

Lunds Universitet
Institutionen för arkeologi och antikens historia
Historisk Arkeologi VT 2012
Fredric Wirbrand
Handledare: Anders Ödman



LUNDS UNIVERSITET
Humanistiska och teologiska fakulteterna

Mat på medeltida och tidigmoderna borgar



Abstract

Title: Food on medieval and early modern castles.

The purpose of this thesis is to discuss the food that was eaten on Scandinavian castles from the late Middle ages and the early modern period. This is done from a power perspective, to see if the nobility that lived on the castles used food to manifest their power. What kind of food did the nobility eat to differ from common people? The way the food got to the castles is also discussed. What kind of food was brought in as tax, what was bought and what was produced on the castle? Both written sources and bone remains from slaughtered animals found on castles are used to answer these questions. The author finds that people ate lots of different food during the Middle ages. Most food was based on grain, but meat and fish was also very important. The nobility controlled almost all food production and used that to make sure that certain kinds of food, such as game, stayed off common peoples dinner tables.

Tackord

Ett stort tack framförallt till min handledare Anders Ödman som jag har fått mycket hjälp av under hela arbetets gång.

Även Anders Reisernt, Olle Ferm, Carsten Jahnke, Dorte Wille-Jørgensen och Benedicte Fonnesbech-Wulff förtjänar ett tack för sin hjälpsamhet och de tips om källor och litteratur jag har fått av dem.

Ett tack riktas också till mina kurskamrater Johan Green och Oskar Spjuth för korrekturläsning.

Bilden på framsidan visar hertigen av Berry fullt uppassad av sina tjänare under en festmåltid. Notera särskilt saltkaret till höger i bild som är utformat som ett gyllene skepp. *Tres Riches Heures du Duc de Berry*, ca 1410. Källa:

http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Les_Tr%C3%AAs_Riches_Heures_du_duc_de_Berry_Janvier.jpg

Innehållsförteckning

1. Inledning.....	3
1.1 Ämne och målsättning.....	3
1.2 Problemformulering	3
1.3 Avgränsningar	4
1.4 Tidigare forskning	4
1.5 Material och metod.....	6
1.6 Gamla måttenheter och mynt	9
2. Teoretiskt perspektiv	10
2.1 Matkultur	10
2.2 Mat som maktresurs	16
2.3 Feodalism och skatter i Norden.....	19
3. Analys.....	23
3.1 Maten produceras och skaffas in	23
3.2 Det osteologiska och makrofossila materialet.....	29
3.3 Maten förvaras, tillagas och äts.....	37
4. Diskussion och slutsats.....	45
5. Sammanfattning	49
6. Käll- och litteraturförteckning.....	50
6.1 Internet	53

1. Inledning

1.1 Ämne och målsättning

Från början var det tänkt att denna uppsats skulle handla om förråden på medeltida borgar. Anledningen till detta är att jag skrev min kandidatuppsats om medeltida belägringar och fann då att de flesta belägringar avgörs av ifall försvararnas förråd är tillräckliga, eller om de måste ge upp på grund av svält. Ofta kunde en medeltida belägring vara i flera månader eller år, Kalmar slott belägrades till exempel under perioden 1503-1510.¹ Detta fascinerade mig, förrådsutrymmena måste ju varit enorma! Det är klart att förrådsfunktionen har varit ett av de viktigaste syftena med en borg, då allt som betalades i skatt även fördes till borgarna och behövde förvaring.² Ändå brukar all borglitteratur handla om dess försvarsverk eller dess roll i landskapet.

En tid in i arbetet kom dock mitt fokus att flyttas från förråden till själva maten som åts på borgarna. Detta berodde framförallt på att källorna inte hade särskilt mycket att berätta om förråden, så de kommer att belysas ganska lite i den här uppsatsen. Men det berodde också på att jag blev mer och mer intresserad av maten. Vad var det för mat som åts på medeltidens borgar egentligen? Det hävdas ofta att mat är intimt förknippat med makt, och att rika, mäktiga personer såg till att äta finare mat än fattiga för att visa sin status. Borgar är maktens institutioner, så där borde finnas människor som vill äta lyxig mat, men det är också militära institutioner som har ett behov av praktisk mat som går att skaffa in i stora mängder och förvara under långa perioder. När jag sedan började undersöka varifrån borgarna fick sin mat, och framförallt hur mycket av maten som hämtades in i form av skatt, så drogs jag in i diskussionen om feodalism i Norden. Det hävdas ofta att den skandinaviske medeltidsbonden var fri och självägande och bara behövde betala skatt till kronan. Var det så? Eller var han lika hårt skattetyngd som sina motsvarigheter på kontinenten?

1.2 Problemformulering

Huvudproblemet jag vill reda ut i den här uppsatsen är vilken mat man åt på medeltida borgar. Att lösa detta problem leder till flera följdfrågor. Varför åt man denna typ av mat? Detta blir speciellt intressant med tanke på att borgarna utgör högreståndsmiljöer. Kan man i överklassens matkultur se uttryck som tyder på att de vill skilja sig åt från den övriga

¹ Olsson 1944, sid 284-306.

² Mogren 1995, sid 173.

befolkningen? En annan intressant följdfråga är: var fick man tag på maten? Var medeltidens borgar självförsörjande? Om inte, hur mycket mat tog man in från bönderna som bodde i närheten av borgen i form av skatt, och hur mycket mat köpte man in? Detta med skatteindrivning leder till diskussionen om feodalism. Hur feodalt var egentligen det nordiska samhället på medeltiden och kan kanske jag, utifrån det material jag har studerat, göra ett inlägg i den debatten?

1.3 Avgränsningar

När det gäller avgränsningar så kommer jag att koncentrera mig på senmedeltiden och början av den så kallade tidigmoderna tiden. Framförallt kommer jag fokusera på 1400- och 1500-talen. Anledningen är att det är dessa perioder mitt källmaterial behandlar.

Geografiskt så kommer jag att fokusera på Norden och framförallt Skåne, men jag kommer ta några exempel från och göra en del jämförelser med övriga Europa. Framförallt kommer detta att göras när det gäller frågan om feodalism i Norden. För att ta reda på hur utvecklad den nordiska feodalismen var så behöver jämförelser göras med hur det såg ut på andra platser.

1.4 Tidigare forskning

När det gäller borgar så tenderar litteraturen att fokusera på tre saker: borgen som byggnad, borgen som försvarsanläggning och borgen som centrum i förvaltningssystemet. På senare tid har även ett fjärde område dykt upp, då man koncentrerar sig på borgens roll i landskapet. När det gäller mitt perspektiv, borgarnas ekonomi och matkonsumtion, så har det i stort sett bara använts av osteologer som analyserat benmaterial som hittats på borgar. De har då utgått från vilka djur som fanns och åts på borgen och därför inte skrivit om all annan mat som förtärdes, som till exempel bröd, grönsaker och dryck. Det har dock inte skrivits mycket om borgens roll som förrådsbyggnad. I stort sett ingen litteratur koncentrerar sig på detta och även den som beskriver borgar utifrån andra perspektiv nämner knappt förråden.

När det gäller borgen som byggnad så handlar det främst om äldre litteratur som i detalj studerar borgens planlösning. Borgens arkitektur diskuteras, dess många ombyggnationer och byggnadsfaser beskrivs och eventuellt finns det en genomgång av dess politiska historia. I denna typ av litteratur kan man dock hitta upplysningar om var förråd, kök och andra utrymmen för matproduktion kan ha funnits på borgarna. Exempel på sådan litteratur är

Martin Olssons två verk om Stockholms slott³ och Kalmar slott.⁴ Till denna kategori får även John R. Kenyons bok *Medieval fortifications*⁵ sägas höra.

Borgen som försvarsanläggning har det skrivits mycket om eftersom detta av många anses vara det mest intressanta av borgetableringens syften. Dock är det mest utländsk, och då framförallt engelskspråkig, litteratur det handlar om. När det gäller nordiska förhållanden finns det inte lika mycket att hämta, kanske för att de nordiska belägringarna inte är lika väldokumenterade som de är på kontinenten. I böcker som *Medieval sieges & siegecraft*⁶ av Geoffrey Hindley och *Crusader castles in the Holy land 1097-1192*⁷ av David Nicolle går det att hitta lite information om borgarnas förråd. Det är ändå anmärkningsvärt lite med tanke på hur avgörande förrådet var för en borgs försvarsstyrka.

Böcker som handlar om borgen som förvaltningsbyggand är kanske lite mer intressanta för mitt perspektiv eftersom de ibland tar upp vad borgarna fick ta upp i skatt, och hur det feodala förlänningssystemet fungerade. Exempel på detta är Birgitta Fritz *Hus land och län*⁸ och Per Ingesmans *Ærkesædets godsadministration i senmiddelalderen*.⁹

När det gäller borgens roll i landskapet så fokuserar man på hur adeln organiserade landskapet runt sina borgar och hur de ville distansera sig mot vanligt folk rent rumsligt. Martin Hansson har skrivit om detta i *Aristocratic landscape*.¹⁰ Det som kan vara till nytta för mig här är att titta på hur överklassen ville distansera sig mot och skilja sig från vanligt folk även när det gäller mat och ätande.

Sedan finns det naturligtvis böcker som behandlar medeltida borgar mer övergripande, och försöker berätta lite om allt som hade med borgen att göra. I dessa böcker finns det ofta ett kortfattat kapitel som behandlar borgens ekonomi. Ett exempel är Martin Hanssons *Medeltida borgar*.¹¹ Även Christian Lovéns bok *Borgar och befästningar i det medeltida Sverige*¹² tillhör denna kategori, även om den främst syftar till att lista och klassificera alla borgar i det medeltida Sverige.

Annan litteratur som har varit användbar för mig är böcker som handlar om medeltida mat, inte nödvändigtvis vad som äts på medeltida borgar utan vad som äts rent allmänt eller

³ Olsson m.fl. 1940.

⁴ Olsson 1944.

⁵ Kenyon 1990.

⁶ Hindley 2009.

⁷ Nicolle 2004.

⁸ Fritz 1992.

⁹ Ingesman 1990.

¹⁰ Hansson 2006.

¹¹ Hansson 2011.

¹² Lovén 1999.

hur maten tillagades. Detta är också ett ämne som det är svårt att hitta litteratur om, men Bi Skaarup har skrivit en hel del. Framförallt boken *Middelaldermad*¹³ som hon har skrivit tillsammans med Henrik Jacobsen har varit användbar. I denna finns, förutom en inledande text om hur medeltidens danska matkultur såg ut också 99 recept på medeltida mat som är hämtade från bevarade kokböcker. Recepten finns avskrivna i boken på originalspråk, som oftast är tyska, engelska eller danska. Även Skaarups bok *Køkkenfunktioner, køkkener og køkkentøj i det senmiddelalderlige Danmark (ca.1400-1600)*,¹⁴ som främst handlar om kök och matlagning och inte så mycket om själva maten, har kommit till användning.

Även litteratur som berör olika typer av matproduktion på medeltiden, såsom Eva Svenssons *Människor i utmark*¹⁵ och Janken Myrdals *Jordbruket under feodalismen: 1000-1700*¹⁶ har kunnat användas.

1.5 Material och metod

Jag har studerat både skriftliga källor och resultaten från osteologiska undersökningar för att besvara frågorna i min problemformulering. Jag har också använt en analys av makrofossiler. När det gäller det osteologiska och det makrofossila materialet har jag studerat de analyser som bifogats i utgrävningsrapporter för att ta reda på vilka djurben och växter som hittats på borgarna och vad de kan berätta om vilken mat som har ätits på borgarna. Fördelen med det osteologiska materialet gentemot de skriftliga källorna är att det inte bara visar vad borgherren åt, vilket de skriftliga källorna tenderar att göra, utan även vad hans undersåtar på borgen åt. Djurbenen kan ofta visa ifall djuren har förts in utifrån för att slaktas eller om de har hållits på borgen.¹⁷ De kan ofta också visa hur gamla djuren har varit när de har slaktats vilket kan berätta en del om vilka prioriteringar man har haft när det gäller boskapsuppfödningen. Har köttproduktion, mjölkproduktion eller avel varit viktigast? Jag har framförallt använt mig av fyra olika osteologiska rapporter.

Sabine Sten gjorde 1992 en sammanställning av allt osteologiskt material som hittats på borgar och kungsgårdar fram tills det året, vilket innebar material från nio borgar och fyra kungsgårdar.¹⁸ Sten har också analyserat djurbenen som hittades på förvaltningsborgen Faxeholm i Söderhamn i Hälsingland. Benen hittades under de arkeologiska utgrävningar som

¹³ Skaarup m.fl. 1999.

¹⁴ Skaarup 1989.

¹⁵ Svensson 1998.

¹⁶ Myrdal 1999.

¹⁷ Mogren 1995, sid 174.

¹⁸ Sten 1992, sid 200, 203.

ägde rum på delar av borgen åren 1986, 1989 och 1991. Det är totalt ungefär 37 kg ben som har undersökts, och de är daterade till 1395-1528.¹⁹ På Faxeholm gjordes också en analys av makrofossil, genomförd av Ingemar Pålsson.²⁰

Ola Magnell har studerat och jämfört två mindre benmaterial från Sölvesborgs borg respektive stad. Benen som kommer från borgen hittades troligen i vallgraven och inte i själva borgkullen, och består av 9 kg djurben från utgrävningarna 1940-42. Det mesta av det kan troligtvis dateras till 1200-1400. Materialet från staden består av 5 kg djurben som hittades i kvarteret Uttern när det grävdes ut 1988, och är daterat till 1300-talet. Magnell påpekar att materialet är litet och därför kanske inte helt tillförlitligt, men det är ändå intressant eftersom studier av material av den här typen från så små borgar och städer som Sölvesborg sällan har genomförts.²¹

Stella Macheridis och Anna Tornberg har analyserat djurbenen som hittades på Gårdstalien vid Hovdala i norra Skåne. Totalt är det 9607 benfragment på en sammanlagd vikt av 29 kg som har analyserats, de flesta av dessa hittades i ett schakt som tolkades som borgens latrin, daterad till 1450-1612. Stora delar av benen har dock inte kunnat identifieras på grund av hög fragmenteringsgrad.²²

När det gäller skriftliga källor så är en av mina huvudkällor Helsingborgs läns räkenskaper och jordebok från 1582/83 respektive 1583/84, som finns i tryck, utgivna och kommenterade av Ola Svensson.²³ I räkenskapsdelen så räknas alla Helsingborgs läns intäkter och utgifter upp som betraktas som ovissa, det vill säga de som inte har kunnat fastställas på förhand. I jordeboken listas alla självägande bönder och kronobönder och hur mycket var och en ska betala i skatt. Detta är relevant för mig eftersom jag här kan få reda på vilken mat som Helsingborgs slott skaffade in. Mycket av maten som slottet fick var i form av skatt från länets bönder.

En annan huvudkälla är *Kancelliets Brevbøger*.²⁴ Dessa innehåller kopior på alla utgående skrivelser från det danska kungliga kansliet i kronologisk ordning. Det är en stor serie volymer, som börjar år 1551 och fortsätter framåt ungefär 100 år. Här kan man hitta alla brev som den danske kungen lät skriva och skicka ut, och de som är intressanta för mig är så klart de som berör inköp av olika matvaror eller införskaffande av olika matskatter. Det kan vara svårt att sortera ut de relevanta breven eftersom det rör sig om så oerhört många, men som tur

¹⁹ Sten 2000, sid 334-335.

²⁰ Pålsson 2000.

²¹ Magnell 2009, sid 20-21.

²² Macheridis m.fl. 2011, sid 287-288.

²³ Svensson 2001.

²⁴ KB, 1580-83.

är så finns det ett register i slutet av varje volym vilket underlättar. Då det ändå rör sig om en mycket stor mängd text att arbeta sig igenom har jag valt att bara fokusera på året 1583. Valet av just detta år gör en jämförelse med de tidigare nämnda skriftliga källorna mer intressant. De kopierade breven innehåller inte all den formalia och alla titlar som kungliga brev alltid började med, men är annars exakt avskrivna. Ibland kan breven vara svåra att förstå eftersom man bara får ta del av kungens brev när det ofta rör sig om långa brevväxlingar med någon av hans vasaller. Olika personer, begrepp och händelser tenderar också att nämnas men inte presenteras eftersom läsaren förväntas känna till dem.

En tredje huvudkälla är *Gregers Matssons kostbok för Stegeborg 1487-1492*,²⁵ som finns utgiven av Zeth Alvered. Gregers Matsson (ca 1420-1494) fick 1487-1492 borgen Stegeborg vid Söderköping i Östergötland med tillhörande län som förläning av Sten Sture (den äldre). Under denna tid antecknade Matssons skrivare all mat som konsumerades varje vecka i en så kallad kostbok. Matsson hade länet på tjänst och var inte redovisningsskyldig till Sten Sture, så han hade inga tydliga skäl att ljuga i sin bokföring. Jag har valt att fokusera min studie till år 1488, då det annars vore väldigt mycket text att bearbeta.

Listor över skatteintäkter, inköpslistor, inventarieförteckningar, matsedlar, recept och liknande finns ibland direkt avskrivna från källorna till annan litteratur. Dessa listor har jag också kunnat använda som källor, då jag inte har några skäl att misstro deras riktighet. Som exempel kan nämnas att tre sådana listor finns i en utställningskatalog utgiven av Anders Ödman till utställningen ”Från ringmursborg till renässanspalats” på Stockholms slottsmuseum.²⁶ Den mest intressanta visar all mat som förtärdes i det kungliga köket år 1581, och är alltså i stort sätt samtida med uppgifterna från Helsingborgs län. En jämförelse mellan Stockholms och Helsingborgs slott blir därför särskilt intressant. Den ena av de två övriga tabellerna visar vad som stod på menyn för hovet den 8 februari 1623 och den andra visar vilka kryddor slottet köpte in år 1578. Dessa tabeller är bara tänkta att användas som exempel på hur hovlivet såg ut för de som besöker utställningen på Stockholms slottsmuseum, och de visar bara statistik från enskilda år eller tillfällen och säger alltså ingenting om hur mathållningen såg ut på slottet under någon längre period. De är också enbart inriktade på vad kungen och hovet åt och säger ingenting om vad tjänarna och soldaterna på slottet åt. De är dock intressanta för mig just eftersom jag kan göra jämförelsen med Helsingborg.

²⁵ Matsson 1999.

²⁶ Ödman 1984.

1.6 Gamla måttenheter och mynt

Då jag i denna uppsats kommer att nämna flera gamla måttenheter så tänkte jag här kortfattat klargöra vad som menas med dessa. Äldre mått kan vara mycket förvirrande då de ofta skiftade i betydelse på från plats till plats, över tid, och beroende på vilken typ av vara som mättes. De listas nedan i bokstavsordning:

- Fjårding – I Sverige 31,4 liter i våta varor och 18,3 liter i torra varor.
- Läst – Under 1500-talet motsvarade 1 läst i Sverige vanligen 24 tunnor. I Danmark var 1 läst råg = 30 tunnor, 1 läst korn = 36 tunnor, 1 läst havre = 60 tunnor.
- Mark – I Danmark var 1 mark = 16 skilling. Kunde också vara en förkortning för markpund vilket innebar ungefär 343 gram.
- Ort – I Sverige som viktmått 4,25 gram och som rymdmått 8,2 centiliter. I Danmark var 1 ort råg = 10 skäppor, 1 ort korn = 12 skäppor, 1 ort havre = 20 skäppor.
- Pund – För spannmål i Danmark var 1 pund = 2 ort, i Sverige ungefär 480 liter. Som viktmått ungefär 6 kg.
- Skäppa – Omkring 24-30 liter beroende på plats.
- Tunna – Varierande efter vara. För öl och fisk 125,6 liter, för spannmål 142-165 liter.²⁷

²⁷ Lagerqvist 2011, sid 81-83; <http://www.toveogflemming.dk/tove/com10080.htm>

2. Teoretiskt perspektiv

2.1 Matkultur

Sven Isaksson diskuterar i sin avhandling *Food and rank in early medieval time* mat och status på storgårdar i järnålderns Uppland. Som bokens titel antyder så fokuserar Isaksson på "early medieval time", det som i Sverige kallas järnåldern, men den teoretiska diskussion som förs är ändå användbar för min analys.

Isaksson börjar med att beskriva hur matkulturen har förändrats under århundradenas lopp. Förändringarna har berott på flera olika skäl som till exempel klimatförändringar, teknologisk utveckling, ekonomiska skiftningar och nya kulturella spridningar. Det har inte varit så att man i stort sätt åt samma sak från stenåldern fram till industrialiseringen, som ofta annars hävdas. Isaksson skriver att det under järnåldern i Sverige var vanligare med boskapsskötsel än jordbruk. Boskapsskötseln låg redan under 500-talet på en förhållandevis utvecklad nivå och därför var mat som ost, mjölk och kött vanliga inslag i den nordiska matkulturen. Under järnålderns lopp förbättrades sedan jordbruket, mycket tack vare att den ökade användningen av järn gav bättre redskap, och under medeltiden skulle jordbruk komma att ta över och bli den vanligaste typen av matproduktion i Sverige. Perioden 1000-1300 beskrivs ofta som en tid med kraftig utveckling av jordbruket, med folkökning och stor expansion med uppodling av nya marker i hela Europa som följd. När det gäller vilka sädeslag som odlades så skriver Isaksson att under järnåldern i Mellansverige så var korn klart vanligast, följt av havre och vete. Vete var dock det sädeslag som ansågs ha högst status. Säden användes för både brödbakning och ölbrygging, vilket av dessa som största delen av säden användes till är okänt. Spår av brända brödlimpor har hittats i gravar vilket tyder på att de använts som gravgåvor, vilket är ett tecken på att bröd har haft hög status.²⁸

Bi Skaarup och Henrik Jacobsen berättar övergripande om hur matkulturen såg ut i Danmark under medeltiden. Vid medeltidens början försökte de flesta människor vara självförsörjande. Endast borgarna i städerna var beroende av att andra producerade mat åt dem, men även stadsborna hade lite egen matproduktion i det att de hade djur och små odlingar inne i städerna. De vanligaste slaktdjuren var nötkreatur, svin och får. En normalstor gård hade under 1200- och 1300-talet 2-3 kor och några enstaka oxar som dragdjur. Efter 1550 hade det normala växt till 4-6 kor. Väldigt stora gårdar kunde under medeltiden ha upp emot 30 kor. Svin lät man ofta ströva fritt och äta ifrån matrester och sopor. Detta var

²⁸ Isaksson 2000, sid 17-18.

praktiskt då sopbergen hölls under kontroll, men svinen kunde också skapa problem och de var under medeltiden förbjudna i vissa städer. Ibland höll man dem istället i svinstior. Får var det vanligaste djuret under medeltiden. Ett lättskött djur som klarade sig nästan överallt och krävde minimal passning.²⁹ Hur stor mängd boskap bönderna har haft har dock skiftat beroende på var de har bott. I skogsområden, som till exempel i norra Sverige eller i Småland, har boskapsskötsel varit viktigare än i slättområden som i Mälardalen och Östergötland. De djur som hölls i slättområdena var oftast svin, som kunde födas upp på restprodukter från åkerbruket, medan man i skogsområdena har föredragit kor och getter som kan ge mejeriprodukter.³⁰

Kor och får gav mjölk under sommaren som främst användes till att framställa smör och ost. Djuren slaktades under november och december då de fortfarande var feta efter en sommar på bete. Detta var också ett sätt att bli av med ett överskott på djur då det var dyrt att förse stalldjur med foder på vintern. Vanligtvis saltade man köttet från de stora djuren så att det inte skulle bli dåligt. Kött från höns och gäss behövde inte saltas, för dessa djur kunde slaktas när som helst, vanligtvis direkt innan man åt dem. Dessutom gav fåglarna ägg och de var billiga att föda.³¹

När det gäller odlad mat skriver Skaarup och Jacobsen att råg och korn var de viktigaste sädesslagen. Rågen dominerade, och det hade den gjort ända sedan järnåldern. Detta överrensstämmer inte med Isakssons text, där råg inte ens nämns när han listar de viktigaste sädesslagen. Kanske rör det sig om en geografisk skillnad då Skaarup och Jacobsen skriver om Danmark och Isaksson om Mellansverige? Råg användes hur som helst mest till brödbakning och korn till ölbrygning, även om korn även kunde användas till bröd och gröt om man blandade det med andra sädesslag. Stora bröd var något nytt för medeltiden. De började baka först i murade stenugnar som uppfanns under tidig medeltid. Tidigare hade man endast använt små lerklinade ugnar i vilka man bara kunde baka små bröd. Havre användes mest som foder till djuren men ibland också till bröd eller gröt. Vete, det sädesslag som Isaksson menar hade högst status, finns inte naturligt på nordliga breddgrader utan importerades söderifrån. Vetet som odlades i Danmark hade dålig kvalitet på grund av den korta och fuktiga sommaren. Därför var vete ovanligt under medeltiden.³² Detta behöver inte säga emot Isakssons påstående då ovanliga saker ofta får hög status.

²⁹ Skaarup m.fl. 1999, sid 8-9.

³⁰ Myrdal 1999, sid 248-251.

³¹ Skaarup m.fl. 1999, sid 10-11.

³² Skaarup m.fl. 1999, sid 11-12.

Den stora skillnaden mellan vikingatidens och medeltidens matkultur i Skandinavien menar Skaarup och Jacobsen var alla de nya varor som kom från övriga Europa i och med den ökade handeln på 1100-talet. När det gäller andra odlade grödor än sädeslagen så hade man under vikingatiden ätit ärtor, bönor, rotfrukter, lök och pepparrot. Från 1100-talet odlades även kålhuvud, grönkål, vitlök, rödbetor, rovor och kryddörter som dill, persilja, koriander och mynta. Även sallad och senap var nymodigheter på 1100-talet. Frukter finns belagda i skriftliga källor första gången på 1180-talet i form av äpplen. Förmodligen har de odlats mycket tidigare än så, men andra frukter och bär som till exempel päron, körsbär, vindruvor, svarta vinbär, hallon, mullbär och björnbär dyker upp först sent under medeltiden.³³

Vilken sorts mat var då fin att äta? Hur såg till exempel matkulturen ut på järnålderns storgårdar? Isaksson menar att den var rikt utvecklad och full av maktmanifestationer, men skilde sig markant åt från den romerska matkulturen. Bland den romerska överklassen hade grönsaker och bröd hög status, man drack vin, använde olja som matfett och åt med måttlighet. Hos de germanska folken var det ett helt annat ideal som gällde: kött och mejeriprodukter hade högst status, man drack öl och använde helst animaliska fetter som matfett. Dessutom skulle en riktig karl kunna äta mycket och göra det vildsint, som ett rovdjur. Dessa ideal verkar ha gällt för alla samhällsklasser, men de tog sig tydligast uttryck hos eliten, och just hos den germanska eliten var rovdjur särskilt kulturellt viktiga. Jakt är något som kan förknippas med både rovdjur och köttätning, och det är något som eliten alltid har sysslat med. Vilt hade högst status av alla typer av kött. Dessutom hade järnålderns krigarklass ofta namn som Ulv och Björn, och deras gud Oden var intimt förknippad med rovdjur som vargar och korpar. Kopplingen till det vilda och otämjda syns även i sättet man tillagade maten. Romarna tyckte om att koka maten, men germanerna föredrog att steka eller grilla över öppen eld. Att grilla ett helt djur med grillspett över öppen eld verkar ha varit det finaste sättet att tillaga mat på (fig 1). Isaksson hävdar att man även i detta kan hitta en koppling till överklassens gud Oden, då grillspettet kan förknippas med spjutet, som var just Odens vapen.³⁴ Ett intressant faktum som motsäger denna teori är att den fornnordiska mytologin berättar att grisen Särinner kokades i grytan Eldrimner i Odens boning Valhall varje kväll. Om grillat kött nu hade högre status än kokt så hade man kanske ätit det på gudarnas fester?

³³ Skaarup m.fl. 1999, sid 13.

³⁴ Isaksson 2000, sid 21-25.



Fig 1. Fågel grillas i ett medeltida kök. Att grilla kött på grillspett, som det kvinnan på bilden snurrar på, ska enligt Isaksson ha haft hög status under järnåldern. Illustration från en utgåva från 1432 av Giovanni Boccaccios novellsamling Decamerone. Källa: http://en.wikipedia.org/wiki/File:Decameron_1432-cooking_on_spit.jpg

Martin Hansson är inne på samma sak när det gäller medeltidens överklass på borgarna. Det som skilde överklassen och vanligt folk när det gäller vad de åt är framförallt mängden kött. Vanligt folk åt normalt en grov kost baserad på mjölkprodukter, mjöl och fisk. En vanlig dag kunde det vara gröt och bröd till frukost, och kålsoppa eller rotfruktsgryta med bröd och salt till middag. Man drack hembryggt öl, mjöd eller vatten. När det var fest lade man även till kött till kosten, och under fastan åt man fisk. För överklassen var maten däremot ett sätt att visa sin status och att man hängde med i utländska trender. Kött serverades därför dagligen

tillsammans med bröd och rotfrukter. En annan stor skillnad var att överklassen även använde kryddor, ju fler man hade råd att använda på en gång desto bättre, samt att de drack importerade drycker som tyskt öl eller vin.³⁵

Skaarup och Jacobsen lägger till vilt, som alltså lyckades behålla sin status ända sedan vikingatiden, till medeltidens lyxmat. Vilt hade sådan status eftersom jakt var förbehållet kungen och adeln, och det var en utbredd tradition när överklassen skulle festa att kungen eller andra höga herremän skänkte en hjort till festens arrangörer. Vilt var en eftertraktad delikatess bland alla samhällsklasser som de flesta människor dock aldrig fick chansen att smaka på. Skaarup och Jacobsen tror inte på teorin att ett helt djur grillat på spett sågs som lyxigt. Det var helt enkelt något som förekom väldigt ofta på fester och gästbud eftersom det var ett praktiskt sätt att tillaga stora mängder kött på en gång. Även här säger alltså Skaarup och Jacobsen emot Isaksson, men den här gången rör det sig kanske om en skillnad mellan järnålderns och medeltidens matkultur. Något som medeltidsmänniskan däremot såg som lyxigt var maträtter som var komplicerade att tillaga. Man värdesatte helt enkelt när kockarna hade lagt ned tid och arbete på en rätt.³⁶

Även sötvattenfisk var lyxmat. En gädda eller lax kunde under 1500-talet kosta lika mycket som en halv ox. Detta berodde på att sötvattenfiske i större skala var förbehållet jordägarna. Vanligt folk fick hålla till godo med den betydligt billigare havsfisken som till exempel torkad eller saltad sill från Östersjön eller torkad torsk från Norge. Nejonöga (fig 2), säl och tumlare sågs också som fin mat medan skaldjur, framförallt musslor, betraktades som mat för de riktigt fattiga.³⁷

³⁵ Hansson 2011, sid 81-82.

³⁶ Skaarup m.fl. 1999, sid 12, 23-24.

³⁷ Skaarup m.fl. 1999, sid 14-15.



Fig 2. Tre män fiskar nejonögon, som var en maträtt med hög status under medeltiden.

*Illustration från en utgåva av boken Tacuinum Sanitatis från 1400-talet. Källa:
http://en.wikipedia.org/wiki/File:Tacuinum_Sanitatis-fishing_lamprey.jpg*

Även Skaarup och Jacobsen framhåller kryddor som någonting som skilde överklassens mat från den som övriga människor åt. Ofta har det hävdats att kryddorna kom till medeltidens kök från klostren, som hade bevarat romarnas kunskaper om matlagning. Denna teori tror dock inte Skaarup och Jacobsen på. Många kryddor som romarna hade känt till började visserligen användas igen under medeltiden efter att ha varit bortglömda i många hundra år, men även många nya kryddor som romarna inte hade känt till började användas. Dessutom finns det inget som tyder på att romarnas favoriträtt, fisksoppa garum,

återupptäcktes under medeltiden och den maträtten om någon borde väl bevarats på klostren om teorin stämmer? Istället menar författarna att kryddorna kom till Europa från muslimskt område, antingen från morerna på iberiska halvön eller från korsfarare som återvände hem från det Heliga landet. Muskotnötter, kanel, saffran och socker är alla exempel på varor som européerna fick tag på genom handel med den muslimska världen. Kryddorna var dyra men väldigt eftertraktade så de användes mest av överklassen vid fester. Man kryddade rikligt och med många olika sorter samtidigt, och det var inte för att dölja smaken av dålig mat, som ofta annars har hävdats, utan för att visa hur mycket kryddor man hade råd att använda. Bruket av kryddor minskade inte förrän på 1600- och 1700-talen när européerna skaffade sig kolonier på de ställen där kryddorna växte och priset därför sjönk.³⁸

2.2 Mat som maktresurs

Mat är något som är absolut nödvändigt för att människor ska överleva, men man äter inte bara för att bli mätt, eller för att få näring. Att äta kan också vara ett nöje, eller ett sätt att visa sin makt, rikedom eller tillhörighet till en viss grupp. Det handlar heller inte bara om *vad* man äter, utan också om *hur* man äter och vilken kvalitet maten har. Det finns mycket ideologi bakom mat och ätande. Att kontrollera matproduktionen och att styra dessa ideologiska aspekter var därför ett sätt att skaffa sig stor makt, så det är inte förvånande att stormän och hövdingar såg till att göra just det redan tidigt i historien.³⁹ Att äga och arrendera jordbruksmark var det vanligaste sättet att kontrollera matproduktionen. Andra exempel är att kontrollera eller äga boskap, kvarnar och jaktområden.

Isaksson kommer in på en intressant diskussion om makt och den modell för maktforskning som har varit gällande under efterkrigstiden. Enligt denna är maktutövande när en aktör tvingar en annan aktör att göra något mot dennes vilja. Den som blir utsatt måste alltså göra motstånd mot maktutövandet för att det ska passa in i modellen, och den har ofta blivit kritiserad för detta. Bara för att det inte finns motstånd och konflikt så behöver det inte saknas makt. Vad som däremot krävs, enligt Isaksson, är att den utsatte har *möjligheten* att göra motstånd.⁴⁰

³⁸ Skaarup m.fl. 1999, sid 21-23.

³⁹ Isaksson 2000, sid 19.

⁴⁰ Isaksson 2000, sid 19.

Isaksson menar också att modellen bara tar hänsyn till makt som utförs som en handling (det vill säga när en aktör får en annan att göra något mot sin vilja, med eller utan motstånd), och inte när den bara finns som en resurs som ger en aktör kapaciteten till att utföra dessa makthandlingar. Maktresurserna ger den som kontrollerar dem möjligheten att belöna eller bestraffa andra aktörer och är därmed grunden till hans eller hennes makt. Resurserna är därför mer meningsfulla att studera än makt som utförs som en handling, och de är också lättare att spåra för en arkeolog.⁴¹

Det finns ett antal egenskaper hos en maktresurs som avgör hur effektiv den är. *Mångsidighet* avgör hur många olika och vilka typer av makthandlingar som resursen kan påverka. Hur stort antal aktörer som kan belönas eller bestraffas med resursen bestäms av dess *omfattning*. Resursens *koncentration* avgör hur möjligt det är för bara en eller ett fåtal aktörer att kontrollera den. Dess *utbud* avgörs av i hur stora mängder den finns att få tag på och dess *efterfrågan* bestämmer hur nödvändig den är i människors liv. Resursens *lagringspotential* avgör hur möjligt det är att lagra den över tid och det beror på dess *beredskap* hur snabbt den kan sättas i användning. Slutligen tillkommer *kostnaden* för att använda resursen, som inte behöver vara en monetär kostnad utan den kan även vara till exempel social (den som använder sig av resursen förlorar i socialt anseende). Olika maktresurser kan också leda till olika reaktioner från andra människor. Makt som baseras på våld eller tvång leder ofta till negativa reaktioner, medan makt som baseras på ekonomiska resurser ses som mer neutral. Bäst är dock makt som baseras på normativa eller symboliska resurser, som till exempel lagar och förordningar, som ofta ses som legitim och positiv och kallas därför ofta för auktoritet snarare än makt. Därmed har normativ makt vanligen mindre *kostnad* än makt baserad på våld eller tvång.⁴²

En person som sitter på stora maktresurser gör oftast bäst i att inte använda dem, utan bara låta de indirekta konsekvenserna av dem verka. En indirekt konsekvens av att kontrollera stora maktresurser är att alla som befinner sig under makthavarens inflytande hela tiden kommer försöka förutse dennes reaktioner. Av rädsla för bestraffning eller hopp om belöning väljer de att göra det som de tror stämmer överens med makthavarens vilja. Detta är något som sänker *kostnaden* för maktresurserna. Ännu lägre *kostnad* kan makthavaren få om han till exempel höjer sin trovärdighet genom att statuera exempel. Ett annat sätt att göra detta är att försöka omvandla sin maktresurs så att den får mindre *kostnad* och blir så normativ som möjligt, till exempel genom att anlägga institutioner för beslutsfattande och upprätthållande

⁴¹ Isaksson 2000, sid 19.

⁴² Isaksson 2000, sid 20.

av lagen. Ett annat sätt är att utveckla och sprida ideologier. En krigsherre vars maktresurs är hans armé får betydligt lättare att styra sitt folk om han bildar en polismyndighet och en rådsförsamling och sedan sprider en ny religion som uppmanar folk till lydnad. Genom den här typen av omvandling är det alltså möjligt att skapa nya maktresurser, skriver Isaksson. Alla de nya, normativa, resursernas effektivitet kommer dock bero på den grundläggande maktresursen, som ofta är av tvångsmässig eller ekonomisk natur.⁴³

Isaksson undersöker sedan hur bra kontrollen av matproduktion var som maktresurs i det uppländska järnålderssamhället. Den hade hög *mångsidighet*, då den som ägde en storgård eller arrenderade jordbruksmark kontrollerade sina undersåtars handlingar. Kontroll av matproduktion gav också möjlighet att arrangera fester och vara värd vid religiösa högtider, vilket är sätt att omvandla sin maktresurs och göra den mer normativ. Intressant är också att ett vanligt straff var fredlöshet, vilket inte bara innebar att vem som helst fick döda den fredlöse utan straff, utan även att ingen heller fick ge den fredlöse mat. Detta är ett bra exempel på institutionalisering av maten som tvångsresurs. *Omfattningen* och *koncentrationen* av matproduktion var också de på höga nivåer i Uppland under järnåldern enligt Isaksson, och *efterfrågan* på mat låg naturligtvis på högsta nivå eftersom mat är livsnödvändigt. Men *utbudet* verkar inte ha varit särskilt stort, eftersom man fortfarande åt vilda växter och ofta gav sig ut i utmarken för att leta mat. Vilken typ av mat man letade efter i utmarken nämner inte Isaksson, men till exempel nötter och frukter som inte har odlats bör ha samlats in där.⁴⁴

Går det att hitta liknande tendenser när det gäller mat och makt under medeltiden? Hansson ägnar några stycken åt ämnet. En stor del av den medeltida aristokratins liv gick ut på att visa upp sin makt. Den som var herre på en borg skulle vara frikostig med gåvor och arrangera fester och gästbud så ofta som möjligt. När det gäller kungen eller riktigt rika adelsmän så var även tornerspel ett bra alternativ. Det var viktigt att maten som serverades under dessa tillställningar var av högsta klass, och det var få förunnat att få delta. Bordsplaceringen under gästbudet var viktig och visade vilken status man hade gentemot de övriga gästerna. Samma sak gällde i vilken ordning man fick maten serverad, kungen eller personen med högst status fick alltid ta av alla rätter först och flest gånger.⁴⁵ Ofta kunde

⁴³ Isaksson 2000, sid 20-21.

⁴⁴ Isaksson 2000, sid 21.

⁴⁵ Hansson 2011, sid 75-77.

borgherrens bord vara placerat på ett podium, en upphöjd plattform, så att han och hans närmaste kunde titta ned på de andra i salen.⁴⁶

Även Skaarup och Jacobsen ger exempel på skryt och maktmanifestationer på medeltida fester. Under senmedeltiden hände det att festmåltider kunde pågå i 6-8 timmar och bestå av över 24 rätter. Det var praxis att låsa dörrarna till matsalen under sådana tillställningar så att man var säker på att de som saknade inbjudan inte kunde ta sig in och ingen mat kunde komma på villovägar. Allt annat fick vänta medan man festade. Festlokalen brukade också vara rikligt dekorerad med praktfulla dukar på borden och gobelänger på väggarna. Musikanter spelade under måltiden och ibland bjöds till och med borgare in till festen för att stå och titta på medan överklassen åt.⁴⁷

2.3 Feodalism och skatter i Norden

Besättningen på medeltidens borgar försörjdes oftast av bönder som var skyldiga att betala skatt till borgen. Skatten kunde bestå av pengar, men även av varor som bonden producerade. Detta skattesystem var en viktig beståndsdel i det feodala samhällssystem som rådde under medeltiden, och därför kan det vara nödvändigt att reda ut vad feodalism innebär, och framförallt hur den fungerade i Norden.

Detta är dock inte helt lätt eftersom feodalism är ett laddat begrepp som ibland har flera olika betydelser. Vissa använder det som ett namn på medeltiden som period, men för det mesta används det bara som ett namn på det medeltida samhällssystemet med härskare och vasaller. Detta system såg olika ut på olika platser, så det kan vara svårt att avgränsa vad som är feodalism och vad som inte är det. Det feodala systemets betydelse, innebörd och förekomst i Norden har ofta debatterats.⁴⁸

Den franske Annales-historikern Marc Bloch (2004) beskriver feodalismen som någonting som uppstod under den oroliga period från 700-talet och framåt då kontinentala Europa invaderades av muslimer, ungrare och vikingar, då det visade sig att kungamakten inte klarade av att försvara sitt rike utan hjälp. Ett effektivare system för försvar behövdes, och detta skulle lägga grunden för feodalismen. Det feodala systemet skulle dock inte bli färdigutvecklat förrän omkring år 1250. Innan dess var Europa glesbefolkat, infrastrukturen var minimal och

⁴⁶ Hansson 2006, sid 122.

⁴⁷ Skaarup m.fl. 1999, sid 26-28.

⁴⁸ Hansson 2011, sid 27.

utbytet människor emellan var begränsat och mestadels in natura. Med början från och med år 1050 fram tills 1250 skulle allt det här komma att förbättras vilket främst berodde på en kraftig folkökning men också på att den västeuropeiska textilindustrin kom igång, framförallt i Flandern och Lombardiet, vilket öppnade upp för ökad handel. Detta ledde till att mynt blev vanligare och användes allt oftare och folk började kunna leva på handel. Ett borgerskap började växa fram och städerna växte sig större. Kommunikationerna förbättrades över hela kontinenten. Samtidigt odlades mer jord upp och jordbruket blev effektivare.⁴⁹

Det feodala systemet var i grunden ett sätt för en härskare att förenkla kontrollen av ett stort rike genom att förläna sin jord till sina vasaller i utbyte mot framförallt militära tjänster. Vasallen lovade att hjälpa sin härskare vid händelse av krig, och mot detta fick han kontrollera ett län, det vill säga en del av härskarens rike. Denna kontroll innebar ofta att vasallen fick rätt att ta upp skatt från sitt län och ibland kunde även andra privilegier ingå, som till exempel skattefrihet eller rätt till intäkter från böter.⁵⁰

Grundläggande för det feodala systemet var det personliga bandet mellan två personer, där den ene var herre och den andre vasall. Systemet fungerade likadant oavsett var i samhällets hierarki man befann sig, bandet mellan en kung och hans grevar fungerade på samma sätt som bandet mellan en godsherre och hans bönder. Vasallen svor trohet till sin herre under en speciell ceremoni och förväntades därefter lyda herren tills en av dem dog. Ofta innebar dock inte ens döden slutet för trohetslöftet, eftersom en fars vasaller vanligen tvingades svära trohet till hans son när han dog, och sonen tvingades i sin tur svära trohet till sin fars tidigare herre.⁵¹

Läntagaren fick ett förläningsbrev som innehöll alla detaljer om avtalet. Här stod det om förläningen var mot en årlig avgift, mot tjänst eller en kombination av dessa. Om det var mot avgift så stod det hur stor denna var, vilket brukade bero på länets storlek och avkastning. Tjänsterna finns inte alltid omnämnda i förläningsbreven, vilket antingen betyder att de inte utgjorde en del av avtalet eller att de var underförstådda. För det mesta rörde det sig om militära tjänster, det vill säga att läntagaren förväntades ställa upp med ett visst antal soldater när härskaren behövde det. I ett fåtal fall kunde en förläning vara fri, vilket innebar att läntagaren varken behövde betala avgift eller göra tjänster för sin härskare.⁵² I förläningsbrevet stod också vilka rättigheter läntagaren hade till intäkter från sitt län samt vilka skyldigheter han hade mot dess befolkning. Vanligtvis bestod dessa skyldigheter i att han skulle se till att länet var välbebyggt och besatt, att dess skogar inte höggs ned, att dess

⁴⁹ Bloch 2004, sid 52-71.

⁵⁰ Hansson 2011, sid 27.

⁵¹ Bloch 2004, sid 145-147.

⁵² Fritz 1992, sid 133-134.

egendom inte stals och att dess bönder var glada och inte alltför skattetyngda. Slutligen skulle han inte försöka sätta sig upp mot sin härskare. Om han bröt mot någon del av avtalet upphörde förläningsbrevet att gälla och förläningen återgick till härskarens kontroll.⁵³ Samtidigt med förläningen fick läntagaren ett följebrev från sin härskare till länets bönder. Dessa informerades om den nya situationen och uppmuntrades att vara sin nya herre lydig.⁵⁴

Systemet var till för att förenkla styret av landet men det skapade också splittring. En läntagare kunde nämligen förläna ut delar av sitt län till undervasaller, som därmed inte hade något personligt band till den högste härskaren. Ännu värre splittring skapade ärftliga län, som gick i arv från en vasall till hans son som kanske inte hade något band till härskaren.⁵⁵

Feodalismen i sin mest extrema form, med ett intrikat nät med härskare, vasaller och flera grader av undervasaller samt hårt förtryckta livegna bönder i botten av hierarkin, existerade dock bara i vissa delar av Västeuropa. I övriga delar av Europa såg systemet annorlunda ut beroende på olika regionala förutsättningar. Martin Hansson anser att Nordens medeltida samhälle bör betecknas som feodalt eftersom makten baserades på jordägande samtidigt som vissa samhällsgrupper fick privilegier och kunde tillgodoräkna sig delar av böndernas produktion i form av skatt, tionde eller arrende. Dessutom grundades samhället på personliga beroendeband mellan olika individer. Skillnaderna mellan Norden och övriga Europa är dock många. Norden hade bland annat en mycket större andel självägande bönder och ett mindre utvecklat länsväsende där förläningarna mycket sällan gick i arv.⁵⁶

De flesta län i Sverige under medeltiden verkar ha varit kronoförvaltade, det vill säga förlänade direkt från kungen. Enda undantaget är en period under andra halvan av 1300-talet då stora delar av riket var satt i pant och den rike adelsmannen Bo Jonsson Grip kunde ta kontrollen över större delen av riket.⁵⁷

Det fanns flera skatter i Norden under medeltiden, och vanligtvis betalades de helt eller i alla fall delvis i form av mat. Landgäld eller landgille kallades både det vanliga arrende som bönderna betalade till sin jordägare men också den förläningsavgift som en vasall betalade till sin härskare. Arrendet kunde betalas även i pengar eller arbete. Speciellt i Skåne var det vanligt att arrendet betalades i pengar. Tionde kallades den skatt som bestod av en tiondel av jordbrukets produktion och skulle betalas till kyrkan. Efter reformationen gick två tredjedelar av tiondet istället till kronan och kom att kallas för kronans korntonde. En tredje skatt var

⁵³ Ingesman 1990, sid 154, 159.

⁵⁴ Ingesman 1990, sid 149.

⁵⁵ Hansson 2011, sid 27.

⁵⁶ Hansson 2011, sid 27.

⁵⁷ Fritz 1992, sid 113-115.

gästningsskatten, även kallad gengärden, som hade sin grund i att kungen och hans män hade rätt att kräva gästning, det vill säga mat och husrum, från sina undersåtar när de var ute och reste. Om härskaren inte utnyttjade sin rätt till gästning så fick undersåten istället betala skatt.⁵⁸

⁵⁸ Forslund 1996, sid 18; Lovén 1999, sid 55-57.

3. Analys

3.1 *Maten produceras och skaffas in*

Det fanns tre huvudsakliga sätt för de som levde på en borg att få mat. De kunde dels producera mat själva igenom att ha levande djur på borgen eller genom jordbruk och ladugårdar som tillhörde borgen. Ett andra sätt var att kräva mat i form av skatt från de bönder som bodde i borgens län, och ett tredje sätt var att köpa maten.

När det gäller borgarnas egen produktion så var de sällan självförsörjande, men de hade ändå ofta en liten egen matproduktion. Borgarna hade ofta en så kallad ladugård, vilket inte som idag innebar ett fähus utan en större gård som var avsedd för avel och matproduktion.⁵⁹ Till ärkebiskopens borg i Åhus hörde en ladugård i Gälltofta en mil norr om borgen samt en vattenkvarn vid Helge å någon kilometer väster om borgen. Inkomsterna från Gälltofta var de näst största för borgen efter de från landgillena åren 1532-33. Gården gav framförallt spannmål, smör, gäss och lamm. När det gäller borgens inkomster i spannmål så var Gälltofta till och med viktigare än landgillena. Gården gav tre gånger så mycket råg som landgillena, över hälften av kornet och hälften av havren. Detta berodde troligen på att så mycket av landgillena betalades med pengar. Kvarnen gav malt och ål till borgen och dessutom mjöl, eftersom bönderna fick betala med denna vara när de skulle använda kvarnen till att mala. Även på själva borgen producerades en del, främst smådjur, oxar och hästar som skulle användas när ärkebiskopen kom på besök.⁶⁰

Handel var ett bra alternativ när extra mat behövdes skaffas in inför festligheter, eller när det gällde lyxvaror som man inte kunde få tag på med andra metoder. Raven von Barnekow som var herre på Nyköpings slott 1365-67 fick köpa in extra smör samt kött från nötkreatur, svin och får när han skulle få kungligt besök, eftersom det han hade fått in i form av skatt från bönderna inte skulle räcka. Han köpte också in tyskt öl, vin, hare och ål för detta speciella tillfälle, samt sålde de slaktade djurens skinn och köpte salt och dyra utländska kryddor för pengarna.⁶¹ Just salt veckor ha varit en vara som borgarna lade mycket pengar på att köpa in. Av Åhusborgens utgifter på 386 marker under perioden 1532-33 så gick 232 till inköp och 138 till löner. Kostnaderna för salt stod för 117 marker, alltså över hälften av utgifterna för

⁵⁹ Skansjö 1995, sid 88.

⁶⁰ Forslund 1996, sid 18-19.

⁶¹ Sten 1992, sid 200-202.

inköp. Saltet behövdes främst till att salta in kött så att det skulle hålla sig bättre under förvaring. Totalt 28 tunnor salt förbrukades på borgen under perioden.⁶²

Den danske kungen tillbringade i stort sätt hela sitt liv på olika borgar. Oftast befann han sig på någon av Danmarks riksborgar, och han var därför beroende av att mat hela tiden fördes till dessa. Han hade därför goda skäl att se till så att mattillförseln till rikets borgar fungerade och strikt övervaka handel, skatter och produktion av mat. Kungen försökte upprätthålla en strikt kontroll över handeln och vilka varor som in- och utfördes i Danmark. Det främsta medlet för att kontrollera handeln verkar ha varit tullar. Ett annat, mer drastiskt, sätt att kontrollera handeln var att helt enkelt förbjuda utbyte av vissa varor. Utländska sändebud bad ibland om lov att få utföra dessa förbjudna varor tullfritt ur landet. Den 12 februari 1583 fick hertig Johannes Frederich av Stettin-Pommerns fullmäktige tillstånd av kung Fredrik II att köpa 2000 tunnor havre i Skåne och fritt utföra dem under en period då kungen hade förbjudit handel med havre i Skåne. Detta förbud upphörde den 27 april samma år då kungen skickade ett brev till alla viktiga städer i landskapet med meddelandet att det nu återigen var tillåtet att föra ut havre ur Skåne. Det fanns ett liknande förbud mot handel med oxar och oxkött. Den 27 februari 1583 fick greve Johan av Oldenburgs fullmäktige Siuort Burckgrefue tillstånd att köpa 300 oxar i Danmark. Bara några dagar senare upphörde detta förbud. Då meddelade kungen sina undersåtar att det åter var tillåtet att föra ut saltat oxkött mot en tull på en halv daler per tunna. Levande oxar fick också köpas och utföras mot tull. I meddelandet står också att anledningen till förbudet hade varit krig och osäkerhet på de ställen dit oxarna såldes, men nu hade överskottet på oxar i Danmark blivit så stort att kungen inte längre ansåg att det var nyttigt att upprätthålla förbudet.⁶³

Ibland beordrade kungen sina vasaller att köpa in varor från utlandet som han ansåg sig behöva. Den 1 januari 1583 fick en man vid namn Jochim Brinck tillstånd av kungen att köpa och fritt införa tre läster rostockeröl och tullfritt utföra tre hästar ur riket. Den 9 mars fick Jørgen Meher, borgmästare i Helsingör befallningen att på en gång löpa och tullfritt införa sex läster rostockeröl, och den 21 mars fick kungens räntemästare Christopher Valckendorff ordern att beställa tolv fat embstöl från Lübeck eller någon annan ort och se till så att det skickades till Kolding dit kungen var på väg.⁶⁴

Vanligare var dock att kungen beordrade sina länsmän och vasaller att skicka den mat han behövde. Redan den 8 januari 1583 började Fredrik II planera för att flottan skulle vara klar

⁶² Forslund 1996, sid 20-21.

⁶³ KB, 1580-83, sid 629, 640-641, 663.

⁶⁴ KB, 1580-83, sid 601, 643, 646.

att avsegla så snart isarna smälte. Skeppens förråd behövde då vara fulla så kungen beordrade sin länsman Jacob Seefeld på Århusgård att baka 60 läster bröd. Problemet var bara att Århusgårdens eget län bara bestod av tre härader med sammanlagt 250 gårdar, vilket inte var tillräckligt för att man skulle kunna få ihop den råg som behövdes till 60 läster bröd utan bara till 13,5 läst. Seefeld hade därför tagit råg även från Kalløe, Silkeborg och Bygholm län, men bönderna i dessa län skrev till kungen och klagade. De menade att de inte kunde undvara så mycket råg. De hade också räknat ut att det inte skulle gå att baka 60 läster med det råg som Seefeld hade samlat in eftersom det normalt användes fem skäppor råg till varje tunna bröd. Kungen ville dock inte lyssna på bönderna utan beordrade Seefeld att kräva all råg som kunde undvaras från dessa län och baka så mycket bröd som möjligt. Han skulle använda så många skäppor råg som han fann nödvändigt till varje tunna bröd, och sedan skulle han meddela rättemästaren Christopher Valckendorff hur många läster som saknades så att denne skulle kunna skaffa fram rätt mängd råg på annat håll.⁶⁵

Till flottan behövdes även öl, och den 10 februari skickade Fredrik II ut befallningar till sina vasaller att leverera malt till bryggandet. Arlid Uggerup skulle leverera 2½ läst malt till borgmästaren och rådet i Helsingborg så att dessa skulle se till att brygga 20 läster gott öl av den. Lauge Beck skulle leverera fem läster malt till Kiøge och 2½ läst till Stege, vilket borde räcka till sammanlagt 60 läster. Eilert Grubbe skulle leverera 1½ läst till både Prestøe och Vordingborg, vilket borde räcka till 24 läster. Så fortsätter brevet, och totalt beställde kungen 228 läster öl. Det skulle gå 48 tunnor på varje läst och det var viktigt att tunnorna var av god kvalitet med 14 tunnband. Ölet skulle vara klart till påsk och stadsfogdarna skulle betala borgmästarna och råden för humlen och tunnorna samt de borgare i städerna som bryggt ölet för denna tjänst. Noterbart är alltså att kungen kunde beordra fram malten från sina vasaller, eftersom den egentligen var kronans egendom. Men humlen och tunnorna ägde han inte utan de fick han därför betala för.⁶⁶

Största delen av maten har dock borgarna fått in i form av skatt. I kansliets brev från 1583 nämns landgälden, ibland kallad landgillet, gästeriskatten, kronans korntionde samt en fjärde sort som bara kallades matskatt och betalades direkt till Köpenhamn.⁶⁷ Under Erik av Pommerns tid fanns även gärdeskatten, en skatt som enligt en riksgällande stadga årligen skulle betalas av en gärd (fyra bönder). År 1403 uppgick den till ett nötkreatur, två får, ett svin, två gäss, fyra höns, 40 ägg, 40 lass ved, två pund smör, ett pund råg samt en mark

⁶⁵ KB, 1580-83, sid 604-605.

⁶⁶ KB, 1580-83, sid 626-627.

⁶⁷ KB, 1580-83, sid 609-610.

redhampa.⁶⁸ En annan skatt, som enbart verkar ha drabbat ärkebiskopens bönder, var de så kallade hjälpoxarna. Varje gång en ny ärkebiskop skulle utses så var påven tvungen att konfirmera denne, och detta krävde betalning i form av oxar som ärkebiskopens bönder fick bidra med.⁶⁹

Det var dock det vanliga arrendet, landgillena från varje enskild gård, som var den största enskilda inkomstkällan även för ärkebiskopens borg i Åhus. Dessutom tillkom gemensamma landgillen för hela Åhus län och de många mindre län som länet var indelat i. Dessa betalades årligen i pengar eller varor, där spannmål, smör, höns, gäss, nötkreatur och svin var de vanligaste. Ivetofta län skulle till exempel 1532-33 betala Åhusborgen två marker i pengar, två tunnor smör, två kor, två galtar, två sidor fläsk, sex gäss, sex tunnor havre, samt tolv höns medan gården i Grännum och gården i Mjönäs tillsammans skulle betala en ko.⁷⁰ Fåglar verkar ha varit vanliga skattepersedlar under hela medeltiden. Så tidigt som i kung Valdemars jordebok från 1200-talet berättas det att vissa icke namngivna häradar skickade 360 höns och 100 gäss till honom och hans följe, och de åt upp dem på två dygn. Samsø härad betalade vid samma tid 200 höns och 100 gäss i årlig skatt.⁷¹

Jordeboken från Helsingborgs län 1583 visar att Peder Tuesen i Lugudde härad skulle betala borgen i Helsingborg en 1½ skäppa råg, 10 skäppor korn, 12 skäppor havre, 2 skäppor herrehavre, 1 ko, 2 får, 1 gås, 6 höns. Sedan skulle han också betala 1 mark och sex hästar i gästning.⁷²

Indrivningen av alla skatter krävde mycket planering och gav upphov till många utskickade brev. Som exempel kan nämnas att bönderna från länen på västra Jylland skulle betala matskatt i form av öl i början av år 1583. Kungen var dock orolig att problem skulle uppstå när ölen skulle föras till Köpenhamn, eftersom tunnor fyllda med vätska ibland kunde läcka, och transporten kunde bli krånglig. Därför skickade kungen den 12 januari ett brev till sin räntemästare och beordrade denne att se till så att skatten istället blev betald i pengar, en daler för varje tunna öl. Pengarna skulle kungen sedan använda till att köpa öl i Köpenhamn där det var lätt att få tag på. Kungen avslutade brevet med att detta borde vara en bra lösning för alla inblandade eftersom bönderna slapp brygga öl och transporten blev enklare.⁷³

⁶⁸ Sten 1992, sid 202.

⁶⁹ Forslund 1996, sid 19.

⁷⁰ Forslund 1996, sid 18.

⁷¹ Skaarup m.fl. 1999, sid 11.

⁷² Svensson 2001, sid 189.

⁷³ KB, 1580-83, sid 609-610.

Det tycks ha varit vanligt att kronan föredrog att dra in skatten i form av pengar istället för mat. Niels Joenssen, kungens länsman på Hald, brukade till och med låta bönderna köpa tillbaka maten de tidigare hade betalat i skatt.⁷⁴

Kungen kunde också vara generös med maten, och skänka mat till människor som behövde det eller som han ansåg hade förtjänat det. Den 12 januari 1583 befallde han sin länsman Jørgen Skram på Drottningborg att leverera två skäppor korn till en man vid namn Niels Søfrenssen för dennes armod och skröplighet. Ett annat sätt att visa sin generositet för kungen var genom att eftergiva skatten. Den 18 januari eftergav kungen till exempel kornet av Jesper Pederssen i Nesterps årliga landgäld samt rågen av Rasmus Nielsen och Rasmus Pederssen i Halstrups landgäld. Inga skäl till detta anges i det här fallet, men skröplighet och armod är annars vanliga skäl. Den 26 januari eftergav han till exempel gästeriskatten till Peder Kieldssen i Høring för hans skröplighet och vanförsel samt kornet av Anne Søfrensdotters landgäld eftersom hon hade övergivit sin kronogård i Skoutby på grund av armod.⁷⁵

Den 23 januari beviljade Fredrik II bönderna i Vitued socken halv matskatt för år 1583 eftersom de hade arbetat hårt på Skanderborg slott. Från början hade de inte haft det men sedan de insett att bönderna i Ring socken, som utförde samma arbete på slottet, beviljats halverad matskatt skrev de till kungen och klagade. Den 25 januari eftergav kungen den halva läst råg och de 15 sidor fläsk som föreståndaren på Horsens hospital, Olluf Mickelssen, var skyldig Skanderborg slott. Detta eftersom kungen visste att hospitalet inte hade fått in landgäld från några av dess gårdar på flera år.⁷⁶

Ibland befriade kungen människor helt ifrån vissa skatter. Oftast skedde detta när någon hade utsetts till ny häradsfogde. Den 19 januari 1583 befriade kungen Thommes Søfrenssen i Galthen från gästeri så länge han var häradsfogde. Søfrenssen bodde tydligen längs en viktig väg och besvärades mycket av gästeri från kungens folk.⁷⁷

Det är också lätt att hitta exempel på att kungen försökte kontrollera andra typer av matproduktion, som till exempel insjöfiske. Den 19 januari 1583 gav han tillstånd till Matz Stafning och hans hustru att fiska fritt i sjön vid Vormstrup så länge de bodde där. De fick också tillstånd att använda den lilla ålgården i sjön. Slutligen beordrade han dem att flytta olika typer av fisk från sjön till de många dammar och fiskeparker som fanns runt Vormstrup, så att kungen alltid kunde få färsk fisk om han skulle komma dit.⁷⁸

⁷⁴ KB, 1580-83, sid 625.

⁷⁵ KB, 1580-83, sid 610, 612, 619.

⁷⁶ KB, 1580-83, sid 616, 618.

⁷⁷ KB, 1580-83, sid 614.

⁷⁸ KB, 1580-83, sid 614.

En länsherre fick dock inte gå för långt i sin kontroll av matproduktionen. År 1501 anklagades ärkebiskopens läntagare Christiern van Hafn för att ha misskött sitt jobb genom att ha varit för hård mot bönderna. Han hade bland annat tagit kreatur utan laglig rätt, inhägnat delar av en bondes mark och beskattat för hårt.⁷⁹

Ett annat sätt för en härskare att få in mat var genom avgifter för förläningar eftersom dessa inte sällan var i form av mat. Den 16 januari 1517 fick Hans Skovgaard länet Norra Vram i förläning av Lunds ärkebiskop mot en årlig avgift på 16 lybska mark och två tunnor smör samt att han skulle kunna ställa upp två män till häst, harnesk och värja när ärkebiskopen behövde dem. Skovgaard fick alltså länet mot både avgift och tjänst.⁸⁰ Den 28 januari 1583 informerade kungen till exempel sin häradsfogde i Giun härad, Niels Jenssen, att han hellre ville ha sitt korntionde från Sporup socken än förläningsavgiften, som var på 5 ort råg, 5 ort korn, en halv ort och fem skäppor havre samt 7½ skäppor gryn. Kungen tänkte därför ta korntiondet men betala tillbaka avgiften till Jenssen.⁸¹ Smör verkar annars ha varit en vanlig matvara i dessa förläningsavgifter, och det var en viktig skattepersedel under hela medeltiden.

Vad gjordes då med all mat som blev över på borgarna? Antingen såldes den, eller så blev en vasall tvungen att skicka den vidare till sin härskare. Åhusborgen verkar under perioden 1532-33 ha gått jämnt upp när det gäller inkomster och utgifter. Detta berodde på att allt överskott någon gång om året sändes till ärkebiskopsborgen i Lundagård. Troligtvis var detta något som gällde för alla mindre borgar, vilket är anmärkningsvärt då det måste inneburi att borgarnas förråd under perioder var ganska tomma. Under åren 1532-33 skickade Åhusborgen 13 marker och 2 skillingar i pengar, 24 pund råg, 160 gäss, 14 lamm, 16½ tunna smör samt en stor mängd fisk från Blekinge till Lundagård och biskopens egen gård i Fulltofta. Fisken verkar dock inte ha förbrukats på Åhusborgen utan stannade bara där för att omlastas på vägen till ärkebiskopen.⁸²

Då har det blivit dags att sammanfatta detta kapitel. De flesta borgar verkar ha haft egen matproduktion i form av en så kallad ladugård. Denna har dock inte räckt för att försörja borgen även om den har ökat i betydelse under medeltidens gång i och med att mer och mer skatt började betalas i pengar. Handel användes mest när extra mat behövdes skaffas in inför en fest eller när man ville ha tag på ovanliga varor så som salt eller tyskt öl. Kungen gjorde också sitt bästa för att kontrollera vilka varor som skulle importeras och exporteras med hjälp

⁷⁹ Ingesman 1990, sid 162-163.

⁸⁰ Ingesman 1990, sid 153-154.

⁸¹ KB, 1580-83, sid 620.

⁸² Forslund 1996, sid 20.

av tullar och förbud. Det mesta av maten kom dock in till borgarna i form av skatt. Framförallt verkar olika former av säd, med råg som det klart vanligaste sädeslaget, ha varit den vanligaste skattepersedeln, men även djur och pengar kunde betalas i skatt. Kungen verkar ha föredragit att få in skatten i form av pengar då detta var mest praktiskt. När en vasall på en borg fick överskott på mat så skickades den vidare till en borg högre upp i det feodala systemet. Härskare fick också in mat till sina borgar i form av förläningsavgifter från deras vasaller. Kungen kunde när som helst beordra sina vasaller att skicka mat, baka bröd eller brygga öl. Det finns också rikligt med exempel på att maten används som maktresurs då kungen till exempel belönade undersåtar genom att skänka lite säd eller eftergiva skatt. Detta måste ha varit ett billigt sätt att få sina undersåtar att göra som han ville.

3.2 Det osteologiska och makrofossila materialet

Ett sätt att förvara mat på en borg var i form av levande djur. Det är därför intressant att ta reda på hur mycket levande djur man hade stallade på borgarna och hur mycket som fördes in utifrån för slakt. Osteologiskt material som hittats när borgar har undersökts arkeologiskt kan ge den information som behövs för att göra detta.

De tre viktigaste slaktdjuren på medeltiden var nötkreatur, får och svin. Nötkreatur var normalt det allra vanligaste, och en majoritet av djurbenen på medeltida fyndplatser är från nöt. Medeltida nötkreatur var betydligt mindre än moderna. Ofta nådde de inte mer än en meter i mankhöjd och vägde vid tre års ålder 200 kg, vilket vid slakt gav ungefär 100 kg kött. Idag väger ett lika gammalt nötkreatur 550 kg och ger 265 kg kött. Dessutom gav medeltida kossor mindre mjölk. En 1500-talsko beräknas ha gett 500 liter mjölk per år medan en modern ko ger ungefär 6500 liter om året. Medeltidsmänniskan drack heller inte speciellt mycket mjölk eftersom man föredrog att göra smör och ost av mjölken.⁸³

Tjurar kastrerade man senast vid två års ålder, om de inte skulle användas till avel. Kastrerade tjurar kallas för oxar och växer sig större och starkare samt blir lugnare än om de inte kastreras. Detta innebär bättre arbetsdjur samt mer kött vid slakt. Oxar var också en viktig handelsvara under slutet av medeltiden.⁸⁴ Kor använde man inte som arbetsdjur utan höll dem för mjölk och avel. Djuren slaktades (fig 3) vanligtvis på hösten så att så lite foder som

⁸³ Sten 1992, sid 203-204.

⁸⁴ Myrdal 1999, sid 255-258.

möjligt behövdes över vintern, och dessutom var djuren som fetast på hösten efter en sommars betande. De nötkreatur som skulle betalas i skatt fördes antagligen levande till borgen och slaktades där, då detta underlättade transporten. Ibland kunde en bonde dock få i uppdrag att betala delar av ett djur i skatt och då skedde slakten troligtvis på bondens gård. Det osteologiska materialet tyder på att man tog tillvara på alla delar av ett slaktat nötkreatur, även märgen i tåbenen kunde användas till att smaksätta soppor och buljonger.⁸⁵



Fig 3. Grisar slaktas. Illustration från en 1300-talsutgåva av boken *Tacuinum Sanitatis*.

Källa: http://en.wikipedia.org/wiki/File:13-alimenti,carni_suine,Taccuino_Sanitatis,_Casanatense_4182.jpg

⁸⁵ Sten 1992, sid 203-204.

Fåret var det näst viktigaste slaktdjuret, på vissa borgar som Borganäs i Dalarna var de till och med vanligare än nötkreaturen. Får och getter är väldigt svåra att skilja från varandra osteologiskt men det mesta tyder på att får var betydligt vanligare än getter på medeltiden. Man höll får främst för köttet och ullen, som utgjorde en viktig handelsvara, men också för mjölken. Både får- och getmjölk ansågs nyttigt. Även dessa djur var betydligt mindre än dagens motsvarigheter. På 1500-talet slaktade man fåren när de hade nått 7 kg i vikt, idag väger de 15 kg redan efter 4-6 månader.⁸⁶

Det medeltida tamsvinet var mer likt ett vildsvin än dagens tamsvin. Det var också mindre och gav 40 kg fläsk när det normalt slaktades vid 2-3 års ålder. Idag ger ett svin 75 kg fläsk efter 6 månader. Svinen användes i stort sätt enbart som köttdjur men var mer ekonomiska än nötkreatur och får. De både växte snabbare och förökade sig snabbare än de andra slaktdjuren, och de åt av köksavfallet vilket innebar att det var enkelt att ordna foder åt dem samt att de var praktiska att ha då de höll sopbergen små. Det osteologiska materialet visar att bönder har betalat både hela och delar av svinkroppar i skatt till borgar. Svinhuvud verkar ha varit en särskild delikatess på det medeltida matbordet.⁸⁷

De stora köttdjuren verkar ha dominerat även på Sölvesborg, Hovdala och Faxeholm. I Sölvesborg har som väntat nötkreatur, får/getter och svin varit de vanligaste djuren både i Sölvesborgs borg och stad och de har utgjort basen för köttkonsumtionen. Troligtvis har man också ätit mycket fisk, men så mycket fiskben finns det inte i materialet. Detta kan dels bero på att de inte har bevarats och dels för att 1940-talets utgrävningsmetoder inte tillät att man hittade de små och sköra fiskbenen. Nötkreatur verkar ha varit den viktigaste köttkällan, vilket enligt Magnell är typiskt för hög- och senmedeltid. Noterbart är också att andelen svin har varit högre i staden än i borgen.⁸⁸

Sedan jämför Magnell sitt resultat med andra borgar och städer i medeltidens Danmark, samt med olika landsbygdsområden för att se om det finns regionala skillnader mellan Sölvesborg och dessa. Han finner att det i Lunds stad finns mycket större andel får och mindre andel nötkreatur än i Sölvesborg, vilket kan bero på att landskapet på skånska slätten är öppnare och mer avskogat vilket passar fåren bättre. Sölvesborgs borg har betydligt mindre andel svin än alla andra danska borgar, vilket Magnell menar är typiskt för Blekinge som landskap. I Blekinge har nötkött helt enkelt varit vanligare än fläsk.⁸⁹

⁸⁶ Sten 1992, sid 205.

⁸⁷ Sten 1992, sid 207-208.

⁸⁸ Magnell 2009, sid 21.

⁸⁹ Magnell 2009, sid 21-22.

En kraftig majoritet av benen på Hovdala tillhörde de vanliga slaktdjuren nötkreatur, får/getter och svin. Av dessa har nötkreaturen varit vanligast, 54% av benfragmenten från slaktdjuren kommer från dessa djur. Svinen verkar ha varit något vanligare än fåren med 24% gentemot 22%. Hovdala verkar ha haft en ganska betydande egen djurhållning i eller kring borgen, men har ändå inte varit självförsörjande då det finns klara tecken på att djur har först in som skatt.⁹⁰ Både Hovdala och Sölvesborg ligger i ett område med mycket skogar vilket kan ha bidragit till nötkreaturens dominans då dessa djur trivs att beta i ett sådant landskap.

När det gäller åldern på de slaktade djuren så noterar Magnell en intressant sak. I Sölvesborgs stad har man slaktat nötkreaturen vid ung ålder medan man i borgen har slaktat dem gamla. Detta tyder på att man inte har fött upp djuren på borgen, utan man har fört in dem för slakt. Borgen har alltså varit beroende av produktion i den omkringliggande landsbygden, och maten man åt där har skaffats in utifrån antingen genom handel eller i from av skatt. Detta är enligt Magnell ett tecken på urbanisering. I Sölvesborgs stad har man däremot fortfarande varit självförsörjande och slaktat djuren när man har varit hungrig, vilket är mer likt hur det normalt är på landsbygden.⁹¹

Åldersfördelningen bland kött djuren visar att man i regel har slaktat djuren tidigt i Hovdala. Mycket få djur har blivit äldre än 5 år. De flesta nötkreatur har slaktats som kalvar, troligtvis är det en stor del av tjurarna som har slaktats medan korna har sparats för mjölken. Sedan visar materialet att ytterligare en stor andel av nötkreaturen har fått sätta livet till vid 2-3 års ålder. Då gallrade man troligtvis ut de som skulle användas till avel. Svinen slaktades vid 1-2 års ålder, vilket tyder på att man drev en intensiv svinskötsel eftersom man gödde dem snabbt för att nå önskad slaktvikt. Detta är lite märkligt med tanke på att lövskogarna runt Hovdala borde vara gynnsamma för svinen och uppmuntra till en mer ekonomisk och långsiktig svinskötsel. Fåren och getterna har också slaktats tidigt vilket tyder på att mjölkproduktion har prioriterats före kött. Ett slaktat lamm ger inte mycket kött men nya lamm behöver hela tiden födas för att tackorna ska producera mjölk.⁹²

De viktigaste slaktdjuren även på Faxeholm var nötkreatur, får och svin, men även höns och gäss har ätits. Materialet visar att vissa delar av framförallt får och nötkreatur är överrepresenterade, vilket tyder på att skattepliktiga bönder har levererat dem i skatt. Nötkreatur verkar ha varit vanligast, följt av får och sedan svin. Djuren har slaktats fullvuxna, med undantag för några svin som har slaktats som ungdjur. Mjölkproduktion både från kor

⁹⁰ Macheridis m.fl. 2011, sid 290-296.

⁹¹ Magnell 2009, sid 22.

⁹² Macheridis m.fl. 2011, sid 294-296.

och får har varit högt prioriterat.⁹³ Detta är intressanta tolkningar eftersom man på Hovdala tolkade tidig slakt som att mjölkproduktionen prioriterats, medan sen slakt tyder på samma sak på Faxeholm. Antagligen är det så att både tidig och sen slakt kan tyda på att mjölkproduktionen varit högt prioriterad, eftersom kor behöver bli vuxna för att producera mjölk samtidigt som mjölkproduktionen även ökar om de hela tiden föder kalvar.

Hästar hade varit viktiga offerdjur och slaktdjur under vikingatiden men med kristendomens intåg i Skandinavien försvann detta. Hästkött var enligt den kristna läran tabu, kanske som ett sätt att bekämpa de många hedniska hästofferkulterna som fortfarande fanns kvar. Ändå var det ganska vanligt med hästkött under tidig medeltid, men fram emot senmedeltid var det i stort sätt helt borta från matborden och deras ben hittas därför inte längre bland det andra slaktmaterialet. De måste fortfarande ha varit vanliga på borgar, men då endast som arbetsdjur, transportmedel och vapen i krig. Medeltidens hästar var också de små till växten, jämförbara med våra dagars islandspunnies.⁹⁴

Förutom de stora djuren så visar det osteologiska materialet att man slaktade och åt höns och gäss på medeltidens borgar. Omkring 7% av benfragmenten på Hovdala kommer från fåglar, men även fågelben är små och bräckliga så andelen fågelkött som har ätits på borgen är förmodligen större än vad materialet visar. Av de analyserade benen dominerar de från tamhöns före de från gäss.⁹⁵ Man höll också hundar på medeltidens borgar, men de åt man inte utan använde till jakt och vakthållning. Katter verkar ha varit ovanliga men de kunde användas till att skydda förråden från råttor.

Vilt åts det mycket av på medeltidens borgar. Jakt på högvilt, det vill säga hjortdjur såsom älg, rådjur och kronhjort, var i Sverige kungligt regale vilket innebar att det bara fick utföras av kungen och hans män, och männen på riksborgarna var kungens män. Norr om Dalälven fick dock alla jaga älg eftersom de där ansågs vara ekonomiskt beroende av det. Det var i och med Magnus Erikssons landslag från 1351 som dessa regler infördes. I Danmark infördes liknande jaktregler senare under medeltiden. Mindre vilt som ekorre, mård, hare och räv fick dock alla jaga, både för köttet och för skinnen som kunde vara värdefulla som handelsvaror. Det osteologiska materialet visar också att man har jagat fågel som tjäder, orre, järpe, ejder och knipa. Högst status på matbordet bland de vilda fåglarna verkar dock svan, påfågel och trana ha haft. Ibland tog man hjälp av tama rovfåglar när man jagade vilda fåglar, och det

⁹³ Sten 2000, sid 338.

⁹⁴ Sten 1992, sid 208.

⁹⁵ Macheridis m.fl. 2011, sid 293.

hände därför att man höll rovfåglar på borgarna.⁹⁶ Det finns till exempel belägg för att tornfalkar har hållits på Totrakastalen i Gästrikland. Något ekonomiskt värde lär det inte ha funnits med jakt med sådana rovfåglar, utan värdet låg i att man steg i socialt anseende om man ägnade sig åt jakt med rovfågel.⁹⁷

Man bör skilja mellan jakt och fångst. Jakt innebär att man aktivt uppsöker bytesdjuret och nedlägger det med vapen, medan fångst innebär att man fångar djuret med hjälp av fällor. Fällor är vanliga arkeologiska fynd i norra Sverige. Dessa kunde vara mycket avancerade och bestå av burar, saxar, snaror, nät eller taggar och spetsar som på olika sätt dödade djuret när det utlöste en mekanism. Den klart vanligaste typen av fälla var dock fångstgropen, en grop täckt av ris eller grenar som djuret skulle trilla ned i och sedan inte kunna ta sig upp igen. Det finns ca 30 000 sådana registrerade i dagens Sverige. Ofta grävdes groparna i system med gården eller staket emellan så att bytesdjuren skulle drivas mot groparna. Att gräva sådana system var krävde mycket arbetskraft och ibland kunde flera byar samarbeta för att skapa dem.⁹⁸ Älg och ren verkar ha varit de vanligaste djuren som fångades med den här metoden, men även gropar för björn, varg och räv förekommer. Det mest intressanta med fångstgroparna är dock att deras utbredning tydligt visar gränsen mellan det område i norra Sverige där bönderna behöll rätten att jaga högvilt under medeltiden och området i söder där endast kungens män fick jaga. Även i södra Sverige hittas dock gropar ute i skogarna men då tolkas de oftast som kolningsgropar.⁹⁹ Anledningen till den ojämna fördelningen var antagligen att i norra Sverige såg bönderna jakt som något livsnödvändigt, och fångst i gropar eller fällor var en effektivare, eller i alla fall mindre tidskrävande, metod än att söka upp bytet och döda det med vapen. Adeln som stod för jagandet i söder såg däremot jakten som ett sätt att roa sig och visa sin status, och att ge sig ut i skogen och gräva gropar var inte rätt sätt att göra detta på.

På Sölvesborg finner Magnell att den del av benmaterialet som utgörs av vilt är 6% medan den i staden är 1%. Det innebär en normalstor andel för staden men en ovanligt stor andel för borgen med senmedeltida danska mått mätt. Att äta vilt hade blivit ett typiskt uttryck för överklassen i Danmark under senmedeltiden eftersom man då införde begränsningar i jakträtten för bönderna. På de flesta andra ställen i landet fanns det dock inte mycket vilt kvar så man jagade mest dovhjort som man förde in och hade i vilthägn. I benmaterialet från Sölvesborg finner man dock inte dovhjort utan rådjur, kronhjort och vildsvin, vilket tyder på

⁹⁶ Sten 1992, sid 211-212.

⁹⁷ Broberg m.fl. 2002, bilaga 2:3.

⁹⁸ Mogren 1998, sid 30-31; Andersson m.fl. 2002, sid 180-184.

⁹⁹ Svensson 1998, sid 68-72.

att man i det omkringliggande området fortfarande har kunnat hitta gott om naturlig fauna att jaga. Detta kan också förklara den ovanligt stora andelen vilt.¹⁰⁰

Andelen vilt på Hovdala uppgick bara till 1,2% av benfragmenten vilket är en liten siffra jämfört med andra borgar. 18 av de identifierade benfragmenten har tillhört kronhjort och 13 rådjur, vilket visar att man har jagat de djur som finns naturligt runt borgen och inte inplanterade och inhägnade dovhjortar som i de mer centrala delarna av Danmark. Benmaterialet tyder också på att djuren har styckats på nedlägningsplatsen.¹⁰¹

Jakt på högvilt har inte varit så viktigt på Faxeholm. Endast ett älghorn har hittats, och det hade använts till hornslöjd. Man har dock jagat lite skogshare, tjäder, järpe och svan men det har inte varit någon betydande jakt. Detta är överraskande eftersom det har funnits goda möjligheter att jaga framförallt skogsfåglar i området kring borgen.¹⁰²

Det kristna året hade 180 fastedagar då man inte fick äta kött, men fisk var under dessa dagar tillåtet och utgjorde därför en viktig proteinkälla. Djur som säl, bäver och utter räknades som fiskar eftersom de lever mycket i vatten. Fisk utgjorde troligtvis en större del av den medeltida kosten än vad det osteologiska materialet kan påvisa eftersom fiskben är små och sköra och därför svåra att hitta vid arkeologiska utgrävningar. Vanligtvis verkar man ha torkat fisken under medeltiden. Detta gjorde man genom att fläka ut den och sedan spika upp den på till exempel en husvägg. Torkad fisk utgjorde förmodligen Skandinavians viktigaste exportvara och kunde ibland till och med användas som betalningsmedel. Innan torkad fisk kunde serveras var man tvungen att först lägga den i lut och sedan vatten så att den mjuknade. Mycket fisk kan man alltså ha köpt in långväga ifrån på borgarna men man fiskade även i närbelägna vatten, både efter söt- och saltvattenfisk. Många borgar, som till exempel Åkerö gods, hade speciella fiskare anställda.¹⁰³

Hela 25% av fyndmaterialet på Hovdala utgörs av fiskben. Av dessa är ben från kolja överlägset vanligast, vilket dock kan bero på att koljans ben är större och robustare än de flesta andra fiskars vilket har gjort att de har bevarats bättre i jorden. Koljan är en havsfisk som inte lever i Östersjön, så den måste ha köpts in från danska fiskehamnar i Nordsjön eller Kattegatt. Efter kolja är ben från torsk, abborre, gädda och braxen vanligast, i den ordningen. Torsken inhandlades troligtvis från hamnar på den skånska östkusten, medan sötvattenfiskarna abborre och gädda kan ha fiskats i den närbelägna Finjasjön. Sill, bäcköring och mört förekommer också, och var troligtvis vanligare än vad materialet visar eftersom

¹⁰⁰ Magnell 2009, sid 23.

¹⁰¹ Macheridis m.fl. 2011, sid 293, 300.

¹⁰² Sten 2000, sid 338-339.

¹⁰³ Sten 1992, sid 212-213.

dessa ben är små och bräckliga och bevaras dåligt. Speciellt sill var en viktig fisk på de många skånska fiskmarknaderna.¹⁰⁴

Fisk har varit viktigt på Faxeholm. Man har fiskat abborre, gädda, mört, karpfisk, sik och lax. Havsfiskar såsom torsk och strömming har inhandlats från kusten i konserverad, det vill säga torkad eller saltad, form.¹⁰⁵

Skaldjur verkar dock ha varit ovanliga på det medeltida matbordet. Ostronskal förekommer dock i materialet från Ragnhildsholmen och Kungahälla, båda borgar på västkusten där ostron förekommer naturligt.¹⁰⁶

Ingemar Pålssons undersökning av makrofossilen på Faxeholm visar att korn och havre har varit de vanligaste sädesslagen på borgen. Havrekärnor är dock svåra att skilja från kärnor från ogräset flyghavre. Endast två kärnor som med mycket stor tveksamhet kan tolkas som vete har hittats och endast tre kärnor från råg. Denna brist på råg är intressant eftersom rågen annars steg kraftigt i popularitet i Mellansverige under medeltiden. I södra Norrland verkar rågen däremot inte ha varit lika vanlig. En förklaring till bristen på råg kan ha varit att den främst odlades som svedjeråg, och svedjebruken var svåra för myndigheterna att kontrollera så rågen har inte betalats i skatt i samma utsträckning som den borde. Övriga växter som hittades på Faxeholm är stapelgrödan ärt, ett antal olika ängsväxter som troligtvis har använts som vinterhö, samt stora mängder ogräs. Då mycket av ogräset har hittats i det utrymme på borgen som tolkats som förråd för säd så tyder det på att säden förts till borgen otröskad.¹⁰⁷

Det osteologiska materialet har visat att nötkreatur, får/getter och svin var de överlägset vanligaste slaktdjuren på medeltiden. Oftast har nötkreaturet varit det vanligaste djuret, men detta har skiftat beroende på landskapet och terrängen omkring borgen. Dessa djur betalades i skatt till borgarna och fördes vanligtvis dit levande för att förenkla transporten. Ibland har dock endast delar av djuren betalats i skatt. Åldern på de slaktade djuren kan visa vilken typ av matproduktion man har prioriterat, kött eller mejeriprodukter, men på denna punkt är det svårt att få ett entydigt svar från materialet. Man åt även mycket tamfågel, men inte häst eftersom det var förbjudet enligt den kristna läran. Fisk var viktigt framförallt under årets fastedagar, och troligtvis har fisk varit vanligare än vad det osteologiska materialet visar eftersom fiskbenen är små och lätt missas under arkeologiska utgrävningar. Skaldjur har däremot varit ovanligt. Vilt var vanligare på borgar än på andra medeltida fyndplatser, vilket är väntat med tanke på att jakt på högvilt endast var tillåtet för kungen och hans män.

¹⁰⁴ Macheridis m.fl. 2011, sid 290-293, 300-301.

¹⁰⁵ Sten 2000, sid 339.

¹⁰⁶ Sten 1992, sid 213.

¹⁰⁷ Pålsson 2000, sid 353-354.

Undantaget är norra Sverige där även bönderna fick jaga. På de danska öarna tycks man mest ha jagat dovhjort medan man i norra Skåne och Blekinge jagade kronhjort och rådjur. I norra Sverige fångade bönderna mest älg och ren med hjälp av fångstgropar och fällor. Analysen av makrofossil har visat att råg inte har varit lika vanligt i norra Sverige som i de södra delarna av landet.

3.3 Maten förvaras, tillagas och äts

När maten väl hade kommit till borgen skulle den normalt sett komma att besöka tre av anläggningens stationer: förrådet, köket och slutligen matsalen. Så vad är då känt om dessa utrymmen?

Första stationen var alltså förrådet. Större delen av maten var man dock tvungen att konservera innan den kunde förvaras i förråden. Det fanns framförallt fem sätt att konservera mat på medeltiden. Det vanligaste var att salta in maten och användes främst på kött, fisk och vissa grönsaker som till exempel kål. Salt av högsta kvalitet var en eftertraktad handelsvara, och det salt som användes i Skandinavien kom ofta från saltgruvorna i tyska Lüneburg som kontrollerades av Hansan. Salt kan därmed sägas ligga bakom mycket av Hansans rikedom under medeltiden. Den näst vanligaste konserveringsmetoden var torkning, som användes på fisk, kött, frukt, bönor, ärtor, bröd och kryddörter. Syrning var ett tredje sätt som tillämpades på framförallt vissa typer av kött genom att man lade maten i till exempel ättiksmarinad. Framförallt korvar och skinkor kunde rökas. Rökta handelsvaror omnämns dock inte så ofta i skriftliga källor så det var nog en konserveringsmetod som främst användes i hemmet. Ett femte sätt var att koka maten med honung, eller längre fram i tiden med socker. Det gjordes vanligen bara med frukt.¹⁰⁸

De allra flesta förråd användes för att förvara mat och de kunde vara mycket stora. Förråden brukade ligga i källarna under några av borgens starkaste och mest välförsvrade byggnader. Förlorade man förråden till fienden var belägringen snart över. Detta var fallet till och med på de religiösa riddarordnarnas borgar i det Heliga landet. Området innanför den inre ringmuren på dessa borgar skulle se ut som ett kloster, så förråden fick ligga innanför den yttre ringmuren. Därför var den yttre ringmuren på till exempel borgar som Belvoir starkare

¹⁰⁸ Skaarup m.fl. 1999, sid 16-17.

än den inre.¹⁰⁹ Förråden på nordiska borgar lär inte ha varit i samma storleksklass som de i Heliga landet, men behovet att skydda dem lär ha varit lika stort.

Ibland kunde dock förråden ligga i separata byggnader. På Kalmar slott fanns det en två våningar hög stenbyggnad vid den östra ringmurens södra del som har tolkats som en magasinsbyggnad. Slottet verkar också ha haft förrådsutrymmen i två av tornen.¹¹⁰ Annars är väldigt lite känt om hur förråden egentligen fungerade och såg ut. Detta beror på att de lämnade så få arkeologiska spår efter sig. Spannmålsmagasin utformades oftast som en silo, upphöjd från marken så att råttor och andra skadedjur inte kunde angripa dess innehåll. Därför lämnar de sällan några tydliga arkeologiska spår. Andra typer av matförråd och skafferier lämnar inte heller några spår, oftast hade de inte ens en härd eller eldstad då mat i regel mår bra av att förvaras kallt.¹¹¹

Det var varje borgherres skyldighet att se till att förråden var fulla eller åtminstone välfyllda. Detta gällde inte bara när det var krig utan hela tiden, för fienden kunde dyka upp när man minst anade. Hade man inte välfyllda förråd då så kunde man bli tvungen att chockhöja skatterna i panik för att få in mat så att man klarade en belägring. Furst Gisulf av Salerno hamnade i den situationen år 1075, och föga överraskande tyckte inte hans befolkning om de nya skatterna utan förrådde honom till fienden.¹¹²

Det går ibland att få fram information om vad som förvarades på en borg vid ett visst tillfälle. Ofta är detta när det har skett en inventering av borgen. År 1508 förvarades det på Stockholms slott 230 rökta oxar och 2700 kg fläsk. Detta tyckte dock fogden var katastrofalt lite, för normalt skulle de också ha haft 240 tunnor strömming, 168 tunnor torsk och 2400 tunnor öl. Året innan 1507, hade tydligen 700-800 oxar behövts.¹¹³

Vid reformationen i Danmark år 1536 tog kungen över Lunds ärkebiskops gård i Borgeby. I samband med detta gjordes en inventering över bland annat de levande djur och den mat som fanns på gården. Där fanns 46 kor, 2 tjurar, 41 oxar i olika åldrar, 15 kalvar, 52 får, 36 lamm, 40 svin samt 27 hästar i olika åldrar. Dessutom fanns där 5 sidor fläsk, 1-3 slaktade kor, 6 slaktade får, 1 tunna smör, 1 tunna ost, 2 pund mjöl, 1 pund råg och 2 pund malt.¹¹⁴

Jordeboken för Helsingborgs län 1583 börjar med en redogörelse för vad som fanns kvar på borgen sedan året innan. Här nämns alla de vanliga djuren: kor, galtar, får, lamm, gäss och

¹⁰⁹ Nicolle 2004, sid 33.

¹¹⁰ Olsson 1944, sid 188-190, 211-223.

¹¹¹ Kenyon 1990, sid 143, 157.

¹¹² Hindley 2009, sid 90-91.

¹¹³ Lovén 1999, sid 32.

¹¹⁴ Ödman 2002, sid 45-47.

hästar. Även 30 tunnor och 2 skäppor havre, 4 tunnor, 1½ fjärding och 4 mark smör samt 5½ tunnor honung har förvarats på borgen.¹¹⁵

Även kryddor förvarades i förråd. I kung Magnus Erikssons skafferier på Bohus år 1340 fanns importerad kummin, kanel och ingefära samt russin.¹¹⁶ På Stockholms slott fanns det ett speciellt förråd för kryddorna som kallades kryddkammare. Kryddskrivaren Sacharias Hanssons räkenskaper visar vad som förvarades i kungens kryddkammare på Stockholms slott år 1578. Där fanns socker, saffran, muskot, muskotblommor, kanel, nejlikor, ingefära, peppar, peppar kummin, saligo, kardemumma, anis, mandel, fikon, blå russin, russin, sviskon, manna, kapris, olja, oliver, lemonger, ris, honung, korinter, husblad samt en russinkorg.¹¹⁷

När det var dags att äta maten fördes den från förråden till borgens kök för tillagning. Det märks en tydlig skillnad mellan järnåldern och medeltiden när det gäller tillagningen av maten. Under järnåldern lagades all mat mitt i bostadens enda rum, detta gällde för kungar såväl som för fattiga bönder. Under medeltiden började bostaden delas upp i rum, där de olika rummen hade olika funktioner. I Danmark verkar de första köken dyka upp i borgar och kloster på 1100- och 1200-talen. I vanliga bostadshus i städerna börjar de dock inte framträda förrän på 1500-talet. Köken gav möjlighet till en mycket mer avancerad matlagning än vad som var möjligt tidigare.¹¹⁸

Kök tillhör den del av borgar som sällan bevaras särskilt länge. I de borgar som har överlevt till våra dagar har köken oftast förnyats och förbättrats i takt med den teknologiska utvecklingen och har därför mycket lite gemensamt med medeltidens kök. I borgruiner kan köken vara svåra att identifiera för arkeologer. Visst lämnar härdar, eldstäder och ugnar tydliga brända jordlager efter sig, men eldstäder och härdar fanns i de flesta rummen på en borg. Allt det andra som fanns i köken, som bänkar och arbetsytor, tankar med vatten och grytor och andra redskap lämnar sällan några arkeologiska spår.¹¹⁹

Borgarnas kök låg oftast i separata byggnader på grund av brandrisken, som måste ha varit väldigt hög i dessa byggnader som under tidig- och högmedeltid oftast var byggda i trä. Det skulle dröja till senmedeltid innan man började bygga köken i sten eller tegel. Ofta sammanbands denna köksbyggnad med den stora sal där maten åts med en korridor eller gång, så att maten inte skulle behöva bäras utomhus. Ibland fanns det ett speciellt rum mellan köket och matsalen där man kunde göra de sista förberedelserna innan maten bars in i

¹¹⁵ Svensson 2001, sid 183.

¹¹⁶ Hansson 2011, sid 82.

¹¹⁷ Ödman 1984, sid 11.

¹¹⁸ Skaarup m.fl. 1999, sid 17.

¹¹⁹ Kenyon 1990, sid 138.

matsalen, även kallad gästabudssalen. På vissa borgar kunde köken dock ligga i ett torn eller i andra delar av försvarsverken. Mot slutet av medeltiden var det vanligare att man började lägga dem inne i huvudbyggnaden, ofta precis intill matsalen. Ofta låg de också nära borgstugan, som var besättningens uppehållsrum.¹²⁰ Många borgar hade också flera kök. Framförallt var detta vanligt på kungaborgar där kungen hade ett eget kök som bara användes när han var på besök. Även på privata borgar förekom det dock att herrefolket och den övriga borgpersonalen inte åt mat från samma kök.¹²¹ På Stockholms slott har ett kök för i alla fall delar av besättningen funnits i förborgen. Det är troligt att fler kök har funnits på slottet. I förborgen låg även flera förrådshus.¹²²

Köken bestod ofta av flera rum. Det fanns ofta en stor härd i mitten av rummen över vilken man hade en kittel eller ett grillspett. Båda dessa bars upp av ställningar som kan lämna arkeologiska spår i form av stolphål i marken runt härdens. I köket fanns även ugnar och andra eldstäder, samt tunnor eller tankar fyllda med vatten så att man snabbt hade tillgång till det när det behövdes i matlagningen eller för att släcka bräder. Det var också vanligt med en brunn i eller vid köket, så att man slapp gå långa sträckor för att hämta nytt vatten. En vask eller någon form av ränna i vilken man kunde göra sig av med smutsigt vatten behövdes också.¹²³

Kokning var ett mycket vanligare sätt att tillaga mat än att grilla eller steka. Matfett användes när man kokade och inte när man grillade eller stekte. Medeltida grytor var gjorda av keramik eller metall, de största kunde väga 10 kg och rymma 110 liter. Kittlar var större och var gjorda av sammantvå plåtar av järn eller kopparlegering. Ofta rymde de 60-250 liter och användes för att koka stora mängder mat till fester och gästabud. De var särskilt effektiva när det gällde att värma vatten. En kittel som rymde 600-800 liter ska ha funnits på den danska borgen Hald år 1541. Andra vanliga köksredskap var köttkrok, kniv, rivjärn, köttyxa, såll, mortel, tång, skyffel och blåsbälg.¹²⁴

Många personer arbetade i borgarnas kök, både män och kvinnor. Exempel är kockar, hushållerskor, köksdrängar och pigor. Både matlagning och förrådshållning sågs dock främst som kvinnliga ansvarsområden.¹²⁵

Andra byggnader för matproduktion såsom bagarstuga, brygghus, skafferier samt olika matförråd och magasin låg ofta i anslutning till köket. Bagarstugan, där bröden bakades,

¹²⁰ Lovén 1999, sid 32.

¹²¹ Hansson 2011, sid 82; Kenyon 1990, sid 138-139, 148-150.

¹²² Olsson m.fl. 1940, sid 42.

¹²³ Skaarup m.fl. 1999, sid 18.

¹²⁴ Skaarup 1989, sid 66-79; Skaarup m.fl. 1999, sid 18-19.

¹²⁵ Hansson 2011, sid 82-83.

kännetecknades av sina många ugnar. Ugnar fungerar bättre med tjocka väggar runt sig så bageriet kunde ofta ligga emot borgens mur. I brygghuset fanns det en stor tank med vatten där man kunde blöta kornen. Sedan flyttades de till en stenbelagd yta för att gro och därefter till en ugn, kallad kölna, där de torkades och slutförde sin omvandling till malt. Brygghusen hade också kittlar där ölen kunde bryggas.¹²⁶

På Kalmar slott fanns under medeltiden en borggård som kallades Bagaregården och helt dominerades av ekonomibyggnader. Där fanns en stor byggnad som innehöll både ett brygghus och en bagarstuga. Slottets enda brunn låg i ett av tornen i huvudborgen, men var slottets kök fanns är okänt.¹²⁷



Fig 4. Medeltida brödbakning. Notera den stora murade ugnen som var ny för medeltiden.

Okänt ursprung. Källa: http://en.wikipedia.org/wiki/File:Medieval_baker.jpg

När maten så hade tillagats var det dags att äta upp den. Åt gjorde man vanligtvis i borgens matsal eller gästbudssal, men delar av besättningen fick ibland äta i borgstugan. Normalt verkar man ha ätit två eller tre måltider per dag. Enligt den heliga Birgitta (1300-1373) så skulle en from kristen stiga upp klockan 4 på morgonen och gå och lägga sig klockan 20. Däremellan fanns det tid för två måltider, en mellan 8-10 och en vid 18-20. Vanligt folk lär dock inte ha följt denna idealmall utan enligt Skaarup och Jacobsen gick de upp mellan 4-5

¹²⁶ Kenyon 1990, sid 139-144.

¹²⁷ Olsson 1944, sid 191-192, 215.

och åt rågbröd och drack öl till frukost. Sedan åt de en måltid vid 10 och ytterligare en vid 16-17, innan de gick till sängs vid 20. Sedan blev det vanligare med fler mindre måltider på olika tidpunkter under dygnet under senmedeltiden. I borgerliga hem under 1500-talet brukade det normalt serveras fyra rätter per måltid, plus bröd och smör som alltid åts till varje måltid.¹²⁸

Linköpingsbiskopen Hans Brask åt år 1520 gott och varierat både under fastan och under årets övriga dagar. En typisk fastedag kunde han äta gröt på ris, hirs eller rovor, sill, flundra eller grillad sötvattenfisk, äggkaka eller saltad lax. Till dessert brukade han äta äpplen, päron, nötter eller ost. Han brukade även vara frikostig mot sina undersåtar som i borgstugan en vanlig dag kunde serveras en mängd olika typer av ox- och fårkött samt kött från höna och gås tillsammans med salt, senap, bröd och smör.¹²⁹

Större delen av maten som konsumerades på Åhusborgen 1532-33 gick åt när ärkebiskopen kom på besök. Då åt man en majoritet av den finare maten som förbrukades under denna period. Till den finare maten räknades havre, korn, gäss, får, nötkött och vissa typer av fisk. Annars åt man mest enklare och mer vardaglig mat som råg, fläsk och sill.¹³⁰

Kryddstark och vällagad mat ansågs på medeltiden kunna bota sjukdomar. Därför gav man ofta de godaste bitarna till sjuka personer. Läkaren Hans Frandsen sände år 1562 instruktioner till riksrådet Mogens Gyldenstjerne, som låg sjuk. Han skulle äta oxtunga, gristår och välrokt skinka och dricka fint öl och vin. Han skulle dock undvika magert kött från unga djur.¹³¹

Två menyer som visar vad som åts på Stockholms slott Tre Kronor den 8 februari 1623 finns bevarade och visar vilket överflöd som rådde. Till middagen serverades det stekt gås, stekt kalkon, stekt kramsfågel, stekta oxtungor, stekta järpar, stekt kalv, stekt ox, stekt lamm, oliver, mandelsoppa, körsbärssoppa, oxköttssoppa, oxkött med ris, lammkött med ris, muskotblommor, höns med havregryn, höns med kräftsoppa, svart hjorttunga, svart harkött, äggkaka, foreller med vin, färsk gädda med salt vatten, färsk sur braxen, färsk gärs med salt vatten, färsk gädda med fläsk, abborrar med smör, stekt fisk, färska ostron, järppastej, körsbärsmos och smörkaka. Totalt 31 rätter alltså, och den stora variationen är anmärkningsvärd. Noterbart är dock att endast fyra av rätterna går att klassificera som vilt, nämligen hjorttunga, harkött, stekt järpe och järppastej. De färska ostronen är också intressanta då de måste plockats på västkusten och sedan förts till Stockholm utan att bli

¹²⁸ Skaarup m.fl. 1999, sid 25-26.

¹²⁹ Skaarup m.fl. 1999, sid 25-26.

¹³⁰ Forslund 1996, sid 20.

¹³¹ Skaarup m.fl. 1999, sid 24.

dåliga. Mycket av maten beskrivs också som stekt, så kanske sågs stekt eller grillad mat som finare än kokt, som annars ska ha varit vanligast.

Till aftonen fick man sedan ihop 30 rätter: stekt kramsfågel, stekt kalkon, stekta harar, stekta järpar, stekt hjort, stekt "Lyneborger", stekt färsk lax, stekt får, oxstek, lammstek, jenueserkapris, vitt kalvkött, svart harkött, ångat gåskött, lammkött med muskotblommor, höns med rosmarin, körsbärssoppa, gös med smör, färsk gädda med salt vatten, färska abborrar med fläsk, färsk gädda med smör, färska ostron, färska kräftor, orrepastej, hönspastej, mandelbröd, körsbärsmos och sockertårta. Hur många av rätterna som var nylagade och hur många som hade blivit över sedan middagen framgår dock inte.¹³²

En annan lista som visar vad som förtärdes i kungens kök på Stockholms slott under hela år 1581. Listan är för lång för att här kunna visas i sin helhet, men några av de mer intressanta punkterna bör ändå nämnas: 66 tunnor och 2½ kanna herreöl, 8 tunnor tyskt öl, 27539 st. herresemlor, 163 st. vetebröd, 695 st. oxtungor, 738 lammkroppar, 9 tunnor färskt älgkött, 1304 st. gäss, 200 saltade nejonögon, 5077 st. färska gäddor, 2683 järpar, 38 skeppund ost och 92 tunnor palsternackor.¹³³

Det är intressant hur det görs skillnad mellan herreöl och annat öl. Samma sak gäller bröd där det görs skillnad på herrebröd, vetebröd, skrädbröd, svennebröd och bissarebröd. På Stegeborg år 1488 gjordes samma distinktioner. Första veckan på året förtärdes det på borgen till exempel tre tunnor spisöl och åtta tunnor herreöl. Andra veckan räckte en tunna spismjöl till att baka 1½ tunna bröd, men en tunna herremjöl räckte bara till en tunna bröd. Första veckan räckte två tunnor skrädmjöl till två tunnor bröd.¹³⁴ När det gäller öl verkar dessa termer ha använts för att rangordna ölen efter alkoholhalt, där herreöl var starkast följt av svenneöl, skeppsöl, ämbetsöl och spisöl som var svagast.¹³⁵ När det gäller mjöl verkar det röra sig om mjöl som gav olika hårdhet på bröden. Spisbröd, prästbröd och herrebröd nämns till exempel också.¹³⁶

Vid festligheter verkar man ha ätit mer mat och annorlunda mat även på Stegeborg. Under årets högtider märks en skillnad på vilken mat som konsumerades på Stegeborg. Under julveckan till exempel så användes vetemjöl till skillnad mot spismjöl och skrädmjöl som dominerade annars. Man verkar också ha ätit fler djur. Det gick bland annat åt två rökta nötkreatur, två rökta får, ett färskt får, två rådjur, en halv färsk oxe, 1½ sida fläsk samt två

¹³² Ödman 1984, sid 8.

¹³³ Ödman 1984, sid 8-9.

¹³⁴ Matsson 1999, sid 42-43.

¹³⁵ <http://www.carlsberg Sverige.se/Drycker/Matochdryckeskultur/Sidor/Olkuriosa.aspx>

¹³⁶ Matsson 1999, sid 48-49, 56.

syltade svin. En normal vecka åts bara ett pund fläsk, ett halvt rökt får, en halv fjärding rökt nöt och ett halvt färskt får.¹³⁷ Detta visar att man har betraktat kött som något som åts när det var fest. Tyvärr framgår det inte hur man har tillagat köttet.

Rådjur verkar ha varit det enda slags vilt som har jagats på Stegeborg, även om man veckan 4-10 maj gjorde av med en tunna hjortkött. När det gäller fisk så var strömming överlägset vanligast, men finska gäddor, skära gäddor och sill från Skåne och Blekinge förekommer också.¹³⁸

Detta kapitel har analyserat vad som hände med maten när den kom till borgen. Matens första station efter ankomsten var förrådet. Trots att medeltida borgar hade stora förråd och att de var en av borgens viktigaste utrymmen så är väldigt lite känt om dem. Detta beror på att de lämnar få arkeologiska spår efter sig. Kryddor hade ofta speciella förråd, vilket visar deras höga status. Lite mer är känt om köket, som var matens andra station. Kök var någonting nytt för medeltiden, i järnålderns byggnader fanns inte rum med speciella syften. Det fanns ofta flera kök på borgarna, och de som bodde på borgen fick äta mat från olika kök beroende på status. Borgherren kunde ibland ha ett helt privat kök. Bakning och bryggning ägde vanligtvis rum i separata utrymmen, som dock ofta låg i anslutning till köken. Efter tillagning fördes maten till matsalen där den åts upp. Medeltida måltider är mer känt om tack vare bevarade matsedlar och recept. Dessa visar att medeltidens överklass åt en väldigt varierad kost. Mängden kött i maten tycks ha ökat när det har varit fest.

¹³⁷ Matsson 1999, sid 77, 89.

¹³⁸ Matsson 1999, sid 57, 59-60.

4. Diskussion och slutsats

Under medeltiden åt man framförallt mat som var baserad på säd. Bröd framstår i källorna som den klart viktigaste delen av kosten, och det åts bröd till varje måltid. Gröt var också mycket viktigt, framförallt för de lägre samhällsklasserna. Säden användes också till att göra öl, som var den överlägset vanligaste drycken, eftersom det inte innehöll bakterier på samma sätt som vatten och mjölk riskerade att göra. Vanligt folk bryggde sitt öl själva men för överklassen var det viktigt att visa att man hade råd med importerat tyskt öl, och därför beställde den danske kungen öl från Rostock och Lübeck flera gånger under år 1583. Vin har möjligen också druckits, men i små mängder. Det vanligaste sädeslaget i Danmark var råg, följt av korn och havre. I Sverige var korn vanligast följt av havre, men råg steg kraftigt i popularitet under medeltidens gång. Vete var ovanligt eftersom det är en växt som trivs bättre på sydligare breddgrader, och just på grund av sin ovanlighet så kan det ha betraktats som finare än de andra sädeslagen.

Andra grödor tycks ha varit ovanligare. Man lagade visserligen druvor, päron, torkade päron, lök, morötter, palsternackor och rovor på i kungens kök på Stockholms slott år 1581, men om man jämför med mängden bröd, kött och fisk som förtärdes så kan de inte ha utgjort någon betydande del av kosten.¹³⁹ Även i de andra källorna lyser grönsaker, rotfrukter, bär och frukter med sin frånvaro. De verkar inte ha använts som skattepersedlar, för skatt i matform verkar bara ha inneburit spannmål, kött och smör. Kanske betraktades dessa grödor som mat för fattiga, så att överklassen helt enkelt inte ville äta dem? Eller var de helt enkelt väldigt ovanliga under medeltiden? Skaarup och Jacobsen menade att mycket grödor av den här typen kom till Skandinavien med den ökade handeln på 1100-talet, så det är möjligt att de inte hade hunnit bli vanliga, men å andra sidan skulle de väl i så fall ha sett som exklusiva och varit eftertraktade av överklassen? När det gäller frukter som äpple och päron så verkar Linköpingsbiskopen Hans Brask ha tyckt om att äta dem till dessert, så det är möjligt att man såg dem mer som sötsaker och inte som riktig mat. Ett annat alternativ, främst när det gäller grönsaker och rotfrukter, är att de helt enkelt var en sådan typ av vardagsmat som togs för givet och därför inte nämns i källorna.

Medeltidens kött kom främst ifrån nöt, får och svin, i den ordningen. Kött betraktades i första hand som festmat och vanligt folk hade inte råd att äta det särskilt ofta. Dessutom innehöll det kristna året 180 fastedagar då man inte fick äta kött alls. Överklassen såg just av

¹³⁹ Ödman 1984, sid 8-9.

dessas anledningar till att äta kött så ofta tillfälle gavs. Det helstekta/helgrillade djuret ska inte ha varit högstatus under medeltiden så som det var under järnåldern enligt Bi Skaarup, utan bara ett praktiskt sätt att tillaga stora mängder mat. På Stockholms slott verkar dock en stor del av rätterna ha varit stekta. Mjölksprodukter har också varit viktiga, då främst i form av smör och ost. Smör var framförallt viktigt som skattepersedel och användes som matfett.

Fisk var livsnödvändigt under fastedagarna för att man skulle få i sig tillräckligt med protein. De vanligaste matfiskarna tycks ha varit havsfisk så som sill, strömming, torsk och kolja. Sötvattenfisk som gädda, abborre och lax har också varit vanliga, och har förmodligen setts som lyxigare, speciellt om man kunde föda upp dem i dammar och äta dem färska. Skaldjur nämns dock sällan i källorna och hittas inte bland djurbenen på borgarna så det är troligt att de har varit fattigmansmat. Intressant är dock att det åts kräftsoppa och färska ostron på Stockholms slott 1623 så kanske hade skaldjuren vunnit lite mer respekt efter medeltidens slut.

Den medeltida överklassen hade flera sätt att skilja sig från vanligt folk med sin kost. Som nämnts så åt de mer kött. De åt också vilt, som vanligt folk söder om Dalälven förmodligen aldrig fick chansen att smaka under sin livstid. Detta berodde på att jakt på högvilt var kungligt regale. De vanligaste djuren bland viltet verkar ha varit älg, kronhjort, rådjur och i Danmark dovhjort. Ett annat sätt som överklassen särskiljde sig från vanligt folk var med kryddorna. Kryddor var dyra och att slösa med dem var därför ett sätt att visa att man var rik. Det är därmed inte konstigt att kungen såg till att ha stora mängder kryddor i sitt skafferii. Sedan försökte borgherren också stå över det vanliga folket på borgen genom att använda ett eget kök, bli serverad maten först och flest gånger. Förmodligen åt överklassen också mer än vanligt folk då de serverades fler rätter och hade råd med mer mat. Rovdjursidealet som Isaksson menade fanns under järnåldern fanns i så fall också kvar så sent som på 1500-talet då man både åt mycket, föredrog kött och jagade.

Den medeltida överklassen gjorde mycket för att kontrollera matproduktionen. De såg till att inga andra fick jaga, de begränsade även fiskerättigheterna, de ägde jordbruksmarken och tvingade bönderna att betala arrende för att få använda den och de kontrollerade möllorna som bönderna också var tvungna att använda för att få någon nytta av sin skörd. Kungen hade även kontroll över handeln med matvaror och kunde när som helst bestämma att det var förbjudet att handla med en viss vara. Detta måste ha varit ett hårt slag för de köpmän som levde på sin handel. Kort sagt var alla medeltidens människor, oavsett hur de skaffade sin mat, beroende av att överklassen inte utnyttjade sin möjlighet att förhindra detta. Undantag utgjorde människor som bodde på avlägsna eller glesbefolkade platser, bortom de feudala

myndigheternas kontroll. Exempel på detta är de eventuella skattesmitare som odlade råg med svedjebruk vid Faxeholm.

Maten var en effektiv maktresurs, och borgherren kunde då och då utnyttja den till att belöna eller bestraffa sina undersåtar för att få dem att handla efter hans vilja. Genom att skänka bort lite spannmål eller befria någon från landgäld så kunde kungen uppmuntra till lojalitet och det uppförande han ville se. Likadant kunde han bestraffa genom att till exempel införa en ny skatt. För att använda Isakssons modell från kapitel 2.2 så kan mat i Norden under medeltid och tidigmodern tid sägas vara en maktresurs med väldigt hög mångsidighet eftersom den kunde utnyttjas på många olika sätt. Dess koncentration var också hög eftersom matproduktionen i stort sätt helt kontrollerades av överklassen, som utgjorde en väldigt liten del av den totala befolkningen. Utbudet på mat varierade beroende på flera faktorer, som till exempel om skörden blev bra eller dålig. Kungen kunde dock också påverka utbudet till exempel genom att införa ett förbud mot handel med en viss vara. Framförallt måste dock mat ha varit en effektiv maktresurs då dess omfattning och efterfrågan var höga med tanke på att alla människor måste äta.

Den största mängden mat som konsumerades på medeltidens borgar hade betalats in av borgens skattepliktiga bönder. Ju mindre och fattigare borgen var, desto mer beroende av mat i form av skatt tycks dess invånare ha varit. Som skatt betalades främst döda eller levande djur, spannmål och smör. De flesta djuren verkar ha först till borgen levande och slaktats på plats då detta förenklade transporten. Ibland hände det dock att en bonde endast var skyldig delar av ett djur i skatt och då slaktade han förmodligen djuret själv hemma. Annars verkar spannmål ha varit den vanligaste skattepersedeln. Detta berodde förmodligen på att det var mer praktiskt att frakta runt tunnor eller säckar med spannmål än levande djur, framförallt som skatten ganska ofta verkar ha skickats vidare mellan olika borgar. Den danske kungen beordrade inte sällan sina vasaller att skicka mat och förnödenheter till den borg han befann sig på.

Mycket av maten på borgarna har också kommit in genom handel. Framförallt handlade man in mat inför fester och andra högtidliga tillställningar. Den viktigaste matvaran i den nordiska handeln tycks ha varit fisk. Torkad eller saltad sill såldes på marknaderna i Skåne och Blekinge, Norge exporterade torkad torsk och från Finland kom gäddor. En annan väldigt viktig handelsvara var salt, som framförallt behövdes när man skulle konservera kött eller fisk. Saltet som man handlade med i Norden kom framförallt från den tyska Hansans område. Hansan sålde också mycket öl till de skandinaviska länderna. Även kryddor var viktiga handelsvaror som kunde komma långväga ifrån. Den vara som måste ha färdats längst på det

medeltida matbordet måste ha varit muskotnöten, som bara växte på Moluckerna i Indonesien. Det finns dock inte mycket som tyder på att människorna på borgarna har köpt mat från områdets bönder. När man skulle handla mat så föredrog man alltså att köpa in sådant som man inte kunde få in i form av skatt. Däremot sålde man ibland tillbaka den mat man hade fått in i skatt till bönderna om man hellre ville ha pengar än mat.

Inga medeltida borgar tycks ha varit självförsörjande. De hade dock ofta en liten egen matproduktion. Ju mindre borgen var desto viktigare måste denna ha varit. Ofta hade borgen en eller flera tillhörande lantgårdar eller andra produktionsbyggnader som kunde ligga ganska långt ifrån borgen, utspridda i borgens län. Den egna matproduktionen steg troligtvis också i betydelse mot slutet av medeltiden då mer av skatten började betalas i pengar.

Hur feodalt var då det medeltida Norden? Det är en svår fråga att svara på eftersom det beror på vad man lägger i begreppet feodalt. Det fanns ett system med förläningar, och känslan man får när man läser breven i *Kancelliets brevbøger* är att kungen och hans länsmän hade ett nära personligt band till varandra, då kungen hela tiden reser runt och besöker dem på deras borgar. Bönderna var i hösta grad skyldiga att betala skatt och göra som de blev tillsagda, men ingen härskare kunde tvinga dem till vad som helst och det framgick alltid av förläningsbreven vilka skyldigheter en förläning medförde. Ingenting jag har hittat i min undersökning motsäger heller teorin att Sverige skulle ha ovanligt många självägande bönder i jämförelse med andra länder som till exempel Danmark. Det framstår som logiskt att befolkningen i ett mer folkfattigt och glesbefolkat land som Sverige skulle ha mer frihet, eftersom medeltidens myndigheter inte hade samma makt som dagens att kontrollera sina undersåtar om de bodde långt bort. Danmark var ett betydligt mer tätbefolkat land än Sverige och där verkar överklassens försök att kontrollera matproduktionen ha varit mer lyckade än var de till exempel var i de vidsträckta norrländska skogarna.

5. Sammanfattning

Denna uppsats har handlat om mat på medeltida och tidigmoderna borgar. Syftet var att utreda vilken mat som äts på borgarna och varför, att se vad borgarnas adelsmän åt för att skilja sig från vanligt folk och hur de upprätthöll sin höga status med hjälp av mat. Fokus låg också på hur maten kom till borgen: vilken mat som borgen själv kunde producera, vilken mat som betalades in som skatt och vilken mat borgens personal fick köpa in.

För att svara på frågorna användes både skriftliga källor och osteologiskt material. Olika teoretiska perspektiv användes för att lättare kunna känna igen matens sociala och kulturella betydelse, samt hur den kan användas som maktresurs av en makthavare som vill manifestera sin makt. Även det feodala samhällssystemets vara eller inte vara i Norden har undersökts, då kontroll av matproduktion och uppbörd av skatter i form av mat är områden som är intimt förknippade med feodal överklass.

Analysen visar att borgar ofta hade en ladugård som kunde producera mat, men den produktionen var sällan tillräcklig för att försörja borgens besättning. Den mat som borgarna fick in i form av skatt har varit säd, kött och smör, och har utgjort den största delen av borgens mat. Lite mat har även borgens invånare köpt in. Detta har dock främst varit lyxvaror som inte gick att få tag på annars eller extra varor mat en fest då ovanligt mycket förväntades gå åt.

Mat baserad på spannmål, så som bröd, gröt och öl, förtärdes av alla samhällsklasser och har varit den viktigaste typen av föda under medeltiden. Skillnaden mellan klasserna är att överklassen hade råd med importerat öl till skillnad från vanligt folk som fick brygga sitt eget. Överklassen åt också mer kött, framförallt när det var fest, och hade råd med eftertraktade utländska kryddor. Med hjälp av sin kontroll över matproduktionen såg också överklassen till att de var de enda som kunde äta vilt och vissa typer av insjöfisk, och därför fick även denna mat hög status.

Kungen och adeln hade kontroll över matproduktionen i Norden på medeltiden, och kunde utnyttja detta till att skaffa sig makt över människors liv. Det är däremot stor skillnad på hur effektiv kontrollen var i det tätbefolkade Danmark och det glesbefolkade norra Sverige.

6. Käll- och litteraturförteckning

Andersson, S & Svensson, E. 2002. *Skramle: The true story of a deserted medieval farmstead*. Lund studies in medieval archaeology, 27. Stockholm.

Bloch, M. 2004. *Feudal society*. Volym 1-2. London.

Broberg, A & Franke, M. 2002. *Totrakastalen: arkeologiska undersökningar: fornlämningarna 65 och 105, Hamrånge socken, Gästrikland, 1986-88, 1996-97*. Rapport/länsmuseet i Gävleborgs län, 2000:20. Gävle.

Forslund, P-O. 1996. Åhus län och dess gods, i *Ale*, nr 3, 1996.

Fritz, B. 1992. *Hus, land och län: förvaltningen i Sverige 1250-1434*. Volym 1. Stockholm studies in history. Stockholm.

Hansson, M. 2011. *Medeltida borgar: maktens hus i Norden*. Lund.

Hansson, M. 2006. *Aristocratic landscape: the spatial ideology of the medieval aristocracy*. Lund studies in historical archaeology 2. Stockholm.

Hindley, G. 2009. *Medieval sieges & siegecraft*. New York.

Ingesman, P. 1990. *Ærkesædets godsadministration i senmiddelalderen*. Skånsk senmedeltid och renässans 12. Lund.

Isaksson, S. 2000. *Food and rank in early medieval time*. Theses and papers in scientific archaeology 3. Stockholm.

KB = *Kancelliets Brevbøger*. 1885-. Utg. av C.F. Bricka et al. Köpenhamn.

Kenyon, J.R. 1990. *Medieval fortifications*. The archaeology of medieval Britain. Leicester.

Lagerqvist, L.O. 2011. *Vad kostade det? Priser och löner från medeltid till våra dagar*. Lund.

Lovén, Ch. 1999. *Borgar och befästningar i det medeltida Sverige*. Kungl. Vitterhets-, historie- och antikvitetsakademiens handlingar 40. Stockholm.

Macheridis, S & Tornberg, A. 2011. Matrester och slaktavfall på Hovdala borg, i Ödman, A. *Händelser längs en väg. Finjasjöbygden med den medeltida Hovdalaborgen i centrum – från folkvandringstid till stormaktstid*. Norra Skånes medeltid 5. Report series 99. Lund.

Magnell, O. 2009. Den urbana borgen och den lantliga staden – djurhållning och kost i det medeltida Sölvesborg, i *Ale*, nr 4, 2009.

Matsson, G. 1999. *Gregers Matssons kostbok för Stegeborg 1487-1492*, utgiven med kommentar och register av Zeth Alvered. Samlingar utgivna av svenska fornskriftsällskapet. Serie 1, svenska skrifter, 83. Uppsala.

Mogren, M. 1995. Borgars funktioner, i *Lindholmen: medeltida riksborg i Skåne*. Red: Mats Mogren & Jes Wienberg. Lund studies in medieval archaeology, 17. Stockholm.

Mogren, M. 1998. *Den medeltida landsbygdens arkeologi och Borgväsendets arkeologi*. Bildkompendium för Medeltidsarkeologi ARK 111. Lund.

Myrdal, J. 1999. *Det svenska jordbrukets historia. Band 2. Jordbruket under feodalismen: 1000-1700*. Stockholm.

Nicolle, D. 2004. *Crusader castles in the Holy land 1097-1192*. Fortress 21. Oxford.

Olsson, M & O:son Nordberg, T. 1940. *Stockholms slotts historia. Band 1. Det gamla slottet*. Stockholm.

Olsson, M. 1944. *Kalmar slotts historia 1. Tiden intill 1300-talets mitt*. Stockholm.

Påhlsson, I. 2000. Förkolnade växtlämningar från Faxeholm, i Mogren, M. *Faxeholm i maktens landskap: en historisk arkeologi*. Lund studies in medieval archaeology 24. Stockholm.

Skaarup, B. 1989. *Køkkenfunktioner, køkkener og køkkentøj i det senmiddelalderlige Danmark (ca.1400-1600)*. Højbjerg.

Skaarup, B & Jacobsen, H. 1999. *Middelaldermad – Kulturhistorie, kilder og 99 opskrifter*. Köpenhamn.

Skansjö, S. 1995. Lindholmen som riksfäste och länscentrum, i *Lindholmen: medeltida riksborg i Skåne*. Red: Mats Mogren & Jes Wienberg. Lund studies in medieval archaeology, 17. Stockholm.

Sten, S. 1992. Mat och djurhållning på medeltida borgar och kungsgårdar, i *Borgar – från forntid och medeltid i Västsverige*. Red. S. Andersson, B. Hall & G. Öborn. Arkeologi i Västsverige 5. Göteborgs arkeologiska museum. Göteborg.

Sten, S. 2000. Hushållssopor – Djurbenen på Faxeholm – Osteologisk undersökning av en medeltida borg i Söderhamn, Hälsingland, i Mogren, M. *Faxeholm i maktens landskap: en historisk arkeologi*. Lund studies in medieval archaeology 24. Stockholm.

Svensson, E. 1998. *Människor i utmark*. Lund studies in medieval archaeology, 21. Stockholm.

Svensson, O. 2001. *Helsingborgs län. Räkenskaper 1582/83. Jordebok 1583/84. Extraskattemantalslängd 1584*. Skånsk senmedeltid och renässans 18. Lund.

Ödman, A. 1984. *Slottsmuseum. Arkeologi på kungliga slottet. Stockholms gamla slott Tre Kronor*. Utställningskatalog. Stockholm.

Ödman, A. 2002. *Borgeby – mer än 1000 år. Del 1. Borgebys historia*.

6.1 Internet

<http://www.carlsbergsverige.se/Drycker/Matochdryckeskultur/Sidor/Olkuriosa.aspx>

- besökt 2012 – 05 – 07.

<http://www.toveogflemming.dk/tove/com10080.htm>

- besökt 2012 - 05 – 07.

http://en.wikipedia.org/wiki/File:Decameron_1432-cooking_on_spit.jpg

- besökt 2012 – 05 -23

http://en.wikipedia.org/wiki/File:Medieval_baker.jpg

- besökt 2012 – 05 – 23.

<http://en.wikipedia.org/wiki/File:13->

[alimenti,carni_suine,Taccuino_Sanitatis,_Casanatense_4182.jpg](http://en.wikipedia.org/wiki/File:13-alimenti,carni_suine,Taccuino_Sanitatis,_Casanatense_4182.jpg)

- besökt 2012 – 05 – 23.

http://en.wikipedia.org/wiki/File:Tacuinum_Sanitatis-fishing_lamprey.jpg

- besökt 2012 – 05 – 23.

http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Les_Tr%C3%AAs_Riches_Heures_du_duc_de_Berry_Janvier.jpg

- besökt 2012 – 05 – 23.