



Spis brød til

Mere om vikingetidens mad

Kværnstenen og bordet venter på bagerne

I årbogen for 2011 skrev jeg om madlavningen med skolebørn på Vikingecenter Fyrkat. Her skal fortælles videre om brødet, som serveres til kogeretten.

Vi kender vikingernes kornsorter fra fund af avner og afskallet korn i jordfund, aftryk i lerkar og fund af forkullede korn i forbindelse med udgravninger af bygninger og ovne. I vikingetiden dyrkedes rug, byg, havre og hvede; alle af en form, som ligner det korn, vi kender i dag.

Korndyrkningen har en lang historie i Danmark: Den starter i bondestenalderen med hvedesorterne emmer, enkorn og dræghvede samt bygsorten nøgen 6-radet byg. I bronzealderen dyrkes tillige hvedearterne spelt og almindelig hvede og den avnklædte byg. Sidst i perioden ses også havre. I jernalderen begynder man at dyrke rug, og de gamle hvedesorter tages efterhånden ud af dyrkning. I vikingetiden bruges de gamle hvedesorter slet ikke mere.

Kornet er vikingetidens basismad. Det bruges helt eller knækket groft i grød og som fyld i gryderetter og supper. Det opbevares i store lerkar eller trætønder og males til mel på drejekværnen, efterhånden som det skal bruges. Mel har kortere

Af

ANNE METTE
GIELSAGER PEDERSEN

holdbarhed end korn, og det bliver let dårligt af fugt eller smådyr. Korn blev også brugt i ølfremstillingen. Det var især byg, men også hvede, der blev maltet. Først gjorde man kornet vådt f.eks. ved at lægge det i en sæk i åen, så det begyndte at spire. Dernæst standsede man spiringen ved at riste kornet. Maltet korn er meget sødt, fordi der dannes sukkerstoffer i kornet under spiringen. Man kan godt bruge maltet korn eller mel i dejen for at søde den, men brug endelig kun en smule; enzymerne i malten gør brødet klægt.

Ved Præstestien nær Esbjerg har man fundet små stykker brændt brød i en gravurne fra jernalderen. Brødet bestod hovedsagelig af byg. Byg havde været den mest dyrkede kornsort gennem en lang periode, og først i vikingetiden får byggen alvorlig konkurrence af rugen. Bygmel var meget almindeligt at bage fladbrød af, og ligesom rugmel giver det et hårdt og langtidsholdbart brød. Brød bagt med hvede benyttedes især til fester og højtider.

I vikingetiden bages både uhævede fladbrød på pander eller lerplader på bålet, gløder og store surdejshævede brød i brændefyrede lerovne. Vi har en stor ovn på Vikingegården, og sommeren igennem bages mange brød til og med gæsterne. Men surdejshævning tager lang tid, ofte flere dage, så derfor bager vi fladbrød med skoleeleverne, så de kan nå at være med i alle processerne. Fladbrød kan laves hårde eller bløde, alt efter hvor længe de bages. De bløde er fine med smør eller ost på og som tilbehør til kogeretter eller suppe. De hårdtbagte og tørre brød kan holde sig længere, da de ikke så let angribes af mug. De er velegnede til rejseproviant og kan blødes op i suppe eller sovsevæde fra gryderetter, til de bliver så bløde, at de kan tygges.

Skoleeleverne på lejrskole med madaktivitet laver bløde fladbrød. De maler selv melet på drejekværnen, rører og ælter dejen, ruller den ud og bager den på pander over bålet. Der er fundet en fin jernpande i vikingeskibsgraven ved Oseberg i Norge. Vores pande er en modificeret udgave af denne pande, idet vi har skiftet det oprindelige jernskafte ud med et træskafte, der bliver knap så varmt.

Fladbrød kan bages af vand og mel alene, eller de kan laves i denne luksusudgave med halvt hvede og halvt rug, krydret med koriander eller kommen, der begge kendes fra vikingetidens køkkenhaver, og sødet med honning.

Velbekomme!

Stormandsgårdens fladbrød

Her er brød nok til et ordentligt gilde eller en hel skoleklasse.

½ l. kærnemælk,

½ l. vand,

3 spsk. honning,

1 spsk. stødt koriander eller kommen,

1. spsk. groft salt, et par kilo groft rugmel og hvedemel.

Væde og krydderier røres sammen og rugmel tilsættes til konsistensen er som lind havregrød. Dernæst røres og æltes hvedemelet i, så dejen bliver meget fast. Dejen deles i valnødestore kugler, som rulles ud i pandestørrelse. Der skal bruges en del mel ved udrulningen, for at dejen vil slippe rullestaven eller kagerullen.

Brødene bages på pander over bålet et par minutter på hver side til de er faste og slipper panden. Brødene kan evt. bages 5 min. på en plade i en almindelig ovn v. 240 grader; de behøver så ikke vendes.

Brødene spises til supper og gryderetter, smøres med smør og kærnemælksost, eller rulles omkring en pølse eller en skive kogt skinke med sennep.



Dejen æltes til den er meget fast og trilles til valnødestore kugler



Samarbejde om smørpiskningen

