

Marinarkeologi och gastronomi – del 1

Av *Ulrika Söderlind*

Inledning

Inom marinarkeologin är gastronomi och kosthållning ett försummat ämne. Detta faktum är förbryllande med tanke på att det vid de flesta utgrävningar påträffas rester av kosthållning och den då rådande gastronomin. Ofta nöjer man sig dock med att konstatera att det påträffats bruksföremål som kan härledas till köksregionerna och kosthållningen, och att det även framkommit ben vid platsen. Dessa ben har således ej fått genomgå osteologisk analys. På grund av detta förfarande går dessa ben inte att använda sig av i vidare forskning kring kosthållning och gastronomi eftersom det inte är specificerat om det rör sig om ett human- eller ett animalosteologiskt material eller vilka bendelar det rör sig om. Därmed går mycket viktig information rörande kosthållning och gastronomi förlorad. En forskare som har arbetat med kosthållning och de bruksföremål som kan knytas till detta tema är Ingrid Kaijser som undersökt Vasa samt vraken vid Jutholmen och Älvsnabben (Concordia). Vad det gäller Vasamaterialet har Kaijser studerat de personliga matpaket som återfanns vid utgrävningen av fartyget (Kaijser 1981, 1982).

Denna artikel kommer att handla om de möjligheter som marinarkeologin som vetenskap har att rekonstruera gastronomin och kosthållningen från svunna tider. Artikeln kommer att redogöra för människans behov av föda och hur denna intas samt ge tre marinarkeologiska exempel med gastronomisk anknytning. Eftersom artikeln publiceras i två delar kommer det första exemplet – tomtningar i ytterstergården, daterade till medeltid – att presenteras i denna första del. I den andra delen kommer regal-skeppet Vasa (1600-tal) och en sjökrog från 1700-talet att presenteras.

Människans behov av mat och måltider

Människan är beroende av mat med en viss sammansättning som fyller kroppens behov av energi och närings-



Foto: Stefan Evensen, Vasamuseet

Figur 1. Trefots gryta från Vasa.

ämnen. Men mat och måltider betyder mycket mer både ur socialt och kulturellt perspektiv. Att besvara frågan om människans val av födoämnen och när hon väljer att äta är inte det lättaste. I dagsläget är det antropologer och framförallt etnologer som har intresserat sig för och fördjupat sig i denna fråga. Ett entydigt svar förefaller inte finnas. För att kunna besvara den överhuvudtaget måste forskaren beakta olika faktorer eftersom det knappast finns något annat fenomen som är så integrerat i människans miljö och samhälle som mat och måltider. Faktorer som behov (uppbyggnad, näringstillförsel), ätbarhet (empiri/tradition, ideologi, teknologi), tillgänglighet (avstånd, ekonomi, reglering), påverkan (facklig, merkantil, social), tid, rum, social miljö, de fem sinnena och dessas inbördes relationer till varandra måste tas i beaktande (Bringéus 1991:11-43).

Som ovan angivits är kosthållningen och födoointaget även en fråga om hur och när man intar de olika födoämnen. Födoointaget under en dag är i stort beroende av måltidernas storlek och frekvens. Hunger och törst reglerar inte ensamma en individs födo-intag eftersom

människan inte enbart äter när hon är hungrig. Faktorer som den sociala bakgrunden, arbetslivet, sociala umgängelseformer och så vidare gör att den mänskliga aptiten underordnas andra mekanismer. Det mänskliga ätbeteendet förskjuts från ett fysiologiskt behov till faktorer som social bakgrund, uppfostran och smak för olika livsmedel. En konsekvens av detta är när måltidsordningen regleras av bestämda tider för matraster (Bruce 1991: 5).

Tomtningar

Tomtningar är de materiella byggnadslämningar som finns kvar efter mycket små byggnader vilka endast påträffas längst ute i skärgården. Arkeologen Peter Norman har knutit de tomtningar som han undersökt utmed norra Kalmarsunds västra strand som tillhör socknarna Misterhult, Döderhult och Mönsterås till fiske. Han daterar tomtningarna till sen vikingatid/tidig medeltid fram till 1500-talets mitt (Norman 1993:11, 14).

Det fiske som bedrevs vid dessa platser var främst strömmingsfiske men det förekom även fiske av torsk och det fanns två typer av fiskare: borgare och bönder (Norman 1993:72, muntl. medd Norman). Den fångst som erhöles har framförallt konserverats genom nedsaltning men även torkning och rökning av fisk förekom. Att fiskarna skulle ha valt att röka sin fångst ute i ytterskärgården förfaller dock inte speciellt troligt på grund av stor brist på bränsle. Att salta ned livsmedel för att öka dess hållbarhet är en mycket gammal konserveringsmetod. Hur gammal den är vet ingen men en skotsk källa från 500-talet omtalar nedsaltning av fisk (Norman 1993:76f). Arkeologiska fynd kan uppvisa att områdena kring Hallstatt och Hallein var saltproducerande och hade en anmärkningsvärd produktion cirka 1000 f Kr (Carlén 1997:45). För att en nedsaltning skulle ske krävdes två saker: salt och täta förvaringskärl. Sverige har aldrig kunnat producera salt i tillräckligt stora kvantiteter för att täcka behovet av efterfrågan på denna vara. Salt var således en viktig importvara under medeltiden. Saltet var dock relativt svåråtkomligt (Norman 1993:76f). Saltet importerades framförallt från Lüneburg i Tyskland och Bay i Frankrike. Under medeltiden lyckades de saltproducerande länderna utveckla tekniken för saltframställning. Man övergick från enkel solavdunstning (där det kokta havsaltet fick avdunsta i solen i en bassäng) till en metod som kallas för successiv solavdunstning. Den nya tekniken innebar att man separerade natriumkloriden innan magnesiumsalterna kristalliserades. Ett problem som man haft med den tidigare metoden var att magnesiumsalterna blev kvar och blandades upp med natriumkloriden,

det färdiga saltet fick då en bitter smak. Med den nya tekniken slapp man detta problem (Carlén 1997:45f).

Peter Norman har placerat in de undersökta tomtningarna i modeller som bygger på samhällsekonomi. Norman menar att den verksamhet som bedrivits ute i ytterskärgården med fisket är resultatet av att samhället genomgick förändringar. Norman placerar in denna verksamhet som dels en del i hushållens självförsörjning, dels en del i en marknad samt en del i en politisk och administrativ utveckling. Utskärsfisket var även ett led i en ideologisk vilja att ändra konsumtionsmönstret i det rådande samhället (Norman 1993:178ff).

Det jag finner intressant med dessa tomtningar och den verksamhet som bedrivits där är de resultat Norman redovisar i form av ett arkeosteologiskt material som framkommit vid utgrävningarna. Detta material uppvisar arter som nötkreatur, får/get, gris, fågel (ej artbestämd), småkrak eller storkrak, sill, ål, eventuellt gädda, mört eller karpfisk, torsk, eventuellt skrubba, abborre, id. I vissa fall är benen brända, genomgående vitgråfärgade, något sotiga samt väl krossade. De delar som påträffats av nöt är alla delar som tillhör de köttrika delarna av djuret som till exempel lårbenen och skulderbladet. Vissa ben är från ungdjur. Detsamma kan sägas om de delar som härrör från får/get samt gris. Från får kan nämnas lårbenen som är ett ben som ingår i fårfiol, från svin kan nämnas revben och skulderblad (som utgör benet i bogbladsstek). De ben som kan härledas till skranken är bröstben. Bland fiskarna är torsken mest frekvent förekommande. Av analysen att döma förekommer flertalet av fiskens ben. Av de övriga fiskarna är det i huvudsak kotor som framkommit. En kota från den eventuella gäddan uppvisar möjligen tuggmärken (Norman 1993:196ff). Eftersom de landlevande djuren uppvisar slaktspår samt har utsatts för åverkan i form av eld och är krossade utgör detta osteologiska material troligen rester av fiskarnas egna måltider ute på skären. Att benen är krossade kan tyda på att fiskarna krossat dem för att komma åt märgen i dem. Vidare är det av värde att notera att benmaterialet från landlevande djuren i huvudsak kommer från ungdjur och inte fullvuxna djur. Detta tyder på ett visst välstånd, man har haft råd att slakta ungdjur och inte låtit dem växa upp till mjölkkor eller till avelstjurar. Detsamma gäller även gris, även här är det ungdjur. Fiskarna måste således ha fraktat ut de styckade djuren när de gav sig ut på fiske. Här kan de samhällsekonomiska aspekterna skönjas som Norman placerar in utskärsfisket i. Det mesta av fångsten gick till försäljning på marknader eller direkt in i hushållet. Man förtärde endast en del av fångsten på plats. Strömmingen/



Figur 2. Tomtning på Hamnskär.

sillen är representerad med ett litet antal fragment i materialet. Här bör även fiskarnas tunga arbete beaktas. Det går åt mycket energi att vara ute och arbeta på sjön, ofta under betungande omständigheter.

Under ledning av Norman genomfördes våren 2000 en seminariegrävning för D-studenterna vid Södertörns högskola ute på Hamnskär i Oxelösunds socken. Vid denna seminariegrävning undersöktes en tomtning och en nedsänkt anläggning. Dessa totalundersöktes dock inte utan provschakt togs upp. I tomtningen framkom ett revben med snittytor som osteologiskt bedömts till större gräsätare, troligtvis nöt. I den nedsänkta anläggningen framkom ett lerlager i botten (Jørgensen & Wickberg 2000:3). En kompletterade undersökning av anläggningen gjordes något senare under våren då det kunde konstateras att anläggningen var täckt av ett decimeter-tjockt lager över den sterila botten. Den övre delen av detta lerlager var mestadels mörkfärgad. Lerlagret sträckte sig en bit upp på vällen som bestod av rikligt med mindre stenar av vilka ett flertal var eldskadade. Stenarna låg i ett gråsvart och mycket grusblandat humuslager. Vid denna grävning togs prover av lerlagret (där svaren ännu inte har kommit). Prover på träkol från anläggningen togs och dateringen på anläggningen ligger omkring 1200-talet. Anläggningen har tolkats som en lerbotten. Dessa lerbottnar förekommer utmed kusterna i Skåne, Blekinge, Öland och Gotland. De sammanhang som lerbottnarna förekommer i har en stark koppling till fiske. Den vall som omger gropen på Hamnskär är anlagd (Norman 2000:1). Leran i gropen förekommer troligtvis inte naturligt på ön och bör således ha fraktas dit av någon orsak. Lergropen kan ha fungerat som en behållare av något slag till exempel en beredningsgrop av fångsten (Jørgensen & Wickberg 2000:3).

Att den nedsänkta anläggningen tolkas som en anläggning för förvaring är intressant ur ett gastronomiskt perspektiv. För att fisk (framförallt sill/strömming) inte skall ruttna måste en konservering komma till stånd relativt snart efter infångandet. Om nu denna lergrop skulle vara en plats för konservering av fisken kan den ha tjänat som ett tättslutande kärl tills man fick möjlighet att flytta över fisken i sin lake i täta tunnor – så kallade laggkärl. Mest troligt är att man inte har haft med sig dessa laggkärl ut till skären i första omgången eftersom båtarna måste ha varit välfyllda ändå av fiskarna, deras redskap, leran samt saltet. Resultaten av de jordprover som togs vid anläggningen inväntas med spänning, det skall bli mycket intressant att se om de uppvisar spår av fettsyror som förekommer i fisk, salter och dylikt. Om nu denna plats har använts till konservering av fisken styrker den min tes om att fiskarnas egna kosthållning ute på skären inte bestod av fisk utan av annan medhavd mat, som en del i samhällskontexten och ekonomin. Förekomsten av revben från själva tomtningen pekar även åt detta håll. En fortsatt undersökning och grävning av platsen skulle sprida ytterligare ljus i frågan om fiskarnas kosthållning ute på skären under 1200-talet.

Ulrika Söderlind är doktorand vid ekonomisk-historiska institutionen, Stockholms universitet

Referenser

Otryckta källor

- Jørgensen, M & Wickberg, Y. 2000. *Rapport för arkeologisk undersökning av fornlämning raä 38 i Oxelösunds socken, undersökning av anläggning 9 och 13 på Hamnskär*. Opublicerad rapport, Södertörns högskola.
- Norman, P. 2000. *Raä 38:13 i Oxelösunds sn, komplettering till arkeologisk rapport över arkeologisk undersökning av fornlämning raä 38 i Oxelösunds socken*. Opublicerad rapport, Södertörns högskola.
- Skenbäck, U. 1982. *Om brödkammaren, krutdurken och andra förrådsrum på Wasa*. Stencil.

Muntliga källor

- Norman, P. Riksantikvarieämbetet, Stockholm.

Litteratur

- Carlén, S. 1997. *Staten som marknadens salt*. Stockholm.
- Kajiser, I. 1981. *Vraket vid Älvsnabben – dokumentation, last och utrustning*. Stockholm
- Kajiser, I. 1982. *Ur sjömannens kista och tunna*. Stockholm,
- Kajiser, I. 1982. *Vraket vid Jutholmen – last och utrustning*. Stockholm.
- Norman, P. 1993. *Medeltida utskärsfiske – en studie av fornlämningar i kustmiljö*. Stockholm.