

## Kød og krydderier

Det er en af de mest sejlivede myter i madhistorien. Hver gang man som historiker, tror at nu er den endelig lagt i graven, så dukker den op igen i en ny sammenhæng. Jeg taler selvfølgelig om idéen om at middelalderen og renæssancens store forbrug af krydderier skyldtes fordærvet kød. Krydderier indgik ofte i konservering af kød og fisk, så måske er det her at myten er opstået, men brugen af krydderier har til alle tider først og fremmest været brugt i madlavningen på grund af smagen.

For det meste er det kun når det gælder medicin, at vi mennesker er villige til at indtage fælt-smagende miksturer. Fælles for de mange krydderier, der indgik i middelalder- og renæssancekøkkenet er, at de var kostbare. Der er ingen grund til at tro, at en adelig husholdning, der havde råd til at indkøbe kilovis af krydderier, skulle se sig selv nødsaget til at camouflere fordærvet lød. De har med sikkerhed haft både råd til og gode muligheder for at skaffe sig kød af den bedste kvalitet.

I Danmarks ældste trykte kogebog fra 1616 kan man finde en opskrift på "*Adskillige slags steg af vildt at indsalte*", hvor en hel række krydderier indgår. Opskriften er et godt eksempel på en tungt krydret ret. I denne opskrift er der imidlertid tale om ikke bare at tilberede, men også konservere kødet, så det kunne holde sig længere. Oftest konserverede man kød i saltlage eller ved hjælp af røgning, men man kunne også gemme stegt kød som sursteg, hvor det allerede tilberedte kød blev opbevaret i en usaltet eddikelage.

"*Adskillige slags steg af vildt at indsalte*" er på trods af opskriftsnavnet en sådan usaltet sursteg: "Tag vildtstegen som den er spækket / dryppet og vel stegt / lad den bliver koldt. Dernæst tag så megen eddike / som samme vildtsteg vel kan dækkes / så og honning som er klaret / skummet / og vel rengjort / lad så meget af samme honning i eddiken / som du vil have den skal være sød. I lige måde som der i halvstødte peber / hele nelliker / og muskatblommer sønderknuste mellem hænderne / lad det vel tilsammen syde en halv time: Derefter si samme afkog igennem en hør-dug eller rent klæde. Tag nogle af samme krydderier med timian / merian / halvstødte peber / og strø på bunden / i det kar som vildtstegen skal ilægges: Og læg så et lag af stegen / siden krydderierne igen / og så et andet lag / dersom du haver noget igen / Og lad siden hen afkoget derover / Forvar der vel / og med et rent klæde dække det til. Når du nu vil bruge stegen / så tag den ikke op med bare hænder / men med en fork eller gaffel / at det der igen bliver / ikke skal skimles og fordærves. Når du nu vil sætte stegen på bordet / så slå af samme sovs derpå / så meget som behøve gøres."

Smag og behag er som bekendt forskellig fra person til person, men der er ingen tvivl om at man i Danmark var glade for smagen af eksotiske krydderier. Ogier, den franske gesandts sekretær, var i 1634 med til Christian 4.s fest i forbindelse med kongens ældste søn, prins Christians bryllup med Magdalena Sibylla af Sachsen. Her oplevede han den danske festmad på tæt hold, og han var ikke imponeret. Hvor resten af de europæiske fyrstehoffer var gået væk fra de tunge, søde og velkrydrede barokretter, der fik inspiration fra Italien, og i stedet kiggede mod Frankrig og en ny

slags madlavning hvor de enkelte ingredienser var i fokus, og krydderier kun sparsomt benyttet. Danmark holdt fast i de mange krydderier indtil langt op i 1700-tallet, før smagen ændrede sig. Og atter fulgte resten af de europæiske adelskøkkener.