

Thomas Rune Knudsen, museumsinspektør og arkæolog

Muslinger: En tidløs delikatesse fra stenalderens kyst ved Hadsund

For omkring 5.000 år siden sad der mennesker ved bredden af Mariager Fjord og spiste muslinger. Ikke som en særlig luksuspise, men som en fast del af kosten. Det bekræfter en arkæologisk udgravning fra 2024 ved Sindholt, Hadsund, hvor arkæologer fra Nordjyske Museer undersøgte en flere tusind år gammel køkkenmødding fra bondestenalderen. Fundet viser, at muslinger var en central ressource ved fjordkysten.

Udgravningen blev iværksat, fordi en ny vej skulle anlægges gennem området i forbindelse med boligbyggeri. Det gav arkæologerne en sjælden lejlighed til at undersøge en del af en køkkenmødding. De betragtes normalt som et fortidsminde, der i vid udstrækning bevares urørt.

Affald, der fortæller om mad

Køkkenmøddinger er arkæologiske levn af fortidens måltider. De består af skaller, aske, dyrekogler, flintgenstande, flintaffald og ildpåvirkede sten. Kort sagt er det resterne af det, man spiste og brugte. Ved Sindholt blev der udgravet et 260 m² stort felt, hvor en cirka 20 cm tyk køkkenmødding dukkede frem under mulden. Den bestod af et sort, trækulsholdig jordlag med dynger af muslingskaller.

Langt de fleste skaller stammer fra hjertemuslinger, men der blev også fundet blåmuslinger, østers og snegle. En anden interessant ting, man kan se, er, at indsamlingen af muslinger ændrer sig igennem bondestenalderen (ca. 3.000-2.300 f.Kr.). I begyndelsen er der en nogenlunde ligelig fordeling mellem østers, blåmuslinger og hjertemuslinger, mens der i den senere del af perioden er meget få østers og en markant stigning i hjertemuslinger. Det peger på, at der er sket ændringer i fjordens miljø over tid, som har påvirket, hvilke muslinger der kunne indsamles.



Toppen af køkkenmøddingen ses som et sort bælte på tværs af vejtracéet. I den sorte kulturjord ses toppen ses ophobninger af skaller som hvide klatter.

Foto: Nordjyske Museer

Alt i alt tyder det på et rigt fjordmiljø med lavt vand og blød bund, hvor muslinger har været lette at indsamle i store mængder. Fundene viser også, at udnyttelsen af fjordens ressourcer har været systematisk og gentagen.

Selvom køkkenmøddingen indeholder enorme mængder skaller, er den bemærkelsesværdigt fattig på egentlige genstande. Der blev kun fundet spredt flintaffald, enkelte slagsten og få lerkarsskår m.m. Det indikerer, at pladsen især har været brugt til madlavning og måltider og ikke har været en boplads med mange andre aktiviteter.

Køkkenmøddinger er som tidligere nævnt ofte fredede fortidsminder. Det betyder, at de er beskyttet ved lov, og at udgravning kun sker i særlige tilfælde. I dette tilfælde grundet anlægsarbejde. Bevarelsen er vigtig, fordi køkkenmøddinger indeholder detaljerede spor af fortidens kost, sociale mønstre og udnyttelse af naturressourcer, som ikke findes andre steder. Hver udgravning bidrager hermed med vigtige oplysninger om fortiden.



Skallerne lå i sort kulturjord. Ofte blandt ildpåvirkede sten og flintaffald. Dyreknoget var ringe bevaret, så dem var der ganske få af. Foto: Nordjyske Museer.



Dronefoto af udgravningen. Køkkenmøddingen ses som et gråligt bælte. Nederst på fotoet graver to arkæologer, mens der er spande med prøvemateriale spredt over udgravningen.

Foto: Nordjyske Museer

Fjorden som spisekammer

Da køkkenmøddingen ved Sindholt blev dannet mellem ca. 3000 og 2300 f.Kr., så landskabet helt anderledes ud end i dag. Området lå dengang på sydsiden af et mindre bakke- eller næs, der strakte sig som et næs ud i Mariager Fjord. Kystlinjen lå omkring 3-4 meter over det nuværende havniveau, og lokaliteten havde kort afstand til vandet. Fjorden fungerede som et naturligt spisekammer med stabile ressourcer.

Muslinger havde som ressource visse styrker. De krævede hverken dyrkning, indhegning eller avancerede redskaber. De kunne samles ved lavvande og udgjorde et stabilt supplement til kosten. Køkkenmøddingen er mindst 80 meter lang og omkring 10-11 meter bred. Det vidner om, at stedet har været brugt gennem mange generationer, og at muslinger har været en stor del af kosten for de mennesker, der boede her.



Sindholt var en lille fremskudt bakke eller næs, hvor vandet i stenalderen har været helt oppe ved køkkenmøddingen. Efter at vandstanden er faldet ligger fjorden nu ca. 800 m borte.

Kort: Nordjyske Museer

Mad over bål

I køkkenmøddingen fandt arkæologerne spor efter mindst fire ildsteder samt flere klynger af sten. Ildstederne varierer i størrelse og bevaringsgrad, men de viser tydeligt, at maden er blevet tilberedt på stedet. Der er flere forskellige måder at tilberede dem på, og hvordan de har spist dem, ved vi ikke. De kan være blevet dampet, kogt eller måske lagt direkte på varme sten, så de åbnede sig pga. varmen.

Et af ildstederne blev undersøgt særligt grundigt. Her er alle sten og al jord blevet indsamlet og soldet for at finde selv de mindste spor af aktiviteter omkring bålet. Resultaterne viste, at der ikke har været meget flinthugning eller andre håndværksaktiviteter i direkte tilknytning til ildstederne. Det tydeliggør, at stedet mere var et samlingspunkt for mad og måltider snarere end produktion.

Skallerne ligger nogle steder i tydelige horisonter, som fortæller, at køkkenmøddingen er blevet opbygget over lang tid. Måltiderne har derfor været gentaget igen og igen, og maden er blevet spist i fællesskab.

Et landskab i bevægelse

Udgravningen viste også, at området omkring køkkenmøddingen har været under konstant forandring. Mange af skallerne er stærkt nedbrudte, og flinten i lagene har en karakteristisk blåhvid patina. Den efterfølgende fundbearbejdning understøtter de arkæologiske observationer, da den viste, at naturlige processer som erosion og muligvis oversvømmelse har påvirket bevarelsen af skallerne og ildstederne.

Skaldyngerne er sandsynligvis delvist eroderet ned ad bakkeskråningen, og fjorden har langsomt påvirket og omformet pladsen. Arkæologer vurderer, at en del af skallerne ligger sekundært, dvs. er flyttet fra deres oprindelige placering, mens ildstederne sandsynligvis er anlagt på fundstedet og dermed primære. Denne kombination af stabile og foranderlige elementer giver et indtryk af et kystnært landskab, hvor mennesker konstant har tilpasset sig vandets bevægelser.

Køkkenmøddinger ved Mariager Fjord

Området omkring Mariager Fjord er særligt rigt på køkkenmøddinger. Langs fjordens kyster findes adskillige eksempler fra blandt andet jægerstenalderens ertebøllekultur (ca. 5.400-4.000 f.Kr. og bondestenalderen (ca. 4.000-1700 f.Kr.). Fjorden har hermed været en strategisk ressource for mennesker gennem årtusinder.



Ildsted under udgravning. Ildstedet ses som en bunke ildskørende sten og trækulsfarvet jord omgivet af hvide, meget nedbrudte skaller. Foto: Nordjyske Museer

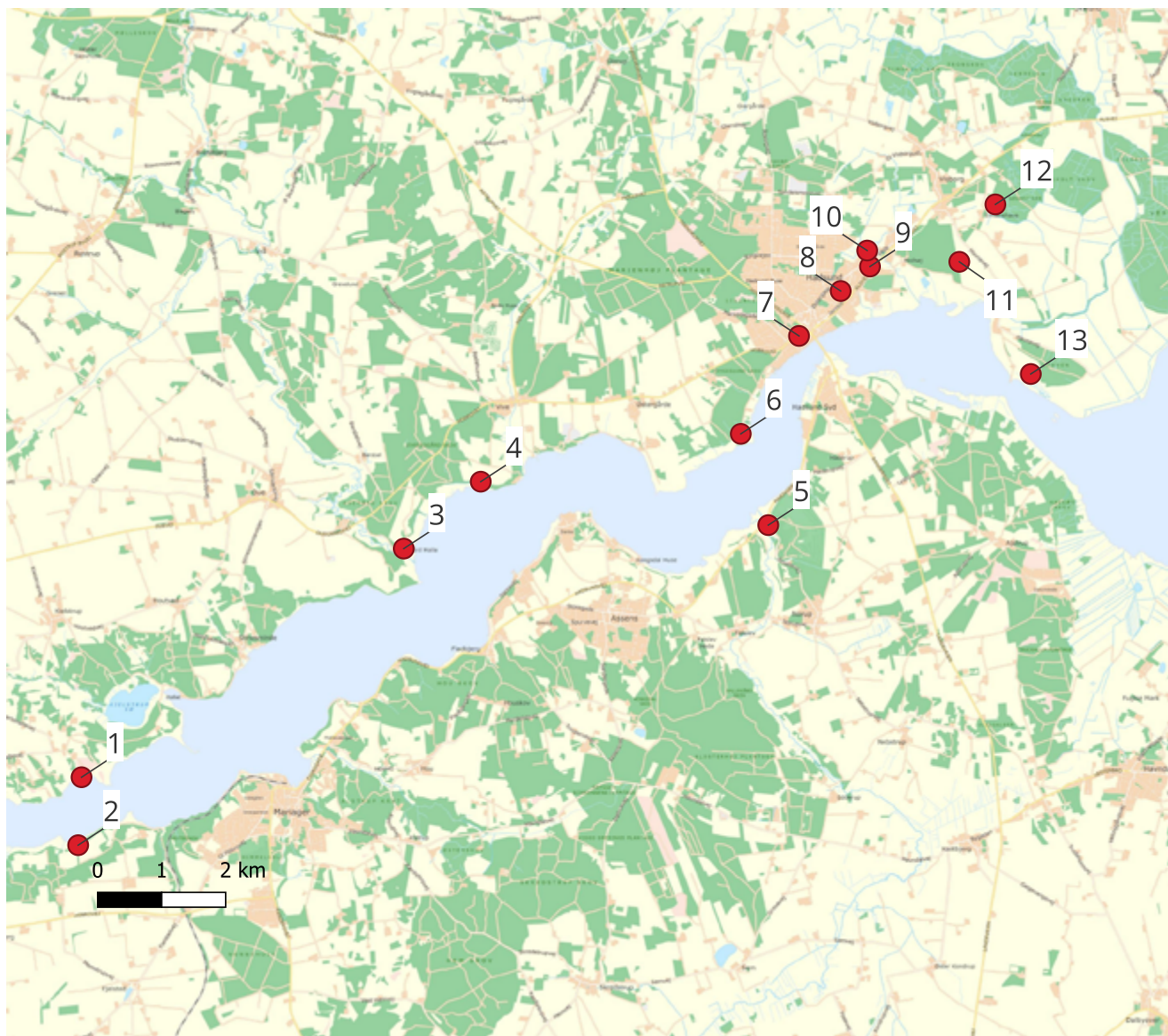


Størstedelen af flinten har en hvidlig patina. Der er kun ganske få egentlige flintgenstande, men der blev fundet en håndfuld flækker. En del flint, særlig omkring ildstederne, havde krakeleringer efter varmepåvirkning. Foto: Nordjyske Museer

Køkkenmøddinger giver hermed en indsigt i oldtidens kost og levemåde. Køkkenmøddinger er især kendt fra Danmark, hvor de er forholdsvis talrige og velbevarede sammenlignet med andre dele af Nordeuropa. Det gør Danmark særlig interessant set med arkæologiske øjne, når vi taler køkkenmøddinger.

muslinger ved stranden eller sætter en gryde over blusset, gentager man en praksis, der rækker tusinder af år tilbage. Muslinger er ikke blot en moderne delikatesse, men en tidløs del af dansk madkultur, som er forankret i fjorden, fællesskabet og de måltider, der blev og stadig bliver delt.

Fundene ved Sindholt føjer et nyt og vigtigt kapitel til forståelsen af fjordens betydning. Når man i dag samler



Mariager Fjord er et af klassiske områder, hvor der har været mange af oldtidens køkkenmøddinger. Fx 1) Niversdal, 2) Marcilleborg, 3) Oue, 4) Vivebrogård, 5) Åmølle, 6) Thygeslund, 7) Hadsund Kro, 8) Soubakken, 9) Sindholt, 10) Sindholt Nord, 11) Visborg, 12) Bøsholt Kær og 13) Havnø. Kort: Nordjyske Museer