

KUML 2020



KUML 2020

Årbog for Jysk Arkæologisk Selskab

With summaries in English

I kommission hos Aarhus Universitetsforlag

På munkenes bord

Cisterciensernes mad og madkultur i middelalderens Danmark

AF LENE MOLLERUP

Cisterciensernes strengthed på alle livets områder var en måde, hvorpå de kunne undertrykke sanselighed og fysisk begær. Det blev forventet, at de skulle have et fornuftigt forhold til mad og drikke og praktisere mådehold. St. Benedikt skriver om klosterfolks mængde af føde: “Man bør dog frem for alt undgå frådseri, så munkene aldrig skal få fordøjelsesbesvær, for intet er jo mere uforeneligt med det at være kristen end frådseri, som Vor herre siger: Tag jer i agt, så jeres hjerte ikke sløves af frådseri”.¹ Mad blev betragtet som kroppens brændstof og ikke et nydelsesmiddel.² “Kød fra firfodede dyr skal alle, undtagen de syge og meget svage, i det hele taget afholde sig fra at spise”.³ For munkene, der skulle leve i cølibat, var afståelse fra at spise kød et vigtigt redskab til at tæmme seksualdriften. De var af den overbevisning, at indtagelse af kød stimulerede kroppens behov, og at de gennem afholdelse kunne modstå dette. St. Bernhard af Clairvaux formulerer det således: “Jeg afstår fra kød, for ved at overfodre kroppen, fodre jeg ligeledes kødets lyster”.⁴

Opfattelsen af klosterfolk som velnærede livsnydere opstod i kølvandet på Reformationen, hvor klostervæsenet blev lagt for had. Men denne opfattelse af middelalderens munke som fråsende livsnydere passer ikke særlig godt med vor faktuelle viden om cisterciensere. Cistercienserordenen blev skabt som en åndelig revolution af det europæiske munkevæsen omkring år 1100. En gruppe af franske munke ønskede brændende at reformere klosterlivet, der gennem årene var blevet mere og mere mageligt. Cistercienserne blev kendt for deres strengthed, mådehold og enkelthed på alle livets områder, også i deres forhold til mad. Ordenen fik stor popularitet i 1100-tallets Europa, og den kom til Danmark i 1144. Cistercienserne måtte dog også opleve en svækkelse af ordens regler og krav i løbet af senmiddelalderen.

Denne artikel har til hensigt at beskrive cisterciensernes mad og madkultur i Danmarks middelalder ud fra et flerfagligt perspektiv og samtidig undersøge, om cistercienserne formåede at opretholde mådehold i forhold til mad gennem tiden, eller om det er muligt at spore tendenser til velnærede livsnydere blandt de danske cisterciensere.

Materiale og metode

Det undersøgte materiale er hovedsageligt skriftlige kilder, arkæologiske kilder samt arkæobiologiske og humanbiologiske kilder og i mindre grad upubliceret materiale i form af udgravningsberetninger, arkæobotaniske analyser, pollenanalyser samt C14-dateringer. Herunder følger en kort præsentation af kilderne.

Skriftlige kilder

En stor del af det anvendte kildemateriale er de skriftlige kilder, som danner grundlaget for cistercienserordenen. Det drejer sig om St. Benedikts Regel, der er den klosterregel, som cistercienserne bekender sig til.⁵ *Ecclesiastica Officia*, som er en fortegnelse over cisterciensernes liturgiske pligter.⁶ *Annual Statuta*, Generalkapitlets bestemmelser gældende for alle af ordenens klostre.⁷ *Instituta Generalis Capituli* og *Capitula*, en serie af bestemmelser fra Generalkapitlet, ordnet i kronologisk rækkefølge.⁸

Hertil kommer det danske middelalderlige kildemateriale som *Exordium caræ Insulæ*, Øm Klosters Krønike, der er skrevet på Øm Kloster i perioden 1207-1267.⁹ Esrums Klosters Brevbog, der er en samlet afskrift af klostrets arkiv¹⁰ samt kildesamlingerne *Diplomatarium Danicum* og *Danmarks Riges Breve*.

Udenlandske skriftlige kilder er medtaget i et omfang for at supplere og belyse særlige forhold. Det drejer sig bl.a. om Beaulieu Abbeys regnskabsbog, der giver oplysninger om et bredt udvalg af emner herunder råvarer og produktion af fødevarer på klostret og dets ladegårde.¹¹

Arkæologiske og arkæobiologiske kilder

Det anvendte arkæologiske materiale er hovedsageligt publicerede studier fra arkæologiske udgravninger, primært fra Øm Kloster, bl.a. undersøgelser af den middelalderlige keramik¹² og undersøgelser af knoglemateriale, ben og tak.¹³ Dertil kommer makrofossilanalyser fra arkæologiske udgravninger af Øm Kloster (resultaterne af makrofossilundersøgelserne er publiceret i et hoved-

fagsspeciale fra Middelalderarkæologi)¹⁴ og makrofossil- og pollenanalyser fra arkæologiske udgravninger ved Sorø Kloster. For undersøgelserne ved Sorø Kloster er gældende, at resultaterne ikke er publiceret, men findes i lister i tilknytning til beretningsmaterialet fra udgravningen.¹⁵

Humanbiologiske kilder

Isotopanalyser på humant skeletmateriale fra et dansk cistercienserkloster er foretaget på skeletter fra Øm Kloster.¹⁶ Formålet har været at undersøge, om der er forskelle i kostens sammensætning blandt forskellige sociale grupper, som var begravet i klostret (munke, bønder og lægbrødre samt eliten) samt at undersøge, om disse forskelle også er gældende over tid. Undersøgelsens hensigt er at spore eventuelle ændringer og kæde disse sammen med tidsmæssige kendte faktorer som ændringer af landbrugsdriften fra primært agerbrug til dyrehold efter den agrare krise samt de generelle lempelser af klostrenes tilgang til reglerne om kødindtagelse.

Metode

Studiet benytter sig af flerfaglige kilder med det formål at finde det menneskelige aspekt i kildematerialet for hermed at blive i stand til at udtrække informationer, som kan belyse cisterciensernes mad og madkultur i Danmarks middelalder.

De skriftlige kilder beretter om munkenes livsgrundlag, regler og religiøsitet, men også om madens sammensætning og variation. Cistercienserordenen var fra begyndelsen præget af en stram, uniform opbygning og international styring. Regler og retningslinjer blev overholdt i alle ordenens klostre, og tilsyn skete gennem visitation, mens brud på reglerne blev påtalt ved møder klostrene imellem (ved Generalkapitlet). Opretholdelse af cistercienserordenens retningslinjer og kontrol med klostrene synes at passe bedst til tiden inden ca. 1300. Herefter bliver den internationale linje mere og mere svækket til fordel for en mere national gruppering af klostre. Det må forventes, at de regelrette cisterciensere fulgte ordenens skriftlige retningslinjer, og at det udenlandske kildemateriale er gældende, også for danske forhold, i det mindste i de første århundreder. De danske skriftlige kilder som testamenter kan bidrage til viden om særlige donationer af mad og drikke til munkenes bord. Et egentligt regnskabsmateriale fra danske cistercienserklostre kendes ikke, mens enkelte kendes fra udlandet. Set i lyset af ordenens internationale opbygning findes det relevant at anvende udenlandske kilder som eksempler.

Til trods for interessen for cisterciensernes historie og bygningskultur samt mange arkæologiske undersøgelser af klostre i Danmark, så findes der forbløffende få publikationer, hvori cisterciensernes materielle kultur behandles. Muligvis hænger dette sammen med, at mange arkæologiske undersøgelser af de danske cistercienserklostre skete i begyndelsen af 1900-tallet med de dertil begrænsede udgravningsmæssige og analyserende metoder samt konkrete forskningsspørgsmål til materialet. Derfor bliver emnet om cisterciensernes materielle kultur behandlet ret overfladisk.

De videnskabelige undersøgelser af makrofossil- og pollenanalyser samt isotopanalyser på humane knogler giver vigtige informationer, som kun kan opnås gennem disse typer af videnskabelige undersøgelser. Resultaterne af makrofossil- og pollenanalyserne er anvendt gennem udvælgelse af spiseurter og frugter fra de samlede lister over botaniske fund, som herefter er oplistet i tabelform. Det samme gør sig gældende for de zooarkæologiske analyser.

Der redegøres for isotopanalysen i form af et resumé af undersøgelsens formål og resultater, og efterfølgende diskuteres aspekter som validiteten af metoder til inddeling af socialgrupper og datering.

Måltidet og dets rammer

Om sommeren, i perioden fra påske og frem til midten af september, hvor dagene var lange, spiste munkene deres hovedmåltid, *prandium*, kl. 12.00 og fik et mindre måltid kaldet *cena* om aftenen. Om vinteren, fra midt september og frem til påske, spiste cistercienserne et dagligt måltid (*prandium*) kl. 15.00.¹⁷ Det var vigtigt for St. Benedikt at regulere tidspunktet for indtagelsen af aftenmaden (eller dagens eneste måltid på de dage, hvor der kun blev spist én gang), så det kunne ske, mens der var dagslys og ikke krævede lys fra lamper.¹⁸ Disse måltider kunne suppleres med en let morgenmad, kaldet *mixtum*, bestående af brød og vin/øl.

Til hovedmåltidet blev der ifølge St. Benedikt serveret to varme retter, kaldet *pulmentum*. Navnet betyder "stuvning", og retterne bestod hovedsagelig af kornprodukter og grøntsager, nogle gange tilsat små mængder af æg, ost eller andet mad, som fisk.¹⁹ Fandtes der frugt eller nye grøntsager, blev disse serveret som en tredje ret. Dertil foreskrev St. Benedikt et pund brød om dagen. De dage, hvor brødrene havde to måltider, skulle en tredjedel af brødet opbevares og serveres til aftenmaden.²⁰ *Mixtum* var forbeholdt de unge munke og novicer samt lægbrødre, der skulle arbejde. Men *mixtum* kunne også tildeles andre med særlige behov, som til oplæseren i refektoriet, der først fik noget at spise efter, at de andre havde

spist²¹. Både *Ecclesiastica Officia* og St. Benedikt angiver et kvart pund brød og en tredjedel *hemina* vin som dagsration.²² Cistercienserne spiste sammen i fællesskab. Alle måltider blev indtaget i tavshed i spisesalen, også kaldet refektoriet. Det var også her, de kunne få udleveret noget at drikke i løbet af dagen.

Spisesalen var et større åbent rum, oftest placeret i klostrets sydføj parallelt med fratergården. Her var bordene placeret i forlængelse, på langs ad rummet, med bænke ved rummets vægge. Et hævet podie var indbygget eller fritstående og forbeholdt lektoren, hvis opgave var at læse højt under måltidet.²³

Cistercienserne blev kaldt til måltidet ved slag på klokken. Øm klostets Krønike nævner bl.a., at “den store klokke rørtes, da munkenes anden måltidsstund stod for”.²⁴ Munkene vaskede og tørrede hænderne, inden de gik ind i spisesalen. Vaskekumme/vaskehus lå oftest i forbindelse med spisesalen. Ved ankomsten til spisesalen stillede munkene sig ud for deres plads og bukkede ærbødigt med front mod hovedbordet. De ventede stående på priorens ankomst, og at denne ringede med håndklokken, hvilket signalerede måltidets begyndelse. Inden de satte sig, skulle der bedes sammen og i tavshed hver for sig. På bordet havde kældermesteren og køkkenhjælperne i forvejen placeret de to retter, som måltidet bestod af.

Mens munkene spiste, læste lektoren højt for de forsamlede munke. Lektoren blev valgt for en uge af gangen og tiltrådte om søndagen. Jobbet som lektor gik på skift mellem brødrene. Ifølge St. Benedikt skulle den broder, der havde ugetjeneste som lektor, modtage *mixtum*, inden han begyndte at læse. Senere spiste han sammen med dem, der havde ugetjeneste i køkkenet og dem, der vartede op, ved det såkaldte “andet bord”.²⁵

Lektorens opgave var at oplæse tekster fra Biblen på latin, mens der blev spist i tavshed. Reglen foreskrev absolut stilhed, så man hverken kunne høre nogen hviske eller tale ud over lektoren. Hvad brødrene havde behov for af mad og drikke, skulle de række hinanden, så ingen behøvede at bede om noget, men som St. Benedikt skriver: “Har nogen brug for et eller andet, skal han dog hellere bede om det ved et tegn end med ord”.²⁶ Cisterciensernes tegnsprog indeholder da også en række tegn for fødemidler som æble, brød, smør, kål, ost, mel, fisk, frugt, korn, porre, mælk, kød, løg, nødder, blomme, grøntsager, salt, vand, vin og begreber som: skål, drikke, spise, kniv, tallerken, suppe og ske.²⁷

Følgende bordskik blev overholdt, når måltidet var i gang: Ingen måtte forlade spisesalen eller bevæge sig rundt, mens han tyggede. Ingen måtte tørre sine hænder eller kniv i sin serviet, uden først at have tørret dem/den af i et stykke brød. Salt fra saltkarret måtte kun tages med spidsen af kniven. Når der blev drukket, skulle kruset holdes med begge hænder. Efter måltidet bar køkkenhjælperne skåle og serveringsskeer ud. Prioren stoppede lektorens op-



Fig. 1. Serveringsskål i sortbrændt keramik med en diameter på ca. 27 cm og en højde på ca. 12 cm fra Øm Kloster. Det er meget muligt, at skålen har fundet anvendelse til servering af munkenes mad. – Foto: Susan Kipp.

Serving bowl in black-fired pottery from Øm Abbey; diameter c. 27 cm and height c. 12 cm. It is possible that the bowl was used to serve the monks' meals.

læsning, og når dette skete, dækkede munkene det brød, de ikke havde spist, med deres serviet. Så blev der ringet med håndklokken, og munkene rejste sig og stillede sig foran bordet, fremsagde et vers, bukkede og forlod spisesalen syngende to og to og gik mod kirken, hvor de bad en bøn.²⁸

Cisterciensernes service var ganske simpelt. Det bestod som oftest af almindelig lokal keramik samt skeer af træ. Det var forbudt at have bordservice og spisegrej lavet af sølv, eller som var forgyldt. De havde eget krus og kande til deres daglige ration af øl/vin, som stod på deres plads.²⁹ Under dagens kollektive drikkepauser i klostret anvendtes fælles drikkekar, der var større end de private, og som blev fyldt med vand.³⁰ Som i andre af klostrets anliggender, ændrede forholdet til bordservice og spiseredskaber sig også med tiden. I 1446 brugte munkene i det østrigske Neukloster bordservice af tin i klostrets spisesal.³¹ Fra udgravningerne af Øm Kloster viser analyser af det udgravede keramikmateriale, at der både var uglaseret, glaseret og importeret keramik i klostret. Langt hovedparten af materialet består af uglaseret keramik. Det er typer som store fladbundede fade med ret høje sider, fladbundede potter, små skåle og kander uden ornamentik, se fig. 1. Den glaserede keramik består af potter, pander og kander med grøn og brun glasur, se fig. 2. Meget af keramikken kan dateres



Fig. 2. Fragmenter af rødbrændte stjertpoter med klar og grønlig glasur og godt tilsodede ydersider vidner om brug i munkenes køkken. Alle stykker er fra Øm Kloster. – Foto: Susan Kipp.

Fragments of red-fired pipkins with clear and greenish glaze: Heavily soot-stained outer surfaces show the pots have been used in the monastery kitchen. All pieces from Øm Abbey.

til 1400-tallet. Blandt det importerede keramik findes stentøj samt en grøn-glaseret kande fra Aardenburg, Holland. Undersøgelsen konkluderer, at ud fra keramikmaterialet er bord- og køkkentøjet ved Øm Kloster hjemligt produceret lertøj, sandsynligvis lokalt fremstillet. Med tiden blev det mere almindeligt, at der især ved abbedens bord anvendtes service og bestik af en særlig kvalitet, som matchede samtidens sociale elites bordservice.³² En fornem forskærerkniv med skaft af hvalrostand, udskåret som en bisp og med mønstersvejet blad, er et eksempel på bordservice af en høj kvalitet, se fig. 3. Kniven er fundet i daterbare lag ved Øm Kloster og hører til tiden før 1495. Fra Øm Kloster stammer også to små spiseknive med pånittede benskafter, der dateres til perioden 1300-1561.³³ Begge knive er almindelige for perioden, se fig. 4.

Abbeden spiste sammen med gæster og pilgrimme. Når der ingen gæster var, kunne abbeden invitere hvem som helst af munkene til sit bord, dog maksimum to ad gangen. For disciplinens skyld skulle der altid være en eller to af de ældre brødre sammen med munkene i refektoriet.³⁴ Det var køkkenhjælpernes opgave at dække abbedens bord inden måltidet. Når en munk blev indbudt til abbedens bord, medbragte han sit eget krus og kande.³⁵ Abbeder kunne, hvis de spiste på klostrenes ladegårde, selv vælge, om de ville spise alene eller sammen med lægbrødrene i deres spisesal.³⁶ Når munke og



Fig. 3. Forskærerkniv med skaft af hvalrostand, udskåret som en bispefigur, fund fra Øm Kloster. Knivens samlede længde er 25,5 cm, knivsbladet er mønstersvejset, men i dag meget medtaget. Skaftet bærer spor efter brug. – Foto: Susan Kipp.

Carving knife found at Øm Abbey, with a handle of walrus ivory carved into the figure of a bishop. Its total length is 25.5 cm. The blade is pattern-welded but is now very degraded. The shaft shows traces of use.



Fig. 4. Spiseknive fra Øm Kloster med pånittede skafter. Knivsfragment bestående af to dekorerede benskiner på 7,3 cm fastholdt med fem kobbernitter til anglen. Skaftet har et beslag af kobber og graveret midterille. Hel spisekniv på 14,5 cm med en gennemgående angel og et blad med en længde på 6,5 cm. Skaftet, der er af træ, er pånittet anglen med kobbernitter. Begge knive er fra tiden efter 1300, hvor pånittede skafter bliver almindelige. – Foto: Susan Kipp.

Dinner knives with rivetted handles from Øm Abbey. Knife fragment consisting of two decorated bone plates, 7.3 cm in length, attached to the tang with five copper rivets. The handle has a copper fitting and an engraved central groove. Intact dinner knife with a length of 14.5 cm and a through tang and 6.5 cm blade. The handle, which is wooden, is rivetted to the tang with copper rivets. Both knives are from the time after 1300, when rivetted handles became common.

lægbrødre var på rejse, skulle de stadig praktisere tavshed ved bordet. De måtte dog godt bruge korte sætninger og benytte enkelte ord som brød, vand eller vin ved bordet – dog kun, hvis de, der serverede for dem, ikke på anden måde kunne forstå beskeden. På rejse havde munken sit eget spisebestik og kop med. Koppen var sandsynligvis af metal, så den ikke gik i stykker, men måtte ikke have låg.³⁷

Hvad spiste man så?

Munkenes kost bestod af et udvalg af to forskellige korn- eller grøntsagsbaserede kogte retter, suppleret med en tredje ret af frugt eller friske grøntsager, som foreskrevet af St. Benedikt. Retternes præcise indhold var bestemt af klostrenes geografi og sæson. Der er meget få kilder til at belyse, hvad der blev spist i de danske cistercienserklostre, men undersøges både det skriftlige og det arkæologiske kildemateriale, kan vi få et sporadisk, men alligevel nuanceret billede af kosten over tid.³⁸

Ved Øm Kloster blev der under uddannelsesgravninger, foretaget af Lærestolen for middelalderarkæologi ved Aarhus Universitet og i samarbejde med Skanderborg Museum, udgravet en større grundmuret bygning øst for klostrets østfløj i perioden 1994-1996. Under bygningen løb en kanal, som førte vand fra Mossø mod syd gennem kanalen og videre ud mod nord til Gudensø. Kanalen førte kloakvand og vand fra klostrets latriner væk fra området. Dendroanalyser af bolværk i kanalen har identificeret to byggefaser; en ældre fra ca. 1313 og en yngre, hvor træet er dateret til vinteren 1494/95. Sedimenterne i kanalen, hvorfra prøverne blev udtaget i 1996, stammer fra den yngre fase.³⁹ I makrofossilprøverne fandtes en mængde plantematerialer indeholdende både dyrkede og indsamlede planter tillige med lokal flora, se tabel 1 og fig. 5.



Fig. 5. Frugtsten fra blomme, kræge og mirabel samt skaller fra hasselnød og valnød fra de makrofossile undersøgelser ved Øm Kloster. – Foto: Susan Kipp.

Fruitstones of plum, bulace and cherry plum and shells of hazelnuts and walnuts recovered during the archaeobotanical investigations at Øm Abbey.

Makrofossilanalyser og pollenanalyser Navne dansk/latinsk	Øm Kloster SBM 484. makrofossil	Sorø Kloster AMK 1997:035, grøft E, makrofossil	Sorø Kloster AMK 1997:035, grøft E, pollen	Sorø Kloster AMK 1997:035, grøft K, makrofossil	Sorø Kloster AMK 1997:035, grøft K, pollen
Blommeslægt <i>Prunus</i> sp.	x			frø-diaspore	
Boghvede, alm. <i>Fagopyrum esculentum</i>	x			frø frag.	x
Brombær <i>Rubus fruticosus</i>	x	frø-diaspore		frø-diaspore	
Byg, alm. <i>Hordeum vulgare</i>	klid/aksfrag.		x	klid frag.	x
Bølle <i>Vaccinium</i> sp.	x				
Cikorie/Endivie <i>Cichorium</i> sp.		frø frag.		frø-frag./frø-diaspore	
Dild <i>Anethum graveolens</i>				frø-diaspore	
Fersken <i>Prunus persica</i>	x				
Figen <i>Ficus carica</i>				frø frag./frø-diaspore	
Hassel <i>Corylus avellana</i>	x		x	nøddeskaller/frag.	x
Havre, alm. <i>Avena sativa</i>		klid frag./gaffel	x		
Hindbær <i>Rubus idaeus</i>	x	frø-diaspore		frø-diaspore	
Hvede, <i>Triticum</i>			x		
Hylde alm. <i>Sambucus niger</i>	x		x	frø frag./frø-diaspore	x
Hør, alm. <i>Linum usitatissimum</i>	x	frø-diaspore/frø frag.		frø frag./frø-diaspore	
Korn, uspecificeret <i>Cerealia</i>		klid-frag.		klid/navler	
Kræge <i>Prunus domestica</i>	x				
Mirabel <i>Prunus cerasifera</i>	x				
Pære <i>Pyrus</i> sp.		x		x	
Ris <i>Oryza sativa</i>				dækblad	
Rug/Hvede, uspecificeret <i>Secale/triticum cereale</i>		uspecificeret		klid frag./uspec.	
Rug <i>Secale</i>	aksfragment		x		x
Skov-jordbær <i>Fragaria vesca</i>	x	frø-diaspore		frø-diaspore	
Skvalderkål <i>Aegopodium podagraria</i>	x				
Sort sennep <i>Brassia nigra</i>	x	frø-diaspore		frø-diaspore	
Valnød <i>Juglans regia</i>	x				
Æble <i>Malus</i> sp.	x	x		frø-diaspore	

Tabel 1. Oversigt over plantefund i makrofossil- og pollenanalyser foretaget ved to arkæologiske lokaliteter Øm Kloster (SBM 484) og Sorø Kloster (AMK 1997:035). Et kryds markerer tilstedeværelsen af arten, hvis ikke andet er angivet.

Summary results of the archaeobotanical and pollen-analytical studies undertaken at the two archaeological localities of Øm Abbey (SBM 484) and Sorø Abbey (AMK 1997:035). A cross marks the presence of the species, if nothing else is stated.

Under renovering og separering af spillemandsnettet ved Sorø Kloster blev der foretaget udgravninger på Akademigrunden ved Sorø Amts Museum i perioden 1999-2000 (AMK 1997:035), og her blev der udtaget makrofossil- og pollenprøver fra to forskellige lokaliteter i forbindelse med det middelalderlige

kloster. Det drejer sig om tidlig middelalderlige kulturlag bestående af menneskefækalier (grøft E), og lag fra et tværsnit i klostrets møllerende (grøft K).

I grønft E blev der påtruffet kulturlag øst for klostrets østfløj, indeholdende en del menneskefækalier som formodes at stamme fra munkenes latrin. Laget var afsat efter udledt spildevand direkte over undergrund og kan dateres arkæologisk ud fra fund af keramik af Østersøtypen, bl.a. et halvt lerkar fra ca. 1200.⁴⁰ C14-dateringer foretaget på makrofossiler fra laget angiver perioden 1160-1250.⁴¹

I grønft K blev der foretaget et tværsnit gennem den stensatte møllerende. Møllerenden er den struktur, som forbandt Sorø Sø med Tuelsø. I snittet kunne de afsatte lag følges i hele rendens funktionsperiode.⁴² I snittet blev der udtaget makrofossilprøver og foretaget C14-dateringer på makrofossiler. Dette daterer rendens begyndelse til ca. 1285 og ophør til tiden 1530-1635.⁴³

I makrofossilprøverne fandtes en mængde plantematerialer indeholdende både dyrkede og indsamlede planter, tillige med lokal flora, se tabel 1. Pollenprøverne viser et mere overordnet billede og understøtter makrofossilprøverne.

Plantemakrofossilerne er en værdifuld kilde til belysning af kost i fortiden. De oplyser om arternes tilstedeværelse, om typer af kulturplanter; dyrkede, indsamlede eller muligt importerede, samt om planterne stammer fra omgivelserne. Dateringer af plantemakrofossilerne med C14-metoden kan give værdifuld information om tidspunktet for forekomsten af de enkelte planter.

Plantemakrofossiler fra Øm Kloster viser, at byg og rug blev anvendt, idet klid fra byg og aksfragmenter fra byg og rug er fundet i prøver fra senmiddelalderlige lag. Desuden er der også fund af almindelig boghvede og den olieholdige almindelige hør.⁴⁴

Fra Sorø Kloster er der i grønft K fundet rester af plantemakrofossiler fra byg og korn (sandsynligvis rug eller hvede) samt boghvede, alm. hør og ris (dækblade). I samme lag er der endvidere fundet pollen fra boghvede, byg og rug.⁴⁵ I grønft E er der fundet plantemakrofossiler fra havre, alm. hør, uspecificeret korn og pollen fra havre, byg, rug og hvede, se tabel 1.⁴⁶

De skriftlige kilder giver indblik i anvendelsen af korntyperne til både grøddretter og det daglige brød. Fra 1404-05 anvendte cistercienserne ved det engelske Sibton Abbey bl.a. havre til grød.⁴⁷ Ordenens statutter foreskrev, at brødet skulle være groft og lavet med klid. Hvidt brød (hvedebrød) måtte ikke serveres, end ikke på festdage. Kun syge, åreladte og klostrets gæster kunne spise hvidt brød i klosteret.⁴⁸ Derimod skulle alterbrød være bagt af hvedemel. Melet til alterbrød skulle ifølge en statut fra 1192 være dyrket på hvedemarker omkring klosteret og ikke købt på markeder. Melet måtte ligeledes ikke have gennemgået rensning eller kunstig forarbejdning.⁴⁹

I det engelske Beaulieu Abbey blev der ifølge klostrets regnskab bagt fire brødtyper af forskellig kvalitet og kvantitet kaldet: “sædvanlig”, “gæstehus”, “clermatin” og “familiebrød”. Lægbrødre spiste det “sædvanlige” brød, og det var sikkert også dette, der blev serveret for munkene.⁵⁰

Munkenes forbrug af grøntsager, bladgrønt og frugt har været omfattende. Men de efterlader kun få spor i makrofossilundersøgelserne. Fra de skriftlige kilder ved vi, at de vigtigste grøntsager var kål, porre, løg og bælgfrugter, som ærter og bønner. De nævnes i flere skriftlige kilder, bl.a. beskriver Caesarius af Heisterbach omkring år 1200, at munkene plantede kål, og lægbrødrene høstede ærter ved det tyske kloster Heisterbach.⁵¹ På det engelske Beaulieu Abbey blev der produceret løg, porre og ærter i 1269-1270, mens en statut omtaler munkes salg af ærter, bønner, løg og linser i slutningen af 1100-tallet.⁵² Bønner og ærter havde den fordel, at de kunne tørres og gemmes. Ifølge St. Benedikt kunne frisk frugt eller grøntsager serveres som en tredje ret. En statut nævner “rå urter”, *nascencia leguminum*, det vi i dag vil kalde salat.⁵³ Dette kunne for eksempel være de spæde blade fra sort sennep eller skvalderkål. Begge sorter er fundet i makrofossilprøver fra Øm Kloster. Eller de bitre blade fra cikorie/endivie og sort sennep, hvoraf der er fundet frø og fragmenter i grøft E og K ved Sorø Kloster tillige med dild, som der er fundet frø fra i grøft K, se tabel 1.⁵⁴

Af de dyrkede og indsamlede frugter og nødder findes et stort udvalg i makrofossilprøverne. Fælles for prøverne fra Øm Kloster og Sorø Kloster (både grøft E og K) er tilstedeværelsen af æble, alm. hyld, skovjordsbær, hindbær, brombær samt hasselnød. Af blommeslægten findes kræge ved Øm Kloster, se fig. 5. og blomme ved Sorø (Grøft K).

Ved Øm Kloster findes eksklusivt valnød og fersken (valnøddeskal og ferskensten), mirabel og bølge (som kunne være blåbær), se fig. 5.

Mens der eksklusivt i Sorø Kloster er fund af pære (grøft E og K) og figen (grøft K), se tabel 1.⁵⁵

Æblet var en vigtig frugt, og det franske cistercienserkloster Morimond regnes som stammområde til den æblesort, der kaldes det grå, franske Renette-æble. Æblesorter blev sendt nordpå af munkene til tyske klostre i form af æblefrø og podekviste. De to tyske cistercienserklostre Georgetal og Pforta var i middelalderen kendte for deres æblelunde med kultiverede æbler, der oprindeligt stammede fra Frankrig.⁵⁶

En del af munkenes proteinholdige diæt bestod af mejeriprodukter som mælk og ost samt æg. Mælk fra kvæg, får og geder var til stede i sommermånederne. Produktion af ost var den mest hensigtsmæssige metode at anvende og opbevare mælken på vinteren over. Fra engelske Beaulieu Abbeys ladegårde blev der sendt smør og ost til kældermesteren i 1269-1270.⁵⁷ Mælk, enten frisk eller tilberedt, betragtes ifølge *Ecclesiastica Officia* som én ret (af de daglige to retter). Æg og alle mælkeprodukter, kaldet *lactentia*, måtte dog ikke spises i fasten.⁵⁸

Fisk kom til at spille en betydelig rolle i cistercienserklostrene. I 1195 blev det tilladt at spise sild i fasten, mens der blev spist ørred under cisterciensernes årlige lovgivende forsamling: Generalkapitlet i Citeaux.⁵⁹

Under udgravningerne af Øm Kloster i 1920'erne blev klostrets køkken udgravet. Her blev der påtruffet rester af to faser af klostrets køkkengulve, lagt i munkesten. Mellem stenene i det ældste gulv blev der fundet ben og skæl fra en række ferskvandsfisk.⁶⁰ Det zoologiske materiale er undersøgt af fiskeekspert C.V. Otterstrøm i 1924.⁶¹ Denne konstaterede tilstedeværelsen af følgende fisketyper: aborre, gedde, knude, ørred, sude og brasen. Se tabel 2. Alle typer ferskvandsfisk er mest sandsynligt blevet serveret på munkenes bord.

Ifølge St. Benedikt skulle alle, undtagen de syge og meget svage, afholde sig fra kød fra firfodede dyr. Cistercienserne gik en tand videre i deres ernæringsmæssige askese og forbød, ud over kød, også brugen af animalsk fedt som svinefedt/spæk.⁶² De syge måtte spise kød for at genvinde deres helse, men var de syge klosterfolk, var det ikke velset, at de svælgede i kød. Også de syge skulle vise mådehold. Det kød, der blev spist i klostrets eget infirmeri, kunne bestå af slagteaffald som indvolde. I Beaulieu Abbeys regnskab ses, at

Zoologisk materiale fra Øm Kloster	Antal	Type
Aborre <i>Perca fluviatilis</i>	Talrige	Skæl, knogle
Brasen <i>Abramis brama</i>	Flere	Knogler
Får/Ged, <i>Ovis aries/Capra hircus</i>	12+	Knogler, stejler
Gedde <i>Esox lucius</i>	Flere	Skæl, knogle
Gås <i>Anser</i>	3	Knogler
Hest <i>Equus caballus</i>	1	Knogler
Høns <i>Gallus domesticus</i>	1	Knogler
Knude <i>Lota lota</i>	Flere	Knogler
Kronhjort <i>Cervus elaphus</i>	7	Knogler, tak
Rådyr <i>Capreolus capreolus</i>	Flere	Knogler, tak
Sude <i>Tinca tinca</i>	Flere	Knogler
Tamsvin <i>Sus Scrofa domesticus</i>	30+	Knogle, tænder
Vildsvin <i>Sus scrofa ferus</i>	2	Knogler
Ørred <i>Salmo trutta</i>	Uvist	Knogler

Tabel 2. Fund af zoologisk materiale fra Øm Kloster i forbindelse med arkæologiske udgravninger syd for refektoriefløjen ("køkkenmødding"), i klostrets vestre kanal samt i køkkenets gulv.

Zoological material recovered from Øm Abbey in conjunction with the archaeological excavations south of the rectory wing (kitchen midden), in the abbey's western canal and in the floor of the kitchen.

slagteaffaldet fra klostrets egne svin blev sendt til klostrets eget infirmeri, mens grisekroppene blev uddelt til lægfolkenes sygehus.⁶³

Dyreknogler fra Øm Klosters formodede “køkkenmødding” fundet syd for refektoriefløjen og fund i klostrets vestre kanal viser, at der på klosteret var følgende tamdyr: Tamokser (knoglerne var fra udvoksede og ældre dyr), får og ged, tamsvin, hest, gås og høne. Af spiseligt vildt er fundet knogler fra rådyr, kronhjort og vildsvin, se tabel 2.⁶⁴

Madens tilberedning og typer af retter

Om tilberedning af retter vides næsten intet. Små glimt kan opfanges i det skriftlige kildemateriale. Her beskrives retter som *flatones* og *pastilli*, som i Waddell’s oversættelse beskrives som “pandekager” og en slags små bagte eller kogte kager, lidt ligesom melboller. Hvis disse pandekager og melboller blev serveret separat, var det at regne som en ekstra varm ret, men hvis disse blev serveret på toppen af, eller inden i retten, var det at betragte som én og samme ret.⁶⁵

I Jon Jonsen Lilles gavebrev fra 1306 beskrives “veltilberedte og velkrydrede mælke- og fiskeretter”, mens krydret fisk og andet mad krydret med peber omtales i hertug Kristoffers brev fra 1315.⁶⁶

Fra samme periode kendes en kagebog med opskrifter fra Sorø Kloster. Bogen tilskrives munken Knud Jul, og det antages, at han har afskrevet den efter forlæg, sandsynligvis af fransk oprindelse, se fig. 6.⁶⁷ Opskrifterne består af fremstilling af olie, mælk og smør på grundlag af vegetabilier som valnødder og mandler (valnød kendes arkæologisk fra Øm Kloster, se ovenfor), saucer og dressinger, ægge- og mælkeretter og opskrifter med fjerkræ. Veirup antager, at opskrifterne i kagebogen er retter for konger, fyrster og bisper, men til trods for nogle eksotiske ingredienser, der indikerer velstand, så kunne alle retter være serveret på munkenes bord. Særligt saucer som tilbehør til fisk, mælkemad på forskellige måder og veltilberedte retter med høns.⁶⁸

De vegetabiliske smør- og mælkeretter som mandelsmør og mandelmælk kunne anvendes i fasteperioder, hvor animalsk fedt ikke måtte spises. Krydderier som muskat, peber og kanel var yderst kostbare, men var mulige at anskaffe i Danmarks middelalder.⁶⁹ Cisterciensernes bestemmelser foreskrev, at de generelt ikke anvendte krydderier som peber og spidskommen og helst kun benyttede de almindelige urter, som de selv kunne dyrke. Men at dette blev omgået, ses af hertug Kristoffers brev fra 1315, som beskriver “mad krydret med peber”.⁷⁰ Af andre eksotiske fødemidler kendes ris. I hertug Kristoffers brev omtales



Fig. 6. Side fra Knud Juls kokebog ca. 1300, her opslået på folio 140r med opskriften på nøddeolie. Opskriften er skrevet på gammel dansk. Oversat lyder opskriften sådan: “Man skal tage en disk med nøddekærner og en æggeskal fuld af salt og en æggeskal fuld af varm vand og hælde det sammen i en morter og stampe det vel og vride det gennem et klæde. Så bliver det til olie.” – Folioside fra Det Kongelige Bibliotek håndskrift NKS 66 8^o. Oversættelse efter Veirup 1994.

Page from Knud Jul’s cookbook from about 1300, showing folio 140r with the recipe for nut oil. The recipe is written in Old Danish. A translation of the modern Danish version goes roughly as follows: “Take a plate/disc with nut kernels and an eggshell full of salt and an eggshell full of hot water and pour them together in a mortar and pound them well and then wring through a cloth. Then you have oil.”

ris til munkenes bord.⁷¹ Det er interessant, at der netop er fundet plante-makrofossiler af ris fra Møllerenden ved Sorø. Det er dog usikkert, om ris-plantemakrofossilet stammer fra middelalderen, da det lå højt i laget, hvis øvre del er C14-dateret til perioden 1530-1635, men det kan heller ikke udelukkes, at munkene spiste ris.⁷²

Undersøges det tidsmæssige aspekt af kendte og dokumenterede fødevarer fra danske cistercienserklostre ses, at de fleste fødevarer var til stede i det meste

Datering/kildetype/sted	Korn og andre afgrøder	Grøntsager/ bladgrønt	Frugt	Fisk	Animalske produkter	Drikkevarer
ca. 1160-1250 makrofossil og pollen analyser Sorø Kloster	byg, havre, hør, rug/hvede	cikorie/endivie, sort sennep	brombær, hassel, hylde, pære, skovjordsbær, æble			
1306 Jon Joensen Lille, gavebrev/pittance Esrum Kloster	hvedebrød			velkrydrede fiskeretter	velkrydrede mælkeretter	dansk og tysk øl
1315 Hertug Kristoffer, gavebrev/pittance Sorø Kloster	hvedebrød, ris			klipfisk, krydret fisk	smør, galrej	traveøl, mjød
1337 Fru Ingefreds privilegie/pittance Esrum Kloster	hvedebrød			fisk	mælke- produkter	tysk øl, humleøl
Før 1495 makrofossil analyser Øm Kloster	boghvede, byg, korn, hør, rug	skvalderkål, sort sennep	brombær, bølge, fersken, hassel, hindbær, hylde, kræge, mirabel, skovjordsbær, valnød, æble			
ca. 1285-1530/1635 makrofossil og pollen analyser Sorø Kloster	boghvede, byg, hør, korn, ris, rug/hvede, rug	cikorie/endivie, dild, sort sennep	blomme, hindbær, figen, hassel, hylde, pære, skovjordsbær, æble			

Tabel 3. Dokumenterede fødevarer fra danske cistercienserklostre. Baseret på daterede kilder som makrofossil- og pollenanalyser samt optegnelser i privilegier og gavebreve.

Foods documented at Danish Cistercian abbeys. Based on dated sources such as the results of archaeobotanical and pollen analyses as well as records in charters and deeds of gift.

af middelalderen, se tabel 3. Det er de almindelige kornsorter (byg, havre, rug, hvede) samt en mængde frugter og nødder. Undersøgelsen er begrænset af et lille og snævert prøvemateriale, og da der ikke findes dateringer på det zooar-kæologiske materiale, er det kun oplysninger fra gavebreve, der er med til at belyse, hvornår det animalske indslag i kosten optræder. De konkrete daterede kilder, i form af makrofossil- og pollenanalyser samt klostrenes gavebreve med udspecificeret indhold af fødevarer, kan ikke anvendes til at konkludere, hvornår kødspise kommer på bordet i danske cistercienserklostre.

Pittancer, madgaver og mindemåltider

Ordet *pittance* kommer af fransk og latin og bruges om begreber som fromhed/medlidenhed. Pittance er en lille portion af mad eller drikke, der gives som gave. Gaven gives ofte af en donor i forbindelse med dennes testamente for at mindes afdøde. Madgaver kunne uddeles til hele klosterfællesskabet eller til bestemte personer. Dagen for udleveringen af pittancer kunne være en kirkelig festdag, en dag hvor klostret mindedes en afdød donor, eller de kunne gives, når der var behov, som når nyligt åreladte brødre skulle samle kræfter.⁷³ Cistercienserne insisterede på, at pittancer ikke var en rettighed, at de højst måtte gives to dage i træk og ikke på de dage, hvor Generalkapitlet trådte sammen.⁷⁴

For munkene var pittancer en mulighed for at få varieret og ernæringsmæssigt bedre føde til gavn for deres helbred. Uddelingen af pittancer var priorens eller kældermesterens opgave. De kunne bestå af særlige delikatesser som hvidt brød, fisk, ost og vin.⁷⁵

Ønsket om bedre og mere føde kunne nemt lede til misbrug, hvilket skete på to spanske klostre (Espina og Valdeiglesias) i 1194, da de begge modtog tre ugentlige dage med pittancer.⁷⁶ Måske var dette også tilfældet i Sorø Kloster i 1187, eftersom pave Gregor 8. i et brev måtte forbyde brødrene at spise kød.⁷⁷

Omtaler af danske pittancer kendes fra forskellige breve og testamenter. De ældste er fra første halvdel af 1200-tallet, hvor der ofte kun står, at munkene begunstigedes med måltider til deres bord.⁷⁸ Senere blev det mere almindeligt, at selve gavens indhold og de forskellige madtyper og drikke blev udspecificeret. Da Jon Joensen Lille i et gavebrev i 1306 begunstige munkene i Esum Kloster med et årligt måltid i forbindelse med sin dødsdag, beskrives gaven: "Hvedebrød, godt dansk og tysk øl, veltilberedt og velkrydret mælke og fiskeretter".⁷⁹ Da hertug Kristoffer valgte Sorø Klosterkirke som gravsted for sig og sin hustru Eufemia i 1315, betænkte han samtidig munkene med en årlig bespisning bestående af hvedebrød, travøl, mjød og med seks retter for *prandium* bestående af smør, klipfisk, galrej, ris, krydret fisk og andet mad krydret med peber og fem retter til *cena*.⁸⁰ I Fru Ingefreds privilegie givet til Esum Kloster i 1337, donerede hun følgende til munkenes bord på betingelse af højtideligholdelse af hendes dødsdag: "Fire tønner tysk øl og tre tønner humleøl, og med fem retter til middag og tre til vesperkost, bestående af fisk og hvad der passer sig dertil af mælkeprodukter og hvedebrød, og samme dag skal der gives til de fattige i porten en tønne humleøl og 100 brød af passende størrelse".⁸¹ Kildematerialet vedrørende pittancer viser, at det var samfundets top, som donerede dem. Det var særligt Hvideslægten – den sjællandske elite – der i flere omgange donerede pittancer til Sorø. Og det var medlemmer af kongeslægten, som donerede til Sorø og Esum. I Øm Klosters Krønike nævnes lægbroderen

Oluf Kviter som donor af mad til munkenes bord. Vi kender ikke hans baggrund, men han må have været velhavende, siden han også kunne donere to gårde med tilliggender til Øm Kloster.⁸²

Viden om de danske klostres pittancer er mangelfuld og sporadisk. Alligevel kan vi opsummere, at i perioden 1207-1315 betænkte Sorø Kloster med 17 årlige pittancedage, mens Esrum Kloster i perioden 1299-1400 blev betænkt med ca. 9 årlige pittancedage, og det er uden at kende begge klostres fulde antal af donerede madgaver.⁸³ Vi mangler danske pittanceregistre for at kunne sige noget om hyppigheden af bespisningerne over tid. Fra europæiske klostre kan det ses, at de donerede madgaver med tiden blev til mange årlige dage. Ved det franske cistercienserkloster Villers blev der mellem 1209 og 1274 uddelt 60 årlige pittancer. Ved det østrigske cistercienserkloster Zwettl uddeltes der i det sene 1300-tal 98 årlige pittancer, mens det østrigske cistercienserkloster Helligenkreuz i første halvdel af 1400-tallet havde mellem 201-207 dage årligt med pittancer.⁸⁴

Ligesom Fru Ingefred bespiste de fattige i porten i Esrum Kloster i 1337 med 100 brød og en tønde øl, således gjorde munkene det også, bare hver dag. Overskydende mad fra munkenes bord blev indsamlet af portneren og uddelt i porten. Ud over resterne fra bordet donerede klostrene mad, der svarede til tre daglige måltider. I praksis blev der stadig lavet mad til afdøde munke i 30 dage efter deres død, og en abbed i op til et år efter dennes død.⁸⁵ Dette mad blev brugt til at bespise de fattige.

Udfasning af forbuddet mod kødspiser

For cistercienserne, som tolkede St. Benedikts Regel bogstaveligt, var processen med at udfase forbuddet mod kødspise i klostret en lang proces, som også var længere end andre klosterordeners. I 1220'erne og 1230'erne måtte Generalkapitlet flere gange bekræfte de bestemmelser om indtagelsen af kød, som St. Benedikt havde bestemt, sikkert fordi klostrene pressede på for at få tilladelse, og/eller dispensationer til kødspiser. Fra begyndelsen af 1300-tallet forbød Generalkapitlet ugentlige indtag af kød, hvilket nok betød, at kød var tilladt en gang imellem.⁸⁶ I løbet af 1300-tallet kom et øget pres fra klostrene for at få lov at servere kød. Dette begrundedes i vanskeligheder med at opnå tilstrækkelig mængde af grøntsager samt et større krav til klostrene om gæsteri. Flere individuelle klostre opnåede pavelige dispensationer, som hermed begyndte at svække kravet om afholdelse fra kødspiser. I 1336 gav pave Benedict 12. tilladelse til, at benediktinermunke kunne spise kød ugentligt. Betingelsen var, at det ikke måtte foregå i fasten og ikke i spisesalen, men på et særligt sted i klostret.⁸⁷

I 1439 godkendte cisterciensernes Generalkapitel, at to tredjedele af klosterfællesskabet altid skulle spise det regulære mad i spisesalen, og intet individ måtte spise kød mere end to dage om ugen.⁸⁸

I 1473 henvendte Generalkapitlet sig til paven for at få en afklaring på forholdene, og den 13. december 1475 gav pave Sixtus 4. en bulle, som bemyndigede Generalkapitlet og abbeden af Citeaux til at tilpasse kravet om afholdenhed til de ændrede omstændigheder.⁸⁹ Dette betød, at kødspiser blev lovlige, og i løbet af kort tid spredtes denne praksis således til stort set alle klostre.

Resultatet var, at cistercienserne i senmiddelalderen kunne spise kød flere gange ugentligt, op til fire gange ugentligt (dog kun på tidspunkter uden for de almindelige fastedage). I det tyske kloster Eberbach serveredes i 1486 kød tre gange ugentligt, på søndage, tirsdage og torsdage.⁹⁰

Senmiddelalderens gradvise opløsning af reglen om kødforbud synes at være en del af den generelle udvikling. Ganske langsomt ændredes klostrenes behov, og mens cistercienserne i 1100- og 1200-tallet var stærkt forbundet i et sammenhold med deres franske hovedklostre, så ses et helt andet billede efter 1300. De danske klostre kom til at fungere mere som individuelle klostre med mindre kontakt til deres hovedklostre og ikke som medlemmer af en international orden. Resultatet var, at de danske cistercienser-klosterfællesskaber skabte nye og mere lokalt prægede alliancer, mens båndene til Citeaux blev løsere og løsere.⁹¹ På madområdet skabte de løsere krav nye muligheder for klostrene i senmiddelalderen til trods for, at cistercienserne i længere tid end andre klosterordener fastholdt deres særlige kulturelle identitet og deres bogstavelige tilgang til tolkningen af St. Benedikts Regel.

Kost og isotopanalyser

Et studie på knoglemateriale fra Øm Kloster foretaget i 2012 anvendte isotopanalyser (kulstof og nitrogen) til at undersøge sammenhænge mellem kostens sammensætning over tid.⁹² Analyserne er foretaget på 98 individer (primært skinnedebne, lårben og overarm). Studiet undersøgte kostforskelle inden for Øm Kloster alene og grupperer skeletterne efter, hvor de er begravet ud fra en hypotese om, at der er forskel på klostrets begravelsessteder. Begravelserne på den nordre kirkegård antages at afspejle en almindelig landbefolkning samt lægbrødre, der også formodes at være rekrutteret fra samme socialgruppe som landbefolkningen. Munkene formodes at ligge begravet øst for kirken, i korsgangene og i kapitelsalen, mens eliten, herunder velgørere, menes at være begravet inde i klostrets kirke og nordvest for kirken. De tre grupper kategoriseres herefter som enten 'bønder' (55 individer), 'munke' (14 individer) eller 'eliten' (29 individer).

Hypotesen om gravstedernes betydning for den sociale gruppe underbygges af skriftlige kilder, bl.a. Generalkapitlets statut (1217) om lempelse for begravelser af udefrakommende i klostrene samt fra historiske kilder og gennem arkæologiske undersøgelser.⁹³

Som aldersbestemmelse benyttes armstillingernes daterende aspekt. Armstillingerne bruges til at inddele begravelserne i tre kronologiske grupper: Skeletter med armstilling A, armene ned langs siden af kroppen, grupperes til den tidlige fase, før år 1300 (32 individer). Armstilling B, underarmene foldet over bækket, grupperes til den midterste periode mellem 1300-1375 (31 individer), mens armstilling C, underarmene foldet over maven og armstilling D, underarmene foldet over brystet, grupperes begge til den sene periode efter 1375 (35 individer).⁹⁴ Formålet med den tidsmæssige opdeling er at fange eventuelle ændringer i kosten over tid. Særligt de ændringer, som skete i slutningen af 1200-tallet og begyndelsen af 1300-tallet, hvor en mærkbar forandring af klimaet, en kuldeperiode efterfulgt af en pestepidemi i 1350, førte til omlæggelser af de danske produktionsformer: Landbruget går fra primært agerbrug til mere dyrehold og kvægdrift i løbet af 1300-tallet.

Undersøgelsens hypotese er, at der vil være forskelle imellem de forskellige sociale grupper ('bønder', 'munke', 'elite'), og at der vil være forskelle inden for grupperne over tid. Dette antages at afspejle ændrede levevilkår og munkenes mere afslappede forhold til kødspiser i senmiddelalderen.

Studiet finder, at der er målbare sociale forskelle og forskelle over tid, skønt de ikke er så store, som forfatteren forventede. Resultatet viser, at for 'munke' observeres et svagt skifte i proteinressourcen fra den tidlige periode til den midterste periode (ca. 1300). Et skifte i nitrogenværdier antyder, at ferskvandsfisk og måske kød fra dyr fra landjorden blev mere almindeligt i munkenes kost på dette tidspunkt. Dette sættes i forbindelse med cisterciensernes generelle lempeligere tilgang til ordenens forskrifter angående kost. Et større skifte observeres fra den mellemste til den sene periode, omkring ca. 1375, og antyder ifølge Yoder, at animalsk protein fik en større rolle i munkenes diæt. Da et lille prøvesæt bestående af kun to munke fra denne periode ikke nødvendigvis er repræsentativt for klostrets samlede diæt, påpeger Yoder, at undersøgelsens resultat kun kan antyde hypotesen og ikke bekræfte denne.⁹⁵

To af undersøgelsens kerneområder, nemlig metoden til inddeling af socialgrupper og dateringsaspektet, skal her nærmere diskuteres. Yoder inddeler sine individer i tre socialgrupper alt efter, hvor i klostret de er begravet. Hun baserer sit studie på historiske og arkæologiske kilder. Der findes efterhånden en del undersøgelser fra klostre, som understøtter den sociale opdeling i forhold til klostrenes begravelsessteder.⁹⁶ At munkene har egen

gravplads øst for kirke og østfløj ved Øm Kloster er sandsynliggjort⁹⁷, ligesom de tre begravede i kapitelsalen på Øm Kloster er abbeder.⁹⁸ Personsammensætningen for begravede på nordre kirkegård indikerer et indslag af en civil befolkning ud over klostrets ansatte. Dette ses ved forholdsvis flere begravede børn og kvinder.⁹⁹ Eliten, herunder velgørere, kan være begravet i kirken og på et område nordvest for kirken, der adskiller sig fra resten af kirkegårdsområdet ved at have en overvægt af murede grave, én grav med seglstampe og én grav med gravsværd. Området kunne relatere sig til lægfolkenes indgang vestligt i kirken.¹⁰⁰ Blandt kirkens grave i Øm Kloster kan en biskop (Peder Elafsen 1246) og en grav med gravsværd lokaliseres i kirkens højkor. Langt hovedparten af de murede grave fundet ved Øm Kloster (79%) findes i kirkens østlige ende, i højkoret, østkapeller og korsarmene.¹⁰¹ Derimod er det mere usikkert, hvem de 34 begravede i korsgangene er. Generelt har begravelse i klostrenes korsgange karakter af lægfolk. Dette gælder særligt for tiggerordnerne, hvorimod der kun er få undersøgelser fra cistercienserklostre¹⁰². Det kan derfor ikke udelukkes, at det drejer sig om begravede munke, da alle begravede i korsgangene ved Øm, med én undtagelse, er mænd. Det, der taler imod, at gravene her skulle være munkenes, er, at munke ofte valgte at lade sig gravlægge i et kirkegårdsafsnit ublandet med lægfolk.¹⁰³

Således kan der argumenteres for, at Yoders opdeling af socialgrupper på Øm Kloster kan bekræftes dog med en begrundet usikkerhed omkring, hvem der egentlig er begravet i korsgangene.

Til undersøgelsens dateringsaspekt anvendes armstillingernes daterende udsagn til at understøtte det kronologiske skifte mellem perioderne. Undersøgelsen inddrager ikke andre daterende udsagn som C14-analyser eller er suppleret med viden om strategifiske data, hvilket kan betragtes som mangelfuldt.

Anvendelsen af armstillinger som daterende kilde er omdiskuteret, særligt da der tilsyneladende er regionale forskelle, som skaber nogen usikkerhed om pålideligheden af metoden, ikke den egentlige kronologi, men hvornår og hvorfor skiftene i armstillingerne sker.¹⁰⁴ Det gør, at undersøgelsens hovedformål: At undersøge kostændringer over tid fremstår mindre troværdigt.

Sammenfatning

Ved at undersøge cisterciensernes mad og madkultur gennem et flerfagligt kildemateriale åbenbares nye sammenhænge. Kilderne arbejder sammen på tværs og er med til at understøtte hinanden der, hvor andre af kilderne er tavse. På denne måde har det været muligt at følge en bestemt befolkningsgruppes mad og madkultur gennem næsten 400 år.

I cisterciensernes klostre spiste munkene i sommerhalvåret to daglige måltider, mens de i vinterhalvåret kun spiste én gang om dagen. Til måltiderne blev der serveret to varme retter og ½ kg brød pr. munk pr. dag. Der var mulighed for et let morgenmåltid, for unge og hårdtarbejdende munke og lægbrødre, bestående af vand/øl og brød.

For at tæmme kødelige lyster afholdt munkene sig fra at spise kød fra firfodede dyr. Deres ernæring var hovedsageligt baseret på korn- og grøntsagsprodukter med et indslag af fisk, æg og mælkeprodukter.

Kendskab til maden på munkenes bord har vi fra skriftlige og arkæologiske kilder. Vi kan se, at maden kunne anrettes på og spises af lokalt produceret keramik. Munkene havde egne drikkekrus og kander, og deres spiseknive lignede dem, der kendes fra samtiden. Det er muligt, at den fornemme forskærerkniv, med et håndtag udskåret som en bisp, fra Øm Kloster fandt anvendelse ved abbedens bord.

Brød og grød blev lavet på byg, havre og rug, mens boghvede også kunne finde vej til grødgryderne. Grøntsagerne på munkenes bord har vi ikke stort kendskab til. Her er det arkæologiske kildemateriale tavst, men mon ikke det var en god blanding af almindelige dyrkede grøntsager som kål, løg, porre og bælgfrugter, som vi kender fra udenlandske kilder. Den tredje ret af frisk frugt og salat kunne bestå af æbler, pære, kræge, mirabel, figen, fersken samt et væld af bær som hindbær, brombær, jordbær og blåbær. Hyldebær var ligeledes kendt og anvendt. Dertil hasselnødder og valnødder. Den friske salat kunne bestå af spæde blade fra skvalderkål, sort sennep samt endivie (blade fra cikorie).

En del af munkenes proteinholdige diæt bestod af mejeriprodukter som mælk og ost samt æg i tiden uden for fasten. Mælk var en sæsonbetonet og let fordærvelig vare, der kunne omdannes til smør og ost for at forlænge holdbarheden. Oste blev lavet af ko-, gede- og fåremælk.

I fasten måtte munkene ikke indtage animalsk fedt, men de havde kendskab til at fremstille smør og mælkeprodukter af vegetabilier som valnødder og sikkert også mandler. Måske anvendte de også olie fra hørfrø. Fra Sorø Kloster kendes en kogebog fra 1300-tallet med opskrifter på saucer, dressinger, ægge- og mælkeretter og retter med fjerkræ, som alle kunne serveres på munkenes bord. Kogebogen kunne give munkene ideer til lidt variation i maden uden, at reglerne blev overtrådt. Munkene modtog donerede måltider kaldet pittancer, der kendes fra de skriftlige kilder i perioden 1200-1400. Fra disse får vi en ide om, hvad der blev betragtet som ekstra forplejning i klostret, og som de gerne måtte modtage, da der var tale om gaver. Vi hører om veltilberedte og velkrydrede mælke- og

fiskeretter. Det kunne være fisk som klipfisk og retter med gele (galrej), ris og krydret med peber samt hvedebrød. I alle tilfælde er kødspiser fra firfodede dyr ikke nævnt.

Der blev særligt spist fisk i klostrene, også i fasten. Fra Øm Klosters køkengulv fortæller fund af skæl og ben fra fisk, at det særligt var ferskvandsfisk, som blev spist her. Fra samme kloster vidner dyreknogler fra køkkenmøddingen (der dog er udateret) om, at der også fandtes produkter fra kvæg, svin, får, ged og hest og fra vildsvin, hjort og krondyr ved klostret. Af hvem og hvornår disse dyr blev fortæret vides ikke.

Fra de skriftlige kilder ser vi, at syge måtte indtage kød, og at de fik serveret indvolde og andet slagteaffald fra firfodede dyr, mens forbuddet for kødspiser for alle andre blev strengt opretholdt.

Det daterede kildemateriale i form af makrofossil- og pollenanalyser samt gavebreve med specificeret indhold kan ikke bidrage til at fortælle os, hvornår kødspiser fandt sit indtog i danske cistercienserklostre. Men det skriftlige kildemateriale er ret konsekvent omkring emnet. Fra 1439 måtte også cistercienserne spise kød fra firfodede dyr i fastlagte perioder af året, og fra 1475 var det nu muligt for alle cisterciensere at spise kød flere gange om ugen. Det skriftlige kildemateriale antyder, at kødspise ikke synes at have fundet indpas på cisterciensernes bord før sent i middelalderen. Desværre kan det arkæologiske materiale hverken be- eller afkræfte dette. Derimod antyder isotopundersøgelserne på humane knogler fra Øm Kloster, at munkene i løbet af middelalderen indtog mere og mere animalsk protein.

Kilderne til cisterciensernes mad og madkultur peger på, at de danske cisterciensere længe fungerede som medlemmer af en international orden med samme regelsæt, mens de i senmiddelalderen tilpassede sig et samfund i forandring. Men hvorledes stod det så til med munkenes mådehold i forhold til mad? Er der spor efter de velnærede livsnydere i kildematerialet? Kilderne synes at tale for, at cistercienserne længe og vedholdent holdt stand mod frådseri, luksus og kødspiser, længere end andre klosterordener. Dette var sandsynligvis nemmere, når maden blev produceret, anrettet og indtaget i fællesskab. Maden og rammerne omkring måltiderne blev med tiden mere og mere profane, og det ser ud til, at lidt nydelse fandt vej til de fedtforskrækkede munkes bord, særligt i form af de donerede madgaver. Men velnærede og livsnydende har de nok næppe været.

Cistercienserne, der begyndte som en reformorden og skabte en helt særlig europæisk klosterkultur, måtte se sig overvundet af tiden. I løbet af 1600-årene reformerede ordenen dog sig selv igen og gik tilbage til "evig afståelse fra kød", men da var det for sent for de danske cistercienserklostre. De var alle blevet ophævet ved Reformationen i 1536.

NOTER

1. Jensen 1998, kapitel 39.
2. Kerr & Burton 2011, s. 109.
3. Jensen 1998, kapitel 39.
4. Lekai 1997, s. 368
5. Jensen 1998.
6. Cawley 1998.
7. Waddell 2002.
8. Waddell 1999.
9. Olrik & Garner 1997.
10. Christensen 2002.
11. Hockey 1975.
12. Christensen & Olsen 1982.
13. Garner 1962; Reinholdt 2003.
14. Stigsby 2017.
15. Sorø Akademi, AKM 1997.
16. Yoder 2012.
17. Jensen 1998, kapitel 39; Kerr 2009, s. 46. Om prandium og cena, se Waddell 2002, s. 110.
18. Jensen 1998, kapitel 41.
19. Harvey 2006, s. 215.
20. Jensen 1998, kapitel 39; Waddell 1999, s. 409: Capitula, kapitel XII.
21. Williams 1998, s. 245; Cawley 1998, kapitel 73.
22. Waddell 2002, s. 110; Cawley 1998, kapitel 73. Der er uenighed angående størrelsen på måleenheden væskemålet en hemina. Lekai 1977, s. 370 omtaler en hermina som 0,75 l, Jensen 1998, s. 169 beskriver en hermina som ca. 0,4 l, mens Bond 2001, s. 54 anvender betegnelsen "halfpint".
23. Williams 1998, s. 244-245.
24. Cawley 1998, kapitel 76.1; Olrik et al. 1997, s. 42.
25. Jensen 1998, kapitel 38.
26. Jensen 1998, kapitel 38, s. 117.
27. Barakat 1975.
28. Cawley 1998, kapitel 76.
29. Jaritz 1985, s. 60; Cawley 1998, kapitel 83.
30. Cawley 1998, kapitel 83.38-43.
31. Jaritz 1985, s. 60.
32. Christensen og Olsen 1982, s. 47; Jaritz 1985, s. 60.
33. Reinholdt 2003, s. 135-137.
34. Jensen 1998, kapitel 56; AS 1157-1161.
35. Cawley 1998, kapitel 109. 11-12; Cawley 1998, kapitel 109. 13-16.
36. Waddell 2002, s. 145: Annual Statuta 1187:7.
37. Waddell 2002, s. 457: Annual Statuta 1200:12; Waddell 2002, s. 351: Annual Statuta 1195:92.

38. Kristensen 2013, s. 395.
39. Kristensen 2003, s. 180; Kristensen 2013, s. 324.
40. Susanne Nissen Gram: Udgravningsberetning fra Sorø Akademi, AMK 1997 035. Upubliceret rapport.
41. Jan Heinemeier: ¹⁴C resultater for prøver fra Sorø Akademi. J. nr. robinson. b03. Upubliceret rapport.
42. Susanne Nissen Gram: Udgravningsberetning fra Sorø Akademi, AMK 1997 035. Upubliceret rapport.
43. Jan Heinemeier: ¹⁴C resultater for prøver fra Sorø Akademi. J.nr. robinson. b03. Upubliceret rapport.
44. Robinson, Harild, Boldsen, upubliceret manuskript. Plantemakrofossillisterne er publiceret i Stigsby 2017.
45. Lis Højlund Pedersen, Pollenanalyse, Sorø Akademi – Grøft K, upubliceret rapport.
46. Jan Andreas Harild: Makrofossilanalyse, Sorø Akademi – Grøft E. Lis Højlund Pedersen: Pollenanalyse, Sorø Akademi – Grøft E. Susanne Nissen Gram: Udgravningsberetning fra Sorø Akademi, AMK 1997 035. Jan Heinemeier: ¹⁴C resultater for prøver fra Sorø Akademi J.nr. robinson. b03. Alle rapporter er upublicerede.
47. Bond 2001, s. 63.
48. Waddell 1999, s. 462: Instituta Generalis Capituli, kapitel XIV.
49. Waddell 2002, s. 239: Annual Statuta 1192:9.
50. Hockey 1975, s. 18, 36.
51. Williams 1998, s. 209.
52. Williams 1998, s. 209; Bond 2001, s. 65; Waddell 2002, s. 657.
53. Waddell 2002, s. 587-588: Statuta Series 1157-1179: 33.
54. Jan Andreas Harild: Makrofossilanalyser, Sorø Akademi- Grøft K. Jan Andreas Harild, Makrofossilanalyse, Sorø Akademi – Grøft E. Upublicerede rapporter.
55. Jan Andreas Harild: Makrofossilanalyser, Sorø Akademi – Grøft E. Lis Højlund Pedersen: Pollenanalyse, Sorø Akademi – Grøft E; Jan Andreas Harild: Makrofossilanalyser, Sorø Akademi – Grøft K. Upublicerede rapporter.
56. Hales 2000, s. 95; Hauschild 2007, s. 99, Lekai 1977, s. 319.
57. Bond 2001, s. 81.
58. Cawley 1998, kapitel 84.12-15; Waddell 1999, s. 466: Instituta Generalis Capituli kapitel XXV; Waddell 2002, s. 323-324: Annual Statuta 1195:25.
59. Waddell 2002, s. 324: Annual Statuta 1195:25; Waddell 2002, s. 424: Annual Statuta 1199:8.
60. Smidt 1968, s. 22.
61. C.V. Ottestrøms dokumentation dateret 28. februar 1924. Afskrift findes i Øm Kloster Museums arkiv.
62. Jensen 1998, kapitel 39; Waddell 1999, s. 466: Instituta Generalis Capituli kapitel XXIV.
63. Hockey 1975, s. 37.
64. Garner 1962, s. 25-32.
65. Waddell 2002, s. 587-588: Statuta Series 1157-1179:33.
66. Thomsen et al. 2002, brev 92; Diplomatarium Danicum II, 7: 261.

67. Veirup 1993, s. 9-14.
68. Veirup 1993, s. 20.
69. Kjersgaard 1978, s. 74-80.
70. Waddell 1999, s. 484: *Instituta Generalis Capituli*, kapitel LXV; *Diplomatarium Danicum II*, 7: 26.
71. *Diplomatarium Danicum II*, 7: 261.
72. Jan Andreas Harild: Makrofossilanalyser, Sorø Akademi – Grøft K; Susanne Nissen Gram: Udgravningsberetning fra Sorø Akademi, AMK 1997 035; Jan Heinemeier: ¹⁴C resultater for prøver fra Sorø Akademi J. nr. robinson. b03. Alle rapporter er upublicerede.
73. Cawley 1998, kapitel 76.20; Waddell 2002, s. 111: *Annual Statuta* 1183:17.
74. Williams 1998, s. 246; Harvey 2006, s. 216-218; Lekai 1977, s. 369.
75. Waddell, 2002, s. 323-324: *Annual Statuta* 1195:25; Cawley 1998, kapitel 76.20; Williams 1998, s. 246.
76. Waddell 2002, s. 299: *Annual Statuta* 1194:48.
77. *Diplomatarium Danicum* 1, 3: 142. Sandsynligvis 1187.
78. *Diplomatarium Danicum I*, 4: 139. *Diplomatarium Danicum I*, 4: 154. *Diplomatarium Danicum I*, 5:39. *Diplomatarium Danicum I*, 6: 3. *Diplomatarium Danicum II*, 3: 4; Olrik et al. 1997, s. 35.
79. Thomsen et al. 2002, bd. I, brev 92, s. 138.
80. *Diplomatarium Danicum II*, 7: 261; France 1992, s. 410. Galrej (latin: galreda) anvendes om forskellige former for sylte, gele og lignende. Oversættelse efter Danmarks Riges Breve, II, 7: 261.
81. Thomsen et al. 2002, bd. I, brev 93, s. 140.
82. Olrik et al. 1997, s. 35.
83. For Sorø Kloster: *Diplomatarium Danicum I*, 4: 130. *Diplomatarium Danicum I*, 4: 154. *Diplomatarium Danicum I*, 5: 39. *Diplomatarium Danicum I*, 6: 32. *Diplomatarium Danicum II*, 3: 4. *Diplomatarium Danicum II*, 7: 261. For Esrum Kloster: *Diplomatarium Danicum II*, 6: 91. *Diplomatarium Danicum III*, 1: 96. *Diplomatarium Danicum IV*, 1: 376, Thomsen et al. 2002: brev 92, 93, 115, 116, 187, 208.
84. Williams 1998, s. 246; Jaritz 1985, s. 57.
85. Woolgar 2011, s. 15; Cawley 1998, kapitel. 76.15, 98.49, 120.27.
86. Harvey 2006, s. 221 har reference til de pågældende statutter fra Generalkapitlet.
87. Kerr 2009, s. 48; Harvey 2006, s. 220; Harper-Bill 1985.
88. Lekai 1977, s. 370.
89. Lekai 1977, s. 370.
90. Lekai 1977, s. 371; Harvey 2006, s. 226.
91. McGuire 1983, s. 221-222; France 1992, s. 379-393; Lekai 1977, s. 370-371.
92. Yoder 2012.
93. Yoder 2012, s. 1187.
94. Yoder 2012, s. 1187-1188.
95. Yoder 2012, s. 1192.
96. Gilchrist & Slone 2005; Kristensen 2013; Mollerup 2003.
97. Mollerup 1999; Mollerup 2003.

98. Gram 1998, s. 98-99.
99. Mollerup 1999; Mollerup 2003.
100. Mollerup 1999, s. 144.
101. Mollerup 1999, s. 82.
102. Kristensen 2013, s. 413-415.
103. Gilchrist & Slone 2005, s. 60-61; Kristensen 2013, s. 415.
104. Atzbach 2016; Augenti & Gildchrist 2011, s. 504.

LITTERATUR

- Atzbach, Rainer 2016: Between Representation and Eternity: The Archaeology of Praying in Late Medieval and Post-Medieval times. *European Journal of Archaeology*, 19, s. 28-47.
- Augenti, Andrea & Roberta Gildchrist 2011: Life, Death and Memory. I: Martin Carver & Jan Klápště (eds.): *The Archaeology of Medieval Europe*, 2. Aarhus, s. 494-516.
- Barakat, Robert, A. 1975: *The Cistercian Sign Language. A Study in Non-verbal Communication*. Cistercian Studies Series. Kalamazoo, Michigan.
- Bond, James 2001: Production and Consumption of Food and Drink in the Medieval Monastery. I: Graham Keevil, Mick Aston & Theresa Hall (eds.): *Monastic Archaeology. Papers on the Study of Medieval Monasteries*. Oxford, s. 54-87.
- Cawley, Martinus 1998 (ed.): *The Ancient Usages of the Cistercian Order. Ecclesiastica Officia*. Lafayette.
- Christensen, Anemette og Rikke Agnete Olsen 1982: Lertøj fra Øm Kloster. *hikuin* 8, s. 45-59.
- Diplomatarium Danicum* 1938- : København.
- Danmarks Riges Breve* 1932- : København.
- France, James 1992: *The Cistercians in Scandinavia*. Kalamazoo, Michigan.
- Garner Nielsen, Holger 1962: Om tamt og vildt ved Øm. Århus Stifts Årbøger, 55. bind, s. 24-34.
- Gildchrist, Roberta & Barney Sloane 2005: *Requiem. The Medieval Monastic Cemetery in Britain*. London.
- Gram Nissen, Susanne 1998: Øm Kloster. Bygningskompleksets udformning og udbygningsforløb. Højbjerg.
- Hales, Mick 2000: *Monastic Gardens*. New York.
- Harper-Bill, Christopher 1985: The Labourer is Worthy of His Hire? – Complaints about Diet in Late Medieval English Monasteries. I: Caroline M. Barron & Christopher Harper-Bill (eds.): *The Church in Pre-Reformation Society*. Woodbridge, s. 95- 107.
- Harvey, B.F. 2006: Monastic Pinnacles in the Middle Ages. I: C.M. Woolgar, D. Serjeantson & T. Waldron (eds.): *Food in Medieval England. Diet and Nutrition*. Oxford, s. 215-228.
- Hauschild, Stephanie 2007: *Das Paradies auf Erden. Die Gärten der Zisterzienser*. Stuttgart.
- Hockey, S.F. (ed.) 1975: *The Account-Book of Beaulieu Abbey*. Cambridge.
- Jaritz, Gerhard 1985: The Standard of Living in German and Austrian Cistercian Mona-

- steries of the late Middle Ages. I: E. Rozanne Elder (ed.): *Goad and Nail. Cistercian*. Kalmazoo, Michigan, s. 56-70.
- Jensen, Brian Møller (red.) 1998; *Benedikts Regel*. København.
- Kerr, Julia 2009: *Life in the Medieval Cloister*. London.
- Kerr, Julia & Janet Burton 2011: *The Cistercians in the Middle Ages*. Woodbridge.
- Kjersgaard, Erik 1978: *Mad og Øl i Danmarks Middelalder*. København.
- Kristensen, Hans Krøngaard 2003. Hospitalet i Øm. I: Bo Gregersen og Carsten Selch Jensen (red.): *Øm Kloster. Kapitler af et middelalderligt cistercienserabbedis historie*. Odense, s. 177-191.
- Kristensen, Hans Krøngaard 2013: *Klostre i det middelalderlige Danmark*. Højbjerg.
- Lekai, Louis J. 1977: *The Cistercians. Ideals and Reality*. Kent.
- McGuire, Brian Patrick 1982: *The Cistercians in Denmark*. Kalamazoo, Michigan.
- Møllerup, Lene 1999: *Begravelserne ved Øm Kloster. En analyse af gravenes udsagn – datering, udformning og personsammensætning*. Højbjerg.
- Møllerup, Lene 2003: *Begravelserne ved Øm Kloster*. I: Bo Gregersen og Carsten Selch Jensen (red.): *Øm Kloster, kapitler af et middelalderligt cistercienserabbedis historie*. Odense, s. 145-164.
- Olrik, Jørgen, Jacob Isager og H. N. Garner 1997: *Øm Klosters Krønike*. Skanderborg.
- Reinholdt, Helle 2003: *En pragtkniv og andre ting fra dagliglivet på Øm*. I: Bo Gregersen og Carsten Selch Jensen (red.): *Øm Kloster. Kapitler af et middelalderligt cistercienserklosters historie*, Odense, s. 135-145.
- Smidt, C.M. og K. Isager 1968: *Øm Kloster*. Cara Insula. Vejledning ved besøg i ruinen. Aarhus.
- Stigsby, Jonathan Falck 2017: *Gejstlighedens hospitalsvæsen i Danmarks middelalder*. Højbjerg.
- Thomsen, Bente, Bent Christensen, Anne Elverskov, Karl-Erik Frandsen, Jens Anker Jørgensen og Chr. Gorm Tortzen (red.) 2002: *Esrum Klosters Brevbog bind I-II*. København.
- Veirup, Hans 1994: *Til taffel hos Kong Valdemar. Europas ældste kokebog*. Viborg.
- Waddell, Chrysogonus 1999: *Narrative and Legislative Texts from Early Citeaux*. Abbey de Citeaux.
- Waddell, Chrysogonus 2002: *Twelfth-Century Statutes from the Cistercian General Chapter*. Citeaux: Commentarii.
- Williams, David H. 1998: *The Cistercians in the Early Middle Ages*. Trowbridge.
- Woolgar, C.M. 2011: *Gifts of food in late Medieval England*. *Journal of Medieval History*, 36, s. 6-18.
- Yoder, Cassady 2012: *Let them eat cake? Status-based differences in diet in medieval Denmark*. *Journal of Archaeological Science* 39, s. 1183-1193.

Upublicerede kilder:

- Gram, Susanne Nissen: *Udgravningerne på Akademigrunden i Sorø – Sorø Kloster – i forbindelse med separering og renovering af spildevandsledninger*. 1. juli 1999-4. februar 2000. AMK 1997 035.
- Harild, Jan Andreas: *Makrofossilanalyser, Sorø Akademi – Grøft E*. AMK 1997 035. NNU j.nr. A4400.
- Harild, Jan Andreas: *Makrofossilanalyse, Sorø Akademi – Grøft K*. AMK 1997 035, NNU j.nr. A4400.

- Heinemeier, Jan: ^{14}C resultater for prøver fra Sorø Akademi. J. nr. robinson. b03. Institut for Fysik og Astronomi, Aarhus Universitet, AMS ^{14}C Dating Lab. Rapporten er dateret 19.03.2001.
- Otterstrøm, C.V.: En Samling Fiskeknogler og Skæl fra Køkkenet i Øm Kloster, 28. februar 1924. Afskrift ved Jørgen Dahl. Brev dateret 19. december 1991. I Øm Kloster Museums arkiv.
- Pedersen, Lis Højlund: Sorø Akademi, Pollenanalyse – Grøft K. AMK 1997 035. NNU j.nr. A4400.
- Pedersen, Lis Højlund: Sorø Akademi, Pollenanalyse – Grøft E. AMK 1997 035. NNU j.nr. A4400.
- Robinson, David Earle, Jan Andreas Harild & Ida Boldsen: Danish medieval monastic gardens – the archaeobotanical evidence from St. Peters Monastery, Odense and Øm Monastery near Ry. Upubliceret manuskript.

On the monks' table

The food and culinary heritage of the Cistercians in Medieval Denmark

An investigation of the food and culinary heritage of the Cistercians in Medieval Denmark, involving a range of multi-disciplinary sources, has revealed new connections and relations. These sources work together and support each other in areas where others are silent. This has made it possible to follow the food culture of a specific population group through almost 400 years. The monks in Cistercian abbeys ate two daily meals during the summer half of the year, while they only ate one meal a day in winter. At these mealtimes, each monk was served two hot dishes and half a kilo of bread. There was also the opportunity for young and hardworking monks and lay brothers to take a light breakfast of water/beer and bread. To tame their carnal desires, the monks refrained from eating the meat of four-legged animals. Their diet was primarily based around cereal and vegetable products with some fish, eggs and dairy products.

Our knowledge of the food on the monks' table comes from written sources and the archaeological record. We can see that their meals could be served on, and eaten from, locally produced pottery. The monks had their own personal tankards and jugs, and their dinner knives resembled those of the time. It is possible that the fine carving knife found at Øm Abbey, with a handle carved into the figure of a bishop, was used at the abbot's table.

Bread and porridge were made from barley, oats and rye, and buckwheat also found its way into the gruel pot. We

know virtually nothing about the vegetables on the monks' table. The archaeological record is silent on this point, but it seems likely there was a good mixture of commonly cultivated vegetables such as cabbage, onions, leeks and pulses, as revealed by foreign sources. The third course of fresh fruit and salad would consist of apples, pears, plums, bullaces, cherry plums, figs, peaches and a wealth of berries such as raspberries, blackberries, strawberries and blueberries. Elderberries were similarly known and used, as well as hazelnuts and walnuts. Fresh salads could contain young leaves of ground elder, black mustard and endive (leaves of chicory).

Part of the monks' protein-rich diet consisted of dairy products such as milk and cheese as well as eggs in the time outside Lent. Milk was a seasonal and easily perishable product that could be converted into butter and cheese to increase its keeping qualities. Cheese was made from cow's, goat's and sheep's milk.

At Lent, the monks were not allowed to eat animal fat, but they knew how to make plant-based "butter" and other "dairy products" with for example walnuts and probably also almonds. Perhaps they also used linseed oil. There is a 14th century cookbook from Sorø Abbey containing recipes for sauces, dressings and egg- and milk-based dishes, as well as dishes with poultry, all of which could be served at the monks' table. The cookbook could give the monks some ideas for a little variation in their diet without the rules being broken.

The monks received gifts of meals called pittances, which are mentioned in written sources from the period 1200-1400. These give us an idea about what was considered as extra provisioning in the abbey and what they were permitted to accept because it took the form of a gift. We hear about well-prepared and well-seasoned milk and fish dishes, for example using stock fish, as well as dishes with aspic and rice, spiced with pepper, and wheat bread, too. Meat from four-legged animals is not mentioned.

Fish was eaten in great quantities in the monasteries, especially during Lent. Finds of fish scales and bones from Øm Abbey's kitchen floor tell us that it was especially freshwater fish species that were consumed here.

Animal bones from Øm's kitchen midden (which is undated) bear witness to the consumption, in some form or other, of cattle, pigs, sheep, goats and horses, as well as wild boar, roe deer and red deer. When and by whom these were eaten is unclear.

We can see from the written sources that the sick were permitted to eat meat and that they were served offal and other by-products from the butchering of four-legged animals, while the prohibition on meat for others was strictly maintained.

Dated sources, in the form of analyses of preserved plant macro-remains and pollen and deeds of gift with detailed contents, cannot tell us when meat dishes made their entry into the Danish Cistercian abbeys. Other written sources are, however, very consistent in this respect: From 1439 onwards, Cistercians were permitted to eat meat from four-legged animals during specific periods of the year, and from 1475 they were all allowed to eat meat several times a week. These sources suggest that meat dishes appar-

ently did not find favour on the tables of the Cistercians until late in the Middle Ages, but the archaeological record can unfortunately neither confirm nor refute this. Isotope analyses of human bones from Øm Abbey suggest, on the other hand, that the monks consumed increasing amounts of animal protein during the Middle Ages.

Sources relating to the Cistercians' food and culinary heritage indicate that the Danish Cistercians were long-term members of an international order with the same codes of practice, but in the Late Middle Ages they adapted themselves to a changing society. But what was the monks' attitude to moderation in relation to food? Is there evidence of well-fed *bons vivants*? The sources suggest that the Cistercians persistently and consistently stood their ground against gluttony, luxury and meat consumption – longer than the other monastic orders. This was probably easier when the food was produced, cooked, served and eaten communally. Food and the settings for the consumption of meals became increasingly profane with time, and it appears that some enjoyment and pleasure eventually found its way to tables of the fat-averse monks, especially in the form of donated food gifts. But well-fed and hedonistic they are probably unlikely ever to have been.

The Cistercians, who began as a reform order and created a unique European monastic culture, were forced to see themselves defeated by the times. The order did, however, reform itself again in the 17th century and returned to “the eternal abandonment of meat”, but then it was too late for the Danish Cistercian abbeys. They had all been abolished at the Reformation in 1536.

Lene Møllerup
Museum Skanderborg