

## Recente „køkkenmøddinger“ i Ghana

Af Nanna Noe-Nygaard

### Abstract

*Observations of present-day shell-fish gathering in Northwest Ghana inspire the author to focus on some problems concerning prehistoric kitchen middens in Denmark.*

I forbindelse med et ophold i Ghana fra august 1964 til august 1965, hvor jeg deltog i nogle undersøgelser over urbaniseringsforhold for Københavns Universitets Geografiske Institut, fik jeg lejlighed til at foretage en rejse gennem landets nordlige områder. Ved et nyt ophold i Ghana i foråret 1967 benyttede jeg lejligheden til kort at se disse steder igen. Begge gange skete det i slutningen af februar og begyndelsen af marts. Under et besøg i en lille by – Birifu (fig. 1), ca. 12 km syd for Lawra i Ghanas nordvestligste hjørne – foretog vi en tur i kano ned ad Voltafloden. På denne sejlads blev jeg opmærksom på nogle skaldynger, der lå ned ad flodbrinken. Vi gik i land og konstaterede, at dyngerne var opstået som affaldsrester fra lokal muslingefangst. Alle skaller stammede fra en østerslignende musling, der senere på Zoologisk Institut ved Universitetet i Accra blev bestemt til *Egeria radiata* (fig. 2). På den lokale befolkningens engelsk kaldtes den da også „oyster“. Disse recente „køkkenmøddinger“ inspirerede mig straks til at søge nærmere oplysninger om deres tilblivelse.

### Muslingefangst i Nordvest Ghana

Det nordlige Ghana ligger i den tropiske savannezone. Floden Black Volta danner her grænsen mellem landene Øvre Volta og Ghana. Fra floden strækker sig en op til to kilometer bred flodslette til begge sider, begrænset af et 30 m højt lateritplateau. Området er relativt tæt befolket, men det er karakteristisk for bebyggelsen, at der er få egentlige landsbyer, og at gårdene ligger jævnt

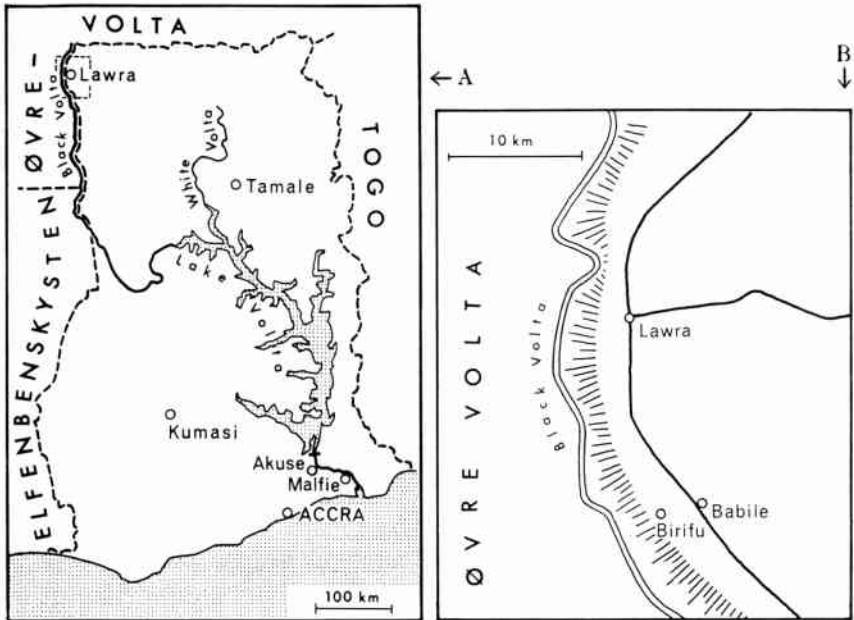


Fig. 1. A. Kort over Ghana, der viser beliggenheden af de områder, hvorfra muslingefiskeriet er beskrevet. B. Detailkort fra distriktet.

Fig. 1. Map of Ghana (A) and, in a larger scale, the district visited (B).

spredt i landskabet omgivet af deres dyrkningsfelter (fig. 3). Den overvejende del af befolkningen lever af agerbrug suppleret med jagt og fiskeri; hertil kommer et begrænset husdyrhold af høns og geder. Indsamlingen af muslinger foregår især i tørtiden, der strækker sig fra december til hen i maj. For muslingefangsten er det vigtigt, at vandet er klart, lavt og ikke for koldt, da fiskeren ofte opholder sig i vandet det meste af en dag. Derfor ligger sæsonen for dette fiskeri i slutningen af tørtiden fra februar til maj, hvor floden har den ringeste vandføring. I tørtiden ligger landbruget stille, og man har da tid til at beskæftige sig med jagt og fiskeri, hvilket ikke alene giver et betydningsfuldt kosttilskud i en periode, hvor agerbrugets beholdninger er knappe, men også mulighed for en økonomisk gevinst ved salg til folk længere inde i landet.

Muslingefangsten udføres her af mænd, idet det regnes for farligt på grund af flodheste og krokodiller. Andre steder i Ghana er det et udpræget kvindearbejde. Fiskeren vader ud i floden, hvor han dykker efter muslinger på 2-3 m vand, og han kan opholde sig under vandet op til  $1\frac{1}{2}$  minut. Til at få dyrene løs fra bunden bruges en mejsel (fig. 4), som man slår på med en knytnævestor sten, der ikke

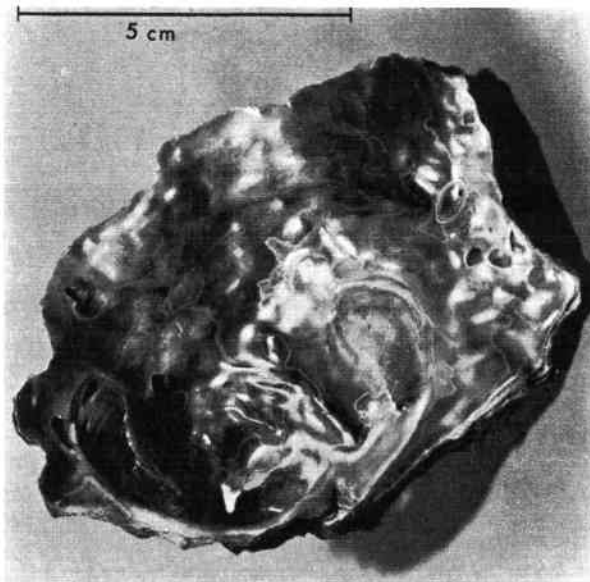


Fig. 2. Skal af muslingen *Egeria radiata* set indvendig fra (bemærk de to lukkemuskelafttryk).

*Fig. 2. The inner side of an Egeria radiata shell (note the two adductor scars).*

synes at være forarbejdet. Ved de gentagne slag på mejslen fremkommer en fordybning i stenen (fig. 4), idet man foretrækker sejge bjergarter frem for kvarts, der findes overalt som residualbjergart efter forvitringen; kvarts ville ofte splintre. Stenen skal have en vis størrelse, for at slaget under vandet kan foregå med tilstrækkelig kraft. Muslingerne samles i en flettet stråkurv (fig. 5), som fiskeren bærer i en snor over skulderen. En mand kan fiske fra to til seks kurvefulde om dagen. Når kurven er fuld – den rummer ca. 200 muslinger – tømmes den inde på stranden. Her bliver muslingerne nu kogt i store lerkar (fig. 6) for at få dyrene ud af skallerne. Denne proces foretages af kvinderne. Efter 8-10 minutters kogning pilles dyrene ud af skallerne, lægges i store kurve og bæres hjem til videre forarbejdning (tørring eller rygning). De kan herefter indgå i familiens husholdning eller sælges på markedet. Røgede muslinger kan i krukker med tætsluttende låg holde sig op til et år.

Skallernes efterlades på bredden. Det ville være alt for tungt at slæbe muslingerne med skaller på hele vejen hjem til gården, der kan ligge flere kilometer fra floden; derfor koger man muslingerne og piller dem ud på bredden. Det var sporene af dette, man kunne konstatere i skalbunkerne langs floden. Det, der tiltrak opmærk-

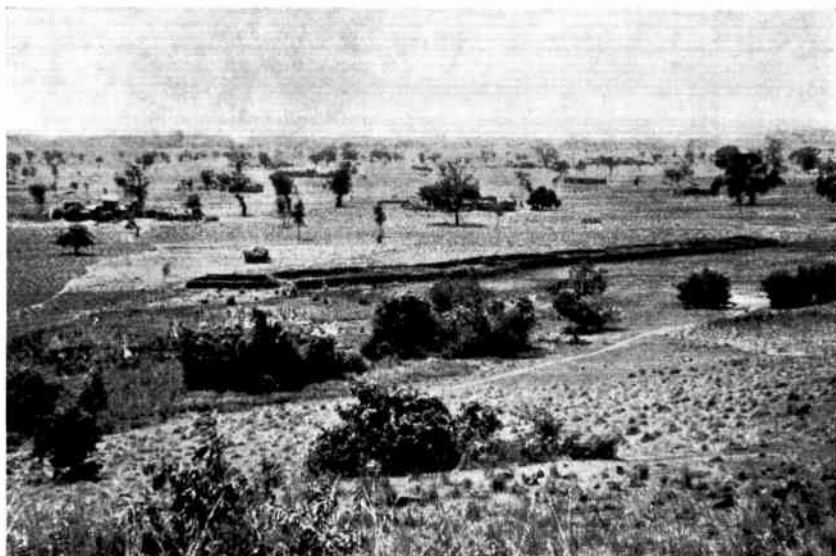


Fig. 3. Black Volta-dalen set fra laterit-plateauet. Man bemærker den jævnt spredte bebyggelse.

*Fig. 3. The Black Volta valley with the evenly scattered farms, seen from the laterite plateau.*

somheden fra kanoen, var en skaldyngge, der var rutchet ned ad flodbrinken. I tørtiden ligger flodens overflade 5-6 m under flodslettens niveau. Her oppe på kanten sås flere store dynger. Disse viste sig ved nærmere eftersyn at bestå af mange mindre dynger (fig. 7), 50-60 cm høje, lagt i en ring omkring et ildsted. De enkelte dynger greb ind over hinanden, mere eller mere, og det viste sig, at der tæt ved lå andre sådanne ringe af bunker. Ringen opstår ved, at man ved pilningen af muslingerne den ene dag smider skallerne i én retning og den anden dag i en anden. I flodbrinken sås flere 30-50 cm tykke lag af skaller vekslende med 30-40 cm flodaflejringer (fig. 8). Det kan ske, at floden i regntiden stiger over flodbrinken og oversvømmer nydannede skaldynger, hvorved dannes en slags „varv“, der kan give mulighed for groft at skønne over, hvor lang tid det tager at danne en skaldyngge af en given størrelse. En pålidelig vurdering ville dog kræve ophold på stedet over et helt år for at kunne konstatere, hvor mange skaller der skyldes væk i regntiden. Endvidere er der den usikkerhed, at de gode fangstpladser kan skifte fra tid til anden, hvorved man får spredt skaldyngerne over et større areal. Endelig oplystes det, at vandet ikke nåede op til skallerne hvert år, således at man meget vel i ét skallag kan have skaller fra to eller tre sæsoner.

### Fremstilling af krukker

Under opholdet i Birifu fik jeg demonstreret fangstmetoderne og så redskaberne i brug; men desværre lå begge besøg så tidligt på sæsonen, at der endnu ikke var rigtig gang i indsamlingen. Derfor har jeg ikke set kogningen og den videre tilberedning af muslingerne. Derimod så jeg kogekarrene, og hvorledes de blev fremstillet. Lerkarrene er korthalsede, bredskuldrede og med rund bund (fig. 6 og 9). Overfladen er glat og skinnende, farverne svinger mellem rødbrun og sort, og væggene er ca. 1½ cm tykke. De er lavet af ler med et stort indhold af småsten (op til ca. 3 mm), hvilket bevirker, at karret ikke springer ved de store temperatursvingninger. Leret får man ved at grave skakter ned i den forvitrede granit og forbinde dem med gange. I et bestemt niveau, her 2-3 m under overfladen, har man fundet en passende balance mellem ler og den endnu ikke helt dekomponerede bjergart. Fra gruberne bæres leret i kurve på hovedet ind i husene, hvor de større sten pilles fra og smides væk. Leret opbevares i store krukker og holdes konstant fugtigt.

Ved fremstillingen af lerkarret bruges et potteskår, helst en gammel bund. Herpå lægges en klump af det meget fugtige ler, der til stadighed holdes „smattet“ med vand. Klumpen udhules, og nu tager man en tyk pølse af ler i hånden og trykker den ud som en tube tandpasta, således at der lægger sig et nyt lag ovenpå og udenpå den udhulede klump, samtidig med at man glatter og presser indefra. På denne måde bygges krukken op, imens man drejer den rundt på den gamle bund, der altså fungerer som en slags drejeskive. Krukkerne modelleres helt færdige og stilles til tørring i et par dage. Derefter glattes overfladen med en træpind og senere med et blad, hvorefter den dekoreres. Nu tørres krukkerne helt, inden de brændes i i flade gruber, omkransede af gamle krukker eller sten (fig. 9) og med et lag potteskår direkte over krukkerne, fulgt af lag af halm og brænde. Efter ca. 5 timer tages krukkerne, der nu er rødbrændte, ud af „ovnen“ og endnu glødende, stænkes de med riskoste, dypet i saften af et bestemt træs frugter og bark blandet med vand. Herved bliver overfladen sort og glinsende på de steder, hvor saften trænger ind. På et potteskår kan man se, at der er tale om et tyndt, forkullet lag på overfladen. Den sorte farve kan tænkes at være fremkommet ved forbrænding af fede syrer, et fænomen man også kender fra krukker herhjemme. Rigtigheden af denne antagelse blev bekræftet, da kemiingeniør *Me Mouritzen*, Mineralogisk Museum, brændte et potteskår med den sædvanlige sorte farve ved 700° C (fig. 10). Herved forsvandt den sorte farve fuldstændigt, og den røde farve, som

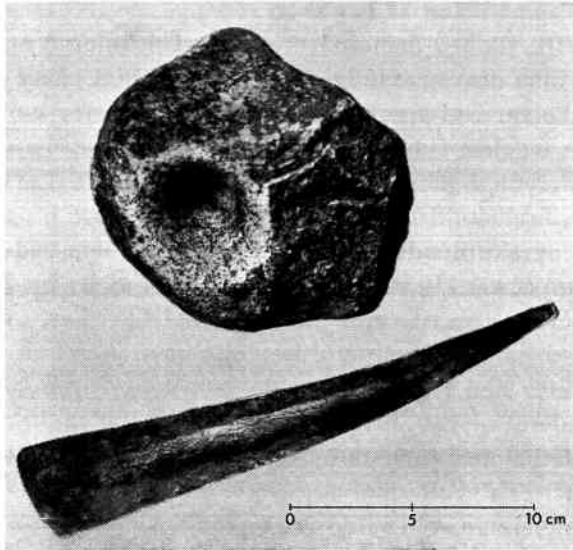


Fig. 4. Redskaber anvendt ved muslingefangsten. Mejsel af jern og slagsten med fordybning fremkommet efter gentagne slag på mejslen.

*Fig. 4. Tools used for shell-fish gathering. Iron chisel and tapping stone with hollow caused by hammering.*

krukken havde før plantestoffet blev stænket på, vendte tilbage. Dette viser, at farven ikke var et resultat af et farvestof som jern eller mangan, men kulstof.

Den her skildrede fremstillingsmåde varierer lidt efter krukernes størrelse.

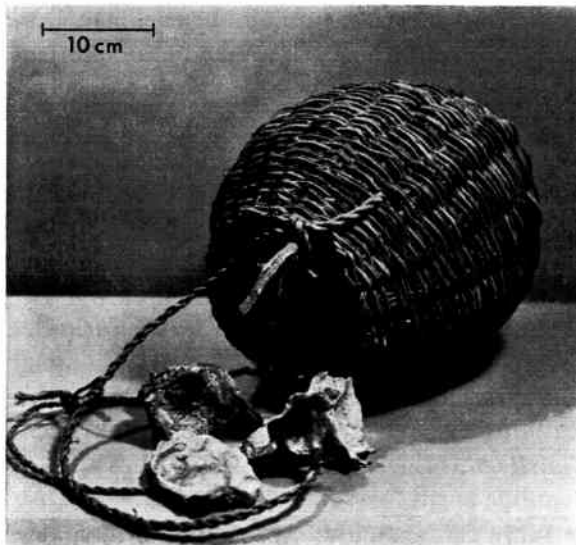


Fig. 5. Kurv til indsamling af muslinger.

*Fig. 5. Basket for the collected shell-fish.*



Fig. 6. Lerkar, som anvendes ved kogning af muslingerne.

Fig. 6. Jar for boiling of shell-fish.

#### Danske køkkenmøddinger

Disse iagttagelser fik mig til at tænke på vor hjemlige, forhistoriske skaldynger, såvel de ved kysten beliggende køkkenmøddinger som de indlandske, der er fundet i Åmosen. Sidstnævnte består udelukkende af *Anodonta*-skaller og lidt trækul (upubliceret meddelelse fra dr. *J. Troels Smith*).

Det første kendskab til skaldynger fra stenalderen stammer fra et fund i 1837 (refereret af *Sophus Müller*, 1900). Ti år senere meldte *Japetus Steenstrup* om et lignende fund (*Steenstrup*, 1848), og man nedsatte en komité til at undersøge disse forhold. Derefter begyndte en langvarig strid mellem *Worsaa* og *Steenstrup*, først om hvorvidt dyngerne overhovedet var dannet af mennesker, senere om berettigelsen af at inddele stenalderen i en ældre og en yngre del bl. a. på grundlag af de i dyngerne fundne redskaber. Siden er nye spørgsmål dukket op og diskussionen fortsat. Hvor har man boet i forhold til køkkenmøddingen? Hvor længe har det været at danne en sådan dyng? Hvor mange måneder har man indsamlet østers om året? *Steenstrup* mente i tre fjerdedele af året – de tre sommermåneder undtaget; det er dog nu den almindelige opfattelse (*Troels-Smith*, 1960), at østersfangsten har været sæsonbetonet og henlagt til sommermånederne, selv om en egentlig undersøgelse af dette ikke er foretaget. Endelig kunne man spørge: hvilke redskaber blev anvendt ved fangsten?



Fig. 7. En stor samling muslingeskaller, fremkommet ved ophobning af flere små skaldynger.

*Fig. 7. Big shell heap distinctly composed of smaller heaps.*

Man kan naturligvis på ingen måde tillade sig at drage direkte sammenligninger mellem danske køkkenmøddinger og de her omtalte ghanesiske skaldynger.

Udgravningsteknikken er i dag så god, at man ikke ved yderligere forbedring af denne kan forvente at finde epokegørende nyt. Man må da sætte så meget mere ind på at få fornyet inspiration til at tolke de allerede eksisterende oplysninger og fund. En af metoderne til at få ny inspiration er at iagttage nutidige folkeslags traditionelle fangstmetoder og -redskaber. Allerede Steenstrup så og benyttede dette ved studiet af muslingsfangsten hos nogle indianerstammer (*Steenstrup, 1862*).

For at nævne nogle paralleller mellem forhistoriske danske og nutidige ghanesiske skaldynger kunne man begynde med selve dyngens struktur. „Mejlgård-dyngen viser en indre opbygning bestående af mindre dynger og gruber, ingen tydelig lagdeling kunne skelnes“ (*Harald Andersen, 1960*). Disse gruber er nok blot at betragte som mellemrum mellem to smådynger, som fyldes op under dannelsen af en tredje over, foran eller bagved de to. Problemet er, at ikke alle tuer i samme niveau behøver at være lige gamle, eller at alle tuerne i bunden nødvendigvis er de ældste. Man kan tænke sig, at et godt østerssted flytter sig fra år til år, måske 100 meter. Det kan også tænkes, at man arbejder to steder på samme tid, således at en



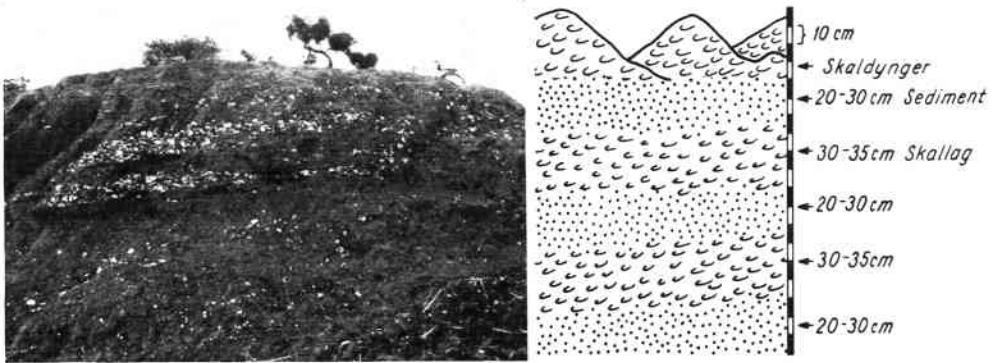


Fig. 8. Flodbrinken med vekslende lag af skaller og flodaflejringer.

Fig. 8. Shell layers alternating with river deposits in the river bank.

smådyngte på et højt niveau i den ene ende er samtidig med en bunddyngte i den anden. Dette bevirker, at man ved en normal udgravning i 1 eller  $\frac{1}{2}$  m<sup>2</sup> felter og skrabning i horisontale lag meget let kommer til at blande oldsager fra forskellig tid sammen. Den samme fejl begås, hvis der tages slemmeserier o. l. Denne mulige sammenblanding vanskeliggør slutninger om, hvor og hvornår dyngen startede, hvornår dannelsen sluttede, og dermed hvor lang tid det har taget at danne den. Hvis en køkkenmødding skulle graves, som den burde, måtte man starte med at bestemme de enkelte dyngers relative alder i forhold til hinanden og holde fundstoffet fra samtidige dynger sammen. Herved ville det være muligt at opklare dyngens stratigrafi og absolutte alder ved sammenligning med C-14 daterede oldsager af samme type, idet C-14 datering på skalmateriale er vanskelig og mere usikker. At sådanne stratigrafiske fælder virkelig eksisterer, sandsynliggøres af de iagttagelser, jeg har gjort i Ghana over skaldyngernes opståen.

Man ser ofte området lige ved køkkenmøddingen udpeget som det mulige sted for en eventuel bolig. Det kunne tænkes, at boligen lå længere inde i landet væk fra kysten i læ, således at man må lede efter bopladserne i en større radius fra dyngen end hidtil. Dyngerne skal kun betragtes som et sted, hvor muslingerne er blevet behandlet.

Hvad redskaber angår, er det især de grove håndkiler, der bl. a. kendes fra de undersøiske bopladsere i Stavnsfjord på Samsø og i Roskilde Fjord, der har interesse (fig. 11). De har et bredt, ret tykt håndgreb (12 cm), der går jævnt over i en tyndere spids; den totale længde er ca. 15 cm. Man har antaget (*Therkel Mathiassen*, 1934), at de har været anvendt som håndvåben til at slå, skære og skrabe

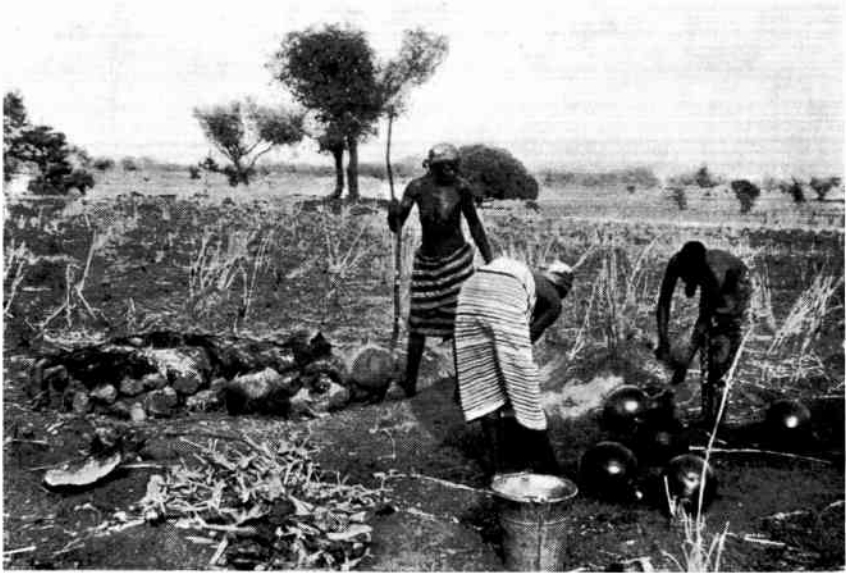


Fig. 9. Krukkebrænding. Til venstre den flade brændingsgrube, omkranset af sten og dækket med halm. Den rødbrændte og endnu glødende krukke tages ud af gruben med en lang stok og stænkes straks med et planteudtræk, hvorved den opnår sin sorte, blanke overflade.

*Fig. 9. Baking of jars. To the left the shallow pit used as a "kiln", surrounded by stones and with straw piled on top. On a long stick the reddburnt and still-glowing jar is removed from the fire and immediately sprinkled with a plant juice, which gives the surface its black, shiny appearance.*

med. De minder i deres primitivitet om palæolitiske håndkiler fra Mellem- og Vesteuropa, men er sjældne i mesolitiske og neolitiske kulturer. En mulig anvendelse af disse håndkiler kunne, således som det er foreslået af *Ulrik Møhl*, Zoologisk Museum (personlig meddelelse), være at slå østers løs fra sten og fra hinanden med. Til dette må man nødvendigvis på grund af vandets opdrift have et tungt redskab for at kunne slå med tilstrækkelig kraft. Det har til dette brug ikke været nødvendigt at have noget fint tildannet redskab, kun en mejsellignende spids og et håndtag. Når kilen gik i stykker, smed man den bare på stedet og brugte et par minutter på at lave en ny. Derfor findes de aldrig eller sjældent i selve dyngen. Håndkilerne kunne således måske betragtes som en kombination af de i Ghana anvendte redskaber slagstenen og (jern)mejslen. Atter kun en mulig forklaring. At man finder skår af bl. a. spidsbundede kar i møddingerne afviser i hvert fald ikke muligheden af, at man blot har kogt østers på stedet for at kunne pille kødet ud, for senere at transportere det til en fjernereliggende boplads.



Fig. 10. Potteskår, hvis øverste del er blevet brændt igen ved 700°C, hvorved den oprindelige, røde farve vendte tilbage. Dette sandsynliggør, at den sorte overflade skyldes en tynd kulhinde og ikke et farvestof.  
*Fig. 10. A potsherd, the upper part of which was heated to 700°C. The original red colour reappeared, which indicates that the black surface is not brought about by a dyestuff, but is a thin, charred coating.*

De her udvalgte eksempler på mulige tolkninger af gamle problemer skal kun tages som et forsøg på at sætte fantasien i gang i håbet om, at andre vil tage ud og med egne øjne se så meget som muligt for at supplere studier af materialer i skuffer og kasser. Inspiration kommer lettere ved personligt at se ting fungere.

#### Muslingefangst i Sydghana

*Romana Lawson* (1963) har i forbindelse med undersøgelser over virkningerne af konstruktionen af Volta-dæmningen, som medførte dannelsen af en ca. 800 km<sup>2</sup> stor sø, behandlet muslingefangsten i Ghana. Undersøgelsen er ganske vist foretaget betydeligt sydligere, nærmere kysten og Accra, hvor det har udviklet sig til en hel industri. Det kan tages som et eksempel på moderne muslingefangst i Ghana. På strækningen Targome-Malfie (fig. 1) har 1000-2000 kvinder muslingefangst som hovederhverv, andre 1000 opgiver det som

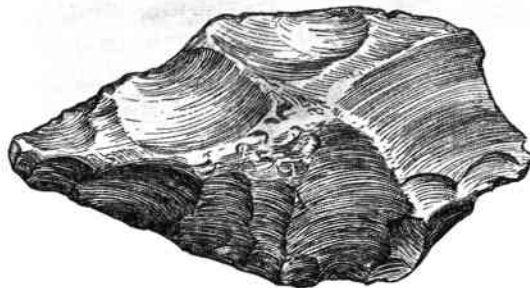


Fig. 11. Håndkile fra Besser Rev (Therkel Mathiasen, 1934). Lgd. ca. 15 cm.  
*Fig. 11. Hand wedge from the Besser Rev (Therkel Mathiasen, 1934). Length about 15 cm.*

bierhverv. Muslingebankerne findes på lavt vand inde ved bredden, dog kan enkelte sandbarrer ude i floden også være udmærkede ynglepladser. Den specielt store indsamling i dette område skyldes især de gode afsætningsmuligheder, som det store marked i Akuse – samt de gode veje dertil – frembyder. Der er herved skabt mulighed for stor og hurtig afsætning til de store kystbyer, særlig Accra. Muslingerne bliver samlet på en dybde indtil 4 meter. Indsamlingen begynder allerede i december og fortsætter til en gang i juli. Muslingerne bliver fanget af kvinderne med hånden, idet de ror ud til bankerne i små kanoer. Det er således, at den traditionelle brudegave til kvinderne er en kano. Ofte bliver muslingerne transplanteret fra bankerne midt i floden til små indhegnede gårde inde ved bredden. En kvinde kan eje mange muslingegårde langs floden. Fangsten kan behandles på to måder. Enten koges den til en suppe med peber, eller også ryges muslingerne i skallen, pilles ud og gemmes. En kvinde kan tjene op til 3000 kr. pr. sæson ved muslingefangst, gennemsnittet er ca. 1000 kr.

---

#### LITTERATUR:

- Andersen, Helmuth* (1960): Køkkenmøddingen ved Mejlgaard. Kuml, Årbog for Jydsk Arkæologisk Selskab.
- Labouret, H.* (1931): Les tribus du ramneau Lobi. Travaux et Memoires de l'Institute d'Ethnologie, XV. Paris.
- Fortes, M.* (1937): Commercial Fishing and Fishing Magic in Northern Territories of the Gold Coast. Journal of Royal Anthropological Institute, Vol. LXVII No. 1.
- Lawson, Romana* (1963): The Economic Organisation of the Egeria Fishing Industry on the River Volta. Proceedings of the Malacological Society of London, Vol. 35, part 6 pp. 273-287.
- Mathiassen, Therkel* (1934): Primitiv flintredskaber fra Samsø. Årbog for nordisk Oldkyndighed og Historie. København.
- Müller, Sophus m. fl.* (1900): Affaldsdynger fra Stenalderen i Danmark. København.
- Steenstrup, Japetus* (1862): Et Blik på Natur og Oldforsknings Forstudier til Besvarelse af Spørgsmålet om Menneskeslægten's tidligste Opræden i Europa. København.
- Troels-Smith, J.* (1960): Ertebølle-tidens Fangstfolk og Bønder. Nationalmuseets Arbejdsmark. København.
-