

# Marinarkeologi och gastronomi – del 2

Av Ulrika Söderlind

I den föregående delen av denna artikel redogjordes för människan och hennes födointag. Vidare påpekades att gastronomin är ett eftersatt ämne inom marinarkeologin, och som ett exempel på vad ett marinarkeologiskt material kan tala om för oss togs medeltida tomtningar i ytter-skärgården upp. Artikeln fortsätter här med ytterligare två exempel: örlogsskeppet Vasa och sjökrogen Koffsan.

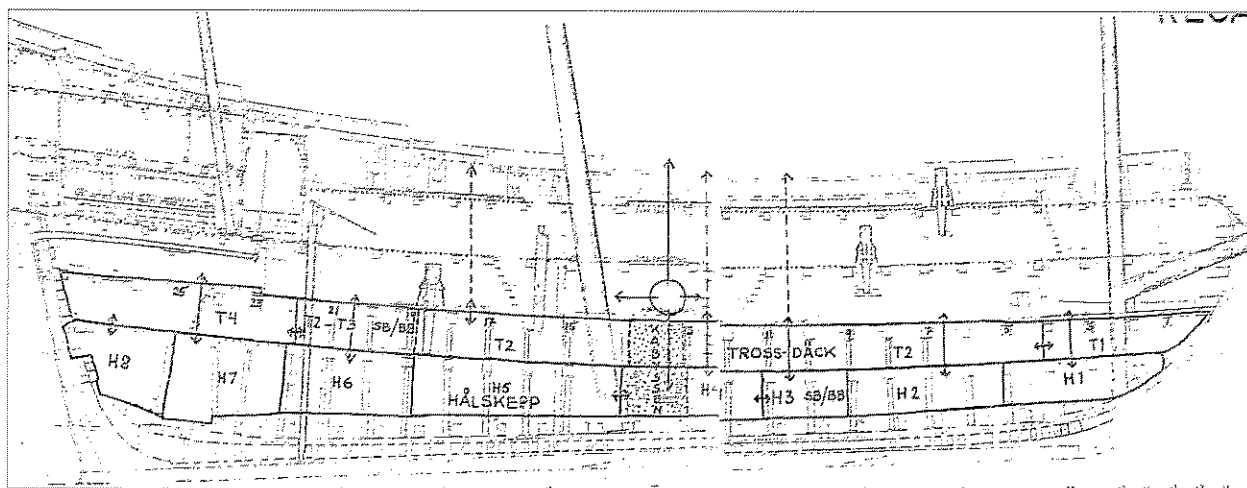
## Örlogsskeppet Vasa

Trots att det gått 40 år sedan bärgningen av Vasa har lite av forskningen kring fartyget handlat om det dagliga livet ombord på ett stort örlogsskepp. Forskning kring fartygets yttre har varit mycket omfattande. Detta är märkligt med tanke på den fyndriktedom som fartyget visar upp i form av olika husgeråd och att fartyget i sig självt, till exempel fartygets förrådsutrymmen och fartygets kabys, kan berätta mycket.

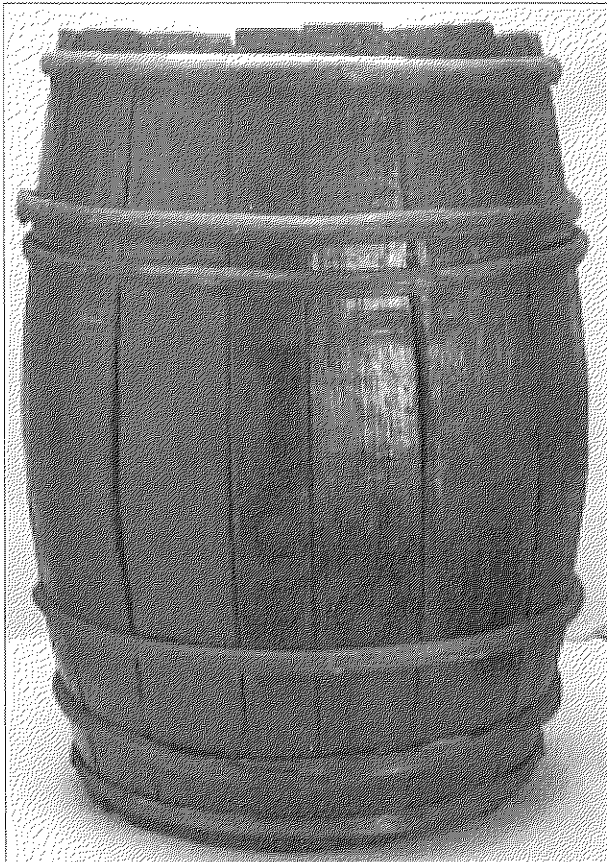
Av provianträskningen som finns bevarad för den eskader som Vasa skulle ingå i framgår att fartyget skulle ta ombord motsvarande två kompanier knektar (Skeppsgårdshandlingar 1628). Vasa var för sin tid ett mycket stort fartyg med både ett hålskepp och ett trossdäck

(Skenbäck 1982:7). Fartygets förrådsutrymmen är koncentrerade till de understa däck, det vill säga just trossdäcket och hålskeppet. Alla utrymmen på dessa däck utgörs av förråd, med ett undantag: kabysen. Troligen har det funnits totalt 14 förråd ombord, 9 belägna i hålskeppet och de övriga 5 på trossdäck. Det som antas vara fartygets öl- och vattenförråd går över hela fartygets bredd. Det som troligen är brödkammaren går även det över hela fartygets bredd. Enligt tidigare uträkningar har fartyget en total förrådskapacitet på cirka 1 000 kubikmeter fördelat på ungefär 600 kvadratmeter (Skenbäck 1982:1).

Av bevarade dokument kan slutsatsen dras att fartyg av denna typ skulle provianteras för 8 till 12 veckor. Vad som inte uppmärksammats vid de tidigare uträkningarna är tunnornas runda form, den dåtida föreskrivna rymdstorlek som de olika tunnorna hade samt det faktum att olika varor har olika densitet. Genom att tunnorna har en rund form och staplas liggande ovanpå varandra får man i förrådsutrymmena ett "dött rum". Om man drar bort det döda rummet från förrådsrummens lastningskapacitet blir det en differens på 34 kubikmeter på fartygets förråd. Alltså en skillnad motsvarande 272 tunnor.



Figur 1. Genomsnitt av Vasa. Efter Skenbäck 1982.



Figur 2. Laggkärl från Vasa.

Detta innebär cirka 200 liter mindre proviant per man och månad vilket motsvarar proviant för mellan 2–3 veckor. Utifrån dessa siffror bör förrådskapaciteten ändras till mellan 6–9 veckor (Söderlind 1999). Här kan man hålla i åtanke att fartyg i den engelska flottan som hade en provianteringskapacitet under 10 veckor på 1600-talet ansågs som för små fartyg för att gå i strid (Glete, muntlig uppgift 1999).

### *Kabyssen*

Vasas kabyss är uppmurad av tegel och mäter cirka 2x3 meter och tar upp en yta på ungefär 6 kvadratmeter. I kabyssen fanns en järngryta som rymde 180 liter och upphängdes på en stång. Under grytan fanns en härd av vedträn (Skenbäck 1983:69). Vasa skulle provianteras med bröd, skeppsöl, kött, torrfisk, strömming, salt samt ärtor (Provanträkning, 1628). Kosthållningens bas utgjordes av ärtor med en tillsats av kött eller fisk. Om man efter ett modernt recept räknar ut hur stora mängder av ärtor, vatten och kött det skulle gå åt för ett kok till 445 man erhåller man följande siffror: 44, 5 liter torra ärtor, cirka 130 liter vatten och cirka 74 kilo kött. Enbart ärtorna och vattnet tar upp en rymd på cirka 174 liter. Dessa siffror är uträknade på torra ärtor, vilka sväller till sin dubbla

storlek och absorberar vatten under kokningen. Detta medför att grytan på 180 liter inte kan ha räckt till för att koka ett mål mat till hela besättningen. Eftersom ärtorna är räknade på 1 deciliter torra, så utgör den färdiga portionen 2 deciliter ärtor vilket måste ses som en liten portion till hårt arbetande soldater och sjöfolk. I dag tar det cirka 2 timmar att koka torra ärtor med den moderna utrustning som finns, koktiden för ärtorna ombord på Vasa bör således ha varit relativt lång. Utifrån dessa siffror kan man föreställa sig att de ombordvarande var uppdelade i matlag för att överhuvudtaget alla skulle få ett varmt mål mat om dagen.

### *Vatten och öl*

I Vasa återfanns ett hundratal laggkärl. I de största hade öl och vatten förvarats. Vasas ölförråd kom från Norrköping och levererades av Evert Sessman. Sessman var ägare av ett mält- och brygghus med en kapacitet på cirka 4-5 000 tunnor per år. Mycket mer än vad den inhemska marknaden behövde. Sessman levererade 8 000 tunnor öl och bröd för året 1628 (Helmfrid 1959:19).

Varifrån Vasas färskvatten kom och om Stockholm hade någon form av vattenhus under 1600-talet är i dag okänt. Att hålla vattnet färskt en längre tid var omöjligt. I det färskvatten som tappades kunde det finnas insekter, larver och dylikt som sedan förökade sig i tunnorna. I de tunnor som öppnades mot slutet hade dessa insekter hunnit dö och deras ruttnade kroppar hade förpestat vattnet. Vattnet fick en lukt av ruttna ägg, blev segt, tjockt som gelé, grått, slemmigt och överväxt med ett grönt skum (Henningsen 1977:20 ff).

### *Benmaterialet*

I det animalosteologiska materialet som återfanns vid utgrävningen är nöten dominerande följd av svin och får. Det kan förefalla märkligt att man föredrog nöt framför svin eftersom svinet innehåller mer fett än vad nötkreatur gör. Mat som består av mycket fett ger en mer mättande känsla än fettfattig mat. Nötkreaturen kunde rasbestämmas till smålandsrasen, svensk lantras och djur som tillhörde övergångsformer till mer renodlade raser. De kött- och mærgfattiga delarna som svansen, kanonbenen, klövarna och hjärnkassen saknas i materialet. Allt material från nöt, svin och får var saltlakegods - det vill säga hårt nedsaltat kött.

Även ben från fågel och fisk påträffades. Vad det gäller fågelförekomst konstaterades arter som tamgås, tamhöns, gräsand, orre och dalripa. Alla dessa fågelarter är vanliga i stockholmstrakten, förutom dalripan som före-

kommer i Västmanland, Gästrikland och norröver. Alla dessa fågelarters kött tjänar mycket bra som människoföda.

Av fiskbenen ombord på Vasa är den mest förekommande arten strömming följt av långa, torsk, gädda och lake. Strömmingens storlek tyder på att den fångats i mellersta Östersjön. Övriga fiskar i materialet kan även de ha fångats i Östersjön med undantag för långan. Denna fisk kräver en högre salthalt. Detta är anledningen till att den mycket sällan gästar den sydvästligaste delen av Östersjön. De närmaste områdena för att fånga denna fisk i någon större utsträckning är Skagerack, Nordsjön och Atlanten. Eftersom långan är en importvara måste den fraktas till Stockholm konserverad för att inte förstöras under transporten. Egenskaper i benmaterialet antyder att fisken genomgått torkning. Även torsk, gädda och strömming kunde förekomma i torkad form. Det skall inte uteslutas att en vidare forskning inom detta område kan påvisa fler djurarter ombord på fartyget.

### Sjökrogen Koffsan

Under 1700-talet var en sjökrog verksam på en holme vid namn Koffsan eller Skäftingeholmen i sundet mellan ön Skäftinge och fastlandet i Järfälla socken, Uppland. Denna sjökrog hade kommit till för de resande på segelleden Stockholm-Uppsala. Sträckan trafikerades bland annat av postjakter (Gustafsson 1975:605 f). Krogen besöktes av Linné och ett sällskap av hans studenter midsommarnatten år 1731 då vinden mojnät och säll-

skapet hade tröttnat på att ro. Linnés besök blev dock kort, cirka 30 minuter innan skepparen kallade dem till att gå ombord igen eftersom vinden tilltagit. Linné hann dock under denna tid skriva sin allra första flora (Telemark, Fredbärj & Knöppel 1953:58). Av Linnés 82 listade arter är det 19 arter som lämpar sig till matlagning eller att sätta brännvin på. De arter som är användbara inom dessa områden är örter, bär, blommor och nässlor (Söderlind 1999:17ff). Holmen Koffsans geografiska läge gör att ägarinnan till sjökrogen hade nära till säteriet Görveln som under 1700-talet hade ett eget bryggghus, hummelgård, körsbärlund samt fruktträdgård med äpplen och päron. Därtill fanns en kvarn i Görvelns närhet (Söderlind 1999:6). Detta gjorde att ägarinnan inte behövde ta sig in till Stockholm för att erhålla dessa produkter.

Efter en arkeologisk utgrävning av sjökrogen framkom ett mycket rikt material både i form av bruksföremål och ett animalosteologiskt material. Efter att platsen torvats av framkom syllstenar samt en spisgrund. Resultatet av utgrävningen visar att sjökrogens troliga mått har varit 5 x 15 meter innan den förstördes av ett brobygge. Vid utgrävningen framkom det även att krogen hade haft avlopp. Spisanläggningen mätte 2,4 x 2,55 meter och tolkas som en spis med bakugn. Ur ett gastronomiskt perspektiv är detta mycket intressant eftersom en ugn förändrar matlagningen vid krogen radikalt. Tack vare att ägarinnan har haft tillgång till ugn har hon kunnat tillreda rätter som kan ugnbakas och ugnstekas. Detta gör att

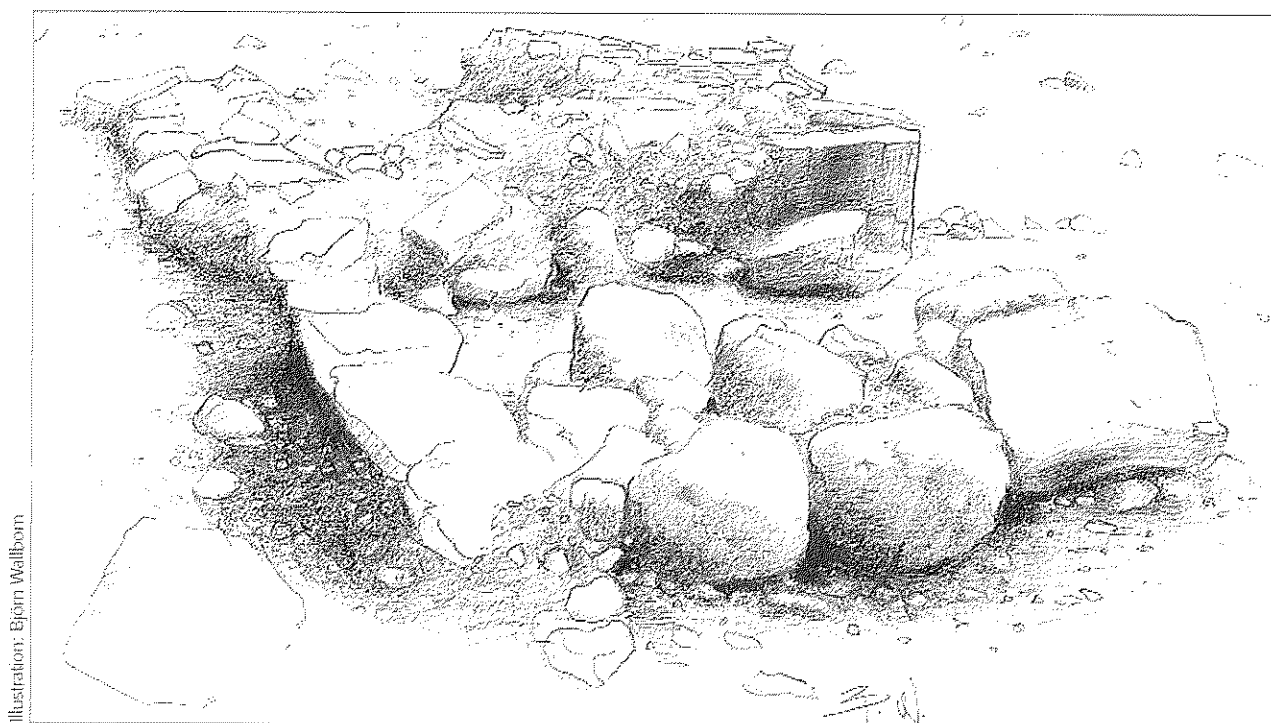


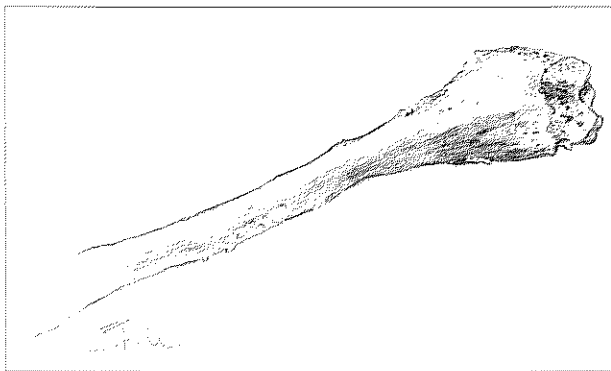
Illustration: Björn Wallborn

Figur 3. Sjökrogen Koffsans grund.

hon har kunnat ta tillvara de vilda bären runt sjökrogen och tillagat efterrätter som frukt- och bärpajer samt naturligtvis kunnat baka sitt eget bröd. Ugnen användes även säkerligen till andra maträtter dels för att tillvarata eftervärmen efter ett bak samt för att variera menyn på krogen. Maträtter eller bakverk som tillreds i ugn behöver inte samma passning som maträtter som anrättas ovanpå spisen (Söderlind 1999:10 f).

### Fyndmaterialet

Vid utgrävningen framkom mängder av skärvor av glas, keramik och porslin. Inga hela flaskor påträffades, däremot flaskhalsar i olika dimensioner och färger. Keramikfragmenten uppvisar en rik färgskala som åstadkommit med olika metalloxider. Spännvidden på keramiken sträcker sig från det med piplera överdragna blyglaserade ljusa gula godset till det genom skraffering mönstrade. Bland annat påträffades fötter till en trefotsgryta. Trefotsgrytor var ett av de vanligaste bruksföremålen från 1500-talet till 1700-talet. Delar av flintgodsporslin till en kaffekopp från Rörstrand samt porslinsskärvor från Marieberg hittades också. Även skärvor av kinesiskt porslin framkom. Kritpipsdelar i stor mängd återfanns, dessa kritpipor var dels importerade från Holland och England, dels av inhemsk tillverkning. Efter osteologisk analys av benen från spisanläggningen har nöt, kanin/hare, får/get, råtta, svin, vikare, abborre, gös, karpfisk, höns och andfågel kunnat identifieras. Fyndet av vikare är anmärkningsvärt eftersom den förekommer i arktiska och subarktiska vatten, Östersjön, Saimasjön och Ladogasjön. Av de ovan angivna djurarterna är det lätt att förstå att menyn vid krogen var varierad och inte enahanda. Att fisk förekom vid platsen är inte konstigt med tanke på Koffsans läge. Dock är avsaknaden av skaldjur påtaglig. Det förefaller konstigt om man inte skulle ha serverat till exempel kräftor vid en sjökrog. Orsaken kan vara att man helt enkelt har slängt bort skalen när man ätit klart en sådan måltid.



Figur 4. Vikareben.



Foto: Knut E. Svensson

Figur 5. Gös efter 1700-talsrecept.

Skaldjur börjar lukta illa väldigt fort så troligen slängdes resterna direkt i sjön. Vidare osteologiska analyser av benmaterialet från platsen kan ge vid handen fler djurarter (Söderlind 1999:12 ff, 21 f). Ytterligare arkeologiska undersökningar vid platsen skulle kunna bringa klarhet i denna fråga. Undersökningar skulle då behöva göras under vattenytan och det vore önskvärt att ta prov från sjöbotten. Platsen bör inte på något vis ses som färdigundersökt ur en arkeologisk synvinkel. Det material som framkom vid utgrävningen av sjökrogen och det skriftliga materialet (framförallt Linnés flora) visar att sjökrogen hade en varierad meny och var välbesökt.

Med utgångspunkt från det arkeo-osteologiska materialet, Linnés flora och med hjälp av framförallt handskrifter har vissa 1700-talsrecept återskapats. Dessa har ingredienser av de livsmedel som återfanns vid utgrävningen av Koffsan. Recepten är återskapade vid Lasse-Maja Wärdshus vars äldsta delar härstammar från 1500-talet. Lasse-Maja Wärdshus ligger i dagens Barkarby.

### Sammanfattning och avslutning

Denna artikels syfte har varit att peka på de möjligheter som marin arkeologin som vetenskap besitter vad det gäller att få fram fakta och information om svunna tiders gastronomi. Detta är i dagläget ett eftersatt ämne inom forskningen. Som läget är idag nöjer man sig vid utgrävningar med att dokumentera att det framkommer bruksföremål som kan härledas till köksregionerna och verksamheten där. Vad det gäller det arkeo-osteologiska materialet nöjer man sig ofta med att dokumentera dessa som "ben" samt deras volym. Genom detta förfarande går man miste om mycket värdefull information vad det gäller gastronomin eftersom man inte vet vilken sorts benmaterial det rör sig om.

De tre exempel som redogjorts för härrör från tre olika tider och tre olika kontexter. Tomtningarna som dateras till medeltid och är belägna i det yttersta kustbandet, örlogsskeppet Vasa som sjönk på sin jungfrufärd den 10 augusti 1628 och slutligen sjökrogen Koffsan från 1700-talet. Dessa exempel har som gemensam nämnare att de alla uppvisar material som kan hjälpa till att sprida ljus över den gastronomi som rådde i de kontexter som de tillkom i. Genom valet av dessa tre exempel från olika århundraden och samhällskontexter vill jag visa på bredden och möjligheterna inom detta område inom marinarkeologin och påpeka att denna forskning ännu enbart är i sin linda.

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

## Referenser

- Glete, J. Stockholms Universitet. Muntlig uppgift.
- Gustafsson, J:r, L. 1957. *Järfällaboken*. Stockholm.
- Helmfrid, B. 1959. ... *iblandh Handtwercken dhet Förnämbste*. ... Norrköping.
- Henningsen, H. 1977. *Sømandens drikkelse*. Årborg.
- Skenbäck, U. 1982. *Om brödkammaren, krutdurken och andra förrådsrum på Wasa*. Stencil, Vasamuseet.
- Skenbäck, U. 1983. *Sjöfolk och knektar på Wasa, wasastudier 11*. Stockholm.
- Skeppsgårdshandlingar 1628. *Proviants Rekningh opå efterskrivne Knektar som på skipsflottan förordnadne ähro*. Riksarkivet, Stockholm.
- Söderlind, U. 1999. *Mat på Vasa- en diskussion utifrån Vasas förrådsutrymmen och kosthållningsrelaterade arkeologiska artefakter*. C-uppsats, marinarkeologi, Södertörns högskola.
- Söderlind, U. 1999. *Vad serverades på sjökrogen Koffsan?*. C-uppsats, allmän arkeologi. Stockholms Universitet.
- Telemark, F & Knöppel. 1953. *Koffsan på Linnaei tid och i dag*. Stockholm.