

Det middelalderlige fyrstemåltid fra Marsk Stig til Valdemar Atterdag cirka 1300-1350

Af Jette Linaa, Lars Meldgaard Sass Jensen, Peter Mose Jensen og Susanne Østergaard



Formålet med denne artikel er at fremlægge en tværfaglig oversigt over fyrstemåltidet i første halvdel af 1300-tallet, det vil sige på Erik Menveds og Valdemar Atterdags tid. Det er i højmiddelalderen, at fyrstemåltidet som arena for forhandlinger om magt og hierarki for første gang kan dokumenteres: Den fyrstelige eneret på vildt og ferskvandsfisk, det offentlige måltid og den hierarkiske placering af deltagerne ved bordet er eksempler på dette: alle træk, der kendetegner det eftermiddelalderlige fyrstemåltid. Det er således i højmiddelalderen, at traditionen for det fyrstelige måltid som repræsentativt rum bliver etableret, og det er en tradition, der varer ved helt til vore dage.

Forskningshistorik

Middelalderens måltider har en lang forskningstradition i Danmark og i udlandet. Et grundlæggende værk er stadig Erik Kjersgaards *Mad og øl i Danmarks mid-*

Måltidsscene. Keldby kirke cirka 1325. Centralt i billedet ses et opdækket bord med en dekorativt foldet dug. Ved bordet sidder både mænd og kvinder. Til højre bæres skåle med mad ind, og til venstre ses en mand, der gestikulerer: Måske har han overopsyn med måltidets afvikling.

Foto: Danmarks Kirker/Nationalmuseet.

delalder, der giver en levende oversigt over senmiddelalderens madkultur på baggrund af især skriftligt kildemateriale.¹ Grundlæggende er også arkæologen og madhistorikeren Bi Skaarups mange værker om mad og køkkenkunst, der både omhandler opskrifter og tilberedninger, køkkener og køkkenfunktioner, ceremoniel og måltidets rammer.² En detaljeret indførelse i enkelte råvarer og ressourcer gives af en række historikere; emnerne strækker sig fra sildefiskeri, ressourcer generelt til importvarer og alkohol.³ Også fra naturvidenskabeligt hold er middelalderens madkultur belyst; det gælder især forbruget af kød og fisk og af frugt, grønt, korn og krydderier.⁴ Stadig mangler dog en tværvenskabelig fremstilling af det middelalderlige fyrstemåltid som helhed, og denne artikel kan ses som en brik i udfyldelsen af dette tomrum.

Kilder til viden om højmiddelalderens fyrstemåltid

En fremstilling af højmiddelalderens fyrstelige måltid må hvile på mange kildegrupper. De få skriftlige kilder, der er bevaret, giver hovedsageligt oplysninger om indkøb og leverancer af råvarer. De tilgængelige arkæologiske kilder, der her inkluderer naturviden-

skabelige analyser af knogle- og plantefund, giver oplysninger om måltidets rammer, om nogle ingredienser og råvarer, i heldige tilfælde om tilberedninger og om et udvalg af de genstande, der har været anvendt under måltidet. Endelig giver de enkelte bevarede billedlige kilder oplysninger om måltidets organisation, om salen, hvordan der blev serveret, hvordan deltagerne var bænket og så videre.

De bevarede skriftlige kilder til det danske højmiddelalderlige fyrstemåltid er få og spredte. I denne artikel benyttes især krønikeskriveren Saxo Grammaticus' beretninger, som de kendes fra bogen *Danernes bedrifter*, *Gesta Danorum*, skrevet omkring 1185.⁵ Nogle oplysninger er også fundet i det norske *Kongespejlet* – en manual i god opførsel ved et fyrstehof 1220-1230.⁶ Den finere madlavning er beskrevet i håndskrifter og kogebøger fra den tid. En af de ældste bevarede opskriftsamlinger kendes fra et dansk håndskrift fra slutningen af 1200-tallet, der rummer 25 opskrifter under overskriften „*Libellus De Arte Coquinaria*“, hvilket betyder „Bogen om Kogekunsten“.⁷ Forfatteren er ukendt, og selvom teksten er dansk, menes den at have et fransk eller tysk forlæg og er et eksempel på den fælles, højt udviklede kogekunst, der fandtes i hele Europa.⁸ Kogebøger fra middelalderen er også bevaret fra Tyskland og England, blandt andre kendes en samling af kogebøger fra 1300-1400-tallets England.⁹ Forfatterne til denne artikel baserer også deres viden på en række regnskaber, der fortæller om importerede ingredienser som krydderier, vin og øl.¹⁰ Endelig har vi også benyttet Danmarks eneste middelalderlige

regnskab fra en borg: fra Ribebispens borg Brink ved Ballum 1388/89.¹¹

Er de skriftlige kilder få, så er de arkæologiske kilder rigere. Udgravede salsbygninger og borge giver oplysninger om måltidets rammer og rum, mens arkæo-zoologiske og arkæo-botaniske analyser giver oplysninger om råvarer og tilberedninger af både planter og dyr, og arkæologiens genstandsfund giver oplysninger om de genstande, der er indgået i måltidet: knive, serveringsfade og så videre. Artiklen hviler især på ganske nye, hidtil upublicerede udgravninger af Valdemar Atterdags borg i Vordingborg, udført af Museum Sydøstdanmark. Herfra har vi også et omfattende naturvidenskabeligt analysmateriale.¹² Central er også Nationalmuseets og Moesgaard Museums udgravninger af Marsk Stigs borge på Hjelm, nemlig den Marsk Stig, der blev dømt fredløs for mordet på Erik Klipping i 1286.¹³ Vi benytter også Museum Sønderjyllands udgravninger af borgene Brink og Tønderhus.¹⁴

Fra middelalderen kendes meget få danske afbildninger af et fyrstemåltid. De fleste af vore kalkmalerier er fra senmiddelalderen, men vi har dog benyttet kalkmalerier fra Keldby kirke på Møn, der daterer sig til cirka 1325.

Til supplement af det danske kalkmaleri er inddraget illustrationer fra det såkaldte „Luttrell Psalter“; en engelsk bønnebog udført for ridderen Geoffrey Luttrell mellem 1325 og 1335. Blandt de mange miniaturer i værket er en, der viser Geoffrey Luttrell med familie under måltidet: det nærmeste et øjebliksbillede af det højmiddelalderlige fyrstemåltid, det er muligt at komme.¹⁵



Sir Geoffrey Luttrell med familie ved måltidet. Sir Geoffrey selv ses i midten omgivet af sin familie og gæster. Bordet er dækket med spisebrikker, skeer og knive, og maden er i skåle og på fade. Til venstre forsyner en tjener de spisende. Selve bordet er en løs plade på bukke. British Library. Luttrell Psalter (ca. 1325-1335). Foto: British Library.

Beskrivelser af fyrstemåltidet i tidlig middelalder

Den mest indgående beskrivelse af et fyrstemåltid fra den tidlige del af middelalderen kendes fra den allerede nævnte Saxos beskrivelse af blodgildet i Roskilde, en tredages fest med deltagelse af medkongerne Svend, Knud og Valdemar, der ender med drabet på kong Knud. Her fortælles om hallen og om rangord-

ning ved bordet. For eksempel placeres kong Svend mellem Knud og Valdemar for at hædre ham.¹⁶ Hos Saxo ses også måltidet som et inklusionens rum: Saxo beretter, at da Valdemar 1. festede for alle danske stormænd, ville han ikke lade forræderen Magnus sidde til bords, da det ville se ud, som han var taget til nåde. Saxo fortæller også om fuldskab og umådeholdent druk, slagsmål, skænderier og almindelig

uro ved måltidet.¹⁵ I hvilken grad dette har afspejlet den højmiddelalderlige virkelighed, er usikkert. Et andet blik på måltidet fås i det norske kongespejls fortællinger om høvisk opførsel ved bordet: Mændene ankommer to og to; de bænkes i en på forhånd fastlagt orden ved bordet og skal tale sagte og ordentligt. Det fremhæves også, at de skal undlade at spise og drikke, når kongen drikker, og at de skal undgå beruselse og højroset tale.¹⁶ Vendes opmærksomheden fra de nævnte beskrivelser af opførslen ved bordet og til de arkæologiske kilder, kan vi komme fyrstemåltidet nærmere på flere punkter. Det gælder brugen af ingredienser og råvarer, det gælder tilberedninger, og det gælder rammerne for måltidets tilberedning.

Råvarer og ingredienser

Vin og øl

Arkæologiske fund fra borge giver i heldige tilfælde indblik i forbruget af vin og øl. De mange og ganske varierede stentøjskander, der er typiske for borgene – langt flere, end vi finder i byerne – giver vidnesbyrd om den alkoholkultur, der er i centrum i det maskuline miljø på borgene.¹⁷ Også naturvidenskabelige analyser giver indblik i alkoholkulturen: Blandt plantefundene fra borgen Tønderhus er humlekopper, hvilket er et klart tegn på, at brygning af øl fandt sted på borgen. Regnskabet fra Brink – det eneste bevarede regnskab, der giver indblik i forbruget af fødevarer på en borg fra 1300-tallet – viser forbruget af øl og vin. Her indkøbes to tønder lybsk traveøl, der var datidens luksusøl, mens basisøllet var hjemmebrygget.¹⁸ Toldregnskaber nævner import af øl fra Lübeck, Rostock, Wismar og

Stralsund i 1200- og 1300-tallet, mens vin nævnes i Ribe i 1259.¹⁹

Kød og fisk

Arkæo-zoologiske undersøgelser på Hjelm viser, at kødet hovedsageligt er fra kvæg, får og svin, høns og gæs. Her er også et indslag af jagt dyr: kron dyr, rådyr, dådyr, vildsvin og kanin. Der fås også indblik i indtagelsen af fisk på øen: Her er sild og torsk, hornfisk, kuller, hvilling og rødspætte, der kan være fisket af beboerne selv. Luksusfisk som gedde og aborre er helt sikkert tilført øen fra fastlandet, da de ikke forekommer naturligt på øen.²⁰ Hovedparten af kødet på Hjelm må være tilført udefra, men af Brink-regnskabet fremgår, at det kød, der blev spist, nemlig okse, svin, får og lam, blev opdrættet på gården. På denne gård indkøbes fisken: sild, torsk og tørret hvilling. Vildt høres der ikke om i indkøbsregnskaberne, det blev skaffet af husholdningens egne medlemmer.²¹

I 2014 blev der foretaget arkæologiske udgravninger på Nyborg Slot, og herfra viste det arkæo-zoologiske materiale, dateret til perioden 1300-1400-tallet, at beboerne ligesom på Hjelm spiste både kvæg, får/ged, svin og tamfugl, en god del vildt, både dyrevildt som kronhjort og rådyr og også en smule fuglevildt.²² Andelen var høj for især kvæg, svin og tamfugl. Den høje andel kvæg på 53 % kan indikere, at der på den tid var et stort mandskab, der skulle bispises. Kvæg var mere almindelig mad på den tid, god til bispising af mange, men ikke haute cuisine. Fra en anden kontekst på slottet viser det arkæo-zoologiske materiale, at der i renæssancen sker et skifte i kosten på Nyborg Slot.

Der er en mindre andel kvæg og dyrevildt, men mere fuglevildt og tamfugle, der i denne periode udgør hele 26 % af materialet. Der er en højere andel fisk, både saltvandsfisk, især torsk og fladfisk, og ferskvandsfisk, især gedde og karpefisk.

På Vordingborg Slot blev et stort arkæo-zoologisk materiale fra køkkenet i tilbygningen undersøgt i 2010.²³ Det var her, maden til Valdemar Atterdag og hans gæster blev tilberedt. Her ses alle tegn på højstatusmad. Maden var meget varieret med en stor andel dyrevildt, nemlig kron dyr, dådyr og rådyr. En stor variation af vilde gæs og ænder viser, sammen med det øvrige jagtbytte, at områdets vildtfauna blev udnyttet. Fisk var også på menuen: saltvandsfiskene torsk, fladfisk og sild, men også de attraktive ferskvandsfisk, hvor ørred, aborre, gedde, ål, suder, damkarusse og rudskalle er repræsenteret. Kvæg, får eller ged, svin og tamfugle udgør dog den største andel, og her var især svinekød populært.

Honning, salt og udenlandske varer

En del varer kunne ikke fremavles på gårdene, men blev indkøbt hos lokale købmænd eller handelsmænd. På Brink gjaldt det varer som honning og salt.²⁴ Honning blev produceret lokalt på de fleste gårde, da bierne jo er nødvendige for bestøvningen. Honning var indtil den store import af caribisk sukker især i 1700-tallet det eneste sødemiddel, som kunne skaffes i større mængder, og som var tilgængeligt for almindelige mennesker. Sukkerrørssukker fra Middelhavsområdet er sandsynligvis blevet brugt i fyrstelige kredse.²⁵ Salt havde utrolig stor betydning i den middelalderlige

husholdning, dels selvfølgelig som smagsgiver, dels til konservering af kød og fisk.²⁶ Der var en mindre, hjemlig produktion af salt i blandt andet Vendsyssel, på den østjyske kyst og på Læsø, men det meste salt kom fra Lüneburg i Tyskland eller havsalt fra Bai i Frankrig, der blev fordelt via handelsforbundet *Hansaen*, der dominerede handlen i Østersøområdet på den tid.²⁷

Middelalderens opskrifter, som i høj grad er til overklassens mad, indeholder en række ingredienser, der måtte importeres udefra.²⁸ Det var blandt andet olie, vin, ris, mandler, sukker, safran, tørrede frugter som figner, dadler og rosiner fra Sydeuropa og Mellemøsten og de dyre og populære krydderier som peber, nelliker, kanel, ingefær og muskat fra Asien. Alle disse luksusvarer måtte købes hos købmændene i de store byer.

De konkrete spor efter denne handel med dyre importerede madvarer ses blandt andet afspejlet i fundne rester af formodede udenlandske luksusplanter. Eksempelvis er der efterhånden adskillige fund af figen- og vindruekerner i jordlag fra de middelalderlige købstæder. Her er der sandsynligvis tale om bevarede levn af tørrede figner og rosiner, som man havde handlet sig til syd fra.²⁹

Grønt

Forbruget af grønsager er oftest underrepræsenteret i kilderne. Hjemmedyrket grønt optræder ikke i indkøbsregnskaberne, og grønsager som kål, løg og beder optræder sjældent i makrofossilprøver. Dette skyldes, at plantedele såsom blade, rødder og løg som regel ikke overlever længe i arkæologiske jordlag. Nor-

malt er det kun planternes frø, der findes bevaret, og grønsager kendetegnes jo netop derved, at de høstes, førend de sætter frø. Dog høres der i Brink-regnskabet om indkøb af tørrede ærter – igen basiskost, næppe en luksusspise. Andet grønt anføres ikke, formodentlig fordi det blev produceret i borgens have.

Smør, ost, mælk og mel

Mælkeprodukter og korn blev fremstillet på avlsgårdene eller af borgenes bønder: Brink-regnskaber viser, at gården havde eget mejeri, der var indrettet til at forsyne husholdningen med smør og ost. Gården havde også egen bager, der fremstillede brød af eget mel, og det må man også forvente var tilfældet i de udgravede borgkøkkener på Nyborg og Tønderhus. Naturvidenskabelige analyser af køkkenet på Tønderhus har påvist spor af korn som rug, hvede og byg, så her blev både bagt fint og groft brød.³⁰ I forbindelse med forekomsten af hvede på Tønderhus skal det i øvrigt nævnes, at fund af denne kornsort hører til sjældenhederne herhjemme.³¹ Den oplagte grund hertil er, at hvede efter al sandsynlighed blev betragtet som luksuskorn, der kun sjældent dyrkedes, og som især blev brugt til kager og brød til særlige lejligheder.³² At der netop optrådte hvede i overklassekøkkenet på Tønderhus, er derfor næppe nogen tilfældighed.

Mælk er et flygtigt produkt, der hurtigt fordærves, hvis den ikke køles ned. Så den meste mælk, både fra kvæg, får og geder, blev lavet til smør, syrnede mælkeprodukter og ost, der kunne holde sig i længere tid. Mælken blev hovedsageligt produceret i sommermånederne, hvor kalve, lam og kid blev født, og hvor græsningen var god og rigelig. At det ikke hoved-

sageligt var komælk, der blev brugt til ost, viser en kvittering fra 1509 fra Dronning Christine til lensmand Peder Stygge om forholdene på Næsbyhoved Slot ved Odense. Her nævnes i en opgørelse over dyreholdet på slottet, at der skulle være 72 malkefår.³³ Denne produktion af formentlig fåreost er måske ikke kun forbeholdt Næsbyhoved Slot. Der ses i arkæo-zoologiske materialer fra både Odense og Svendborg en meget stor andel helt små lam – under tre måneder gamle.³⁴ Disse har været konkurrenter til mælken og er blevet taget fra fåret og er endt på middagsbordene i byen. Fåremælk indeholder næsten dobbelt så meget protein og fedt som både ko- og gedemælk og er dermed bedre egnet til fremstilling af faste oste.³⁵

Var det daglige køkken enkelt, så var der ved festlige lejligheder af både verdslig art og religiøse højtider mulighed for en mere ekstravagant servering. Efter formåen stræbte man efter at skaffe delikatesser som ferskt kød, fugle, ferske fisk, unge dyr som kalve, lam og pattegrise og dyre varer fra fjerne egne. Man serverede vin og dyrt og kraftigt tysk øl. En herremand kunne som en særlig gunstbevisning skænke et stykke dyrevildt til en af sine undergivnes bryllup eller lignende festlig lejlighed.³⁶ Også tilberedningen og serveringen var vigtig: Jo mere arbejdskrævende og forarbejdet en ret var, jo bedre. Det kunne være fyldte og indbagte fugle, tærter og postejer.³⁷

Rammen om tilberedningen og indtagelsen

Forarbejdning, konservering og tilberedning af fødevarer til en større husholdning krævede plads og en række særlige rum/bygninger: bryggers, ovnhus/ste-



Tilberedning af Luttrell-familiens måltid. Maden skæres for ved køkkenbordet af kokken og anrettes af to tjenere mens to mere bærer maden frem til bordet. British Library. Luttrell Psalter (ca. 1325-35). Foto: British Library.

gers, køkken og fadebur.³⁸ Derudover behøvedes uden-dørsplads til slagting, røgning og tørring. Maden blev tilberedt over åben ild. Selve ildstedet kunne være alt fra et simpelt åbent ildsted til en muret bæk. Ovn var enten bygget sammen med ildstedet eller anbragt i et hus for sig.³⁹ Ovn blev brugt til brød, kager, postejer og tærter. Tilberedningen af maden foregik i køkkenet. I de skriftlige kilder omtales disse ofte som „stegers“ eller „stegerhus“, mens begrebet „koken“ først optræder fra begyndelsen af 1500-tallet.⁴⁰ Inventarier fra 1300-, 1400- og 1500-tallet opregner de genstande, som hørte sammen med stegerset. På borgen i Køben-

havn og den tilhørende Østergård blev således i 1328 opbevaret „et kogekar, to tønder, fire kedler, fem potter og en morter“. ⁴¹ I 1454 stod i stegerset på Københavns Slot „fire store gryder med fødder, to kedler, endnu to kedler, to kedelgryder, en skåret gryde, en lille kedelgryde, en rist, en sennepskværn, et brændejern og et bradespid“. ⁴² Her får man et indblik i det vigtigste køkkentøj, der har været til stede i borgens køkken i 1300- og 1400-tallet. Mens de skriftlige kilder er sparsomme med oplysninger, hvad angår køkkenernes indretning, får man gennem stående bygninger og arkæologiske udgravninger et detaljeret billede.

Det ældste helt bevarede køkken kender man fra borgtårnet Kärnan i Helsingborg. Tårnet er opført i perioden 1314/15 til 1318/19. Køkkenfunktionen har optaget flere etager: I tårnets andet stokværk fandtes i et af flere rum en større overhvelvet ildbænk og aftræk, mens der i det centrale rum i tredje stokværk fandtes en bageovn bygget ind i tårnets massive mur og en muret udslagsvask med afløb på tårnets yderside. I fjerde stokværk var borgherrens repræsentative og private rum placeret. Der var ikke direkte adgang til vand fra disse rum, så alt vand skulle fragtes via en vindeltrappe fra borggårdens brønd.⁴³ Formentlig har begge rum indgået i den daglige tilberedning. På den store ildbænk i andet stokværk har stegning og kogning foregået, mens bading og opvask er foregået i tredje stokværk. Ad vindeltrappen har man let fået adgang til borgherrens repræsentative og private rum, og her har man spist. Køkkenet kan næppe have forsynet hele borgens personale, og der må i bygningerne omkring tårnet have været endnu et køkken, som har bespist borgens øvrige personale.

På kongeborgen i Vordingborg lå køkkenet fra midten af 1300-tallet formentlig også i nær tilknytning til de repræsentative rum, men intet af dette er i dag bevaret over jorden. I 1996-1998 viste arkæologiske undersøgelser på stedet, at der omkring år 1200 blev opført et øst-vest-orienteret stenhus op ad borgens søndre ringmur. Huset målte cirka 17 x 7,5 meter i ydre mål. Det var opført i fuldmur af røde teglsten og benyttede borgens søndre ringmur som ydervæg. Kun to kælderrum, adskilt af en muret skillevej, var bevaret. Bygningens placering lader formode, at der har været

tale om borgens salshus. Ved midten af 1300-tallet, formentlig i forbindelse med Valdemar Atterdags udvidelse af borgen i 1350'erne, udvides bygningen mod vest med en tilbygning på cirka 13 x 7 meter i ydre mål. Tilbygningen var opdelt i to lige store rum adskilt af en muret skillevej. Rummene havde været forbundet af en dør i skillevejens nordlige ende. Der blev i begge rum iagttaget to på hinanden følgende munkestensgulve med mellemliggende smuds- og reparationslag. Mens tilbygningens vestligste rum var dårligt bevaret på grund af ældre arkæologisk virksomhed, var det østligste rum godt bevaret, og her fandtes et køkken.

Køkkenet har været opdelt i to; et nordligt og et sydligt rum adskilt af en let skillevej gående fra rummets østvæg og afsluttet op ad vestvæggen af en døråbning. I det nordlige rum foregik tilberedningen ved en fritstående ildbænk og i tilknytning til denne en bageovn bygget ind i tilbygningens nordmur. Det er uklart, hvorledes røgaftøret er foregået. Gentaget brug havde sat sit præg på munkestensgulvet, der var slidt og fyldt med trækul. Især mellem ildbænken og bageovnen var dette udtalt og vidner om intens transport af gløder mellem disse. Fra rummets sydvestside mod rummets nordøstside var munkestensgulvet lagt i et forløb, der dannede en langstrakt, let buet rende, som i rummets nordøst-hjørne endte i en sump af kantstillede munkesten til spildevand. Intet vides med sikkerhed om det sydlige rums funktion, men det er nærliggende at tolke det som rum for opbevaring – det vil sige med skabe, tønder og kister. Tilbygningens vestligste rum skal formentlig også ses

i tæt forbindelse med køkkenet, men et nærmere forsøg på tolkning af dets funktion må forblive gætværk på grund af bevaringstilstanden. Køkkenet har næppe været borgens eneste, borgens størrelse taget i betragtning, men dets placering i nærheden af borgens salshus giver det en særlig status: Køkkenet har med stor sandsynlighed leveret mad til kongens bord. Der er ikke påvist nogen udvendig adgang til tilbygningen, og dermed køkkenet, og det samme gælder en indre forbindelse mellem det oprindelige stenhus og tilbygningen. Det virker dog rimeligt, at der direkte fra borggården har været adgang til mindst et af tilbygningens to rum.⁴⁴

Endnu et arkæologisk undersøgt borgkøkken fra midten af 1300-tallet er udgravet på borgen Tønderhus i det middelalderlige Tønder. Også her lå borgkøkkenet adskilt fra hallen. Dette køkken var indrettet i nederste stokværk af en træbygning i flere etager: seks meter bredt og mindst ni meter langt. På køkkengulvet fandtes en kuppelformet bageovn til bading af det daglige brød. En brønd sikrede den vigtige vandtilførsel til køkkenet, og en træsat vandrende, der førte fra køkkenbygning til voldgrav, fungerede som afløb for spildevand.⁴⁵

Salen

Rammen for indtagelsen af måltidet var salen. Dette repræsentative rum fandtes oftest i borgens salshus, der må betragtes som et af borgens vigtigste og formentlig også største rum. Bygningstypen har sin oprindelse på kontinentet, hvor den går tilbage til karolingisk tid, og blev først i løbet af 1100- og 1200-tallet så ud-

bredt, at man kan betragte dem som et grundelement på en enhver dansk borg. Bygningen kunne være fritstående, men var som regel bygget op ad ringmuren. Bygningen bestod af flere stokværk; høj kælder med en eller to øvre etager. Underetagen var ofte opdelt i to eller tre rum, der fungerede som blandt andet køkken og opholdsrum for folkene. Salen var placeret i den overliggende etage, og her modtog borgherren sine gæster. Adgangen skete fortrinsvis fra langsiden og oftest via en udvendig trappe. Ofte var salen udstyret med grupper af eller enkeltstående glasvinduer, der gav lys, og varme fik man fra en kakkellovn, en kamin eller gennem en hypocaust. Væggene var pudsede og kunne være rigt udsmykkede.⁴⁶ Fra Danmark kendes flere af disse bygninger fra 1200- og 1300-tallet; nogle endnu stående og andre gennem arkæologiske udgravninger.⁴⁷ Ingen steder er deres oprindelige rumdeling bevaret, men gennem samtidige billedkilder, især kalkmalerierne og udenlandske bogillustrationer, får man et indtryk af, hvor rigt disse sale må have været udsmykket og indrettet under måltidet.

Bænkning ved bordet, udstyr, bordtøj

Spisningen foregik ved et opdækket, opstillet bord. Bordet selv var et let og flytbart stykke inventar, der blev båret frem, når måltidet skulle begynde, og taget ud, når måltidet var slut. Fra Saxos skildring af Blodgildet i Roskilde hører man netop, hvorledes bordet efter endt spisning blev taget væk, og man gjorde klar til brætspil.⁴⁸ Fra højmiddelalderlige billedkilder ved vi, at deltagerne sad bænket på den ene langside af bordet, mens den anden stod fri. Det ser man blandt

andet på et kalkmaleri fra cirka 1325 fra Keldby kirke på Møn. Måltidet foregår i salen, hvilket er markeret ved, at scenen er indrammet af to tindede tårne og en åben dør. Centralt i billedet står et bord med en fin, dekorativt foldet dug, og bag dette sidder både mænd og kvinder; til højre bæres skåle med mad ind, og til venstre ses en mand, der gestikulerer: Måske taler han med deltagerne eller har overopsyn med måltidets afvikling. De spisendes placering ved bordet er næppe tilfældig, idet Saxo, som allerede nævnt, fortæller om en placering ved bordet efter rang.⁴⁹

Inden man kunne begynde måltidet, skulle hænderne vaskes. Kongespejle var en slags moralske lærebøger, der beskæftigede sig med opdragelse af konger og kongesønner. I det allerede nævnte norske kongespejl, som er nedskrevet omkring 1220-1230, hører man om, hvad der i denne periode var god skik og brug i Mellemeuropa, herunder hvorledes håndvasken foregik ved hoffet forud for måltidet: To og to bænkefæller eller samsiddere bør tage håndtvæt [håndvask] sammen, hvad enten vandet dertil fremsættes ude eller inde, og siden gå til bords i den rette orden.⁵⁰ Om de spisende fik hjælp til at vaske hænder, hører man intet om, men fra andre steder kendes lignende beskrivelser, hvor man under håndvasken blev assisteret. I Christian 2.s instrukser for sin hofholdning, der stammer fra de første årtier af 1500-tallet, påbydes det *skænken* [ham, der skænkede for kongen] at give vand med kanden, *bisseren* [forskærerer] at holde vandbækkenet, mens *tindrageren* [ham, der passede kongens service] holdt håndklædet: Vandet hældes ud af kanden over hænderne og opsamles i et

vandbækken.⁵¹ Opvartningen kunne også varetages af småsvende eller drenge. Ved hoffet var det børn af adelige, mens det på større gårde og i borgerlige hjem formentlig var husets egne børn eller aflønnede udefrakommende, der forestod disse opgaver. Var sven- den således alene om at forrette håndvasken, måtte han betjene udstyret selv. *Akvamanilen* er måske den mest fascinerende af de metalkander, der har været anvendt ved håndvasken. Disse, ofte firfodede, kander, kunne have forskellige former, men mest almindelige var løver, heste med og uden rytter og fabelvæsner. Akvamaniler kendes allerede fra det 12. århundredes begyndelse, og grundformen stammer fra den arabiske verden, hvorfra den gennem Spanien og med korsfarerne blev introduceret i Europa. Her fik akvamanilerne efterhånden et mere europæisk præg, og de forblev populære middelalderen igennem.⁵² I Nationalmuseets samlinger indgår en række akvamaniler. Fra Vordingborg stammer således en jordfunden akvamanile, der forestiller en kentaur, et fabeldyr fra den græske mytologi, med et menneskes overkrop og en hests underkrop.

Akvamanilen er formentlig fremstillet i Verona i Norditalien i første halvdel af 1100-tallet og viser, hvorledes disse luksusgenstande kunne have en høj mobilitet.⁵³ Hvornår den er kommet til Vordingborg, vides ikke, men en så udpræget luksusgenstand ville have været naturlig ved Valdemar den Stores hof på Vordingborg fra 1157. Til den absolutte top hører også to rytterakvamaniler af bronze, fremstillet i første halvdel af 1300-tallet, forestillende en musicerende mand og en dame. Akvamanilerne er fun-



Akvamanile, det vil sige kande til vand, fundet i Vordingborg. Akvamanilen forestiller en kentaur, et fabeldyr fra den græske mytologi, med et menneskes overkrop og en hests underkrop. Kentauren er i færd med at sluge en frø, hvis hoved stikker ud af kentaurens mund. Akvamanilen er formentlig fremstillet i Verona i Norditalien i første halvdel af 1100-tallet. Foto: Nationalmuseet.

det ved Vigsø i Nordjylland og må være forlist med et skib.⁵⁴

Bordtøj ser man intet af på kalkmaleriet fra Keldby kirke, men talrige måltids- og nadverscener giver et godt indtryk af sammensætningen: tallerkener, knive, skeer, drikkekrus, pokaler, drikkehorn, kander, fade og saltkar. Spisning foregik med kniv og ske, mens gaflen som spiseredskab endnu var ukendt og først i Danmark blev introduceret omkring 1600. Knivene kender man fra arkæologiske fund. Et jordfund fra Kolding er en kniv med benskaf, fint udskåret som en kvinde med opsat hår og lang, folderig kjortel, der i sin hånd holder en falk, sikkert en jagtfalk og som sådan en hentydning til det fyrstelige og adelige jagtprivilegium.⁵⁵ Sådanne knive fandtes ofte i par, så den høflige gæst kunne dele med sin bordherre.

Luksusbordtøjet får man også indblik i gennem middelalderlige testamenter. I Erik Menveds testamente, der kendes i uddrag, skænker kongen dele af sit pragtbordtøj: Her nævnes guld og sølv, penge, drikkekar og skeer.⁵⁶ I dag er dette udstyr oftest forsvundet, og det, man oftest finder i arkæologiske fund og udgravninger af bebyggelser, er det, der ikke kunne omsmeltes og ingen materialeverdi havde, oftest hjemligt fremstillede kander, skåle og potter til madens fremstilling i lertøj og træ. Sagerne er nydeligt udført, men er næppe det, der blev drukket og spist af på fyrstens bord. Nationalmuseet besidder en række pragtgenstande, der kan have prydet middelalderens fyrsteborde. Til de absolutte luksusgenstande hører, foruden de nævnte akvamaniler, også en sølvskål, oprindeligt med rig forgyldning. Skålen – en

drikkeskål fra omkring 1300 – er fundet i havet ud for Blåvand, og som akvamanilerne er den vel resultatet af et skibsforlis. Blandt de mere markante genstande er også et stort antal drikkehorn, nemlig horn fra ko eller europæisk bison, forsynet med beslag i sølv eller bronze. Blandt disse er fire 1300-tals horn med beslag i forgyldt bronze, der er kommet til Nationalmuseets samlinger via Kunstammeret.⁵⁷ Et af dem, det såkaldte Absalons horn, er tilgået Kunstammeret fra Sorø kloster, så her er en dansk proveniens sandsynlig.

Et andet indblik i det fyrstelige bordtøj får man gennem udgravningerne på borgen Hjelm. Her er der fundet en række øl- eller vinkander af rhinsk stentøj, der kan sættes i forbindelse med indtagelse af det importerede stærke øl og vin, man hører om fra kilderne.⁵⁸ Noget ganske enestående på Hjelm er en italiensk-fremstillet kande i tinglaseret keramik: Kanden, der er dekoreret med fremstillinger af fugle, blomster og blade i grøn, brun og blå på hvid bund, må have været overvældende eksotisk på grund af sin skrøbelighed og eksotiske proveniens, og den har ganske sikkert været at finde på Marskens bord.

Renæssancens fyrstemåltid – med middelalderlige rødder

Afslutningsvis må man forestille sig fyrsten siddende ved sit dugede bord med sin familie og sine gæster ved siden. Til og fra bordet går tjenere med skåle og fade. Fyrsten drikker af sin sølvskål og spiser med sin kniv og ske, og når han drikker, ser gæsterne respekt-

fuldt til. Én af de retter, han spiser, kunne være vildt i krydret sovs, tillavet efter opskrift fra den danske opskriftsamling fra slutningen af 1200-tallet med rigeligt kanel, kryddernellike, kardemomme, ingefær og muskat.

Billedet er endnu ikke specielt nuanceret. De skriftlige kilders sparsomhed betyder, at højmiddelalderens fyrstemåltider er vanskeligere at belyse i detaljer end de senere, for der er meget få danske øjenvidneskilddringer og kun en enkelt opskriftsamling at støtte sig på. Selvom kilderne til højmiddelalderens fyrstemåltid er sparsomme, får man dog trods alt et vist indblik, hvis de historiske, arkæologiske og naturvidenskabelige kilder kombineres. Et af de vigtigste resultater er, at renæssancens fyrstemåltider har middelalderlige rødder. Således ser man, at det fælles måltid i salen er mindst lige så raffineret, ritualiseret og rangordnet, som det bliver senere. Man ser, at indtagelsen af vildt er et fyrsteligt privilegium i middelalderen. Og man ser, at indtagelsen af alkohol er mindst lige så central, som den bliver i renæssancen. Det er usikkert, om middelalderens konger og fyrster festede lige så overdådigt som Frederik 2. og Christian 4., men forudsætningerne for, at de kunne have gjort det, var på plads. Det er således i middelalderen, at det klassiske fyrstemåltid fra renæssancen har sine umiddelbare forudsætninger.

Noter:

1. Kjersgaard, 1978.
2. Skaarup, 1999; Skaarup og Jacobsen, 1999.
3. Jahnke, 2000; Poulsen & Hybel, 2007; Poulsen, 2000; Andersen & Pajung, 2014.
4. Enghoff, 2004; Karg, 2000.
5. Saxo, 2000.
6. Kongespejlet, 1926.
7. Kristensen, 1908-20, s. 215-222.
8. Skaarup og Jacobsen, 1999, s. 20-21.
9. Black, 1992.
10. Poulsen, 2000.
11. Erslev, 1901.
12. Wille-Jørgensen, 1998; Wille-Jørgensen, 2014; Østergaard, 2010.
13. Asingh & Engberg, 2002; Enghoff, 2002; Linaa, 2003; Skov, 2002.
14. Kristensen, 2004; Krants Larsen et al 2010; Linaa, 2014.
15. Backhouse, 1989
16. Saxo, 2000, 14. 18.3.
17. Kjær 2014, s. 129; 132.
18. Kongespejlet, 1926.
19. Linaa, 2003; Linaa, 2014, Woolgar, 2001; 2008; 2010.
20. Linaa, 2014, Poulsen, 2003, Poulsen & Pedersen, 1993.
21. Hybel & Poulsen, 2007, s. 365-73.
22. Enghoff, 2002.
23. Poulsen, 2003.
24. Østergaard, 2015.
25. Østergaard, 2010.
26. Poulsen, 2003.
27. Skaarup, 2006.
28. Skaarup og Jacobsen, 1999.

29. Vellev, 1996.
30. Skaarup og Jacobsen, 1999.
31. Feijen og Jensen, 2017; Hald, m.fl. 2015; Jahnke, 2015: 45-47, 48-49; Jahnke, 2017: 1-3, 19-20; Karg, 2007, s. 147-148.
32. Harild og Andreasen, 1999.
33. Karg 2007, s. 145.
34. Brøndegaard, 1978, s. 90-96, Karg, 2007, s. 145.
35. Thrane, 1982.
36. Hatting, 1999; Østergaard, 2016; 2017.
37. Degen, 2007.
38. Sykes, 2009.
39. Skaarup og Jacobsen, 1999.
40. Skaarup og Jacobsen, 1999.
41. Roesdahl 1999; Skaarup og Jacobsen, 1999.
42. Skaarup 1989, s. 43.
43. DD/DRB 2. Rk. 10. Bd. 53.
44. Kjøbenhavns Diplomatarium Bd. IV, København 1879, s. 51-52.
45. Eriksen, Drake og Carelli 2007, s. 45-62, 95.
46. Wille-Jørgensen 2014, s. 85-90.
47. Krants Larsen 2010, s. 48-51.
48. Böhme 1999, s. 265-269.
49. Etting 2010, s. 145-150; Vedsø, 2010.
50. Saxo 14.18.3.
51. Saxo 14.18.3.
52. Kongespejlet, 1926.
53. Andersen, 1991, s. 261-263.
54. Hütt, 1993.
55. Calzona, 2008.
56. Langberg, 1975.
57. Jensen, 1986.
58. Erslev, 1901, s. 66.
59. Etting, 2013, s. 120-122, 124-127.
60. Linaa, 2003; 2016.
- Litteratur:**
- Andersen, Aage: „Udkast til instruks for skænken, bidseren, ten-drageren og andre tjenere“, i *Den danske rigsløvgivning 1523-1558*, Udg. Aage Andersen, 1991, s. 261-263.
- Andersen, Kasper H. & Stefan Pajung: *Drikkekultur i Danmarks Middelalder*, 2014.
- Asingh, Pauline & Nils Engberg: „Fyrbakken“, i *Marsk Stig og de fredløse på Hjelm*. Red. Pauline Asingh & Nils Engberg, 2002, s. 103-131.
- Backhouse, Janet: *The Luttrell Psalter*, 1989.
- Black, Maggie: *The Medieval Cookbook*, 1992.
- Boje Andersen, Charlotte: „Genstandsfund“ i *Boringholm – en østjysk træborg fra 1300-årene*. Red. Jan Koch & Else Roesdahl, 2005, s. 101-189.
- Brøndegaard, V.J.: *Folk og flora*, vol. 1, 1978.
- Bøgh, Anders: „Samfundet“ i *Dagligliv i Danmarks middelalder – en arkæologisk kulturhistorie*. Red. Else Roesdahl, 1999, s. 24-53.
- Böhme, H.W. m.fl.: *Burgen in Mitteleuropa. Ein Handbuch*. Bd. 1, 1999.
- Calzona, A.: *Matilde E Il Tesoro Dei Canossa: Tra Castelli, Monasteri E Citta*, 2008, s. 525.
- Christensen, William, udgiver: *Dronning Christines Hofholdningsregnskaber*, 1904.
- Daly, Aoife: „Dendrokronologiske dateringer og proveniensbestemmelser“ i *Boringholm – en østjysk træborg fra 1300-årene*. Red. Jan Koch & Else Roesdahl, 2005, s. 41-47.
- Degen A. A.: „Sheep and goatmilk in pastoral societies“ i *Small ruminant research* 68, 2007, s. 7-19.
- DD= *Diplomatarium Danicum*, København 1938-.
- DRB= *Danmarks Riges Breve*, Red. F. Blatt m.fl. 1938-.
- Engberg, Nils: „Skådebakken“, i *Marsk Stig og de fredløse på Hjelm*. Red. Pauline Asingh & Nils Engberg, 2002, s. 157-169.
- Enghoff, Inge Bødker: „De fredløses måltider“ i *Marsk Stig og de fredløse på Hjelm*. Red. Pauline Asingh & Nils Engberg, 2002, s. 221- 243.
- Eriksson, T., K. Drake & P. Carelli: *Kärnan och borgen. Helsingborgs slotts medeltida byggnadshistoria*, 2007.
- Erslev, Kristian: *Testamenter fra Danmarks middelalder*, 1901.
- Etting, Vivi, Lone Hvass & Charlotte Boje Andersen: *Gurre Slot. Kongeborg og sagnskat*, 2003.
- Etting, Vivi: *The royal castles of Denmark during the 14th century*, 2010.
- Etting, Vivi: *The story of the Drinking horn. Drinking culture in Scandinavia during the middle Ages*, 2013.
- Feijen, F.J. & P.M. Jensen 2017 i tryk: OBM 9776, *Vilhelm Werners Plads* FHM 4296/1392. Archaeobotanical analyses of soil samples from Medieval Odense. *Afdeling for Konservering og Naturvidenskab, Moesgaard Museum. Rapport nr. 12, 2017*.
- Galster, Georg, udg.: *Danske middelalderlige Regnskaber*. 1. Række 1. Halvbind, 1944.
- Hald, M.M., J. Howorth & H. Ranheden 2015: Archaeobotanical Report: Raadhuspladsen, KBM 3827. [Http://www.kulturarv.dk/publicffdata/documentation/file/doc/143239/public](http://www.kulturarv.dk/publicffdata/documentation/file/doc/143239/public).
- Harild, Jan A. & Eik R. Andreasen: *Arkæobotaniske og pollenanalytiske undersøgelser af prøver fra voldstedet Tønderhus*, NNU rapport nr. 5, 1999.
- Hatting, Tove: „Et knoglemateriale værdi til belysning af middelalderlige samfundsforhold“, i *Arkæologi og Naturvidenskab. Rapport fra det byarkæologiske seminar på Odense Universitet 3-4 maj 1974*. Red. Henrik M. Jansen, 1975, s. 5-11.
- Hütt, M.: *Aquamanilen. Gebrauch und Form*, 1993.
- Jahnke, Carsten: *Das Silber des Meeres. Fang und Vertrieb von Ostseehering zwischen Noregen und Italien 12.-16. Jahrhundert*, 2000.
- Jahnke Carsten: „Der Feigenhandel im Hanseraum“, i *Hansische Geschichtsblätter, Vol. 133 Jahrgang 2015*, s. 41-75.
- Jahnke, Carsten i tryk : „Der Handel mit Rosinen, Korihthen und Zibeben im Hanseraum“, i *Hansische Geschichtsblaetter, Vol. 135 Jahrgang 2017*, s. 1-38.
- Jensen, Lars Ewald: „Nye udgravninger på Nyborg Slot“, i *Nyborg Slot. Kongeborg, fæstning og museum*. Redaktion Kurt Risskov Sørensen, 2011, s. 173-184.
- Jensen, Vivi: „En højgård Jomfru“, i *Skalk* 1986:2 s. 3-7, 1986.
- Juul, Gunvor Maria: *Danmarks ældste kogebog 1616*, 2016.
- Karg, Sabine: *Medieval food traditions in Northern Europe*, 2007.
- Kjersgaard, Erik: *Mad og øl i Danmarks middelalder*, 1978.
- Kjøbenhavns Diplomatarium* bd. IV, 1879.
- Krants Larsen, Lars, Jette Linaa, Johannes Hertz og Inger Lauridsen: *Tønderhus – en købstadsborg i hertugdømmet Slesvig*, 2010.
- Kongespejlet*. I dansk oversættelse ved Finnur Jónsson, 1926.
- Kristensen, Marius: *Harpestræng. Gamle danske Urtebøger, Stenbøger og Kogebøger*, 1908-20.
- Kristensen, Tenna R.: „Bispens Borg Brink i Ballum“, i *Sønderjysk Månedsskrift* 5/6-2004, s. 123-129.
- Langberg, Harald: *To ryttere fra Vigsø*. Nationalmuseet, 1974.
- Linaa, Jette: „Consumption“ i *Medias and the Senses* Red. Kristin Aavitsland, Henning Laugerud, Hans Henrik Lohfert Jørgensen og Laura Skinnebach, Aarhus 2014. 2014a
- Linaa, Jette: „Mad på tre af 1300-tallets borge“ i *Mad i krig og*

krise. Red. Irene Hellvik, Højbjerg 2014 (2014b), s. 4-16.

Linnaa, Jette: „Til bords med Marsk Stig – en oversigt over kera-
mikken fra Hjelm“ i *Kuml* 2003, s. 227-246.

Pavon, Martin: Søborg: „Ærkebiskop Eskilds borg i Nord-
sjælland“ i *Aarbøger for Nordisk Oldkyndighed og Historie*
2011/2012, s. 263-291.

Poulsen, Bjørn: „Krydderier og klæde. Statusforbrug i senmiddel-
alderens Danmark“ i *Denmark og Europa i Senmiddelalderen*.
Red. Per Ingesman og Bjørn Poulsen, 2000, s. 64-94.

Poulsen, Bjørn: „Pest, krig, skat og stormflod – tiden 1340-1430“
i *Det Sønderjyske Landbrugs Historie*, 2003, s. 516-521.

Poulsen, Bjørn og F. S. Pedersen: „Regnskabet for Ribebispens gård
brink 1388-89“, i *Danske Magazin*, 8. rk. 6. bd., tredje hft., 1993.

Poulsen, Bjørn & Niels Hybel: *The Danish Resources c. 1000-
1550. Growth and Recession*, 2007.

Roesdahl, E. & J. Koch: Boringholm. *En østjysk træborg fra
1300-årene*. Højbjerg 2005.

*Saxos Danmarkshistorie. Oversat fra Latin af Peter Zeeberg
efter Saxo Gramaticus' Gesta Donorum*, 2000.

Scholliers, Peter: „Meals, Food Narratives and Sentiments of Be-
longing in Past and Present“ i *Food, Drink and Identity. Cook-
ing, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages* ed.
Peter Scholliers, 2001 s. 3-23.

Simon-Muscheid, Katharina: „Der Umgang mit Alkohol: Männ-
liche Soziabilität und Weibliche Tugend“ i *Kontraste im Alltag
des Mittelalters*. Red. Gerhard Jaritz, 2000, s. 35-60.

Skaarup, Bi: *Køkkenfunktioner, køkkener og køkkentøj i det
middelalderlige Danmark (ca. 1400-1600)*, 1989.

Skaarup, Bi: Mad og køkkenkunst. I: *Dagligliv i Danmarks mid-
delalder – en arkæologisk kulturhistorie*. Red. Else Roesdahl,
1999, s. 124-149.

Skaarup, Bi og Henrik Jacobsen: *Middelaldermad*, 1999.

Skaarup, Bi: *Renæssancemad*, 2006.

Skov, Hans: „Kastelsbakken“ i *Marsk Stig og de fredløse på
Hjelm*. Red. Pauline Asingh & Nils Engberg, 2002, 133-155.

Sykes, Naomi: „Taking sides: The social life of venison in medie-
val England“ i *Food in medieval England*. Red. Woolgar C. M.,
Serjeantson D. & T. Waldron, 2009 s. 150-161.

Thrane, Henrik: *Odense bys historie. Fra boplads til Bispeby.
Odense til 1559*, 1982.

Vedsø, Mogens: „Nyborg Slot – en bygningsarkæologisk analyse
af det romanske palatiums østfacade“, i *Bygningsarkæologiske
studier* 2006-2008-2010, s. 75-86.

Vellev, Jens: *Saltproduktion på Læsø, i Danmark og i Europa*, 2006.

Wille-Jørgensen, Dorthe: „Slotsruinen i Vordingborg, De arkæo-
logiske udgravninger i 1998“ i *Kulturhistoriske Studier* 1998, s.
36-59.

Wille-Jørgensen, Dorthe: *Kongens borg. 123 års arkæologi på
Vordingborg*, 2014.

Woolgar, Chris M.: „Fast and feast: conspicuous consumption
and the diet of the nobility in the fifteenth century“ i *Revolu-
tion and Consumption in Late Medieval England*. Red. Michael
Hicks, 2001, s. 7-25.

Woolgar, Chris M.: „Medieval food traditions in Northern Eu-
rope“ i *Antiquity* 83, 2008, s. 1149 ff.

Woolgar, Chris M.: „Food and the middle Ages“ i *Journal of Me-
dieval History*, 36, 1, 2010, s. 1-19.

Østergaard, Susanne: *Dyreknogler fra Vordingborg slotsruin.
En osteologisk analyse*. Statens Naturhistoriske Museum. Zoo-
logisk Museum, 2010.

Østergaard, Susanne: *Zooarkæologisk analyse afknoglemateri-
ale fra ØHM 1010. Møllergade 32, Svendborg. FHM 4296/1995*.
Rapport fra Afdeling for Konservering og Naturvidenskab. Moes-
gård Museum, 2016.

Østergaard, Susanne: *Zooarkæologisk analyse af dyreknogle-
materiale fra ØFM 576 Nyborg Slot. Østfynske Museer. FHM
4296/1818*. Rapport fra Afdeling for Konservering og Naturvi-
denskab, Moesgaard Museum, 2016.

Østergaard, Susanne: *Dyreknoglerne fra Odense Midtby. OBM
9776 Vilhelm Werners Plads. FHM 4296/1392*. Rapport fra
Afdeling for Konservering og Naturvidenskab. Moesgård Mu-
seum, 2017.

Summary:

The medieval royal meal from Field Marshall Stig to King Valdemar Atterdag 1300-1350

This article contains an account of a royal meal in the
High Middle Ages. This interdisciplinary article in-
cludes archaeological, scientific and written sources.
The archaeological and scientific aspects mainly in-
clude finds, buildings and archaeo-zoological and
archaeo-botanical material from excavations at the
castles of Vordingborg, Hjelm and Brink. The writ-
ten sources include: Saxo; the Norwegian book, *The
King's Mirror*; accounts from the Bishop of Ribe's
Brink Castle; and a collection of medieval recipes,
Libellus de Arte Coquinaria. Archaeological studies
of demolished and existing buildings help to provide
knowledge of the context, in which the meals were pre-
pared in the kitchen and how they were consumed in
the reception rooms. The interdisciplinary approach
allows the authors to gain a close-quarter insight into
the age's foods and types of meals. They document the
royal monopoly on game, the public meal and the hier-
archical seating at the table.