

Besættelsens savsmuldkrydderier

Under besættelsen var erstatningsprodukter en vigtig del af madlavningen. Med rationering og varemangel blev erstatninger nødvendige for at måltiderne kunne komme så tæt på de velkendte opskrifter fra før krigen. Da tyskerne besatte Danmark i april 1940, blev landet afskåret fra de fleste af de lande, som vi normalt handlede med. Halvdelen af importen stoppede brat, og den anden halvdel var nu kontrolleret af værnemagten. Mange krydderier var nu umulige at få fat i, eller kun tilgængelige i meget små mængder.

Selvom det ikke var på niveau med renæssancens krydderimani, så var danskerne i 1940'erne også glade for dem, især peber og kanel. Før krigen importerede Danmark omkring en 500.000 kg krydderier om året. Krydderierne var savnede under besættelsen og deres fravær gjorde folk mere villige til at acceptere erstatningsvarer af en kvalitet, der på alle andre tidspunkter ville have været helt uacceptable.

En løsning på krydderimanglen var at skæve til krydderiforfalskninger, og lade sig inspirere til at fremstille erstatninger på samme måde. Det førte til savsmuldkrydderierne, der i løbet af besættelsen kom til at indeholde mere og mere savsmuld, og mindre og mindre ægte krydderi. Brugen af savsmuld i krydderier var imidlertid ikke en ny ting. Det havde været brugt til at blande og forfalske stødte krydderier i århundreder. 1800-tallets afsløringer af svindlen med fødevarer i London, publiceret af kemikeren Friedrich Acum og lægen Arthur Hill Hassall havde også påvirket danske myndigheder, selvom fødevarer svindlen i Danmark slet ikke var på niveau med den engelske, hverken i omfang eller giftighed.

Danmark havde faktisk haft en generel fødevarerlovgivning siden 1701, hvor politiet havde fået til opgave at sikre, at ingen skadelige eller fordærvede varer og giftige substanser blev solgt som mad. Men savsmuldsblandinger slap ofte gennem politiets og myndighedernes net. Det var først i begyndelsen af 1900-tallet, at mikroskopet for alvor blev taget i brug til at nærstudere krydderier, og en hel del savsmuld kom til syne.

I 1937 bemærkede de danske myndigheder med bekymring at mængden af sager, hvori stødt kanel var blevet blandet med *"knuste cigaræsker"* var stigende. Tanken bag brugen af savsmuld eller *"træmel"*, som dets officielle navn blev for at gøre det mere spiseligt for offentligheden, var, at savsmuld ville være et ufarligt, billigt og tilgængeligt materiale, der kunne binde smag og aroma. Æteriske olier udtrukket fra ægte krydder blev blandet med

finmalet savsmuld fra birketræer. Eg blev også brugt, men ikke i lige så stort omfang. 1940'ernes tekniske formåen på dette område var imidlertid begrænset, især i besættelsens første år. Mange erstatningskrydderier var ikke varmebestandige og mistede al lugt og smag i løbet af madlavningen.

Kokken Richard Oest-Larsen begræd i 1944 krydderiernes tilstand med disse ord: *"Vi har jo ikke Peber og alle de andre herlige Smagsstoffer, og for ti Øre Savsmuld i Frikadellerne giver dem ikke bedre Smag."* Erstatningskanel blev lavet ved at tilføre kanelaldehyd til savsmuldet, og derefter putte et farvestof i, så resultatet lignede den ægte vare. Nellike- og kardemommeerstatninger kunne også laves uden savsmuld, så brugte man i stedet en eller form for stivelse til at binde aromastofferne, og naturligvis også farvestoffer for at få det til at se rigtigt ud.

I tidens aviser kunne man læse mange artikler og indlæg, der var fulde af harme over disse erstatningskrydderier, men enkelte aviser havde en mere pragmatisk holdning til problematikken. Thisted amtsavis skrev den 24. august 1942 at "Mange vil maaske finde det forkasteligt at anvende Savsmuld til saadant Formaal, men ret betragtet kan det vel være det samme, om man benytter Kaneltræets bark eller andet træ."

Med de mange tvivlsomme erstatningsprodukter, der fandtes i 1940'erne, er det ikke underligt, at mange husmødre helt søgte at undgå dem, og gå andre veje for at krydre maden. En meget populær bog under besættelsen var Herluf Petersens *"Spisekammeret paa Grøftekanten"*. Her blev der detaljeret beskrevet adskillige spiselige vilde planter, som man kunne finde i Danmark. Gråbynke, *"Artemisia vulgaris"* kunne for eksempel bruges til at give stegen smag. Også aviserne var fulde af gode råd og om havebrug og sankning af vilde krydderurter.

Fordi, som Ærø Avis påpegede i juni 1941: "Manglen paa udenlandske Krydderier har Interessen for de gode, gamle, hjemlige Krydderurter, og disse har gennemgaaende en så liflig Smag, at man ikke forstaar hvorfor de er skrevet i Glemmebogen. Dertil kommer, at saadanne hjemlige Krydderier, som vi selv dyrker, tørrer og findeler, er unddraget enhver Fare for Forfalskning."