

AF
ANNE METTE
GIELSAGER PEDERSEN

Grydeklar

- Historien om en vikereret

På Vikingecenter Fyrkat laves ofte mad til og med publikum. Især er det blevet et hit for skoleklasser at bestille lejrskole med et døgnsvikingemadlavning. Her skal eleverne sammen med deres lærere lave deres egen mad hjulpet af et par vikingeinstruktører. Vi har sammensat en særlig kogeret til aftensmåltidet med lutter vikingetidsingredienser, som hver især giver os mulighed for at fortælle en lille historie om vikingernes verden og dagligdag. Det er ikke sikkert, at vikererne ville have sammensat deres menu på netop denne måde, men de kendte til alle de brugte ingredienser og tilberedningen af dem.

Vikererne skrev ikke deres opskrifter ned, så de arkæologiske levn må tolkes, når man i dag skal rekonstruere vikingetidens opskrifter. Der kendes gryder af

Ærterne grutes på skubbekværnen, som allerede i vikingetid var gammeldags.





Brændenælderne tilsættes.

jern, ler eller klæbersten til at koge i, lerovne til bagning og stegning, træskeer, skåle, fade, træbrædder, knive, si-kaar og forskellige lerkar til at servere maden i og spise den af. Til opbevaring af madvarerne brugte man lerkar, flettede kurve, trækar og tønder. Fra arkæologiske undersøgelser kendes knogler fra de dyr, der blev spist, kerner af det korn, der blev dyrket, samt frø og kerner af de planter, som blev indsamlet eller dyrket.

Historiefortællingen på Vikingecenter Fyrkat begynder med opgavefordelingen. I vikingetiden var arbejdsopgaverne meget opdelt mellem kønnene, og det var hovedsageligt piger og kvinder, som stod for madlavningen. Den gifte kone bar nøglerne til gårdens bygninger i sit bælte. Det var hende, der forestod det daglige arbejde med bagning, stegning og kogning af maden. Hun sørgede også for, at forrådene var klar til den kolde tid. Hendes arbejdsplads var på og omkring gården, mens mændene arbejdede længere væk i skoven og på markerne. Hun fik ofte nøglerne med sig i graven som tegn på sin status. Naturligvis skal alle skolebørn og lærere i dag deltage i madlavningen uanset køn, ligesom også de mandlige vikingeinstruktører gør det.

Næste historie handler om kogeretten. Alle børn har set tegninger af ”vilde” vikinger omkring et bål med en okse eller gris placeret på et spid. Vikingerne, der oftest er tegnet uredte og snavsede, sidder og gnaver kød af knoglerne, som de derefter smider efter børn eller hunde. Imidlertid spiste vikingerne meget kogt mad. På Fyrkatborgen er den største fundgruppe faktisk skår af klæberstensgryder,

så der blev kogt mad på borgen. På indersiden af forhistoriske lerkarskår finder arkæologerne ofte fastbrændt madskorpe, der viser, at det var almindeligt at koge kød sammen med grøntsager og korn. Retter af denne type kaldes i litteraturen for sulevælling. Det smager i øvrigt meget bedre, end det lyder. Ser vi os rundt i verden blandt folk, der lever, som man gjorde det her i vikingetiden, møder vi også masser af kogt mad. Den gode husmor koger kødet med urter og grøntsager for at udnytte den gode smag og kraft i kødet, - frem for at lade det stege og smelte bort i bålet.

Om de enkelte ingredienser

I kogeretten indgår fersk svinekød og røget bacon, så vi kan få lejlighed til at fortælle, at fersk kød kun optræder i slagteperioden. Store dele af kødet måtte saltes, tørres og røges, så det kunne holde sig i lang tid. Samtidig kan vi lige berette, at vikingerne holdt kvæg, grise, får og geder samt høns og gæs - og at vikingetidens grise for resten slet ikke lignede nutidige grise; de var kortere, højbenede, skrutryggede og havde lange stride børster som vildsvin. De tilbragte en stor del af året i skoven, hvor de kunne rode efter olden og andet spiseligt.

I maden bruges løg og hvidløg – begge blev dyrket af vikingerne. Strandløg eller ramsløg kunne også indsamles og anvendes i madlavningen.

Der tilsættes også kål. Vikingerne dyrkede en gammel form for kål i deres kålgårde. Den minder mest om strandkål eller grønkål, altså en opretvoksende og meget åben kål. Typen dyrkes i køkkenhaven på gården i Vikingecenter Fyrkat, og den kan endnu findes i England under navnet kale. Hvidkål kan bruges, hvis man ikke kan skaffe andet.

Champignon og tørrede vilde svampe tilsættes, så vi kan fortælle om den sæsonbestemte indsamling og vigtigheden af at kunne konservere gennem tørring, så der også var mad til vinterperioden, hvor man ikke kunne høste frisk grønt. Der indkøbes tørrede kantareller og forskellige rørhatte, så børnene ikke selv skal indsamle svampe.

I retten kommer også hele hvedekerner. Det giver mulighed for at fortælle, at man i vikingetiden dyrkede de samme 4 kornsorarter som i dag. De nu så kendte gamle kornsorarter spelt, emmer og enkorn var for længst gået ud af brug i vikingetiden, hvor den mest dyrkede kornsorart i Danmark var rugen. Hvede var forholdsvis sjældent, men da vi jo befinder os på en rekonstruktion af en stormandsgård, må vi gå ud fra, at man havde mulighed for og råd til at skaffe også mere sjældne varer. Kogt korn gør ikke retten til grød; det svulmer blot op som ris eller bulgur, opsuger væden og giver noget at tygge på.

Til retten tilsættes tørrede knækkede ærter. Det burde være grå ærter, men da høsten af vore egne ærter sjældent rækker så langt, bruger vi også gule ærter. De grå ærter var almindelige i landbohavnerne helt op i vor tid og er meget velegnede til at tørre og gemme. De tørrede ærter knækkes for at forkorte kogetiden. Samtidigt giver det

Der skal røres godt i bund under kogningen.



os mulighed for at berette om vikingernes kværnsten: drejekværnen og tidligere tiders skubbekværn. Sidstnævnte var i brug frem til midten af jernalderen, hvor den blev afløst af drejekværnen, der kan male større mængder på kortere tid. Men den gamle skubbekværn, som består af en stor sten, liggeren, og en mindre sten, løberen, er anvendelig til mindre portioner ærter, der bare skal knækkes og ikke males til mel. Samtidig kan børnene se, hvad der foregår, da den ikke er lukket som drejekværnen.

Endelig smages retten til med brændenælder og merian, som voksede vildt i Danmark i vikingetiden. Indsamlingen af vilde urter spillede stadig en stor rolle, selv om agerbruget havde været indført i flere tusinde år. Alt efter årstiden kan skulpter af hyrdetaske, mælde, gåsefod eller frøene fra vejbred også tilsættes.

Til sidst tilsættes retten salt, der i vikingetiden var dyrt at anskaffe. På de mere velhavende gårde brugtes det til nedsaltning af kød, så det kunne holde sig længe, og det ser ud til, at de ældste saltsydebrønde på Læsø kan dateres helt tilbage til Vikingetiden. Havde man ikke råd til salt, kunne man brænde tang og bruge den salte aske til at smage maden til med.

Opskrift

Det er mange ender at spinde over et enkelt måltid mad. Så her følger vores opskrift, hvis nogen har fået lyst til selv at gå i gang. Retten rækker til 20-25 sultne elever og det tager dem normalt 3 timer at tilberede den inkl. tid til brændehugning og bålpassning, men eksklusiv tid til spisning, opvask og oprydning. Det er jo i sig selv en lille historie om tidsforbruget i vikingetiden. Maden bør spises af lerkopper med træskeer. På Vikingegården spises den med nybagte fladbrød, hjemmelavet smør og urtekrydret kærnemælksost.

Til kogeret bruges: 1 kg svinekød, 1 kg røget bacon, 2 kg løg, 1 hvidløg, 2 små hvidkål eller tilsvarende mængde grønkål, 500 g champignon, 1 glas tørrede kantareller eller rørhatte blødt ud i vand, 1 brev tørret eller en stor håndfuld frisk merian, 1 liter skoldede og hakkede brændenælder, 500 g hele hvedekerner sat i blød i vand, 500 g knuste gule flækkede ærter samt salt efter behag.

Bacon skæres i små tern og svitses godt i en stor jerngryde. Kødets skæres i tern og tilsættes. Når kødet er godt brunet, tilsættes hakkede løg, fintsnittet hvidløg, fintskåret kål og champignon skåret i mindre stykker. Alt vendes godt rundt i gryden og steger lidt. De udblødte tørrede svampe hældes i sammen med udblødningsvandet. Hvedekerner og vandet, de har stået i blød i, tilsættes sammen med brændenælder, og der hældes vand på, så det dækker godt. De knækkede gule ærter og merian tilsættes, og nu skal retten koge i minimum 1 time. Der skal røres ofte og godt i bund. Det kan blive nødvendigt at spæde mere vand i efterhånden som retten koger. Konsistensen skal være som tyk suppe. Retten smages til med salt før serveringen.

Så er det snart spisetid!



VELBEKOMME!