

# Middag fra Jægerstenalderen

Egnshistorisk Nyt nr. 3 – 2004 – udgivet af Egnshistorisk Forening i Gundsø

Arkæologiske fund har kunnet spore forskellige fiskearter helt tilbage til den danske jægerstenalder (for 13.000 år siden), og allerede dengang blev der sat f.eks. aborre, ål og gedde til livs i Danmark.

Som fiskeredskaber har man både anvendt benspidser med modhager til at sætte på spyd, fiskekroge af ben og net af barkflåd.

I den yngre jægerstenalder (for 6.000 år siden) bestod en betydelig del af den daglige kost af østers.

Flere køkkenmøddinger fra den tid består af op til 80% østersaffald samt en stor portion muslingskaller. Den store indtagelse af skaldyr har været med til at sikre, at stenalderfolkene undgik underernæring.

Især i årets første måneder var skaldyrene en stor hjælp, idet det her var vanskeligt at finde tilstrækkeligt med frugt og grønsager, som ellers kunne dække en del af behovet for vitaminer og mineraler.

Havets råvarer endte som suppe i et lerkar eller blev tilberedt i en slags ovn (en kogegrube bestående af opvarmede sten, hvor fisken pakkes ind i blade og koges i egen saft).

Øvrige fund fra forhistorisk tid tyder på, at befolkningen konserverede fisken ved enten at tørre eller ryge den.

Lad os nu se hvordan en menu kunne tænkes at se ud for ca. 7000 år siden.

1. *Tørret torsk og mattak af hval samt frisk sælspek.*
2. *Havfrugter: alm. strandsnegl, blåmuslinger samt danske og franske østers.*
3. *Fiskesuppe, pureret.*
4. *Suaussat på sæl, næsten som man laver det i Grønland.*
5. *Skovfrugter: ovnbagte vilde æbler med hasselnødder og lynghonning.*

Man kan servere vand til, men så skal det være frisk kildevand, det smager til gengæld, men kan næppe fås herhjemme. Tør hvidvin og rødvin er nu heller ikke at foragte sammen med et godt brød.

Til desserten et glas af den gode danske mjød.

**Tørret torsk og mattak af hval samt frisk sælspek.**

Denne ret er meget let at tilberede, hvis man ellers kan få fat i ingredienserne (prøv Proviantboden

under den Grønlandske butik i Løvstræde), idet de tre dele serveres som snacks au naturel. Den tørrede torsk er god at tygge på, og sammen med mattak, hvalhuden der har en fin nøddesmag, er man vel beskæftiget i et stykke tid, samtidig med at tørsten indfinder sig helt af sig selv. Frisk sælspek er især god på en kold dag og giver et fint modspil til den tørrede torsk.

**Havfrugter: alm. strandsnegl, blåmuslinger samt danske og franske østers.**

En tallerken med havfrugter er altid godt, og så får man jo sin jodbalance bragt i orden. Også østers serveres au naturel. Antallet af østers er kun afhængig af ens pengepung. Ved både at bruge danske og franske østers kan man foretage en sammenligning, som stenalderjægeren nok ikke har kunnet, men vi er selvfølgelig alle enige om, at danske Limfjordsøsters er de bedste.

Og så var de oven i købet endnu større i stenalderen.

Strandsneglene kan indsamles ved enhver dansk strand, hvor der ikke er for megen forurening.

De skal blot koges i 10 minutter, men må, ifølge min spanske kilde, ikke serveres varme, idet de så kan give dårlig mave.

Hvis man ikke kan klare et enkelt sandkorn eller to, kan de skylles i rindende vand efter kogningen. Spises med en nål eller tandstik, men husk at fjerne hornlåget først. Blåmuslinger kan også indsamles frit eller købes, og her spiller pengepungen heldigvis ingen rolle. Betegnelsen ”Muslinger á la Brinchip” bruges i den sydlige del af Diskobugten om muslinger med hvidløgssmør, gratineret i ovnen. En sikker vinder hver gang, men husk, at der skal være et rigeligt antal til hver person.



Billedet er fra bladet "Stenalderen", Køge Museum.

**Fiskesuppe, pureret**

Den purerede fiskesuppe er en opskrift fra ”Brøndums Fiskekøgebog”. Forudsætningen er dog en god og kraftig fiskefond, der kan laves af

# Middag fra Jægerstenalderen

Egnshistorisk Nyt nr. 3 – 2004 – udgivet af Egnshistorisk Forening i Gundsø

al hvid havfisk og fiskeaffald, skind, ben og hoveder, men husk først at fjerne gællerne fra hovederne. I stedet for at si den afkogte fond gennem et klæde, kan man lade den stå og køle af, idet urenhederne så vil bundfælde sig og således let kan hældes fra. Ved kogning af fonden bør man afgøre med sig selv, om man vil have den friske fiskesmag, eller om man vil lave tapetklister med fiskesmag. Det sidste opnås ved bulderkogning i flere timer.

Det bedste resultat er mere simpelt:

Først bringes affaldet, eventuelt sammen med gode grøntsager og krydderurter som timian, løvstikke og spansk kørvel dækket med vand, i kog. Gryden tages af blusset og får lov til at gå af kog. Efter nok en opkogning med efterfølgende afkøling fjernes fiskeaffaldet, og fonden sies.

Fonden får en kraftigere smag ved indkogning.

## **Og så er vi klar til Brøndums purerede fiskesuppe.**

Diverse grøntsager, især løg og fennikel, svitses i olie. Herefter kommes fonden over, og til sidst koges fisken med. Herefter blendes grøntsager og fiskekødet og kommes tilbage i fonden. Halv fond og halv hvidvin koges op sammen, og så har vi en fiskesuppe, som stenalderjægeren ville have sat pris på, men som han garanteret aldrig fik, for dengang var der altid fiskeben i suppen.

## **Suaussat på sæl, næsten som man laver det i Grønland.**

Sæl kogt i en grønsagssuppe. Suppen kan også serveres sammen med kødet. For mig er det den grønlandske nationalret par excellence, hvorfor en hver grønlænder da også har sin opskrift.

Faktisk kan alt kød tilberedes på denne måde. For grønlænderne er det vigtigt, at der bruges byggryn eller risgryn i suppen, men det behøver vi ikke.

Især ikke, hvis det blot er sælen, der skal smages. Derfor glemmer vi også sennep og ketchup, som ellers hører sig til. Der laves en god rønsagssuppe på gulerødder, porre, løg, selleri og kartofler, og hvad man nu ellers måtte have af den slags grøntsager. For det har man som bekendt ikke altid på Grønland. Sælkødet kommes i; Husk at skumme suppen, idet sælkød er ret så blodigt. Der skal både være kød og ben. Kogetiden afhænger af, om det er kød fra unge eller gamle sæler, og om kødet skal skæres fra benene, eller om det skal falde fra af sig selv.

På Grønland serveres suppen ved siden af sælkødet, man kunne næsten kalde retten for den grønlandske variant af gule ærter. Uden sæl kunne man aldrig have overlevet på Grønland.

## **Skovfrugter: Ovnbagte vilde æbler med hasselnødder og lynghonning.**

Ovnbagte æbler med hasselnødder og lynghonning giver sig selv, og så længe vi ikke bruger creme fraiche eller flødeskum, så var ingredienserne i hvert fald til rådighed i Danmark for 9.000 år siden.

Æblerne skives, groft hakkede nødder iblandes, og det hele hældes over med

