren og der fikk de servert Pilatusvann, kakao blandet med vann, akkurat slik folk i Mellom-Amerika hadde tilbredt drikken i flere hundre år. Og vi kan jo bare anta at denne herligheten var like grumsete i farge og konsistens som vannet Pontius Pilatus toet sine hender i. Jeg undres på om det ikke er i denne metaforen betegnelsen Pilatusvann har sin opprinnelse, det er jo et noe underlig navn. En av de andre

informantene våre vokste opp på en liten gård noen kilometer lenger inn i landet. Han hadde aldri hørt om Pilatusvann, men drakk selvsagt kakao, dog laget på melk. De hadde kyr og tilgang på melk.

I Norge ble Regia kakao, styrkedrikken over alle, lansert i 1912. Fra 1912 og gjennom hele mellomkrigstiden ledet Regia det lengste og mest velregisserte reklamefeltet i Freias historie. Det ble bygget strategiske allianser innenfor medisinsk forskning og med husmødre som styrte kostholdet til den oppvoksende slekt. Regia ble det som den var ment å bli – nemlig dronningen i norsk kakao-sortiment. Kaffedrikking var et stort helseproblem da Kakao Regia kom på markedet. Kronisk forgiftning som følge av kaffedrikking var alminnelig utbredt. Selv små barn drakk kaffe fordi dårlig melk kunne forårsake smittsomme sykdommer. Koking av melk eliminerte smittefaren, men den kokte melken smakte ikke godt. Dessuten var det i mellomkrigstiden ikke lov til å selge annet enn skummet melk. Markedsføringen av Kakao Regia kom derfor til å bli en kampanje rettet mot kaffe og te, og den bidro sterkt til å øke forbruket av melk. Kanskje ikke så rart at kakao ble en naturlig drikk servert til speiderens tropper på tur i marka!

Kinesisk eple. La oss ta en nærmere titt på den andre selvsikre ingrediensen i vår tids påskesekk; appelsinen. Navnet på denne deilige, søte frukten med den sterke fargen, betyr Kinesisk eple, og frukten stammer fra området rundt det sørvestlige Kina. Selv om det er drøye hundre år siden frukten kom til Norge, var appelsintreet vanlig som prydbusk i Europa fra 1500-tallet. Romerne hadde faktisk lenge kjent til frukten og den var allerede da en eksklusiv, dyr liten søtsak forbeholdt de privilegerte. Men fruktproduksjon i Europa startet først på 1800-tallet, og selv om frukten nådde landet vårt forholdsvis sent, var det fortsatt en meget eksklusiv og kostbar frukt forbeholdt de rike. Dette skyldtes nok i all hovedsak at det var dyrt og tidkrevende å frakte fersk frukt helt opp hit til det kalde nord.

I Norge ble det fri import på appelsinen rundt 1960, og etter at den kom i salg i butikkene på 50- og 60-tallet har den blitt et fast innsalg til jul så vel som til påske. De første appelsinene som kom til Norge, kom ved jule-tider, da det var sesong i Spania, og de var å få kjøpt i butikkene til litt over påske. Det var de søtteste sortene som dukket opp i butikkene rundt påsketider, og det er kanskje derfor vi forbinder påsketuren nettopp med appelsin. Appelsinen var rett og slett på rett sted til rett tid!

Våre informanter har egentlig snakket ganske lite om frukt, men vi må anta at de likevel hadde god tilgang på våre vanligste hagefrukter. Men barndommen deres var nok ikke preget av noen bevisst forestilling om

”fem-om-dagen”, og eksotiske frukter som appelsin og banan, stiftet de nok ikke bekjentskap med før de ble voksne. Mange grønnsaker og frukter var rett og slett mer eksotiske enn vi skulle tro, bare hør på dette; en av informantene har fortalt om da hun smakte en tomat for første gang. Den kom umoden i en koffert fra Amerika.

Appelsinen var altså lenge forbeholdt de rike, men jeg antar at våre informanters manglende bekjentskap med appelsinen handlet om tilgang snarere enn om økonomi. Ingen av våre informanter hadde en oppfatning av at de var fattige eller dårlig stilt. I dag omgir vi oss med alle verdens deilige og spennende frukter, så å si året rundt, og de fleste til en slik pris at vi alle stort sett kan unne oss dem. Kanskje glemmer vi litt hvor fantastisk de egentlig smaker. Jeg tør vedde på at dersom du ikke spiser appelsin eller drikker kakao det neste året, så vil du få deg en bombe av en smaksopplevelse om ett års tid. Om det fiskes opp av påskesekken eller ikke!

God påske!

Kilder:

Informanter til utstillingsprosjektet «Barndom for barn»
A. Schjøtz (red.),
Folkets helse – landets styrke 1850-2003,
bd. 2 i Det offentlige helsevesen
i Norge 1603-2003, Oslo 2003
H. Ibsen, Et lite stykke Norge.
Freia 100 år, Oslo 1998

Monika Kurszus Håland,
arkivar/rådgiver
ved Aust-Agder
kulturhistoriske
senter



FAKTA

I et historisk lys

Annenhver fredag vil historikere i Agder skrive om aktuelle saker i et historisk lys. Spalten er et samarbeid mellom Den norske historiske forening (HIFO), avd. Agder og Agderposten. Gjennom en slik spaltestafett vil historikere i ulike stillinger og med ulik yrkeserfaring betrakte Agder, Norge og verden ut fra sitt profesjonelle ståsted. Har du tips og ideer kontakt oss på e-post:

Thomas.hagen@stifetlsen-arkivet.no
eller redaksjonen@agderposten.no