

Heilag graut, franske hagar og barn døypte i øl

– Skrift, arkeologi og botanikk som kjelder til matkultur i mellomalderen

Maria Sture og Egil Lindhart Bauer

Norsk institutt for kulturminneforskning

I første halvdel av 1200-talet mottok pave Gregor IX eit brev frå erkebiskop Sigurd i Nidaros.

Erkebiskopen informerte om at det skorta på vin og kveite i nokre av dei norske kyrkjeprovisane, slik at det var vanskeleg å få tak i altvin og oblatar til nattverden. Erkebiskopen ville vita om det var greitt å erstatte desse ingrediensane, slik at nattverden i staden vart feira med øl og andre typar bakst (RN I, 664). Til dette svarte paven nei: Det var berre lov å feire nattverd med vin og kveiteoblatar (DN I, 16). Nokre få år seinare våga erkebiskopen seg frampå med endå eit spørsmål til paven. Han skreiv at det hender ein døyper barn i øl når det er mangel på vatn. Erkebiskopen lurte på om desse barna kunne reknast som retteleg døypte (RN I, 717). Igjen var svaret frå paven nei (DN I, 26).

Denne brevvexslinga illustrerer korleis møtet mellom matkultur, råvarer og Kyrkja ikkje alltid var like enkelt for dei norske bøndene og borgarane i mellomalderen. Korrespondansen verkar samstundes merkeleg; var vin og kveite tidvis så utilgjengeleg at dei geistlege såg seg nøydde til å endre på sakramenta, og kunne det verkeleg vera mangel på vatn i Noreg?

Føremålet med denne artikkelen er å samanstillе det arkeologiske, botaniske, og til ein viss grad osteologiske, materialet frå mellomalderbyen Oslo med ulike skriftlege kjelder, først og fremst religiøse pålegg og ideal frå Kyrkja. Følgjeleg vert delar av samanstillinga

av arkeologi og skrift òg eit møte mellom slike pålegg og ideal på den eine sida, og på den andre sida kvardagen til vanlege menneske, som oftast er det vi finn spor etter i materialet frå utgravingar. Utover det å bruke samanstillinga til å bidra til ny kunnskap om kva råvarer som var tilgjengelege for mellomalderborgaren, og dermed kva som kan ha stått på bordet i mellomalderbyen, er eit hovudmål å vurdere statusskilnader i ulike delar av byen eller knytt til ulike matvarer.

Diskusjonen vil i hovudsak dreie seg om mellomalderbyen Oslo, der Follobaneprosjektet har bidrege med nytt arkeologisk og botanisk materiale, men vi vil også trekke inn kjelder og materiale frå andre land og byar.

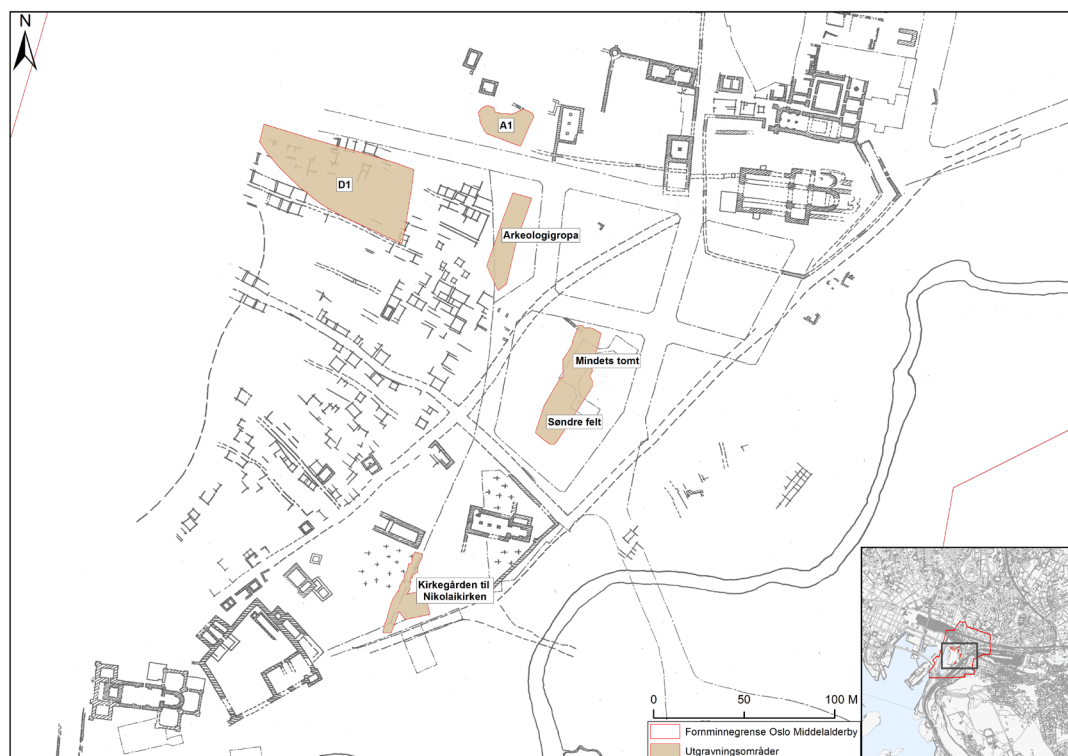
Artikkelen er delt inn i fire avsnitt som tek føre seg ulike aspekt ved matkulturen og kva slags informasjon dei skriftlege, arkeologiske og botaniske kjeldene kan gje oss om kvar av desse. Matvarer kan fungere som status- og identitets-symbol, og gjennomgåande for skriftlege kjelder er at dei ofte anten relaterer seg til høgstatusmiljø, eller at dei er normative og dermed ikkje reflekterer røynda for det jamne laget av folkesetnaden. Det botaniske materialet kan nansere biletet vi får frå dei skriftlege kjeldene ved at omfanget og spreinga av ulike varer kan bidra til nye hypotesar om tilgjenge og bruk. I samband med anlegget til kongen på Øra skal vi sjå at det botaniske materialet til og med har

fått oss til å oppdage ei skriftleg kjelde som hittil ikkje er nytta i vurderinga av dette anlegget.

Follobaneprosjektet og det arkeologiske kjeldematerialet

Denne artikkelen er laga med bakgrunn i dei pågåande utgravingane i mellomalderbyen Oslo, så materialet er enno ikkje ferdig katalogisert og analysert. Follobaneprosjektet omfattar dei største arkeologiske utgravingane i mellomalderbyen sidan starten av 1900-talet. Utgravingane vert gjennomførte av Norsk institutt for kulturminneforskning (NIKU) i forkant av etableringa av ein jernbanekulvert med tilhøyrande infrastruktur gjennom mellomalderbyen. Jernbanekulverten skal leggje til rette for dobbeltspor mellom Oslo S. og Ski.

Dei første utgravingane i mellomalderbyen relatert til Follobaneprosjektet starta i 2013 og har sidan dette pågått kontinuerleg, i ulike prosjektfasar. Fleire av utgravingsområda støyer til eller overlappar med tidlegare utgravingar, både frå det 19. og det 20. hundreåret. Dei arkeologiske og botaniske funna vi går gjennom her, stammar i hovudsak frå områda direkte sør og nord for Bispegata i Gamlebyen, frå utgravingsområda Arkeologigropa (Edman og Hegdal in prep.), A1 (Haavik og Hegdal in prep.) og D1 (Nordlie et al. in prep.). Relevant kjeldemateriale kjem også frå område lenger sør i mellomalderbyen, inkludert det som er tolka som restane av kyrkjegarden til Nikolaikirken (Derrick 2017) i nærleiken av Kongsgården, jf. figur 1. I tillegg omtalar vi materiale frå dei tidlegare utgravingane på



Figur 1. Utgravingsområda i mellomalderbyen Oslo der det omtala makrobotaniske materialet stammar frå. Kart: Gorm Seljeseth og Håvard Hegdal / NIKU.

Sture og Bauer

Mindets tomt og Søndre felt (Schia 1977, 1987, 1988; Schia og Molaug 1990, 1991).

Dei eldste korna vi har funne under Follo-baneutgravinga, er daterte til slutten av romartid (Derrick 2017). Det tyder at det må ha vore busetnad og aktivitet i området i fleire hundre år før byetableringa på 1000-talet. Dette har vore gardar og åkermark – men også fuktige enger og våtmark (Griffin 1979:128, 1988:91) – før området fekk ein sentral funksjon som by, og fortetting, landheving og gjenfylling over tid gav området eit annleis uttrykk. Frå etableringa følgde over 600 år med busetnad før Christian IV flytta byen etter brannen i 1624. Då byen endeleg var gjenreist, var det på den andre sida av Bjørvika, og under namnet Christiania. Igjen vart gamle Oslo åker og eng – då for å forsyne Akershus festning. Namnet Sørenga og Nordenga vitnar framleis om denne bruken av området (Kartverket, Kristiania amt nr. 13; Nedkvitne og Norseng 2000:78–79).

Hovudtyngda av arkeologiske spor frå Follo-baneprosjektet kjem frå 1200- og første halvdel av 1300-talet, og det er derfor denne perioden vi konsentrerer oss om. Det er ikkje tilfeldig at det er nettopp her funnkonsentrasjonen er størst. Frå den vesle byen som fanst på 1000-talet, vaks Oslo seg større fram til Svartedauden på midten av 1300-talet. Perioden vi fokuserer på, er dermed då folketalet og aktiviteten i byen må ha vore på sitt største (Nedkvitne og Norseng 2000:104). Mengda skriftlege kjelder følgjer det same mønsteret. Frå 1200-talet vart det vanleg at den kongelege administrasjonen brukte skriftleg kommunikasjon, og utover 1300-talet fekk òg folk i lokalsamfunna laga skriftlege dokument (Bagge 1998:157).

Mange menneske tyder òg mykje avfall. Når avfall, som i stor grad er sett saman av organisk materiale, over tid får lov til å akkumulere i kompakte, lufttette lag, får vi svært gode bevaringstilhøve. Latriner og avfallshaugar i tilknytning til hus vert omdanna til lokale «frøbankar». Sjølv om frø og pollen først og fremst fortel oss kva slags plantar som produserer mykje frø og pollen, kan vi òg bruke dei til å få

ein god peikepinn på kva slags vekstar som fanst i byen.

Også gjenstandar vert godt bevarte i slike kulturlag. På Follobaneprosjektet er det funne ei mengd gjenstandar relaterte til mat og matlaging: tallerkenar/bollar, skeier, knivar, kanner og kar i ulike materiale, baksteheller, pølsepinne, fiskesperrer, tvarer, og så bortetter. I den følgjande diskusjonen skal vi sjå nærare på nokre av desse gjenstandstypene, nemleg skeier og tallerkenar/bollar av tre.

Botanisk og osteologisk kjeldemateriale

Det botaniske materialet som vert omtala, omfattar både tidlegare og nye funn frå Oslo. Publikasjonane frå utgravinga av mellomalderbyen på 1970- og 1980-talet tek føre seg frø og pollen (Griffin 1977, 1988; Høeg 1977, 1979, 1987; Danielsen 1991). Dei nye botaniske funna frå Follobaneprosjektet er primært makro-botanisk materiale – i hovudsak frø (Moltsen 2015, 2016; Sture 2016a–f), men dei kjem òg frå pollenundersøkingar (Wallin 2017).

Plantematerialet frå Follobaneprosjektet kjem frå jordprøver som er tekne undervegs i den arkeologiske utgravinga. Kvar av prøvene avgrensar seg til eit einskilt stratigrafisk lag, slik at ikkje plantemateriale frå ulike kontekstar vert blanda saman.

Dei fleste makrobotaniske prøvene er floterte ved NIKU med springvatn i eit «bulk-sieving apparatus» (sjå Kenward et al. 1980). Nett med 0,5 mm maskevidde er brukt for å fange opp lettfraksjonen som mellom anna inneheld plantefrø. Nokre av prøvene er analyserte ved Natur og Kultur i Danmark. Her er nett med maskevidde 0,25 mm og 0,5 mm brukte (Moltsen 2015, 2016). Norsk nomenklatur på plantane følgjer Lid og Lid (2005), og vitskaplege namn følgjer Cappers et al. (2012).

Samansetjinga av frø og anna plantemateriale i arkeologiske kontekstar vert ofte forklart ut ifrå tafonomiske faktorar som lokale bevaringstilhøve, storleiken på frøa, dei fysiske og kjemiske eigenskapane til ulike typar frø, økologien til plantane, i kva vekststadium plantane har vorte

hausta, floterings- og analysemetode og så bortetter. Dette er viktige faktorar for å kunna tolke og forklare plantematerialet, og for å forstå ein del av dei kvantitative skilnadene mellom artar. Vi finn til dømes få frø frå grønsaker fordi dei har vorte hausta før plantane går i stokk (t.d. Griffin 1979:130). Det vert derfor dårleg samsvar mellom kor mykje grønsaker som vart dyrka i byen og i omlandet, og kor mange frø vi faktisk finn.

Dei osteologiske undersøkingane på Follobaneprosjektet omfattar både animal- og humanosteologi (Hufthammer 2015; Jensen 2017). Tidlegare undersøkingar av dyrebein er gjort under utgravingane på 1970- og 1980-talet (Lie 1988, 1991).

Råvarer og konservering

Dei skriftlege kjeldene er eit viktig supplement til makrobotaniske analysar for å gje oss informasjon om kva matvarer som fanst i byen, særleg for dei av produkta som ikkje etterlèt spor som kan påvisast under arkeologisk utgraving. Magnus Lagabøtes bylov (1276) omtaler kva handelsvarer som ikkje kunne seljast frå skipa, men som dei sjøfarande i staden skulle «skipa i hus upp», altså losse opp i hus – truleg sjøbuer. Av matvarer vert det nemnt malt, mjøl, korn (dvs. bygg), kveite, rug, erter, bønner, skrei, sild, tran, flesk, honning, vin og smør forutan «alskens utenlandsk vare» (Bl. VI, 16). Det er verd å merke seg at kongen hadde forkjøpsrett i tre dagar til varer som kom med skipa (Bl. VI, 18), noko som gav han høve til å skaffe seg ettertrakta varer.

Det lokale klimaet er ein viktig faktor for korleis kothaldet og matkulturen utviklar seg (Karg og Robinson 2002:133). Det er to ting som i denne samanhengen er spesielt ved det tempererte klimaet langs norskekysten. Det er for det første ganske kaldt, med kort vekstsesong, og for det andre ganske vått, slik at ein i mellomalderen måtte konservere maten og vera merksam på fukt, som raskt kunne skjemme maten.

Konserveringa hadde to hovudfunksjonar. Det hindra at maten vart skjemt, og forlenga dermed

den perioden på året ein kunne ha tilgang på råvarene. Det endra òg smaksbiletet på råvarene, og nokre av desse smakane kan ha vore spesielt ettertrakta. Fermentering, sylting, salting, røyking, speking, luting, graving, tørking og modning sette nye og særprega smakar på maten. Maten og smaksbiletet varierte med årstidene, og den korte vekstsesongen gjorde det berre mogleg å få tak i friske grønsaker om sumaren og om hausten. Fukt sytte for at matvarer som korn og andre frø var spesielt utsette for mugg og råte om ikkje ein tok godt vare på det (Øye 2002:344). Korn vart gjerne tørka og eventuelt malta i spesialiserte bygningar som eldhus eller kylner (Øye 2002:345). Ferdig mjøl heldt seg dårleg, så forrådsbaking av flatbrød kan ha vore praktisert. Elles måtte ein røste og mala opp litt korn av gangen om ein trong mjøl til bakst eller jamning.

Truleg var det få som hadde overskot av korn, jf. erkebiskop Sigurds brev til paven. Alt frå 1200-talet var Noreg avhengig av import frå utlandet for å dekke behovet for korn (Bagge 1998:56). Det var typisk tyske handelsmenn som stod for denne importen i byte mot handelsprivilegium (Sawyer og Sawyer 1993:156–161). Fermentering av korn er ein av dei mest kjente og brukte konserveringsmetodane i verda. Vi kan sjå på dei gjæra drikkene som konservert, flytande næring. Dei vert eit supplement til maten, som ikkje berre sløkker tørsten, men som òg mettar. Drikke må ha vore eit nemneverdig bidrag, ikkje berre til matkulturen, men også til næringsinntaket. I tillegg vert øl og ølproduksjon ofte knytt til sosiale funksjonar i samfunnet (Gjærder 1975:43–50). Som vi såg innleiingsvis, var dette det næraste kyrkjene i Nidaros kom vigslevatn og Kristi blod då dei bestemte seg for å døype barn i øl, og ønskte å gje øl til nattverden (RN I, 664, 717; Gjærder 1975:40–41). Sverre Steen (1942:372) føreslår at førespurnaden om dåp med øl ikkje hadde utgangspunkt i faktisk vassmangel, men i staden eit ønske om å vigsle barnet i det som må ha vore sett på nærast som ei heilag væske. Steens innspel viser med andre ord at det er grunn til å vurdere dei tilgjengelege skriftlege kjeldene til matkultur kritisk.

Sture og Bauer

Mellomaldermåltidet

Det er mykje vi ikkje veit om korleis maten vart servert i mellomalderen – i alle fall blant vanlege folk. Frå mellomalderen utanfor Noreg kjenner vi til kokebøker som kan gje oss innblikk i korleis ingrediensane vart sette saman, og korleis maten vart presentert (t.d. Austin 1964; Veirup 1993). Dette er bøker som er meint for det øvre sjiktet av samfunnet, med fantastiske oppskrifter på mellom anna heilsteikt påfugl som skal serverast vakkert dandert i si eiga fjørdrakt (Austin 1964). Biletlege framstillingar, gjerne frå kontinentet, viser først og fremst bordskikk i dei øvste sosiale laga eller i religiøse kontekstar (Weber 1990:83). Jamvel om slike kjelder gjev innblikk i europeisk overklassekultur, seier dei mindre om korleis vanlege bønder og byfolk åt. Her kan dei arkeologiske kjeldene bidra.

Uavhengig av sosial status var korn og kornvarer den aller viktigaste næringskjelda, og mellom 60 og 80 % av matinntaket ser ut til å ha kome frå denne typen varer, med graut og brød som dei viktigaste (Øye 2002:323, 406). Utanfor Noreg kjenner vi til det engelske «pottage» og det tyske «Mus». Båe desse er kvardagsrettar der korn og grønsaker er kokte saman til graut eller stuing (Rösener 1992:95; Woolgar, Serjeantson og Waldron 2006:30).

Frå Follobaneprosjektet og tidlegare utgravingar viser funn av mange tvarer at graut, velling, suppe eller stuing av korn og grønsaker, må ha vore vanleg kost. Det er funne relativt få små og djupe bollar, men det er uvisst om medlemene i hushalda i Oslo åt frå kvar sin bolle, frå ein felles bolle, eller rett frå kokekaret (Weber 1990:83; Rösener 1992:103). Vi kan derfor ikkje vita om det er porsjonsskåler vi har funne, eller om dei har hatt ein annan funksjon. Vi finn også større mengder stavar frå små laggekar. Desse vart nok primært brukte til drikke (Gjærder 1975:333–334), noko som er kjent frå samtidige illustrasjonar (Schia 1991:47), men dei kan også ha vore brukte til meir eller mindre flytande mat.

Funn av skeier kan bidra til å fortelja om konsistensen til måltida. Frå utgravingane i Oslo på 1970-talet vart det funne 22 skeier frå mellomalderen, 20 av tre og 2 av metall (Fuglesang 1991:223). Fuglesang peiker på at skeiene er grunne, og at nokre av dei ikkje eingong kunne ha vore brukte til å få i seg væske. Forma på skeiene frå Oslo-materialet tilseier dermed at mykje av maten, i Fuglesangs ord, var «of a porridge, not soupy, consistency» (1991:230–231). Det same biletet ser vi i materialet frå Follobaneprosjektet (figur 2). Det er sjølvsaugt mogleg at ein i mellomalderen ikkje brukte skei til suppe, men i staden drakk suppe eller kraft direkte frå bollar eller laggekar.

Korn	Grønsaker	Frukt	Bær	Nøtter	Krydder
Havre	Nepe	Eple	Bringebær	Hasselnøtt	Diverse urter
<i>Bygg</i>	Kål	Plomme	Jordbær	Valnøtt	Pors
<i>Kveite</i>	Lauk	Kirsebær	Blåbær	Mandlar	<i>Humle</i>
<i>Rug</i>	Fennikel	Fiken	Tyttebær		Pepar
Ris	Pastinakk	Druer	Mjølbbær		Ingefær
	Bønner		Teiebær		Kanel
	Erter		Krekling		Nellik
			Molte		Muskatblome
			Bjørnebær		Safran

Tabell 1. Tilgjengelege vegetabiliske råvarer i Oslo ca. 1200–1400. Vanleg tekst er lokale råvarer, tekst i kursiv er varer som har vore både lokale og importerte, og varer i feit skrift har vore importerte. Innhaldet i tabellen er henta frå historiske kjelder (DN; RN; Skard 1963:27) og dei arkeologiske utgravingane av mellomalderbyen (Griffin 1977, 1979, 1988; Høeg 1977, 1979, 1987; Danielsen 1991; Moltzen 2015, 2016; Heimdahl 2016; Sture 2016a–f).



Figur 2. To skeier frå Follobaneprosjektet. Den næraste er 14,5 cm lang og er truleg ei venstrehandskøi. Fragmentet av den andre skeia er 12 cm langt. Foto: Sara Langvik Berge / NIKU.



Figur 3. Fem katterkranium med kuttmerke, truleg etter flåing. Kanskje vart nokre av kattane fortært. Foto: Sara Langvik Berge / NIKU.

Men ikkje alt var graut og velling. Dei enorme mengdene med osteologiske materiale (Øye 1988:47), særleg i møddingkontekstar, viser dette, men også dekketøyet som er funne i mellomalderbyen, fortel om maten (Schia 1988; Hufthammer 2015). Størsteparten er flate tallerkenar eller fat. Det må altså ha vore relativt vanleg å eta rettar med fastare konsistens, som til dømes kan ha vore bakt, steikt eller kokt fisk, kjøtstykkje eller pølser, kokte eller fermenterte grønnsaker, gryn eller anna.

Kristninga: Då grønnsakene sigra over kjøtet?

Dei som levde tidleg i mellomalderen, kan ha opplevd eit kosthald som var i utvikling, og som Kyrkja stadig fekk større påverknad over. I tida etter kristninga av Noreg på 1000-talet kom klostervesenet med hage- og dyrkingstradisjonar frå Europa. Med denne nye kunnskapen om dyrking og hagebruk vart også nye matplantar tilgjengelege.

Med bakgrunn i hagekulturen som breidde seg i mellomalderen, finst det frå tidleg 1900-tal ei oppfatning om at «kristendommens

seier over hedenskapet var grønnsakenes seier over kjødet» (Nordhagen 1941:72; Dahlerup 1998). Jamvel om denne utsegna nok passar best til klostervesenet sjølv, har bønder og borgarar i aller høgste grad også fått merke at ei konsolidering av kyrkjemakta går hand i hand med fleire grønnsaker på bordet. Dette var likevel ikkje eit resultat av den nye hagekulturen, men av Kyrkja sitt forbod mot å eta kjøt på over hundre dagar i året. Ein skulle mellom anna avstå frå kjøt sju veker i forkant av påskehøgtida, og på alle fredagar gjennom heile året (B 6).

Det er likevel ingen grunn til å tru at Kyrkja har revolusjonert kosthaldet i Noreg. Produksjon av kjøt og meieriprodukt, fiske og sanking frå havet, og bruk av ville vekstar har truleg halde fram som tidlegare. Det har heller vore snakk om å innføre nokre restriksjonar, og å tilføre nokre nye varer. Få unntak finst rett nok. I Borgartings eldre kristenrett står det at straffa for å eta kjøt frå hund, katt eller hest er forvisning til heidsenske land (B 5; cf. KLN VII, 280–281). At det står nemnt i lovteksten, tyder på at folk framleis nytta seg av dette kjøtet i kristen tid. Funn frå Follobaneprosjektet av heile hundeskjelett

kasta på avfallshaugar demonstrerer likevel at dette forbodet også vart respektert. Funn av kattekranium med slaktemerke viser at kattepels vart nyttiggjord (jf. Lie 1996:54); fleire av katteskjeletta var mindre samanhengande enn hundane, så vi kan ikkje utelukke at kattane vart kokte eller parterte og nytta til mat (Edman og Hegdal in prep.; Hegdal in prep.; Nordlie et al. in prep.; figur 3).

Kjøtt frå andre husdyr vart framleis ete med stor lyst i nord, i alle fall om vi skal tru danskane. I siste halvdel av 1100-talet hadde den franske abbeden Vilhelm sitt virke ved dei danske klostera Eskilsø og Æbelholt. Abbeden arbeidde for ein strammare disiplin og eit betre åndsliv i klostera, og gjorde mellom anna dette ved å la munkane avstå frå å eta kjøtt (Dahlerup 1998:15–18). Fullstendig fråhald frå kjøtt lét til å ha vore uvanleg, og nokre av munkane skal ha mislikt dette så sterkt at dei spreidde løgner om at abbeden «[...] piner os med sult, i det han giver os træernes blade og markens urter i steden for føde» (Olrik 1893–1894:219–220).

Nedteikninga om livet til abbed Vilhelm skal vera gjort av ein kannik ved Æbelholt kloster ein gong etter 1210, og det er uvisst kor truverdig denne kjelda er (Olrik 1893–1894:170). Den kanoniserte abbed Vilhelm har seinare noko ufortent vorte kalla «Danmarks havehelgen», og i 1900-talslitteraturen ser han ut til å verte ein stadig meir ivrig vegetarianar med aukande kunnskap om europeisk hagebruk di lenger han har lege i grava (sjå t.d. Dahlerup 1998 og Lange 2003). Likevel – historia om abbed Vilhelm illustrerer eit viktig poeng når det gjeld kulturpåverknad frå sør og matvanar i nord. Olrik oppsummerer dette godt og kontant i ein fotnote til sitatet over: «Den megen brug af grønsel er ikke falden i Nordboernes smag» (1893–1894:220).

Om danskane var glade i kjøtt, er det ingen grunn til at ikkje dette også skal ha vore tilfelle i Oslo og i resten av landet. Det norske landskapet og klimaet tilseier at Noreg har hatt eit stort husdyrhald i høve til jordbruksproduksjon (Bagge 1998:56). Osteologiske analysar kan gje detaljert informasjon om typar av husdyr, storleiken

deira, slaktealder og kjønn (Øye 2002:352). Det er også mogleg å påvise hittil ukjende rasar, som frå utgravingsområdet Arkeologigropa, der Hufthammer (2015) identifiserte fleire knoklar frå det som truleg er ein nyoppdaga sauerase i mellomalder-Noreg. Låg slaktealder indikerer stor kjøttproduksjon (Øye 2002:353), og osteologiske funn frå Gamlebyen syner at bruken av kjøtt frå storfe, småfe og svin har vore vanleg (Lie 1988:161, 1991:77; Hufthammer 2015). Jamvel om det er vanskeleg å gje eit estimat på kor mykje kjøtt som vart konsumert (Lie 1988:195), var truleg eit kosthald med kjøtt og andre animalske produkt viktig, sjølv blant dei vanlege borgarane. Så fekk dei heller klare seg med graut og velling – og sjølvsaugt fisk – på fastedagane til Kyrkja.

Impulsar frå utlandet: frå Karl den store til Oslo

Den europeiske hagekulturen, med klosterhagar og eit vell av vakre plantar og lækjande urter, må ha vore noko å trakte etter for dei som hadde ressursane til det. Eit hageanlegg kunne mellom anna syne at ein hadde kunnskap, rikdom og eit europeisk kontaktnett. Slike anlegg var ikkje for dei vanlege borgarane i Oslo, men eit status- og identitetssymbol for kongen og klostera.

Ei viktig kjelde til det hagebruket som utviklar seg i mellomalderen, er dokumentet *Capitulare de Villis vel Curtis Imperialibus*, truleg skrivne ned på slutten av 700-talet i det karolingiske Frankia. Dokumentet skildrar korleis eit ideelt gods skulle drivast, og kva slags plantar og dyr ein godseigar skulle halde seg med. Truleg stammar dokumentet frå Aquitaine, i den vestre delen av dagens Frankrike, som på slutten av 700-talet vart styrt av Ludvig den Fromme, son av Karl den store. Det er uvisst kven av dei to som står bak dokumentet (Loyn og Percival 1975:64–65, 73).

Teksten bygger på klassiske førebilete, og truleg har ein benediktinarmunk skrivne den delen av dokumentet som omhandlar plantar (Nordhagen 1941:67). Benediktinarmunkane var kjende for dei storslegne hageanlegga sine i mellomalderen (Nordhagen 1941:61), og truleg

er dette grunnen til at dei frankiske kongane valde å bruke desse anlegga som ideal.

Med klostervesenet kom også denne hagetradisjonen til Noreg. Nonneseter i Oslo var eit benediktinarkloster, og hadde truleg eit hageanlegg ikkje ulikt det som er skildra i *Capitulare de Villis*. Denne klosterhagen er ikkje arkeologisk påvist. Då Cistercienser-ordenen vart skipa i 1098, bygde denne vidare på den benediktinske hagetradisjonen (Nordhagen 1941:62). Det er dermed truleg at klosterhagen på Hovedøya utanfor Oslo også var eit tilsvarende anlegg.

Vi har mindre kunnskap om kva slags hagar dei kongelege i Noreg heldt seg med. Vi veit at det har høyrte ein hage til Akershus festning (Skard 1963:36), og til Kongsgården på Øra, sør for Mariakirken, skal det – i alle fall frå 1300-talet – ha lege ein hage: *gras gardenom* (DN I, 92), omsett til «urtegården» (Bagge et al. 1973:220, jf. Fritzner 1867:215). Nedkvitne og Norseng (2000:340) meiner at vi skal forstå grasgard som kjøkenhage, først og fremst kålgard (jf. Øye 1988:17–18), men kjeldene dei viser til (Akreg. 828, 2097; DN VII, 327; RB 238) er alle frå tida etter Svartedauden, då mange Oslo-borgarar utnytta øydetomter til dyrking. Sjølv om kålgardar var kjende også frå tidleg mellomalder i Nidaros (Bj. 124; Øye 1988:15), var nok situasjonen ein ganske annan då kong Håkon V i 1300 stakk ut tomt ved sin grasgard til kannikane ved Mariakirken (DN I, 92; Nedkvitne og Norseng 2000:95; Øye 2002:327). På 1200-talet og til midten av 1300-talet vaks Oslo, ny grunn vart teken i bruk, og etablerte tomter vart fortetta (Nedkvitne og Norseng 2000:96).

Byhagane hadde ofte tilknytning til eliten (Øye 1988:23). Det verkar dermed sannsynleg at området ved det monumentale kongsgardanlegget var reservert eit hageanlegg etter inspirasjon frå den karolingiske idealhagen frå slutten av 700-talet framfor ein vanleg kjøkenhage. Plantefunn frå Follobaneprosjektet indikerer nettopp det første. Legestokkrose (*Althaea officinalis*) er, så langt vi kjenner til, ikkje funne andre plassar i Noreg, men står lista opp i nettopp *Capitulare de Villis*. Vi fann

fleire frø frå denne planten i jordmassane frå Nikolaikyrkjegarden (Sture 2016c; Derrick 2017; figur 5) som låg like nordaust for Kongsgården.

Legestokkrose er ein høg og vakker plante, og han har vore brukt som både prydpilante, medisin og mat. Dei gamle egyptarane laga til dømes konfekt av røtene til legestokkrose (Christensen 2009:98). Jamvel om innhaldet i dag er eit heilt anna, kjenner vi denne søtsaka betre under namnet «marshmallows», som også er det engelske namnet på planten.

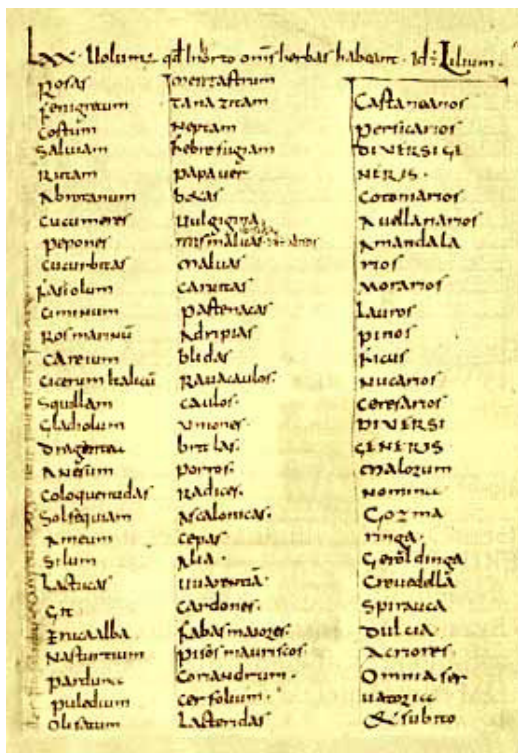
To andre plantar vi har funne fleire frø av i dei same jordmassane, er svarthyll (*Sambucus nigra*) og svalbeurt (*Chelidonium majus*). Dette er innførte medisin- og klosterplantar som har vore vanlege i dei norske klosterhagane (t.d. Åsen 2015), og som i dag har villa seg i naturen mange plassar. Det er mogleg at frø frå legestokkrose og dei to andre plantane på Nikolaikyrkjegarden kan ha samanheng med Kongsgården og hagen som låg der. Plantane kan ha villa seg til kyrkjegarden, eller frøa kan vore spreidde med menneske, fuglar eller andre dyr. Det er òg mogleg at plantane tidlegare har vorte spreidde frå ein hage lengre vekk, til dømes frå eit av Oslos kloster, men den jamne distribusjonen av frø frå dei tre artane på kyrkjegardsområdet tilseier at plantane har vakse anten på kyrkjegarden, eller rett i nærleiken (Sture 2016c).

Tradisjonen frå *Capitulare de Villis* kan også ha bidrege til utviklinga av fruktdyrking i Oslo og i resten av landet. Både frå Follobane-prosjektet og frå tidlegare utgravingar har vi funne frø frå eple (*Malus*) og fruktsteinar frå kirsebær (*Prunus cerasus*) og plomme (*Prunus domestica ssp. insititia*). Funnkontekstane spreier seg over heile byen og tilseier at dette var frukt og bær som var tilgjengelege for den jamne Oslo-borgaren, ikkje berre for eliten.

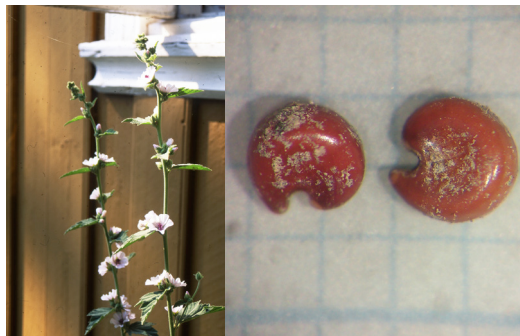
Villfrukt har lenge vore hausta og brukt i Noreg, men frukthagar og foredla sortar er først kjende frå mellomalderen (jf. Dahlerup 1998). I dokumentet kan vi lesa om dei foredla eplesortane som har vore kjende i Europa frå 700-talet: «The names of apples are: gozmaringa, geroldinga, crevedella, spirauca; there are sweet ones, bitter ones, those that keep well, those that

Sture og Bauer

are to be eaten straightaway, and early ones» (CdV 70). Vi veit ikkje nøyaktig når dei foredla sortane vart vanlege i Skandinavia, men vi veit at munkane har poda frukttre i alle fall frå slutten av 1100-talet. Vi må igjen til abbed Vilhelm ved det danske klosteret Æbelholt for å finne den første skandinaviske kjelda på at klostera utveksla podekvist med kvarandre (Dahlerup 1998). Når vi veit at teknikken var kjend i Danmark, er det rimeleg å gå ut frå at også dei norske klostera poda frukttre utover 1200- og 1300-talet. Skriftlege kjelder underbygger meir utbreidd dyrking i eplehagar frå andre halvdel av 1200-talet (Bl. VIII, 14; Øye 1988:24).



Figur 4. Side frå dokumentet *Capitulare de Villis*. Merk det lengste ordet i øvste halvdel av den midtre kolonnen. Der står det «mismalvas», altså legestokkrose. Legg merke til lydlikskapen med det engelske namnet «marshmallows». Foto: Wikimedia Commons / CC-PD.



Figur 5. Legestokkrose (*Althaea officinalis*) i plante- og frøform. Foto: Mari Marstein / MiA avd. Gamle Hvam og Maria Sture / NIKU.

Heilag mat: Signe kveiten, grauten og tallerkenen

Gjennom skriftlege kjelder finn vi mange døme på samanhengar mellom mat, drikke og trusutøving i mellomalderen. Etevanane var ikkje ein privat affære – dei var underlagde offentlege lover og reglar som Kyrkja heldt tilsyn med. I nattverden kunne vegen til himmelen bokstaveleg tala gå gjennom magen. I den katolske læra er ikkje kveitebrødet og vinen berre eit symbol på Kristi lekam og blod. Den signa maten og drikka vert, for den truande, i bokstaveleg forstand omdanna i nattverdrutalet (transsubstansiasjonen). Då paven, som nemnt innleiingsvis, sa nei til trønderane då dei ville gje øl og anna brød til nattverden, har det mellom anna å gjera med at denne forvandlinga berre kan skje om ein signar kveite og vin – ikkje bygg og øl.

Så langt er det berre funne korn frå havre (*Avena sativa*) og bygg (*Hordeum vulgare*) i Oslo, og ikkje eit einaste korn frå kveite (*Triticum*) (t.d. Griffin 1988:94), heller ikkje så langt i Follobaneprosjektet. Vi ser av dei historiske kjeldene at kveite har vorte importert til byen, men pollenundersøkingar (Høeg 1979:146; Wallin 2017) tyder på at kveite også har vorte dyrka lokalt. Pollenundersøkingar frå Tønsberg viser også dyrking av kveite (Griffin og Foldøy 1986). Vidare inkluderer erkebiskop

Jons kristenrett kveite i omtala av kva som skal svarast i tiend (NgL II, 355), så kornslaget vart dyrka i Noreg i mellomalderen.

Ein del av svaret på kvifor vi ikkje finn kveite i kornform, kan ligge i kor viktig kveiten var for Kyrkja og klostera, som trong han til å baka oblatar til nattverden. I tillegg var kveiten verdifull fordi han gjev finare bakst enn dei andre kornslaga. Vi må derfor gå ut ifrå at Kyrkja og dei mest velstående borgarane har forsynt seg av dette eksklusive kornslaget først (Hjelmqvist 1968; Griffin 1988:36, 94; Øye 2002:317). Då vart det anten for lite eller for dyr kveite – han var om lag dobbelt så dyr som havre (Øye 2002:327) – til at vanlege borgarar hadde høve til å bruke dette kornslaget i stort nok monn til at det har etterlate spor i det arkeobotaniske materialet. Dei pågåande utgravingane i Follobaneprojektet går føre seg innanfor området til Oslo-biskopen, og i området inntil Bispeallmenningen, der det er påvist fleire steinkjellarar i det som truleg er sekulære høgstatusbygningar. Eventuelle funn av kveite i desse områda vil kunne underbygge hypotesen om kveiten som ein statusindikator.

For resten av innbyggjarane i Oslo var bygg det viktigaste kornet til graut, bakst og brygging (t.d. Griffin 1988:35). Analysar frå Follobaneprojektet syner den same overvekta av bygg (Sture 2016a, b, d, f). I tillegg til kornimport (NgL III, 177; sjå også Bagge 1998:56) må det ha vore dyrka mykje bygg i områda rundt Oslo for å mette og slukke tørsten til alle innbyggjarane. Ordet «bygg» fortel også sitt om kor viktig dette kornslaget har vore. Namnet tyder opphavleg «det som ein dyrkar» (Torp 1919, 51).

På heilagdagane var det ikkje lov å arbeide, men ein kunne likevel baka så mykje brød som ein kunne eta den same dagen, og elles svara bøter. Det einaste ein kunne laga til og eta, heilt trygt for lova, var graut. Denne vart sett på som så heilag at «[...] ingen mann skal gjelda for det»¹ (B 14, eiga omsetjing). For det store fleirtalet var det truleg snakk om heilt vanleg bygggraut.

Den kristne trua kom ikkje berre til uttrykk gjennom maten, men også gjennom dekketøyet. Krossar eller andre religiøse symbol er ein gjengangar på slike gjenstandar, og vi kan

tolke dette som ei signing av karet som skulle innehalde mat eller drikke. Ei kjend inskripsjon er «A M», som skal lesast som «Ave Maria», altså Englehelsinga (KLNMI, 286). På ein tallerkenbotn (C60006, F200152; figur 6) funnen på Follobaneprojektet er det ein annan inskripsjon: ein liten kross og ein R (James Knirk, pers. medd.), kanskje ei form for kristogram.

Sambandet mellom tru, mat og dekketøy kjem tydeleg fram når vi ser på servering av smør. Smørkam eller smørspade er ein gjenstandstype som viser at dei som levde i mellomalderen, såg på denne matvara som noko spesielt; desse gjenstandane vart brukte til å dekorere smøret i samband med servering (Weber 1990:52–53). Til høgtid og fest har smøret truleg til alle tider vore forbunde med ein viss vørndnad og respekt. Dette har kravd spesielle åtgjerder, som vi også kjenner frå etnologiske undersøkingar (NEG, nr. 32). Frå heile landet høyrer vi at det vart sett krossteikn i smøret, eller i reiskapar som hadde med smør å gjera (Weber 1990:53). Det siste finn vi eit døme på frå Gamlebyen, der ein smørkam (C33448/G4112) hadde ein kross skore inn på ryggen av bladet. Ein smørkam frå Follobaneprojektet har inskripsjonen «fuþ», noko som kan vera meir tvitydig: enten som dei tre første runene i runerekka eller som ei nemning på det kvinnelege kjønnsorganet (figur 7).

Alt til si tid: fasting og festing i mellomalderen

Gjennom kyrkjeåret var det viktig å halde styr på dagane, slik at ein fekk fasta og festa til rette tider. For Oslo sin del har desse reglane mellom anna vore nedfelte i Borgartings eldre kristenrett som vi har bevart i skrift frå tidleg 1300-tal (B). Også andre delar av landet har hatt tilsvarande regionale lovskrifter. Om ein ikkje festa og fasta rett, venta det som regel ei straff. Det var til dømes 3 merke i bot for å eta kjøt på fastedagane (B 6). Om nokon forsømte å brygge øl til jul, måtte dei svara 3 øyrar til biskopen om dei brygga for seint, og 3 merke om dei ikkje brygga før til neste jul (G 6–7). Frå Den eldre Gulatingslova,



Figur 6. Tallerkenbotn (C60006, F200152) med inskripsjon funnen på Follobaneprosjektet. Den tydelege avgrensinga av tallerkenbotnen viser at inskripsjonen ikkje kan ha vore sett saman av fleire enn desse to teikna. Krossen og R-en kan vera eit kristogram. Foto: Vegard Vike © 2017 Kulturhistorisk museum, UiO / CC BY-SA 4.0.

som vi har bevart i skrift frå midten av 1200-talet (Eithun et al. 1994:9–12), kjenner vi til at ein i verste fall kunne verte landsforvist om ein lét vera å brygge øl tre år på rad (G 7).

Som tidlegare nemnt var det over hundre dagar i året der ein ikkje hadde lov til å eta kjøt. Sjølv den beste kunne gå surr i dagane, og dette syner Borgartings eldre kristenrett forståing for. Om ein person gjorde ein annan merksam på at han åt kjøt på ein fastedag, seier lova at: «Spyttar han ut den biten som han har i munnen sin, og skriftar for presten, skal han ikkje bøte for dette»² (B 6, eiga omsetjing). Ein stad går likevel grensa, for «Er dei tre saman som et kjøt på fredagen, skal dei bøte tre merke kvar seg. Ikkje kunne dei alle vera dagville»³ (B 6, eiga omsetjing). Det arkeologiske materialet kan ikkje vise om reglane for fasten vart følgde, men materialet viser tydeleg at kjøt var ein vanleg del av kosthaldet. Det som går igjen i Borgartings eldre kristenrett, er at det ikkje får konsekvensar, korkje i livet eller i det som kjem etter, om ein ikkje er klar over at ein bryt lova, eller det dreier seg om naudstilfelle. I nauda er det også lov til å eta kjøt frå hest, hund og katt, så lenge ein først har vore isolert og matlaus i sju døgn, og hugsar



Figur 7. Smørkam med runeinskripsjon (C59877, F13407). Nedst på bladet står runene «fub», som innleiar runerekka. Den tredje runa er delvis uleseleg på grunn av skaden på gjenstanden. Vi kan også tolke inskripsjonen som ei nemning på det kvinnelege kjønnsorganet. Lengd: 13 cm. Foto: Sara Langvik Berge / NIKU.

å skrifte for presten etterpå. For all del: «Han skall hældr eta hund en hundr ete han» (B 5).

Ein del av mattradisjonen som i dag høyrer julehøgtida til, har truleg røter attende til mellomalderen. Det er skrint med tidlege kjelder knytt til julematen i Noreg. Vi ser likevel at det finst ein slående likskap mellom matvarer vi i dag knyter til jula, og ettertrakta varer som måtte importerast fordi dei i liten eller ingen grad er tilpassa eit nordisk klima – til dømes frukt, nøtter og krydder. Slike varer var kanskje berre tilgjengelege i små mengder, eller til bestemte tider. Av skriftlege kjelder frå 1358 kjenner vi mellom anna til at ris, mandlar, pepar og safran vart importert til Oslo (NgL III, 177). Vi kjenner ikkje til funn av desse råvarene i det botaniske materialet frå Oslo. Det kan til dels ha samanheng med bevaringstilhøve, men truleg ville vi ha funne spor etter nokre av desse dersom dei hadde vore i vanleg bruk. Prisen ein kunne kjøpe slike varer for, ville vera avhengig av avstanden

¹ «[...] þær ma ængi maðr fe firir gialda.»

varene var frakta, den lokale verdien på varene og etterspurnaden. I andre halvdel av 1300-talet skal prisen på eit pund mandlar i Bergen ha vore 15 mark. Ein tilsvarende sum måtte ein ut med for eit pund ris (Pettersen 2013:tab. 4.124 og 4.125).

Vin fann også vegen til byen utanfrå, for vi kan lesa at «engir menn viin tappa vtan i stadarens kellare» (NgL III, 177). Vinhandelen gjekk nok ikkje alltid korrekt for seg, for i 1294 gav kong Eirik ordre om at Bergens rådmenn måtte betale lybekkarane Arnold Wise og Reinward Witte det dei skulda for ti fat vin som var kjøpte to år tidlegare (DN V, 27). For dei som hadde råd, var andre eksotiske produkt, som røysukker, ingefær, kanel, kryddernellik, muskatblome,

dadlar, koriander, pinjefrø, allehande og anis, tilgjengelege i Skandinavia i alle fall frå starten av 1400-talet (DD, nr. 14079999042). Det er uvisst når desse varene i små mengder har vorte tilgjengelege for vanlege borgarar. Mange av dei importerte varene, saman med frukt og nøtter som er nemnt under, høyrer til i den juletradisjonen som har utvikla seg frå mellomalderen og fram til i dag (Viklund 2007:129). Vi finn mellom anna ingrediensar og krydder til det vi seinare kjenner som risgraut, gløgg og ulike julekaker blant dei importerte varene.

Både frå utgravingane i Gamlebyen på 1970-talet, og frå Follobaneprojektet, er det funne restar av valnøtt (*Juglans regia*), fiken (*Ficus carica*) og druer (*Vitis vinifera*). Dette



Figur 8. Skjelett SZ13626 i grav SA13611, der fikenfrø vart funne i mageregionen til den gravlagde. Skjelettet er ¹⁴C-datert til 1290–1420 (2 sigma), men denne dateringa kan truleg snevrast inn til 1310–1360 (1 sigma, 51,7 %,

² «Spytir han utt þeim bita er þa hæfir han i munni ser. Gange till scripta uið prest oc bôte engu fe fri.»

³ «Ero þæir .iij. oc eta kiot a fria dagh. Bôte .iij. morkum huer þæira. Æigi matto þæir aller daghuuillir.»

er dei sikre importerte plantane vi så langt har funne i Oslo (Griffin 1988:34–35; Nordlie et al. in prep.; Edman og Hegdal in prep.; Derrick 2017). Fragment av valnøttskal opptre i avfalls-kontekstar fleire stader i byen, medan fikenfrø er noko meir sjeldsynte. Fikenfrøa frå Follobaneprojektet er funne i ei latrine, ein busetnads-kontekst, og i ei prøve av mage-tarm-innhaldet til ei gravlagd, 21–25 år gamal kvinne på Nikolaikirkjegarden (Sture 2016c, d, f; Derrick 2017; Jensen 2017; figur 8). Døden kan vera ein brå affære, men i mange tilfelle følger han eit sjukeleie eller dramatiske hendingar som skadar eller komplikasjonar i samband med fødsel. Om dette har vore tilfelle, kan den døyande kvinna ha fått påkosta mat, mellom anna fiken, som eit uttrykk for omsut frå dei som var med ho dei siste timane. Blant gjenstandsmaterialet i latrina som inneheldt fikenfrø, fanst farga og dekorert tekstil, noko som kan indikere ein viss status hjå «brukaren». Førebelse resultat, både frå den aktuelle utgravinga (Nordlie et al. in prep) og dei pågåande utgravingane i prosjektet Follobanen Bispegata, tyder på at det meste av kulturlag i området der latrina låg, var redeponerte. Mengda statusgjenstandar i kulturlaga, som i latrina, indikerer at massane er redeponerte frå eit høgstatusområde – kanskje Bispegården.

Så langt er det berre gjort eitt funn av druestein frå Follobaneprojektet. Denne vart funnen i den same latrina som nemnt over. Frø frå humle (*Humulus lupulus*) vart også funne i latrina (Sture 2016f; Nordlie et al. in prep.). Fiken og druer har truleg vorte importerte som tørka frukt (Griffin 1979:132, 1988:35, 94). Frukten har dermed kunna halde seg svært lenge, og dei har tolt transporten frå område i Mellom- og Sør-Europa. Saman med valnøtt har dette vore ein type importvarer som har vore tilgjengelege for dei fleste borgarane i byen (Griffin 1988:94). Samanlikna med tilsvarande lokale mattypar, som hasselnøtt, eple og bær, opptre valnøtt, fiken og druer likevel såpass sjeldan at dei umogleg kan ha vore kvardagskost.

Heimlege plantar: sanking i skog og mark

Vanlege ville bær og vekstar er sjeldan nemnde i dei skriftlege kjeldene. Dei hadde korkje åndeleg verdi eller større verdi som jordisk gods, men dei finst i store mengder i det arkeobotaniske materialet frå Follobaneprojektet. Frø frå bær og pors (*Myrica gale*) er vanlege, både frå dei tidlegare utgravingane i Gamlebyen og frå Follobaneprojektet. Frøa er små, men toler mykje, og passerer meltingssystemet utan å ta skade. I dei kompakte moselaga som bygde seg opp der folk gjorde frå seg, har dei lege trygt bevarte.

På bakgrunn av etnologiske undersøkingar presenterer botanikaren Ove Arbo Høeg følgjande haldning til bær: «En får i det hele inntrykk av at bær ikke var høyt verdsatt, og som mat ble de ikke regnet» (Høeg 1974:66). Tilsvarande undersøkingar frå Sverige viser at dette er ei haldning som spesielt finst blant menn: Ein vaksen mann vil ikkje bøye ryggen for å plukke eit bær (Griffin 1988:99). Desse haldningane stemmer ikkje overeins med det arkeobotaniske materialet. Mengda bærfør funne i mellomalderbyane, særleg i latrinelag, tyder på at bær utgjorde eit relativt viktig tilskot til kosthaldet. Likevel har det vore diskutert (sjå Griffin 1988:98–99) om bær spelte noka viktig rolle i kosthaldet, og om frøa vi finn, berre er spor etter tilfeldig plukka bær, eller om dei kjem frå plantar som har vore forvalta, kultiverte eller dyrka; truleg var det ein kombinasjon (Øye 1988:25).

I landleiebolken i den islandske lovskrifta Jónsbók frå mellomalderen står det at det ikkje er lov å plukke bær på annan manns land (J VII, 58). Det tyder at ville bær må ha spelt ei rolle i kosthaldet. Dei har truleg hatt ei tilsvarande rolle her i landet, men fordi vi har store førekomstar av bær i Noreg, har det ikkje vore naudsynt å regulere haustinga. Det er ingen ting som tyder på at bær har hatt regulerte prisar eller vore handelsvare mellom utlendingar og innbyggjarar. Funn frå Erkebispegården i Trondheim tyder på at bær vart verdsette blant den geistlige eliten, i det minste i seinmellomalderen (Øye 1988:25).

Materialet viser at alle sortar etande bær har vorte hausta. Frå tidlegare utgravingar i Gamlebyen, og frå Follobaneprosjektet, er det funne frø frå bringebær (*Rubus idaeus*), jordbær (*Fragaria vesca*), blåbær (*Vaccinium myrtillus*), mjølbbær (*Arctostaphylos uva-ursi*), krekling (*Empetrum nigrum*), molte (*Rubus chamaemorus*), bjørnebær (*Rubus sect. rubus*), tyttebær (*Vaccinium vitis-idaea*) og teiebær (*Rubus saxatilis*) (Griffin 1988:66; Danielsen 1991; Moltsen 2015, 2016; Sture 2016a–f).

Konklusjon

I denne artikkelen har vi vurdert det arkeologiske og botaniske materialet frå mellomalderbyen Oslo opp mot ulike skriftlege kjelder, og då spesielt pålegg og ideal frå Kyrkja. Vi har gjennom fleire døme sett korleis kvardagen til vanlege menneske kunne verte påverka av pålegg frå kyrkjemakta, til dømes gjennom fastereglar og forbod, og at Kyrkja meir direkte kunne gripe inn i praksisen for gjennomføring av sakramenta.

Kjeldetypane kan utfylle kvarandre, ikkje minst når det gjeld å vise fram skilnader i matkulturen for den jamne borgaren og dei øvre laga av folkesetnaden, der sistnemnde hadde tilgang på meir eksklusive varer. Dei kan òg gje oss ein indikasjon på om ulik mat og drikke vart rekna som kvardagsleg eller eksklusivt. Varer som tek stor plass i det skriftlege materialet, men liten eller ingen plass i det arkeologiske og botaniske, har truleg ikkje vore for alle som budde i byen. Motsett ser vi at ville bær og andre vekstar tek stor plass i funnmaterialet frå Oslo, medan det sjeldan eller aldri er nemnt i dei skriftlege kjeldene. Likevel, matvarer som vi oppfattar som eksklusive, kan ha vore tilgjengelege for større lag av folkesetnaden i avgrensa mengd, og dermed ha vore brukt til høgtider og ved andre spesielle høve.

Vi ser overgripande at samanstillinga av dei ulike kjeldetypane kan bidra til ny kunnskap og nye hypotesar om mellomalderbyen. Mest oppsiktsvekkande er samsvaret mellom botaniske funn og skriftlege kjelder om legestokkrose i jordmassane i nærleiken av Kongsgården på

Øra. Den kongegele hagen som låg her, var truleg ingen simpel kålgard, men kan i staden ha hatt røter attende til *Capitulare de Villis* og dei frankiske kongane.

Summary

This article explores food culture in medieval Oslo, c. 1200–1350, with the ongoing Follo Line Project as a backdrop. We combine archaeobotanical and osteological material, archaeological artefacts, and historical sources – many of which are orders and ideals issued by the Church – to see how the different sources complement each other, and whether they can contribute to new understandings of the medieval town. We discuss this in an effort to evoke new images of medieval meals, local ingredients, and overseas imports. We also provide examples of how both the influence of the Church and foreign cultural impulses have contributed to the development of medieval food culture in Norway. Furthermore, we see that combining written sources and archaeobotanical material sheds light on the character of the King's garden at Øra, which possibly was inspired by the eighth-century document Capitulare de Villis, originating in Carolingian Francia.

Referansar

- Akreg. = *Akershusregisteret af 1622. Fortegnelse optaget af Gregers Krabbe og Mogens Høg paa Akerhus slot over de derværende breve*. Utgitt av G. Tank. 1916, Kristiania.
- Austin, T. 1964 *Two fifteenth-century cookery-books: Harleian MS. 279 (ab 1430), & Harl. MS. 4016 (ab. 1450), with extracts from Ashmole MS. 1439, Laud MD. 553, & Douce MS. 55*. Oxford University Press, London.
- B = Borgartings eldre kristenrett. Oversatt av Eyvind Fjeld Halvorsen. I: *De eldste østlandske kristenrettene*. Tekst etter håndskriftene, med oversettelser. Utgitt ved Eyvind Fjeld Halvorsen og Magnus Rindal 2008. Norrøne Tekster nr. 7. Riksarkivet, Oslo.
- Bagge, S. 1998 *Mennesket i middelalderens Norge: tanker, tro og holdninger 1000–1300*. Aschehoug, Oslo.
- Bagge, S., K. Helle og S. H. Smedsdal 1973 *Norske middelalderdokumenter*. Universitetsforlaget, Bergen.
- Bj. = *Bjarkøyretten: Nidaros eldste bylov 1997* Omsett av J. R. Hagland og J. Sandnes. Samlaget, Oslo.
- Bl. = *Magnus Lagaboters bylov 1923* Utgit med bidrag av universitetet ved A. Taranger, professor. Omsett av K. Robberstad. Cammermeyers boghandel, Kristiania.
- Cappers, R. T. J., R. M. Bekker og J. E. A. Jans 2012 *Digitale Zadenatlas van Nederland. 2. utgåve*. Barkhuis Publishing & Groningen University Library, Groningen.
- CdV = *Capitulare de Villis vel Curtis Imperialibus* [c. 800] Tilgjengeleg frå: <http://www.le.ac.uk/hi/polyptyques/capitulare/latin2english.html> [vitja 30.06.17].
- Christensen, W. 2009 *Empire of Ancient Egypt*. Chelsea House, New York.
- Dahlerup, J. 1998 Abbed Vilhelm af Æbelholt, feilagtigt kaldt: «Danmarks Skydsheglen i Havebruget». Hvem var han? Hvem kaldte ham sådan? I *Fra Kvangård til humlekule*, F. T. Sørensen og J. Lange (red.), s. 15–19. Meddelelser fra havebrugshistorisk selskab nr. 28. Havebrugshistorisk selskab, Danmarks Veterinær- og Jordbrugsbibliotek, Frederiksberg.
- Danielsen, R. 1991 En undersøkelse av makro- og mikro-fossiler, Oslogate 4. I *De arkeologiske utgravninger i Gamlebyen, Oslo. Bind 10. Grøftegravinger*, E. Schia og T. Wiberg (red.), s. 63–74. Alvheim & Eide, Øvre Ervik.
- DD = *Diplomatarium Danicum* nr. 14079999042. Tilgjengeleg frå: <http://diplomatarium.dk/dokument/14079999042> [vitja 30.06.17].
- Derrick, M. 2017 Arkeologisk utgraving av kirkegård, bosettingsspor og vollgrav. Området syd for Bispegata og Saxegaardsgata 15 & 17, Oslo. NIKU Rapport 40/2015. Norsk institutt for kulturminneforskning, Oslo.
- DN = *Diplomatarium Norvegicum: oldbreve til kundskab om Norges indre og ydre forhold, sprog, slægter, sæder, lovgivning og rettergang i middelalderen*. Utgitt av C.C.A. Lange, C.R. Unger et al. 1874–2001. 23 bind. Christiania/Oslo.
- Edman, T. M. og H. Hegdal Follobaneprosjektet F03 og F04: «Arkeologigropa». Gamlebyen, Oslo. NIKU Oppdragsrapport 76/2017, in prep. Norsk institutt for kulturminneforskning, Oslo.
- Eithun, B., M. Rindal og T. Ulset 1994 Innledning. I: *Den eldre Gulatingslova*. Norrøne tekster nr. 6. Riksarkivet, Oslo.
- Fritzner, J. 1867 *Ordbog over det gamle norske Sprog*. Feilberg & Landmark, Kristiania.
- Fuglesang, S. H. 1991 Spoons. I *De arkeologiske utgravninger i Gamlebyen, Oslo. Bind 8. Dagliglivets gjenstander – del 2*, E. Schia og P. Molaug (red.), s. 223–250. Alvheim & Eide, Øvre Ervik.
- G = *Den eldre Gulatingslova*. Utgitt ved B. Eithun, M. Rindal og T. Ulset 1994. Norrøne tekster nr. 6. Riksarkivet, Oslo.
- Gjærder, P. 1975 *Norske drikkekar av tre*. Universitetsforlaget, Bergen.
- Griffin, K. 1977 Plant remains from medieval Oslo. *Universitetets Oldsaksamlings Årbok 1975/76*:151–163. Alvheim & Eide, Øvre Ervik.
- Griffin, K. 1988 Plant remains. I *De arkeologiske utgravninger i gamlebyen, Oslo. Bind 5. «Mindets tomt» – «Søndre felt». Animal bones, moss-, plant-, insect- and parasite remains*, E. Schia (red.), s. 15–108. Alvheim & Eide, Øvre Ervik.
- Griffin, K. og O. Foldøy 1986 Botaniske analyser av jordprover fra Baglergaten 2/4. I *Innberetning over de arkeologiske utgravningene i Baglergaten 2–4, Tønsberg, 1981–1982*, J. Brendalmo (red.), Upublisert rapport, bilag nr. 11. Riksantikvarens utgravningskontor, Tønsberg.
- Haavik, A. og H. Hegdal Follobanen 2015. Områdene nord for Bispegata, Gamlebyen, Oslo. NIKU Oppdragsrapport 156/2016, in prep. Norsk institutt for kulturminneforskning, Oslo.
- Hegdal, H. Brofundamentet vest for Saxegaarden. Utgraving og tolkning av et mulig forsvarsverk fra sent 1200-tall. Saxegaardsgata 17, Gamlebyen, Oslo. NIKU Oppdragsrapport 154/2016, in prep. Norsk institutt for kulturminneforskning, Oslo.
- Heimdahl, J. 2016 Makroskopisk analys av jordprover från Nikolaikirken kirkegård, Oslo. Teknisk rapport. Arkeologerna, Statens historiska museum, Stockholm.
- Hjelmqvist, H. 1968 Einige Mittelalterliche Pflanzenfunde. *Res Medievals Festschrift Ragnar Blomqvist*. KAL. MAI. MCMLXVIII oblata. A. W. Mårtensson (red.), s. 179–194. *Archaeologica Lundensia* III. Kulturhistoriska Museet Lund.
- Hufthammer, A. K. 2015 Rapport JS 1675. Follobanen – Gamlebyen F03, «Arkeologigropen». Oslo k., Oslo. Ubrent materiale. Avdeling for naturhistorie, Universitetsmuseet i Bergen.
- Høeg, H. I. 1977 En pollenanalytisk undersøkelse på «Mindets tomt». I *De arkeologiske utgravninger i gamlebyen, Oslo. Bind 1. Feltet «Mindets tomt». Stratigrafi, topografi, daterende funngrupper*, E. Schia (red.), s. 225–256. Alvheim & Eide, Øvre Ervik.
- Høeg, H.I. 1979 Pollenanalyse. I *De arkeologiske utgravninger i gamlebyen, Oslo. Bind 2. Feltene «Oslogate 3 og 7»*.

- Bebyggelsesrester og funngrupper*, E. Schia (red.), s. 140–148. Alvheim & Eide, Øvre Ervik.
- 1987 Pollenanalyse. I *De arkeologiske utgravninger i gamlebyen, Oslo. Bind 3. «Søndre felt»*. Stratigrafi, bebyggelsesgrupper og daterende funngrupper, E. Schia (red.), s. 443–476. Alvheim & Eide, Øvre Ervik.
- Høeg, O. A. 1974 *Planter og tradisjon*. Universitetsforlaget, Oslo.
- J = Jónsbók. *Kong Magnus Hakonssons lovbog for Island vedtaget paa altinget 1281 og Réttarbætr, de for Island givne retterboder af 1294, 1305 og 1314*. Udgivet efter haandskrifterne ved Ólafur Halldórsson. Odense Universitetsforlag.
- Jensen, A. Ø. 2017 Osteologisk analyse av skjelettmaterialet fra Nikolaikirkens kirkegård. Follobaneprosjektet F04 Klypen Øst/Saxegaardsgata 15. NIKU Oppdragsrapport 160/2016. Norsk institutt for kulturminneforskning, Oslo.
- Karg, S. og D. Robinson 2002 Secondary food plants from medieval sites in Denmark: fruits, nuts, vegetables, herbs and spices. I *Nordic archaeobotany: NAG 2000 in Umeå*, K. Viklund (red.), s. 133–142. Archaeology and Environment 15. Department of Archaeology and Sami studies, Universitetet i Umeå.
- Kartverket (Amtskartsamling) Kristiania amt nr 13: Situations Cart of over Opsloe Ladegaard og der tilliggende Morsing Løcke: Oslo Målestokk 1:8000. M. Sundt, 1742.
- Kenward, H., A. Hall og A. Jones 1980 A tested set of techniques for the extraction of plant and animal microfossils from waterlogged archaeological deposits. *Science and Archaeology* 22:3–15.
- KLNM = *Kulturhistorisk leksikon for nordisk middelalder fra vikingetid til reformasjonstid*. 20 bind. Gyldendal, 1956–1978. 20 bind. Oslo.
- Lange 2003 De tidligere haver og bevoксninger ved Esrum kloster og deres historier. Fortjente abbed Vilhelm sit 1900-tals tilnavn Danmarks Havehelgen? I *Fra Kvangård til humlekule*, F. T. Sørensen, A. Tonn-Petersen, J. Schul og L. Floris (red.), s. 28–40. Meddelelser fra havebrugshistorisk selskab nr. 33. Havebrugshistorisk selskab, Danmarks Veterinær- og Jordbrugsbibliotek, Frederiksberg.
- Lid, J. og D. T. Lid 2005 *Norsk flora*. Samlaget, Oslo.
- Lie, R. W. 1988 Animal bones. I *De arkeologiske utgravninger i gamlebyen, Oslo. Bind 5. «Mindets tomb» - «Søndre felt»*. Animal bones, moss-, plant-, insect- and parasite remains, E. Schia (red.), s. 153–196. Alvheim & Eide, Øvre Ervik.
- Lie, R. W. 1991 Dyrbein fra Oslogt. 4 og Kanslergt. 10. I *De arkeologiske utgravninger i Gamlebyen, Oslo. Bind 10. Grøftgravninger*, E. Schia og T. Wiberg (red.), s. 75–84. Alvheim & Eide, Øvre Ervik.
- Lie, R. W. 1996 Avfall etter mennesker forteller historie. I *Natur, kultur og tro i middelalderen – en artikkelsamling*. A. Beverfjord, T. Hage, T. H. Haraldsen, M. Kollandsrud og K. Møyner (red.), s. 49–71. Riksantikvaren og Direktoratet for naturforvaltning, Oslo.
- Loyn, H. R. og J. Percival 1975 *The Reign of Charlemagne. Documents on Carolingian Government and Administration*. Documents of Medieval History 2. Edward Arnold, London.
- NEG = Norsk etnologisk gransking. NEG spørreliste, nr. 32. Tilgjengeleg frå: <http://norskfolkemuseum.no/neg-sporrelister> [vitja 05.05.17].
- NgL = *Norges gamle love indtil 1387*. Utgivne ved Rudolf Keyser og Peter Andreas Munch. Bind I–V. 1846–1895. Trykt hos Chr. Gröndahl, Christiania.
- Moltsen, A. S. A. 2015 Makrofossilanalyser fra Klypen Vest, Oslo. NOK-rapport nr. 12-2015. Natur og kultur, København.
- Moltsen A.S.A. 2016 Makrofossilanalyser fra Gamlebyen, Follobanen, Follo 2014, Oslo. NOK-rapport nr. 4-2016. Natur og kultur, København.
- Nedkvitne, A. og P. G. Norseng 2000 *Middelalderbyen ved Bjørvika. Oslo 1000–1536*. Cappelen, Oslo.
- Nordhagen, R. 1941 *De gamle klosterhager*. Foreningen til Norske Fortidsminnesmerkers Bevaring, Årsberetning 1939:55–94.
- Nordlie, E., A. Haavik og H. Hegdal Follobanen 2015 Områdene sør for Bispegata, Gamlebyen, Oslo. NIKU Oppdragsrapport 157/2016, in prep. Norsk institutt for kulturminneforskning, Oslo.
- Norske Middelalderdokumenter 1973 i utvalg ved Sverre Bagge, Synnøve Holstad Smedsdal og Knut Helle. Universitetsforlaget, Bergen.
- Olrik, H. 1893–1894 *Danske Helgeners Levned*. Selskabet for historiske kildeskrifters oversættelse, København.
- Pettersen, G. I. 2013 *Priser og verdiiforhold i Norge ca. 1280–1500*. Skriftserie 39. Riksantikvaren, Oslo.
- RB = *Biskop Eysteins jordebog (Den Røde Bog)*. Utgjeve av H. J. Huitfeldt. 1879. Christiania.
- RN = *Regesta Norvegica*. Riksarkivet. Tilgjengeleg frå: http://www.dokpro.uio.no/dipl_norv/regesta_felt.html [vitja 30.06.17].
- Rösener, W. 1992 *Peasants in the Middle Ages*. Translated and with foreword and glossary by Alexander Stütser. Polity Press, Cambridge.
- Sawyer, B. og P. Sawyer 1993 *Medieval Scandinavia. From Conversion to Reformation, circa 800–1500*. The Nordic Series, 17. University of Minnesota Press, Minneapolis.
- Schia, E. (red.) 1977 *De arkeologiske utgravninger i Gamlebyen, Oslo. Bind 1, Feltet «Mindets tomb»*. Stratigrafi, topografi, daterende funngrupper. Universitetsforlaget, Oslo-Bergen-Tromsø.
- 1987 *De arkeologiske utgravninger i gamlebyen, Oslo. Bind 3. «Søndre felt»*. Stratigrafi, bebyggelsesgrupper og daterende funngrupper. Alvheim & Eide, Øvre Ervik.
- 1988 *De arkeologiske utgravninger i gamlebyen, Oslo. Bind 5. «Mindets tomb» - «Søndre felt»*. Animal bones, moss-, plant-, insect- and parasite remains. Alvheim & Eide, Øvre Ervik.
- Schia, E. 1991 *Oslo innerst i viken: Liv og virke i middelalderbyen*. Aschehoug, Oslo.
- Schia, E. og P. Molaug (red.) 1990 *De arkeologiske utgravninger i Gamlebyen, Oslo. Bind 7, Dagliglivets*

Sture og Bauer

- gjenstander – del 1*, E. Schia og P. Molaug (red.), s. 11–180. Alvheim & Eide, Øvre Ervik.
- 1991 *De arkeologiske utgravninger i Gamlebyen, Oslo. Bind 8. Dagliglivets gjenstander – del 2*. Alvheim & Eide, Øvre Ervik.
- Skard, T. 1963 *Hagebruk og gartneri i Norge. En historisk undersøkelse fram til omkring 1950*. Universitetsforlaget, Oslo.
- Steen, S. 1942 *Ferd og fest: reiseliv i norsk sagatid og middelalder*. Aschehoug, Oslo.
- Sture, M. 2016a Makroanalyse av jordprøver fra Follobanen F03 Arkeologigropa, 15621128. NIKU Oppdragsrapport 63/2017. Norsk institutt for kulturminneforskning, Oslo.
- 2016b Makroanalyse av jordprøver fra Follobanen F04 Klypen Vest, 15621215. NIKU Oppdragsrapport 64/2017. Norsk institutt for kulturminneforskning, Oslo.
- 2016c Analyse av frø fra Follobanen F04, Nikolaikirkegården, prosjekt 15621215 og 1020483. NIKU Oppdragsrapport 69/2017. Norsk institutt for kulturminneforskning, Oslo.
- 2016d Makroanalyse av jordprøver fra Follobaneprojektet Prosjektnummer: 1020440, Prosjektnamn: D1 Vest. NIKU Oppdragsrapport 65/2017. Norsk institutt for kulturminneforskning, Oslo.
- 2016e Makroanalyse av jordprøver fra Follobaneprojektet Prosjektnummer: 1020594 (1020440), Prosjektnamn: Trafostasjon ved Bispegata. NIKU Oppdragsrapport 67/2017. Norsk institutt for kulturminneforskning, Oslo.
- 2016f Makroanalyse av jordprøver fra Follobaneprojektet Prosjektnummer: 1020440 Prosjektnamn: Follobanen Sør. NIKU Oppdragsrapport 68/2017. Norsk institutt for kulturminneforskning, Oslo.
- Torp, A. 1919 *Nynorsk etymologisk ordbok*. H. Aschehoug, Kristiania.
- Veirup, H. 1993 *Til taffel hos Kong Valdemar: Europas ældste kokebog efter to middelalderhånd – skrifter fra 1300tallet*. Systime.
- Viklund, K. 2007 Sweden and the Hanse – archaeobotanical aspects of changes in farming, gardening and dietary habits in medieval times in Sweden. I *Medieval Food Traditions in Northern Europe*, S. Karg (red.), s. 119–135. Publications from the National Museum. Studies in Archaeology & History Vol. 12. København.
- Wallin, J.-E. 2017 Pollenanalys av prøver från Follobaneprojektet 2015 Oslo (NIKU prosjektnummer 1020440) Område D1 Vest, D1 Midt og D1 Øst. Rapport nr. 2017-010. Miljöarkeologiska Laboratoriet, Institutionen för idé- och samhällsstudier, Umeå universitet.
- Weber, B. 1990 Tregjenstander. I *De arkeologiske utgravninger i Gamlebyen, Oslo. Bind 7. Dagliglivets gjenstander – del 1*, E. Schia og P. Molaug (red.), s. 11–180. Alvheim & Eide, Øvre Ervik.
- Woolgar, C. M., D. Serjeantson og T. Waldron (red.) 2006 *Food in Medieval England: Diet and Nutrition*. Oxford University Press, USA.
- Øye, I. 1988 *Middelalderbyens agrare trekk*. Bryggens museum, Bergen.
- 2002 Landbruk under press 800–1350. *Jorda blir levevei: 4000 f.Kr.–1350 e.Kr.* Norges Landbrukshistorie I, s. 215–414. Det norske samlaget, Oslo.
- Åsen, P. A. 2015 *Norske klosterplanter. Levende kulturminner fra middelalderen*. Portal, Kristiansand.