

Den kulinariska kulturen under Vikingatiden.



Examinationsuppgift, 2013.

Ann-Sofie Persson, ARKA12, 2012-13.

Institutet för Arkeologi och antikens historia, Lunds universitet.

Innehållsförteckning.

1: Inledning

2: Maten i öst

2.1: Kryddor

2.2: Frukt och grönt

3: Från farmen till fatet

3.1: Skörden

3.2: Slakten

3.3: Förberedelse

4: Mellan fest och fasta

4.1: Festmåltiden

4.2: Vårdens roll

5: Kockens kunskaper

5.1: I kockens arsenal, då och nu

5.2: Kokning och grillning

5.3: Upplägg och tillbehör

Slutsats

Sammanfattning

Källförteckning

1: Inledning

Mat har alltid varit en viktig del av den mänskliga kulturen, oavsett vart i världen man bor. Inom matkulturen har människan utrymme för att experimentera med vad som är, och inte är, ätbart. Kryddor, grönsaker, frukt och kött från land och hav har hamnat på våra tallrikar vid ett eller annat tillfälle. En del aspekter inom maten har blivit tabu inom vissa kulturer, till exempel att judar inte äter fläsk eller skaldjur eftersom de anser att de är orena. Detta är bara en bråkdel av matens inflytande inom den mänskliga kulturen, och det skulle ta en evighet att gå in på alla de olika religiösa, politiska och kulturella åsikterna angående mat.

Mitt intresse för mat är lika stort som många andra personers, jag älskar en god måltid, så jag har beslutat mig för att kombinera mitt intresse för mat med mitt intresse för historia. Mer specifikt: mitt intresse för vikingatiden.

Efter att ha läst litteratur och lyssnat på föreläsningar angående vikingatiden, har jag kunnat dra paralleller mellan den tiden och vår tid. Det var under den tiden som vi hade etablerat starka handelskontakter i öst, medan vi drog på oss väldigt våldsamma rykten i väst. Längs de ryska floderna, ner till det Bysantiska riket, etablerad vi både kolonier och handelskontakter med lokalbefolkningen. Under denna tid skedde flera utvecklingar inom matkulturen, både i norr och syd, och det är svårt för mig att tro att vikingarna bara kom hem med föremål av ädelmetaller och tyg. Idag vet vi att det är omöjligt att resa till ett annat land utan äta av den lokala maten, och en del personer fattar ett tycke för den exotiska smaken.

Det är naivt av mig att tro att det som gäller i dagens kultur gällde förr i tiden, men jag kan inte undgå att dra dem slutsatserna när jag ser på dagens människas beteende angående andra kulturers matvanor. Jag har sett att det finns en oundviklig fascination mellan två olika kulturer, speciellt när det kommer till mat. Människor är försiktiga i början men när de har letat fram modet att testa något nytt tar det inte lång tid innan de har fattat tycke för den nya kulinariska upplevelsen. Detta är vanligt mänskligt beteende som har tjänat oss väl genom åren, men som vi knappt har uppmärksammat oss på.

På grund av min diagnos av Aspergers syndrom, har jag sedan en lång tid tillbaka varit så uppmärksam som möjligt när det kommer till att läsa av personer kroppsspråk och beteende. Genom att studera och analysera beteende, med en "outsider- perspektiv", har jag kunnat se hur folk reagerar till nya saker och mer specifikt: hur de betar sig när de kommer i kontakt med nya sorters mat. Genom att berätta detta nu så kan ni som läsare lättare förstå mitt perspektiv inom denna uppsats. Det är viktigt att förstå författaren för att enklare förstå litteraturen, genom att berätta om min egen syn på det mänskliga beteendet blir det enklare för läsaren att förstå hur jag har tänkt att denna uppsats ska tolkas. Med denna uppsats hoppas jag på att ge ett lite annorlunda perspektiv på hur man kan se på personers reaktioner och actioner kring nya kulinariska upplevelser. Försiktighet, följt av nyfikenhet och avslutas med antingen acceptans eller avsky. Helt normala reaktioner till nya upplevelser, kulinariska eller ej. Det mänskliga beteendet går djup ner i det undermedvetna

och är svårt att ändra på, så det skulle inte förvåna mig om våra vikingatida förfäder betedde sig på samma sätt.

Denna uppsats kommer att dyka mer i hur den kulinariska kulturen såg ut på den tiden, vilka bevis finns kvar och vad skillnaden är mellan dåtidens och nutidens teknik. Detta är ett ämne jag har varit intresserad i under en lång tid och det kommer att märkas. För att förhindra att denna uppsats inte blir alldeles för lång kommer jag bara att fokusera på de vikingatida kontaktnät vi hade i öst.

Mestadels för att förkorta detta arbete men även för att det var från öst som det mest exotiska av våra matvanor kom ifrån. Till min hjälp kommer jag att använda antropologiska och etnologiskt inriktade texter som beskriver de olika kulturella och gastronomiska skillnaderna mellan de folkslagen som bodde i öst, och vars ättlingar bor kvar idag. Som ett krav, måste texterna innehålla information om de matvanor lokalbefolkningen hade, men även om den maten som var tillgänglig under den tiden. Uppsatsen kommer att skildra de skillnader mellan böndernas mat tillgångar och aristokraternas matvanor. Det kommer säkert att finnas stora skillnader mellan vad en bonde åt och vad en greve åt, men ett lands eller en nations matvanor beror helt på dess tillgångar. En greve och en bonde kan, i grund och botten, äta samma saker men skillnaderna ligger både i hur de tillagar maten och vad de har till maten. Denna uppsats kommer att gå in på djupet av hur olika kulturer har tagit inspiration av varandra och hur de, med hjälp av maten, etablerat vänskaper och allianser med varandra.

Lite kort vill jag, i förväg, tacka mina vänner och min familj för att de har gett mig sitt stöd när jag bestämde mig för att skriva denna uppsats. Jag vill även tacka alla lärare och professorer inom Institutionen för Arkeologi och antikens historia, för deras hjälp och feedback till detta arbete.

2: Maten i öst

” Food is a source of pleasure, comfort and security. Food is also a symbol of hospitality, social status and religious significance. What we select to eat, how we prepare it, serve it and even how we eat it are all factors profoundly touched by our individual cultural inheritance”.
– Thelma Bacer–Stein. Ph.D.

Det öst slaviska folket var de folkslag som vikingarna kom i kontakt med under deras resor i öst, till de länder som idag är Polen, Ryssland, Vitryssland och Ukraina. Ryssar är berömda för sin gästvänlighet, eftersom de har en tendens att alltid hitta ett skäl att äta, och de är inte den enda gruppen som har den tendensen(Bacer-Stein 1999:365). Flera etniska grupper, som är ättlingar till det slaviska folket, visar en stark känsla av gästvänlighet och överflöd när det kom till att ha gäster över till middag. Beteende som detta är inte något som sker övernatt, utan tar flera generationer bygga upp och är ofta en reflektion av en livsstil som har ärvts ner under århundraden. Ett skäl till denna gästvänlighet kan ses i hur man bodde i öst, förr i tiden bodde man isolerad från varandra, separerade med stora åkermarker mellan sig och ännu mer isolerad blev man under den långa vintern som präglades av snö och grått väder. Människan är ett flockdjur och tar nästan alltid tillfället i akt att vara med i en grupp, oavsett storleken på gruppen. Med detta i åtanke är det inte svårt att förstå varför de ansträngde sig när det kom till att ha gäster. Isolering gav upphov till gästvänlighet, njutning av det lilla nöje matens sammandragande kraft uppgav. Men om man ska ha gäster över så måste man ha något att bjuda på, och det såg det till att ha.

Domesticerade djur blev mer vanligt tack vare de avelstekniker som användes i romerska imperiet. Kor, grisar, får och i vissa platser fågelarter som kyckling, gäss och ankor. Boskapsskötsel kombinerat med det ideala klimatet i öst, milt och fuktigt med fertila landskap, perfekta för odling av sädeslag, resulterade till en ökning av matproduktion. Ny teknologi från det slaviska folket år 554 gjorde det lättare att plöja orörd jord, ny plog med järn ”kniv” drog upp jord från djupare under jorden (Trager 1995:39). Trots dessa fördelar inom mat produktioner var bönderna aldrig helt säkra från svält. För de fattiga bönderna var måltiderna enkla, preparationen minimal och hunger nästan konstant. Kungar och lantägarna njöt däremot av stora menyer med en variation av ingredienser, tillagade av ett väletablerat kök(Snodgrass 2004:386). I det Bysantinska imperiet åt bönderna en-dags måltider bestående av bröd, ost, frukt och oliver. Smör introducerades av Vandalerna under 400-talet och blev snabbt en populär tillsats i köket(Trager 1995:37). Även nya exotiska saker som socker började användas i köket, tack vare köpmän från mellanöstern. Socker började planteras i Egypten år 710 e.Kr.(Trager 1995:44)

2.1: Kryddor

Arabiska köpmän introducerade orientaliska kryddor till den medelhavska marknaden under början av 700- talet, och eftersom det Bysantinska imperiet och Kalifatet var platser som lockade till sig arabiska köpmän är det säkert att säga att dessa kryddor dök upp på

marknadsplatser kring det Svarta havet. Araber på den Iberiska halvön börjar odla hästkrokus för produktion av saffran, år 961(Trager 1995:51). Peppar och salt var en basvara sedan innan, då pepparn introducerades av köpmän från Orienten och saltet skördades längs medelhavskusten. Under 300-talet var kontakterna med östra medelhavet en god källa för handeln av kryddor som kanel, ingefära, klöver och peppar tack vare handelsmän från Asien(Snodgrass 2004:578). I Europa var salt mer dyrbarare än guld, så från saltgruvan i Kracow, i Polen, färdades salt i stora laster till marknader för att möta efterfrågan under höst-slakten och bevaringen av kött(Snodgrass 2004:534).

2.3: Frukt och grönt

För att se vad som var tillgängligt för vikingarna när de kom ner till Svarta havet, måste vi se vad som kunde ha funnits på marknaderna vid den tiden. Köpman från mellanöstern och medelhavet sålde sina varor på marknader längs Svarta havet, och de kunde ha haft några av de följande grönsakerna att sälja. År 827 introduceras spenat till Sicilien av Saracenerna, som fann den originellt i Persien(Trager 1995:48). Araberna hade, sedan innan, introducerat lök och vitlök till den medelhavska marknaden och de användes ofta som en bas i grytor och sallader, medan purjolök härstammade från Egypten(Trager 1995:48). Inlagda grönsaker var, kring östra medelhavet, välbehövda tillbehör för kockarna som en variation till det vardagliga köttet och brödet(Snodgrass 2004:456).

3: Från farmen till fatet

Som en säkerhets åtgärd, om skörden slog fel, hade bönderna ofta en liten trädgård nära huset som kunde förse bonden och hans familj med mat under den svåra tiden. Trots detta var svält vanligt i Europa under denna tid, även om de hade ett bra odlingsssystem. När skörden slog fel eller en epidemi slog till, kunde de lokala lantägarna kalla in lantbrukarna att utföra volontärarbete i sitt hem. De som hade gjorde best ifrån sig fick i gengäld tillgång till lantägarens kök eller stora kvantiteter vatten, öl, bröd, ost, kött eller fisk som ett uttryck av tacksamhet, och för att hålla dem vid liv och starka för framtida arbeten(Snodgrass 2004:386).

3.1: Skörden

Europeisk skrift nämner för första gången den 3- fälts rotation, år 765. Nordligt system där vårplantering blir ett tillskott till den traditionella vinterplanteringen i syd. Systemet ger en given sektion av lantproduktivitet 2 av 3 år istället för vartannat år. En del av fältet sås med vete och råg på slutet av året, en annan del sås på våren och den sista delen sås inte alls. Det andra fältet, som såtts på våren, sås med havre, bredbönor, kli, skärbönor, linser eller ärtor, mat med mer protein i sig (Trager 1995:46).

3.2: Slakten

Slakt av nötkreatur, grisar, får och fågel på bondgården skedde på hösten då, de djur som hade valts ut på våren till slakt, hade ätit sig friska och feta. Teknikerna under slakten har inte förändrats så mycket under årens gång, även med introduktionen av moderna verktyg. Under slakten är det optimalt att utsätta djuret för så lite stress som möjligt, för att på så sätt få fram så bra kött som möjligt. För att göra processen så snabb och skonsam som möjligt knockas djuret ut, vanligtvis av ett slag på huvudet. Detta är följt av att djuret hängs upp och ner via benen och en eller två av halspulsåderna skärs av. Djuret tappas på blod medan den är medvetslös, och när ungefär hälften av blodet har tappats så skärs huvudet av. När det kommer till kor och får så skärs huden av, buken skärs upp, organen tas bort och köttet styckas, sköljs och bevaras. När det kommer till grisar däremot, så hålls kroppen intakt tills efter den har skaldats med varmt vatten och kan huvudet och organen tas bort, men huden blir kvar. Vid slaktning av fåglar måste man plocka bort fjädrarna innan man kan skära av huvudet och ta ut organen. För att underlätta den processen badas den döda fågeln i varmt vatten, för att enklare lösgöra fjädrarna(McGee 2004:142,143).

3.3: Förberedelsen

Efter slakten var det nödvändigt att arbeta fort för att bevara så mycket av köttet som möjligt. För att kunna äta under vinter var man tvungen att bevara kött och grönsaker på alla sätt man kunde, så majoriteten av våren, sommaren och hösten handlade om att skaffa så mycket mat som möjligt och bevara det i speciella förrådshus som fanns på de mesta gårdar. Ofta var dessa förråd sammankopplade med huset där bonden och hans familj bodde, vilket underlättade transporten av mat från förrådet till köket under vintern.

Torkning och saltning var de metoder man hade för att bevara kött och fisk under den tiden. Under årets ljusare dagar hade man samlat in växter, svamp och bär som man torkade, och använde under vintern. Under sommaren och hösten användes dessa ingredienser färska(Trager 1995:65). Saltning var något som skedde på gården, medan rökning var något som kunde involvera hela samhället. Under 1960-talet upptäckte professor Z. Rajewski, under en utgrävning i Bishkupin i Polen, 34 depoter och eldstäder. Upptäckten av rester av fjäll och ben, av en stor variation av fisk, indikerar att det var en stor anläggning för rökning av fisk under 700- eller 900-talet som rökte stora laster av fisk från Bishkupin sjön åt befolkningen. På båda sidorna av eldstäderna fanns hål som stödde upp pålar med stänger som höll upp fiskar ovanför elden. Denna metod användes även under 1400-talet enligt krönikören Joannis Dlugissi's " Opera Omnia " (Alla Arbeten), när den dåvarande kungen Ladislaus Jagiellans militär kök saltade och rökte stora kvantiteter kött och fisk för att föda sina soldater under krigstid(Snodgrass 2004:563).

4: Mellan fest och fasta

Konstantinopel etablerades år 330 e.Kr. Den ortodoxa kristendomen fördes från Bysans in i det slaviska riket, Bulgarien, Ukraina, Ryssland m.m. Inflytandet av den ortodoxa kyrkan drog med sig den Bysantinska lagen och kulturen, inklusive deras matkultur. Firandet av kristna helgdagar interagerades med de redan existerande hedniska högtiderna, vart av majoriteten involverade firandet av en god skörd eller andra fertilitets ritualer. Vissa av dessa hedniska firanden existerar ännu idag, men de har ändrats för att passa ett mer kristet samhälle. Konverteringen av Vladimir den Store (980 - 1015) till den grekiska ortodoxa kristendomen gav upphov till den tabu mot att äta vilt och att äta kött med blod. Fastan gav upphov till en ökad konsumtion av fisk, mjölkprodukter och växt olja(Bacer-Stein 1999:366).

4.1: Festmåltiden

En basis i slavisk matlagning är fullkorn, råg i bröd och alkohol i norr och vetemjöl och vetebröd i söder(Bacer-Stein 1999:366). När det kom till fester, vare sig de hade en religiös bakgrund eller om det bara var gäster på besök, var det vanligt inom sen slaviska kulturen att man skulle vara så generös med maten som möjligt. Stora portioner av mat och dryck skulle serveras och gästerna skulle känna sig så välkomna som möjligt. Detta är vad man idag kallar för den slaviska andan, och den existerar i nästan alla de länder med en slavisk härkomst. Som tydligast syns den inom det ryska folket, som verkar nästan alltid hitta ett eller annat skäl att fira med mat och dryck i stora laster(Bacer-Stein 1999:365).

4.2: Värdens roll

Inom den slaviska kulturen har man alltid satt stor betydelse på att vara en god värd, vilket är även det vi i Skandinavien har satt stor betydelse på. I norr var det så viktigt att visa hur generös och hur gästvänlig man var att det var likt en tävling. Den som kunde bevisa att han var den mest generösa mannen, eller kvinnan, i området hade större chanser att få det permanent bevisat i en runsten efter att den personen dog. I norr handlade det om att bli ihågkommen för sin generositet, efter döden, och om att skapa starka kontakter med folk av hög status(Isaksson 2000:56). När det kom till fester hade värdens alla handlingar betydelse, från vad han serverade till vem han serverade först. Även något så enkelt som bordsplacering hade betydelse, i Skandinavien var det vanligt att de ärade gästerna satt på värdens vänstra sida men i södra Europa skulle de sitta på den högra sidan.(Snodgrass 2004:219)

5: Kockens kunskaper

Maträtter i det Bysantinska imperiet hade influenser från Balkan, arabländerna, Grekland och Italien. Skandinavisk influens i de slaviska områdena gjorde bröd och kött till en basföda,

som skulle kokas och ätas, med torkade eller färska frukter som äpplen eller päron som dessert, samt saltade eller kryddade grönsaker som variation(Bacer-Stein 1999:366). Majoriteten av folkslagen i öst avslutar den generösa måltiden med en dessert, vilket ofta är ett sött bakverk av mjölk eller honung tillsammans med torkad söt frukt, bär eller nötter.

5.1: I kockens arsenal, då och nu

Spett var en av den vanligaste tillagnings metod, på grund av hur enkelt och snabbt det var att tillaga köttet. Efter att det var färdig grillat kunde värden ta bort den från elden och dela upp den mellan sina gäster. Det var snabbt, smidigt och eldens värme gjorde det bekvämt för alla. Spettgrillning var en metod som användes av vikingarna under deras fester, dock hade den en stark religiös betydelse och hade en central roll under vikingarnas blot. Blot var en högtidlig religiös festmåltid som hedrade asagudarna och var en central roll för världens maktutövning. Det var världens plikt att leda bloten och utföra de ritualer som hedrade guden Oden, men även de som hedrade Njord och Frej. Spetten var sammankopplad till Oden för att den representerade hans spjut Gungner, och guden själv var associerad med jakt, krig och visdom(Isaksson 2000:23,24). I detta fall var det god jakt och styrka som man försökte framkalla under dessa ritualer. De ritualer som hedrade Njord och Frej hölls mestadels av kvinnor, för att det var fruktbarnsritualer som frammanade god skörd och fred(Isaksson 2000:26). Under dessa fruktbarns ritualer användes en kittel som fungerade som en symbol av föreningen av eld och vatten, två kraftfulla och livsgivande element(Isaksson 2000:26). Det är mycket möjligt att dessa rituella måltider färdades med vikingarna ner till Svarta havet och, det är mycket möjligt att de som reste ner och kom hem igen hade med sig något att tillägga till ritualen. Det har hittats en fyrbent bronskittel i Sverige som dateras till 800-talet och kommer från Bagdad. Denna kittel färdades norrut längs floden Volga och kom till Sverige för att sedan följa sin ägare till eftervärden(Snodgrass 2004:66).

Arkeologen Gustav Trotzig har studerat vikingatida matlagnings kärl i metall och har sett att det finns tre grupper av matlagnings kittlar. Baserat från deras höjd och diameter har han kommit fram till att den minsta är till för en en-manna måltid, den stora är till för familjemåltider och den största är till för festmåltider eller militär expeditioner. Den största måste ha haft speciella användningar, som att göra ost, brygga öl eller mjöd. Inom keramik finns samma koppling mellan storlek och användning(Isaksson 2000:52).

5.2: Upplägg och tillbehör

Här kommer jag att berätta om de olika sidorätterna som serverades och vilket folkslag som åt dem. Vikingarnas färder längs de östra floderna hjälpte att sprida lite av den skandinaviska kulturen söderut. Smörgåsbordet (zakusky)dyker upp tack vare den skandinaviska influensen, aptitretare under kvällsmåltider(Bacer-Stein 1999:366).

Bysantinska sidorätter: Kabiari (kaviar), rengai (rökt sill) och oiolarichion (inlagda ägg) som var en favorit salt rätt(Snodgrass 2004:156).

Öst romare: Vågade kockar la till rosmarin till lamm, riven muskot på ärt mos och italiensk blåstjärna, vinäger på sallad och introducerade ros zachor (socker) och saffran.

Araber: innan roterades råg deg, fram till 1000- talet, då receptet för budhoj (eller fudanj) kom till i Kitab al-Taibikh (Rätternas bok), en kokbokskollektion av Abu Muhammad al-Muzaffar idn Nasra. Genom att rulla in deg i fikonlöv och stänga in limpan i 6 veckor, kocken förbereder limpan för torkning och mixar in den med rätter som bunn och kamakh. En fermenterat tillbehör, murri, börjar med smulor som blandas med budhaj, kanel, örter och saffran(Snodgrass 2004:157).

Slutsats

Isoleringen mellan de olika byarna var så stor att uppskattningen av en främlings besök, även en utländsk en, bringade ett sådant stort liv i bygden. Man ser liknande beteende idag hos människor, när de har vänner eller familj över på middag, de tar fram mycket mat och underhållning i någon form, vanligtvis konversation eller musik. Detta kan ses som ett socialt sätt att skryta om en egen framgång. Tillgång till en stor kvantitet mat och exotisk mat är ett tecken på framgång, även om inget ord yttras om saken. Man kan säga att personen skryter utan att säga ett ord.

Sammanfattning

Att dela en måltid är ett bra tillfälle att skapa handels kontakter, men även ett bra sätt att etablera en vänskap. Vid flera tillfällen i detta arbete har jag stött på flera tillfällen då generositet och gästvänlighet har varit i fokus. Kopplingen mellan vikingarnas kultur, och den slaviska kulturen de stötte på under sina resor österut, är en lika stor passion för mat och socialisering. Både för vikingarna och för slaverna var det viktigt att vara en god värd, och det var just det som de kände igen med varandra. Det var den förståelse av matens sammanbringande kraft som, kunde ha varit det som, gjorde att de hade en så bra relation med varandra. Det finns inget tvivel att det vare helt annorlunda att resa österut mot Bysans och att åka västerut mot England. Terrängen var annorlunda, vattenvägarna var annorlunda och folket var annorlunda.

Om det finns en total sanning inom mänskligt beteende så är det detta: folk kommer alltid att söka sig till det som är bekant för dem. Vikingarna var flera mil hemifrån men de fann något som de kände till och som de förstod. Språket var svårt att förstå, folket var svår att förstå, men det fann inget att missförstå när en vänlig värd bjuder på mat. Att bjuda på mat kan vara ett effektivt sätt att skapa kontakter, vare sig det är om handel eller kamratskap. Under alla mina år som en observant av mänskligt beteende så har jag aldrig sätt en sådan perfekt kombination av två mänskliga behov: människans behov av social interaktion och behov av näring. En mer perfekt kombination är väldigt sällsynt och det är en, av säkert

många, anledningar till att vikingarnas relationer med omvärlden var bättre i öst än de var i väst.

Källförteckning

Trager, James 1995. *The Food Chronology*. Henry Holt /reference books.

Frassetto, Michael 2003. *Encyclopedia of Barbarian Europe: Society in transformation*.
Library of Congress Cataloging-in-Publication Data.

Nicol, Donald M 1991. *A Biographical Dictionary of the Byzantine Empire*. B,A Seaby Ltd.

Snodgrass, Mary Ellen 2004. *Encyclopedia of Kitchen History*. Fitzroy Dearborn. An Imprint of
the Taylor & Francis Group.

Bacer-Stein, Thelma Ph.D 1999. *You eat what you are: People, culture and food traditions*.
Firefly Books.

McGee, Harold 2004. *McGee on Food & Cooking*. Hodder & Stoughton

Isaksson, Sven 2000. *Food and Rank in Early Medieval Time*. The Archeological Research
Laboratory, Stockholm University.