



Referat

Kongens Fadebur

Workshop 19.11. 2013 : Madhistorisk indspark Riddersalen Nyborg Slot

MRB bød velkommen og præsenterede dagens program og oplægsholdere.

Indlæg v. Erland Porsmose direktør Østfyns Museer: Østfyns Museer engageret i Kongens Fadebur, gensidig fordel for museum og deltagere i netværket at fortsætte samarbejdet. Når projektmidlerne slipper op vil museet stille sig til rådighed for Kongens Fadebur enten ved at skaffe eksterne midler, eller ved selv at finde timer til at fortsætte. EP ser ingen uoverstigelige problemer i samarbejde mellem offentligt museum og private erhvervsdrivende,

Vi har en fælles interesse i at man i og omkring Nyborg kan opleve historien andre steder end på museet. Nyborg slot på niveau med de bedste attraktioner på Fyn - kendskabet skal skubbes over bælteerne, på meget få år er kendskabsniveauet til nyborg slot og by steget betragteligt.

EP genopfriskede historien bag Kongens Fadebur: Nyborg len har altid været fadeburslen – kongens eget administrationsområde, alle indtægter fra lenet gik til kongens eget fadebur. Nyborg har altid ligget til kongens fadebur fordi kongen opholdt sig her meget ofte, lageret skulle altid være fyldt op og klart til at føde 2-300 mand af gangen.

Christian 2. født på slottet, efter at han blev sat fra tronen i 1523 blev hans onkel Frederik 1 af Gottorp indkaldt af rigsrådet til at være konge. I 1525 holdt man en regeringskonference hvor man forsøgte at lokke Frederik fra Gottorp til DK. Rigsrådet bekendtgør at det er Nyborg, der skal være rigsstad. Frederik 1. krævede til gengæld at hele Fyn skulle være kongens len og det blev det i 1525
Det er en ukendt historie også blandt historikere.

Christian 3. havde vinterophold 4-6 måneder om året på Nyborg Slot. Blandt andet kan det ses i regnskaberne hvad der blev indkaldt til kongens egen mund og kongens fadebur

Bettina Buhl – Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup. Madhistorisk indspark.

BB er knyttet til det danske kokkelandshold, udviklet maden og måltidets kulturhistorie, forfatter til flere bøger. BB arbejder med "mad-arkæologi" bl.a. via mange erindringsbøger der beskriver måltidsoplevelser, havebøger, kagebøger m.v.
På Gl. Estrup stor have hvor der dyrkes og opformeres danske sorter bl.a. alle danske æblesorter, urter, gamle husdyr

Det fynske grønt og frugtparadis

Årstider et godt udgangspunkt for salget og fortællingerne f.eks.:

Støttet af Fødevarerministeriet og EU

Landdistrikter.dk



Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne

Den Europæiske Union ved Den Europæiske Fond for udvikling af Landdistrikter og Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har deltaget i finansiering af projektet



VIDENCENTRET FOR LANDBRUG



Kål skal høsten 25. november på karensdag, november den store slagtemåned, før reformationen brugte man ugerne op til advent på at faste

BB gav en historisk gennemgang af råvarer, måltider, traditioner. I referatet er forskellige råvarer fremhævet med fed skrift, så man kan sortere i det.

Stenalderkost - fjerkræ i fokus, havkost - mange **fisk og skaldyr**, store pattedyr, mange **hasselnødder** - kongen beskytter senere retten til at hente nødder til eget forbrug - så meget der kan være i en hat eller handske, nøddeplukkerdag omkring mikkelsdag 29. september, julens slik og spil.

Sen jægerstenalder fisk, ål, muslinger madskorper i kar fortæller om supper med **ramsløg, hindbær, skovjordbær og vildæbler** i tørret tilstand, **ristet og tørret agern** - kan koges til grød,

Bondestenalder emmer, hvede, nøgen byg og byg, byg til at brygge øl!!

Bronzealderen - danskernes drikkekultur grundlægges, gærede drikke - **honning, bær, tyttebær, porse, mjøldurt, perikum, kløver og lyng, tranebær, indgik i husapoteket - blåbærblade** stoppet i pudevår godt mod gigt. tørrede tranebær mod mavesår

Jernalder - moselig, grauballemandens hår analyseret hvor man kan se hvad han har spist - har spist meget kød
jernalder og vikingetid mange forskellige korntyper i spil, det **første egentlige rugbrød**

Havrehøsten den mest festlige, det sidste korn der høstes, det sidste neg køres ind og man stod klar med øllet - ellers bragte det uheld. Havrekællingen - juleneget en pagt med fuglene der fik foder for til gengæld at lade sædekornet være. Den døde lå på havrekorn i nogle døgn - havrehalmen blev efterfølgende brændt af for at der ikke skulle ske noget dødsfald, havrehalm i sengen forhindrede skeløjede og rødhårede børn

Middelalderen

Den første kogebog - munk fra Sorø kloster, inddelt i fire afsnit olie mælk og smør, æggeretter

Første trykte kogebog fra 1616

Ny afgrøde - **ærter** fulgte med vangedebruget. Man kogte ærtegrød om mandagen, det blev spædet op i løbet af ugen til vælling om fredagen. Ærtemel - brugt til ærtepandekager og ærtebrød.

Fisk en meget stor del af ernæringen, 180 fastedage om året lagt i sammenhængende blokke f.eks op til advent og påske. Skånemarkeder - **saltede sild** (og meget andet saltet for opbevaring).

På Langeland var det særligt torsk, der blev betalt landgilde man spiste fisk også om morgenen.

Kød: Svin på agern lidt a la vildsvin, ikke så meget okse. slagting i november



Slåentorne til at hæfte pølser, stoppet med kohorn "man skal kende den kone, hvis pølse man æder"

Køkkenet ændrer sig ikke meget fra middelalderen og frem: åbent ildstedskøkken hvor tøj blev tørret og afluset ved ildstedet

"Rugen den vigtigste - hveden den festligste". Rugbrød til alle måltider, bagt en gang om måneden vejede ca 7 kg pr brød. Brændevin til at skylle efter med. Ølgær brugt til brødbagning - gav hård skorpe

Smør var madmors stolthed, smørret stemplet så det kunne kendes - smørkrukken altid klar til julegildet, farvet med gulerodssaft

Ost en anden måde at konservere mælk på - lavet i de første sommermåneder hvor mælken var fedest, lagt til modning

Kålgården hegnet ind mod sulte husdyr

Strafbart at stjæle fra anden mands kålgård, **roer løg, bøtter hvidløg dyrket i haven også grønkål** altid mest fremtrædende kålen spiste man ofte med røget gåsekød på Fyn ellers med flæsk. Kål en vigtig vitaminkilde "folk med en god kålhave behøver ingen læge"

Løg alfa og omega i køkkenet - overdøvede smagen af mug, kød med en tanke blev lagt i sur mælk, løg var sladderhank ved pesten, hængt op om aftenen var det blevet sort om morgenen var pesten kommet til huset

Æbler opdelt i gemmeæbler, spiseæbler. Æblesmør på Fyn - æblekompot, tørre eller rå æbler i æbleskiverne - der blev spist til alle gilder

Rodfrugter omtales i middelalderens urtebøger som helbredende virkning - bla. **rødbeder** gode mod hoste og maveonde, **persillerod** renser leversår og blærer. Henrik Harpestræng skriver at **pastinakken** styrker kønsdriften og **guleroden** hjælper mod impotens. Chr. 2 gjorde meget for at fremme dyrkningen ved at importere hollandske bønder til Amager til at forsyne kongens køkken. Gulerødderne sælges også i Nyborg. Rodfrugter blev kaldt amagertøj, frø blev givet i brudegave.

Humle - Humlekloner indsamlet fra Fyn - humlens hjemland. Meget lang tids avl i DK - kongerne vil have man skal være selvforsynende og definerer hvor meget man skal plante. **Alle drak øl**, bryggede flere gange om året, gammelt øl, marts bryggemåned. Man spiste øl i koldskål og krydrede oksestegen med øl. Drikkebrød - øllebrød til morgenmad, humlehøsten i oktober, humlemåtter i arresten. Madmor skulle tage bad i humlevand for at blive rynkefri

Timian et meget dansk 20-25 forskellige gl danske sorter dyrket i større stil på marker, kan aflæses af marknavne. Godt til at peppe kød op med sammen med **sennep** - altid til sylte og klipfisk sennep vildtvoksende og ved mange gårde. Sennep helsemæssigt brugt mod hovedpine og nyresten

DKs ældste hjemmebrænderi fundet ved Bjørnsholm står i dag på Odder museum 1500 tallet blev brændevin populært



Kartoffel - typisk dansk, kendt fra 1700 tallet man mente, den var uegnet selv til svineføde, præsterne arbejder på at få folk til at spise dem, dårlige høstår får kartoflen på bordet. Man mente, at kartoflen gjorde folk dumme - nye kartofler var giftige - derfor måtte de ikke sælges først om efteråret. Kartoffler brugt som dessert eller vigtig ingrediens i oste eller brødfremstilling og som suppebolle

Kaffe interessant for den skilte verden - modefænomen blandt de rige, almuen holder fast i ølkruset. først i 1800 tallet bevæger kaffen sig ind på gårdene men kun om søndagen eller ved særlige lejligheder bl.a. jul. manden bragte det med hjem fra marked. Man hældte vand på man drak grumset og smed vandet ud.

Workshop: i det vedhæftede "Madhistoriske Atlas" ses snapshots af gruppernes ideer og indspark.

Venlig hilsen

Malene R. Beck
Kulturarvskoordinator/museumsinspektør

Østfyns Museer
E mrb@ostfynsmuseer.dk
T 23967971


Gustaf Bock
Chefkonsulent
Videncentret for Landbrug
E gub@vfl.dk
T 40301757