

## Makrellen i et kulturhistorisk perspektiv.

Makrellen er en af de fisk, der har en lang og fin gastronomisk tradition i Danmark. Vi ved fra arkæologiske udgravninger, hvor der er blevet fundet ben af makrel i køkkenmøddinger, at de er blevet spist helt tilbage til stenalderen for flere tusinde år siden. Vi ved fra gamle skriftlige kilder, at makrellen også var at finde på de fine middagsborde gennem 1500-tallet, og den optræder også i de ældste danske kokebøger fra 1700- og 1800-tallet.



Makrellen har i det hele taget været en fin spise, i hvert fald de senest hundredvis af år. Hos Carl Müller, der var kok på Hvidkilde Gods, beskrives det i 1793, at makrellen kan spises både saltet og røget. Den første serveres med en persillesovs. Den røgede makrel tilberedes med smeltet smør, enebær og lidt peber, og gerne med snittebønner, stuede gulerødder og ærter.

Cirka 40 år senere, i Madam Mangors berømte kokebog fra 1838, er makrellen den blot anden fisk der nævnes, efter sild, hvilket også bekræfter dens vigtige betydning. Hos hende spises den enten kogt med eddike og smeltet smør, eller røget som ål. Og i Frøken Jensens klassiske kokebog fra 1907, har hun både opskrifter på kogt, indbagt og røget makrel - og på makrel i gele. Frøken Jensen bekræfter i samme kokebog fra 1907 det faktum, at makrellen er en sæsonspise. Som hun kort konstaterer: "*Makrel spises om sommeren*".

