

EUROPÆISK
MIDDELALDER
FESTIVAL
HORSENS



MAD OG DRIKKE I MIDDELALDEREN



Mad og drikke i middelalderen

Denne inspirationspjece omhandler den danske madkultur i senmiddelalderen (1350 - 1536).

Herfra har vi nemlig en pålidelig beskrivelse af den middelalderlige mad og måltidet via bevarede opskrifter, husholdningsregnskaber og ikke mindst billeder.

Smagen af den middelalderlige mad er for længst væk, men de følgende sider giver et indblik i datidens madkultur og kendskab til det middelalderlige køkken.



Mad

I middelalderen spiste man brød bagt af rug og hvede. Grøden eller vællingen var lavet af hirse, boghvede, byg og i sjældne tilfælde risengryn. Sammen udgjorde brød og grød en væsentlig bestanddel af kosten for både rige og fattige folk.



Kød, fisk og fjerkræ samt grøntsager fra kålgårdene var en anden væsentlig del af basiskosten.

Middelalderens fasteregler, som gjaldt 180 dage om året, var den væsentligste årsag til, at der blev spist meget fisk, især sildene fra Øresund og Limfjorden var populære. Sild blev også en vigtig eksportvare for Danmark.

De fleste fisk blev saltet, tørret eller røget for at kunne holde sig under transport og opbevaring i fadeburene. Både salt- og ferskvandsfisk var efterspurgte varer. Mens nogle egnede sig til at blive konserveret, skulle andre fisk nydes fersk og blev betragtet som sæsonvarer.

Saltvandsfiskene var sild, hvilling, ål, flynder, rødspætte, skrubbe, torsk, sej, kuller, lange, rokke, kulmule og ålekvabbe.

Blandt de mest eftertragtede ferskvandsfisk skal nævnes laks, gedde, aborre, ørred, karuse og karpe. Men de hørte også til blandt de dyreste fødevarer og var sjældent på middagsbordet, da det som regel var konger og adel, som havde ret til at fiske i ferskvand.

Lam blev slagtet om foråret, men ellers foregik slagtningen af køer, grise, får og gæs om efteråret, når dyrene var fedest.



Resten af året var det kød, man spiste, oftest saltet, røget eller tørret. Kun høns blev slagtet hele året. Alle husstande havde høns. De lagde ikke ret mange æg - på årsbasis ca. 80 æg pr. høne - men hønsekødet var relativt billigt og derfor en yndet spise.

Det fede svinekød var det foretrukne, men man spiste mest okse- eller kø-kød. Kun konger og adel havde ret til at jage skovens vildt, og for alle andre havde vildtkød ingen ernæringsmæssig betydning.

Grønt blev dyrket i kålgårdene, og her hentede man først og fremmest grønkål, men det var også i kålgårdene, at der blev dyrket ærter, gulerødder, løg og hestebønner. I de velassorterede klosterhaver dyrkede man tillige agurk, pastinak, asier, salat og rødder.

Æbler var Middelalderens populære frugter og blev avlet i abildgårdene sammen med pærer, kirsebær, nødder og kræg, der er små blomster.



Drikke

I middelalderen var brøndvandet ofte urent og derfor udrikkeligt. Mælken fra dyrene blev heller ikke drukket, da der kun var begrænsede mængder heraf, og det, der var skulle bruges i produktionen af smør og oste til forrådsammeret.



Øl var derimod vigtigt for både børn og voksne. Og det blev drukket i rigelige mængder til alle måltider, da den salte og tørre mad gav en god tørst.

Der regnedes med 4-6 l øl om dagen til en voksen. Den byg, der blev dyrket i Danmark, og som udgjorde 2/3 af kornhøsten, blev anvendt i ølproduktionen.

Og for at fremme øllets smag og forbedre holdbarheden tilsatte man fremmede stoffer. Det kunne være urteafkog eller egebark, og særligt porse var velanskrevet i den tidlige middelalder, men det blev fuldstændig erstattet af humle i senmiddelalderen.

»Vandet skal være friskt kildevand, som udspringer under den klare himmel.«

Der var flere kvaliteter af øl. Man bryggede selv det daglige øl. Og for at spare på byggen, lavede man flere brygninger på den samme byg.

For bønder og borgere var hverdagens øl tyndt, mens det fineste og stærkeste øl kom fra Tyskland og var forbeholdt de rige. Ud over øl blev der også drukket mjød, vin og i begrænset omfang brændevin.



Forrådshusholdning

I middelalderen var man, i hvert fald på landet, nødt til at være selvforsynende med de råvarer, der var nødvendige i en normal husholdning, og med den dyrkningsæson, som de få sommermåneder gav, måtte man have rigelige lagre. Madvarerne blev opbevaret i særlige forrådskamre, også kaldet fadebure eller forrådshuse.



»Altid spørger vinter, hvad sommeren har avlet.«

Peder Låles ordsprog

Der fandtes flere metoder til konservering af maden, f.eks. røgning, tørring og saltning. Og man varierede teknikken for at fremkalde forskellige smagsvarianter.

F.eks. kunne fisken røges varm eller kold, kødet kunne være hårdt eller let saltet, eller man kunne spege maden, hvilket var en kombination af let røgning, let tørring og let saltning.



Saltet spillede dog den helt afgørende rolle for forrådshusholdningen. Og det salt, man ikke kunne fremstille selv, importeredes via Lübeck.

Det var Lüneburger-salt og salt fra den Biscayiske Bugt, Bay-salt.



Kost og spisevaner

Kosten og ernæringen fremhævede det synlige sociale skel i middelalderen. De rige fik både bedre mad og en mere varieret kost og var derfor

sundere end almindeligt på den tid, hvorimod tiggerne var skrøbelige og sygdomsramte.



Mængden og kvaliteten af kosten svingede med årstiderne og økonomien i husholdningerne. Men det var den brede befolkning, der mærkede madmanglen i februar og det tynde øl ovenpå et års fejlslagen høst.

Netop derfor nød man i fulde drag de fester og årstider, hvor mad og drikelse flød i rigelige mængder. Fed, frisk og frisk mad var det foretrukne.

Men det vigtigste var, at maden var god og nærende. De fleste mennesker arbejdede hårdt, og kost og logi udgjorde størstedelen af arbejdslønnen. At de fattige fik færre retter mad end adel og gejstlighed, er ikke et udtryk for, at de fik mindre at spise.

Portionerne var få, men de var til gengæld store. Vel lyder et stykke tørret kokød beskedent, men når det vejede 1 kg pr. måltid, har det trods alt været mættende!

Middelalderen igennem var danskerne i deres spisevaner udsat for påvirkninger udefra.

Det kom bl.a. til udtryk i grøntsager og frugter, som navnlig klostrene importerede, dyrkede og gav videre udbredelse og i indførelse af vin og krydderier.



Kristendommen har haft særlig stor betydning for middelalderens spisevaner p.g.a. fastens indførelse og den mildere form for faste kaldet fyrrer, hvor det hver onsdag og fredag kun var tilladt at spise fisk, brød og grøntsager, men ikke pattedyr og fjerkræ.



Festmad og højborde

På hverdage serveredes tre retter mad for kongens almindelige ansatte, mens hoffolkene fik seks. Men i middelalderen såvel som senere var der stor forskel på hverdag og fest. Og årets højtider blev ikke kun fejret i riddersalen, men også i borgerstuen. Ved festlige lejligheder hos Christian den 2. var det ikke ualmindeligt, at der indgik op imod ti retter mad i ét måltid. Og kongen sad ved sit eget bord, højbordet. Sommetider sad de fineste gæster med ved højbordet. Nogle af retterne i et sådant overdådigt måltid var dog skueretter, hvilket betød, at de kun var beregnet som pynt på højbordet og pryde for gæsterne, så værtsens rigdom, vellevned og overdådige gæstfrihed blev udstillet.



Det middelalderlige måltid var, ikke mindst når der skulle holdes fest, et spørgsmål om at mætte alle sanser. Mellem serveringerne samt før og efter måltidet var der musik og underholdning, så alle sanser blev pirret. Det var både anerkendt og accepteret af den katolske kirke, for i fasten skulle man afstå fra den attråværdige mad og drikke for at rense sin krop for så på helligdagen at få lov til at

vælde sig i alt det gode og opleve den voldsomme overflod af velvære, som god mad og drikke gav.



Måltidet var opdelt i serveringer. En servering bestod af flere retter, og rækken af retter var arrangeret således, at man startede med den grovere kost, hvorefter de følgende serveringer karakteriseredes ved stadig finere og mere raffinerede retter, der krævede særlig megen tilberedning. Man kunne f.eks. starte med grød, sulemad eller en sammenkogt ret. Anden servering kunne være postej, stegt kød med sovs, indbagt kød eller fisk. Desserten kunne være frugt, nødder, klejner og ost.



Bønder og almindelige borgere fik to hovedmåltider om dagen suppleret med et par mindre mellemmåltider. Øl og brød - heraf øllebrød - blev indtaget ved dagens begyndelse. Til aftensmad var der tre retter mad bestående af f.eks. køkød, suppe, brød og grød.



Kildehenvisning

Bente Leed: Danskernes mad i
middelalderen - smag selv,
Åløkke 1999

Bi Skaarup og Henrik Jacobsen: Mid-
delaldermad - Kulturhistorie, kilder og
99 opskrifter, Gyldendal 1999

Erik Kjersgaard: Mad og øl i Dan-
marks middelalder, Nationalmuseet,
København 1978

Henrik Smith, Bog IV, 1557,
iiij. Capittel

Udgiver

Foto: Hartmann-Schmidt Fotografi,
Kenneth Pingel-Udefoto.dk
& Horsens Kommune

Europæisk Middelalder Festival
Horsens Kommune
Kultur- og Fritidsforvaltningen
Tel: +45 76 29 23 10
+45 20 80 13 47

Layout & Tryk: Kulturafdelingen,
Horsens Kommune 2009.

EUROPÆISK
MIDDELALDER
FESTIVAL
HORSENS

