

# Frederikssund Museum

## FJORDMAD

*Hvad ved vi om  
jægerstenalder-  
folkets mad og  
drikke?*



**RO<sup>®</sup>**  
**MU**

# FJORDMAD

## Materiale til undervisningsforløbet ”Fjordmad” på Frederikssund Museum

*Udviklet af Lotte Lai Sørensen*



**Hvordan** kan vi egentlig vide, hvad jægerstenalderens mennesker har spist og drukket, og hvordan man har tilberedt maden?

Vores viden om maden og hvordan den har været tilberedt kommer fra de arkæologiske fund fra oldtiden. Dem er der bl.a. gjort mange af ved Roskilde Fjord. Det er fund fra bopladser, hvor jægerstenalderens mennesker har boet, fund fra deres grave og fund af det de har gemt eller ofret. Altså kan vi fortælle historien om jægerstenalder ud fra de spor, ting eller rester, disse jægerfolk har efterladt. Fundene har givet viden om hvilke af naturens ressourcer jægerstenalder har levet af og hvordan f.eks. fangst-, indsamlings-, tilberednings- og opbevaringsmetoder har været og har ændret sig op igennem stenalderen.

## **MAD OG DRIKKE I JÆGERSTENALDER – ERTEBØLLETID**

Ertebølle tid startede for omkring 7.400 år siden og varede i 1.500 år.

Jægerfolkets menu var sammensat af forskellige arter af dyr fra både land og vand, men også af planter, urter, bær og svampe. En stor del af året boede man ved havet, fjorden eller søer, alt efter hvor de eftertragtede byttedyr, planter og frugter var. De har formentligt boet i hytter eller hyttelignende skindtelte det meste af året. Hytterne og teltene var hurtige at bygge op og hurtige at tage ned igen, så man let kunne flytte fra sted til sted. Den største del af landskabet var bevokset med lavt krat eller tæt skov.

I Roskilde Fjord og resten af det, som i dag er Danmark, var der mange flere fjordarme, små øer, næs og odder, hvor der nu er land. Vandet i fjordene var lunt og rigt på næring

og i Roskilde Fjord betød det, at der var gode leve-forhold for mange slags fisk, skaldyr, snegle og muslinger. Østers, fik særligt gode leve-muligheder i det lune vand.

Der er fundet omkring 150 bopladser fra Ertebølle-tid i Roskilde Fjord området, og fjorden er et af Danmarks tættest bosatte områder på den tid.

I fjorden var der masser af skaldyr og fisk, og ind imellem kunne der også dukke som sæler og små-hvaler op. Omkring og i fjorden levede også mange slags fugle.

### **Ingen opskrifter**

Fra jægerstenalderen findes der ingen madopskrifter. Men tidens menu kan næsten genskabes, hvis man ser på de redskaber, som jægerfolket brugte, og de dyr der levede dengang.

Ved at undersøge affaldet fra bopladserne kan vi få en ide om, hvad man har spist og hvordan maden blev tilberedt.

Der er ingen tvivl om, at jægerfolkene har levet godt og sundt, det viser undersøgelser af menneskeknoglerne fra gravene. Jægerfolket var sunde og modstandsdygtige, de havde adgang til mange føderessourcer, for der var få mennesker og masser af dyr og planter at leve af.

### **Hvor kom maden fra, og hvordan fik man fat i den?**

Gennem hele jægerstenalderen flyttede menneskene, som sagt, fra sted til sted afhængigt af, hvor føderessourcerne var. Især gjaldt eftertragtede byttedyr, på land og i vand, men også planter, bær, svampe og rødder. Der var forskel på, hvad man kunne samle og jage om sommeren og om vinteren. Man skiftede typisk mellem 2-3 bopladser i løbet af året.

Landlevende dyr blev nedlagt med bue og pil, køller, spyd eller fanget i fælder. Man havde hunde til at hjælpe med jagten. Man udnyttede stort set alt på dyret og spiste både kød, indvolde, marv og hjerne af de slagtede dyr. Og spiste bl.a. også nogle fugles æg.

Landlevende dyr som fisk blev fanget med fiskekroge eller ålelystrer, i fiskeruser og net. Større dyr som småhvaler og sæl fangedes med harpunspidser af ben. Fra vandkanten indsamledes østers, muslinger og snegle. Nyere undersøgelser har vist, at man dengang



*Kopi af jægerstenalderens fiskeruse*



*Kopi af fiskelyster*

åbnede muslingerne ved hjælp af ild og varme - ikke skarpt værktøj.

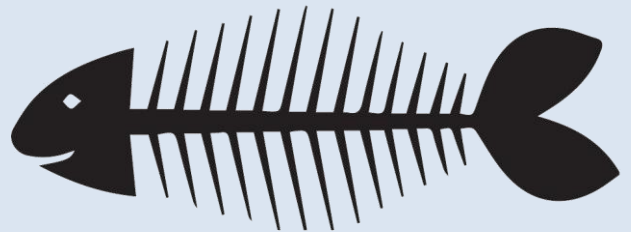
På bopladserne og køkkenmøddingerne ved Roskilde fjord er der fundet knogler bl.a. fra de dyr, der er vist i rammen herunder. Nogle af dyrene lever ikke længere i Danmark.

### Fugle:

Gråand, Pibesvane, Sangsvane, Knopsvane, Troidand, Hvinand, Fløjsand, Stor Skallesluger, Tjur, Trane, Stor Lappedykker, Sortstrubet Lom, Rødstrubet Lom, Stormmåge, Havmåge, Svartbag, Gejrfugl, Sule, Havørn, Krage, Vildgås

### Fisk:

Gedde, Ål, Hornfisk, Torsk, Skrubbe, Aborre, Sild, Kuller, Ulk, Laks/Ørred, Makrel, Pighaj



### Pattedyr:

Kronhjort, Rådyr, Vildsvin, Hund, Ræv, Bæver, Odder, Vildkat, Los, Skovmår, Egern Pindsvin, Vandrotte, Marsvin, Gråsæl, Grønlandssæl



Her ser du en lille del af Ertebølle-folkenes spisekort

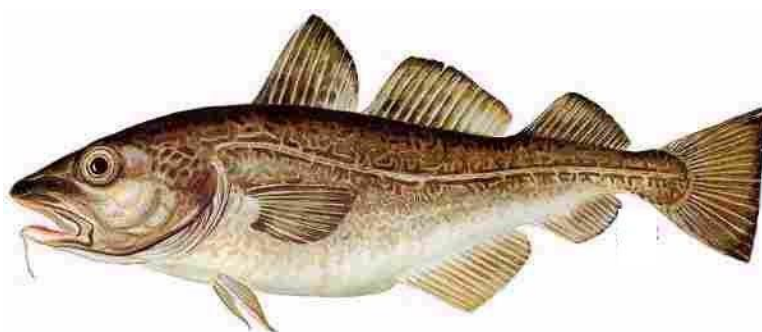


I slutningen af Ertebølletid begynder nogle jægergrupper at holde husdyr, som bl.a. kan forsyne dem med kød.

Imidlertid var det ikke kun dyrene, der var vigtige i jægerfolkets mad. Den største del af maden var plantedele, frø, rødder og frugter. Man indsamlede alle mulige planter og svampe. Desuden hentede man honning fra naturlige bistader i skoven, til at søde mad og drikke med.

### Hvad mon man drak?

I jægerstenalderen var der ikke tradition for at drikke mælk. Jægerfolkene havde nemlig ingen husdyr, der kunne give mælk. Men de havde mulighed for at lave mange andre drikkevarer. Blomster, bær og frugter kunne de lave mange former for saft af, og vand var der jo masser af. Først i de sidste par 100 år af jægerstenalderen, dvs. i slutningen af Ertebølletid, viser fund, at man begyndte at holde husdyr, som, udover kød og andet, kunne give mælk.



### Hvordan tilberedte og opbevarede man maden?

Gennem hele jægerstenalderen brugte jægerfolket knive fremstillet af flint. Sandsynligvis har de også haft skærebrædder og tallerkener af træ. I spande lavet af bark, pileflettede kurve og skindposer kunne de indsamle og opbevare bær og planter.

I den ældre jægerstenalder havde man ikke lerkrukker til at koge maden i. Kød kunne steges på spid, i jordovne eller blive tørret eller røget for at kunne holde sig. Man kunne koge maden i beholdere af træ, skind eller bark ved at lægge brændende varme sten fra bålet, ned i beholderne med mad eller vand. Sådan kunne man lave suppe, sammenkogte retter eller f.eks. frugtmos. Måden at tilberede maden på ændrede sig dog i løbet af jægerstenalderen.

### Lerkrukker som kogekar

I Ertebølletid lærte man nemlig lerets magi og begyndte at fremstille krukker og små kopper i ler, som blev brændt hårde over ild. Krukkerne formedes med spids bund, så de kunne stilles i gløderne i ildstedet uden at vælte. Man har formentligt også lavet skeer af træ til de mere flydende varme retter, men fingrene har nok altid været det mest brugte bestik!



*Rekonstrueret Ertebølle kogekar af ler ved ildsted*



*Rekonstrueret Ertebøllekystboplads med hytter*