

Maden på H.C. Andersens tid

BAGGRUND

Danmark dengang

H.C. Andersen blev født i 1805 i købstaden Odense, som dengang var Danmarks næststørste by. Han voksede op under meget fattige kår. Hans far var skomager og moren var vaskekone. Faren døde da Hans Christian var 10 år gammel i 1815.

De to første årtier af 1800-tallet var økonomisk trange tider for Danmark, fordi vi havde været i krig mod England fra 1807 til 1814, hvor Danmark også måtte afstå Norge som i flere århundreder havde været dansk. Som følge af krigen blev København bombarderet og i 1813 gik Danmark økonomisk fallit.

Samtidigt voksede befolkningen dramatisk og på grund af landboreformerne var der kommet flere landmænd til fordi mange herregårde blev omlagt til mindre landbrug. Men landboreformerne betød også at der opstod en meget fattig landarbejderklasse, med næsten ingen jord og mange havde slet ingen.

Der skete store forandringer i de 70 år H.C. Andersen levede. Ikke kun i samfundet, men så sandelig også i Hans Christians liv, hvor han avancerede fra at være en simpel skomagerson til at være en berømt gæst på de danske herregårde og i kongehuset.

Maden i H. C. Andersens barndom

På grund af den økonomiske krise i samfundet og forældrenes dårlige økonomi H.C. Andersens barndom, har det ikke været særlig festlig mad der blev serveret. De fleste håndværkere i købstæderne på den tid måtte nøjes med en meget enkel kost, som for det meste bestod af grød, brød, flæsk, saltede sild og flæsk.

Selvom man boede i byerne havde de fleste en gris eller to som man selv fedede op med husholdningsrester. Oftest blev grisene slagtet sent på efteråret og da man ikke kunne spise alt kødet på en gang måtte man salte kødet så det kunne holde sig i længere tid. Man havde ikke råd til at spise lige så meget kød som man gør i dag.

Morgen, middag og aften og dag ud og dag ind spiste man stort set det samme: grød eller vælling på forskellige måder. Grøden var både mættende og nærende, men ikke ligefrem dét vi i dag vil kalde for en lækkerbiskken. Til grøden spiste man, hvis der var mulighed for det, stegt spæk eller flæsk eller saltsild.

Madlavningen foregik over det åbne ildsted og det var først senere i 1800-tallet at komfuret kom til landet.

H.C. Andersen og det borgerlige København

I 1819 rejste H.C. Andersen til København for at blive sanger eller danser. Ingen af delene lykkedes særlig godt. men i 1822 skrev han to skuespil som gjorde at et medlem af Det Kongelige Teaters bestyrelse fattede interesse for H.C. Andersen. Manden hed Jonas Colin og kom fra det velstillede borgerskab i København. Han besluttede sig for at tage sig af den unge lovende digter. For H.C. Andersen betød det at han lærte de "finere" kredse at kende.

HCA fik hurtigt smag for det den højere gastronomi og han var yderst flittig til at sørge for at blive indbudt til middag i de finere kredse. Det lå ham stærkt på sinde, at fremme sin forfatterkarriere ved at omgås mennesker med indflydelse, og som fattig ungkarl benyttede han lejligheden til et godt og gratis måltid.

Hans beskytter, Jonas Collin var en velhavende herre der førte stort hus, men til Hans Christians store ærgrelse var det ikke de store armbevægelser der prægede familien Collins forhold til mad. Hele sit liv blev Hans Christian

trakteret med sødgrød, hvad der bestemt ikke passede ham. Det kan man læse om i hans dagbøger, hvor han beskriver de psykiske ildebefindender han får af grøden.

Maden der blev serveret i de andre hjem han kom i var betydelig mere spændende.

H.C. Andersen på de danske herregårde

Da Hans Christian Andersen var blevet verdensberømt blev han tit inviteret til at bo på herregårdene rundt omkring i Danmark. Han rejste fra herregård til herregård, hvor han underholdt med sine eventyr og papirklip.

I midten af 1800-tallet kom komfuret til Danmark og det var først og fremmest de velhavende der havde råd til at få det installeret i deres køkkener og velhavende det var lige dét man var på herregårdene. Komfuret gjorde at man nu havde mulighed for at tilberede flere ting på én gang. Mens stegen var i ovnen var det muligt at koge suppe og tilbehør til stegen. Stegeskyen blev brugt til at lave sovs af.

Da Hans Christian rejste rundt var suppe blevet det helt store hit på herregårdene og det var på den tid at trerettens menuen fik det helt store gennembrud: suppe til forret, steg til hovedret og som dessert en eller anden form for sød frugtgrød. Mest kendt og elsket blev rødgrød med fløde som kun kunne tilberedes når det var sæson for sommerens bær. Uden for sæsonen blev frugtgrøden lavet af tørrede æbler. Det var før dybfryserens tid.

Hele livet døjede Hans Christian med dårlige tænder og på sine gamle dage havde han mistet dem alle sammen, så mon ikke der ofte stod suppe på menuen. Den er var lidt lettere at tygge!

Hans Christian Andersen elskede at rejse og allerede i sin ungdom var han i Italien, hvor han opholdt sig i lange perioder. Senere gik rejserne til hele Europa. I hans dagbøger kan man læse om hans interesse for den vin han smager på undervejs.

FORSLAG TIL UNDERVISNINGSFORLØB

På cd-rommen og dvd'en kan man benytte sig af tre film der illustrerer køkkenet på H.C. Andersens tid. I kapitlet om 1800-tallet på cd-rommen kan man læse uddybende om maden i 1800-tallet.

Forløbet strækker sig over 2 dobbeltlektioner i hjemkundskab. 1. dobbeltlektion er et teoretisk forløb og 2. dobbeltlektion er praktisk og foregår i køkkenet.

1. Lektion:

- Indled med at fortælle om H.C. Andersens barndom og om Danmark dengang.
- Se filmen om Købstadskøkkenet.
- Opsamling af spørgsmål.
- Udvælg opskrifter på www.alletidersmad.dk til lektion 3 og 4. Under *Opskrifter* er der et link til *Maden på H.C. Andersens tid*, men husk at opskrifterne fra *1800-talsmad* også kan benyttes.
- Læs H.C. Andersens eventyr om Lysene, som handler om den andagt, der var omkring maden i fattige hjem. Eventyret kan printes ud under *Vejledninger*.

2. Lektion:

- Indled med at fortælle om hvordan H.C.A. kom til København.
- Se filmen Komfuret – en revolution i køkkenet.
- Opsamling af spørgsmål.
- Indled med at fortælle om den sidste tid i H.C. Andersens liv: Besøgene på herregårdene.
- Se filmen Herregårdskøkkenet i 1800-tallet.

- Opsamling og diskussion.

3. og 4 lektion:

- Gennemgå opskrifterne.
- Tilbered dem.