KLOGE HOVEDER AF NIELS ROLAND

WWW.NIELSROLAND.DK

Madhistorie. Ny kogebog beskriver Den Kinesiske Kulturrevolution fra en kulinarisk synsvinkel. Det er oplevet historie, med indbygget risiko for skønmaleri af en ofte uskøn fortid.

Revolution i køkkenet

Af PETER HARMSEN

»En revolution er ikke et middagsselskab,« skrev Mao Zedong som ung revolutionær. Da han flere årtier senere havde tilkæmpet sig magten i Kina, viste det sig at være sandere, end han nok selv havde kunnet ane. I begyndelsen af 1950erne havde Kina én restaurant for hver 676 indbyggere. I 1978 var der bare en for hver 8.189 kinesere. Det mellemliggende kvarte århundrede var altså ikke ligefrem nogen kulinarisk storhedstid.

Alligevel er det muligt at anskue Kina under Mao, og specielt Kulturrevolutionen fra 1966 og ti år frem, med udgangspunkt i den mad, kineserne spiste. Det har de to forfattere Sasha Gong og Scott D. Seligman gjort. Deres nyudkomne bog, *The Cultural Revolution Cookbook*, er et forsøg på at skrive periodens kulturhistorie i køkkenbordshøjde. Den indeholder en række opskrifter på retter, som blev populære i slutningen af 1960erne, både fordi det enkle og rustikke pludselig blev forbundet med prestige, og fordi der ofte ikke var andre muligheder.

Kina var et af verdens fattigste lande dengang for mindre end et halvt århundrede siden. Alt fra kød og fisk til æg og korn krævede rationeringsmærker. Opfindsomhed var i høj kurs. »Det er én ting at forstå historien gennem bøgerne. Man får en anden, dybere forståelse for historien ved faktisk at smage den mad, som folk spiste før. Kulturrevolutionen var ikke nogen rar oplevelse, og vores bog har hjulpet folk til at genkalde deres erindringer fra dengang. Det drejer sig især om erindringer om at klare sig trods enorme vanskeligheder,« siger kinesisk-fødte Sasha Gong, der oplevede Kulturrevolutionen som pige og teenager.

Blandt bogens opskrifter er såkaldte »tusindårsæg«, der trods navnet tager højst 24 timer at fremstille. Man tager et dusin hårdkogte æg, flækker skallen på dem og lader dem ligge i en suppe af te, kanel, salt og sojasovs i et døgns tid.

Hvad har det med Kulturrevolutionen at gøre? Ikke så lidt ifølge Seligman. En folkevandring fra by til land, som fandt sted under Kulturrevolutionen, drog helt bogstaveligt næring af dén ret. »Tusindårsæg var en stor hjælp for studerende, som var blevet sendt ud på landet for at lære af livet blandt bønder. De rejste for det meste med tog, og nogle gange varede turen to eller tre dage. Ægene var nemme at transportere, de kunne holde sig i lang tid, og man kunne sidde og spise dem i kupeen uden at grise det hele til. Endnu i dag er det fremragende togmad,« siger han.

HISTORISKE kogebøger – enten genoptryk af autentiske udgivelser eller rekonstruktioner baseret på for eksempel gamle menukort – er en genre i vækst. Bøger om mad i Antikken, Middelalderen og Renæssancen fylder godt op på boghandlernes reoler. Det samme er tilfældet med titler om mere specifikke perioder. *Grandma's Wartime Kitchen* giver sine læsere mulighed for at genopleve Anden Verdenskrig på den amerikanske hjemmefront.

Andre kogebøger tager udgangspunkt i en enkelt historisk personlighed. *Van Gogh's Table* er en af dem. Spørgsmålet er, om bøger af den type reducerer beskæftigelse med historien til ren hobby, eller om de giver mulighed for en dybere forståelse af fortiden til gavn ikke bare for lægfolk, men også for professionelle historikere. Mark Swislocki, en ekspert i kinesisk madkultur ved New York Universitys afdeling i Abu Dhabi, er tilbøjelig til at mene det sidste. »Historiske kogebøger har større potentiale for at give en mere direkte, fysisk fornemmelse for fortidens madlavningspraksis, som ellers godt kan mangle i tungere værker om madhistorie, hvor der måske kun er en eller to opskrifter med for eksemplets skyld,« siger Swislocki, der har skrevet en bog om Shanghais kulinariske historie.

»Gamle opskrifter er ofte meget forskellige fra dem, som folk benytter i dag, og en direkte erfaring med andre ingredienser, teknikker og redskaber kan hjælpe til at relativere måden, vi selv laver mad på. Det kan stille skarpt på forskelle, som vi måske nok kan forstå på et intellektuelt plan, hvis vi læser om dem i en bog, men som bliver helt anderledes konkrete, når vi udsættes for dem i køkkenet.«

Det er en version af en mere generel bestræbelse på at leve sig ind i historien, som har bredt sig i Vesten i de seneste årtier. Et velkendt eksempel er oplevet historie, som vi finder det på museer, også danske. Et mere ekstremt udslag er amerikanske borgerkrigsentusiaster, der weekend efter weekend iklæder sig gråt og blåt for at genopføre de store slag, der rasede i det østlige USA fra 1861 til 1865. Puritanere insisterer på at være autentiske fra yderst til inderst. Selv undertøjet skal være historisk korrekt. Det er ikke nok at se rigtig ud. Det skal også føles rigtigt.

Men der er også grænser for, hvor langt nutidens historieinteresserede kan gå for at leve sig ind i tilværelsen, som den formede sig for folk i gamle dage, hvad enten det nu er krig eller mad, der optager dem. Kun få har overskud, eller lyst, til at stå i køkkenet i timevis og lave alt fra bunden af. Men jo flere genveje de skyder, desto større er risikoen for at ende med et skønmaleri af historiske epoker. Det mener Nicolaas Mink, en fødevarehistoriker ved Knox College i Illinois.

»Det er let for os at komme til at romantisere fortiden. Vi har taget alt det grove arbejde ud af vores fødevaresystemer og placeret det i fabrikker og på restauranter, og det har fået os til at glemme, hvor meget slid der er forbundet med at fremstille og tilberede mad. Før i tiden var det en kæmpe byrde for især kvinderne,« siger han. »Vi kommer fra en verden, hvor hele vores tilværelse handlede om at skaffe mad. I langt størstedelen af menneskehedens historie var mad det, som det hele drejede sig om. Nu er det så forvandlet til, at 99 procent af indbyggerne i de rige lande ikke engang behøver at tænke på det længere.«

Kinesiske studerende propaganderer for Formand Maos »lille røde« i Kulturrevolutionens første dage i 1966. FOTO: SCANPIX

Sasha Gong og Scott D. Seligman, The Cultural Revolution Cookbook: Simple, Healthy Recipes from China 's Countryside. Hong Kong: Earnshaw Books, 2011.