

# Loca in quibus crescit myrtus Om grophus för ölbrygd i mellersta Halland

*Anna Häggström Aulin*

## Abstract

This article deals with the use of pithouses and their role in the process of beer brewing and consumption in the early Middle Age society of Halland, West Sweden. At different levels these houses, represented by four houses in the area of Blackeberg in the vicinity of Vinberg, can give us information about the status of several phenomena in this early Middle Age society. The argument is based upon archaeo-botanical data supported by old written sources.

## Inledning

Det kanske äldsta skriftliga belägget i nuvarande Sverige för växten Pors (*Myrica gale*) finns i ett handskrivet brev daterat 1158–62 där Valdemar I (i Danmark Kong Valdemar den store) skänker Hov kyrka i dåvarande södra Halland, Höks härad till Ringsted kyrka på Själland, Sorø amt. I brevet beskrivs vad de bortskänkta ägorna består av och då bland annat ”loca in quibus crescit myrtus” – det vill säga platser som det växer pors på. Förutom pors nämns även att det ingår ängsmark, åkermark, skog samt fiskfångsten var tionde dag (Diplomatarium Danicum, Olsson 1954). Hov vid Bjärehalvön ligger visserligen en bra bit från de nyligen undersökta grophusen i Blackeberg men diplomaten visar ändå den ställning som pors hade i nuvarande Västsverige under tidig medeltid. Jag arbetar här med begreppet medeltid i vid mening, vad som kan kallas *den långa medeltiden* från cirka 500–1700 e. Kr. där tidsaspekten i jämförelsematerialet således blir mycket långsträckt (Bentz 2004). Här använder jag mig dock undantagsvis av ett så långt tidsperspektiv och jag försöker inte påvisa kontinuiteten i en företeelse utan snarare påvisa företeelsens vikt och möjligheter under tidig medeltid.

Våren och hösten 2003 undersöktes en boplats med fyra grophus i Blackeberg, Vinbergs socken Raå 128 (Faurås härad öster om Falkenbergs stad i mellersta Halland). Platsen uppvisade många anläggningar av skiftande slag bland vilka grophusen var de som undersökningen kom

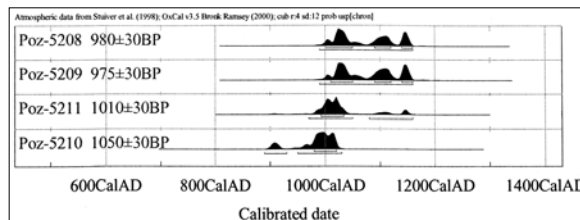
att koncentreras på. Grophusen som är daterade till tidig medeltid visade sig innehålla förvånande stora mängder frön och frukter av pors (Aulin Häggström 2004). Pors var en vanlig krydda i den tidiga ölbryggningen och trots sin nästan chansartade roll i undersökningen visade det sig att den är avgörande för platsen och anläggningarnas tolkning. Med pors som utgångspunkt i studier av ölframställning och traditioner kring denna under tidig medeltid kan jag nu måla upp en mer levande och befolkad bild av livet under tidig medeltid i Blackeberg och sätta in området i ett sammanhang. Genom detta fynd påvisas dels en ny tolkning av grophus som brygghus vilken inte tidigare kunnat argumenteras för, dels framhävs den roll som samarbetet mellan arkeologin och dess hjälpvetenskaper spelar och i vilken mån detta kan föra forskningen framåt. Jag vill inte minst belysa vilken roll en tidigare känd fornlämningsform kan ges om man tillåter den att för en gång skull få spela huvudrollen.

## Grophusen i Blackeberg, Vinberg 128

De fyra grophusen i Blackeberg är av den typ som är nästan fyrkantiga men med rundade hörn, lika långa åt alla håll och cirka 4 meter i diameter samt upp till en meter djupa. Ett av grophusen på platsen var dock endast cirka 40 centimeter djupt. De tre djupare grophusen var alla försedda med en eller två ingångar. Husen kunde

uppvisa upp till åtta olika lager, varav något av de understa ofta bestod av skärvsten blandat med kolrik humös sand (Aulin Haggström 2004). På platsen och i anläggningarna återfanns få fynd och de som återfanns kunde dateras i ett mycket vitt tidsmässigt spann från stenålder till medeltid. Detta gjorde att naturvetenskapliga analyser av olika slag kom att spela en desto större roll. Efter makrofossilanalysen visade det sig att alla fyra grophusen i Blackeberg innehöll uppemot 700 frön och frukter (delar av honkottar) av pors. Det finns knappast något annat användningsområde än ölbyggning för pors i sådana kvantiteter som det här bör ha rört sig om. Pors var den vanligaste ölkryddan i norra Europa långt fram i historisk tid då den successivt slås ut av humlen. Övergången började på 1300-talet och Hansan hjälpte till med sin skräckpropaganda om att man kunde bli galen, blind, gå bärsärk etcetera av porsöl. I Sverige finns pors belagt arkeobotaniskt i bland annat Lund från cirka 1100–1500-tal, och på flera mellansvenska lokaler från samma tid. Detta material tyder på att porsölet höll sig kvar längre i södra Sverige än i Mälardalen. Innan humle blev vanligt användes således pors för att krydda öl, något som jag fortsättningsvis med stöd ibland annat makrofossilanalysen kommer att utgå från var verksamheten i husen. Det hus (A1297) som genom sin troliga ugnskonstruktion (A7000) skiljde sig från de övriga husen uppvisar inte en lika stor mängd pors som de övriga. Inte heller det grunda grophuset uppvisar en stor mängd pors, men det finns där. De övriga två grophusen, det med fin stenpackning (A3834) samt det med den stora stenen (A4434) visar upp en stor mängd pors i framför allt de undre lagren (Viklund 2004). Tre av de fyra grophusen samt ugnen i ett av dem på platsen har  $^{14}\text{C}$ -daterats. Korn, vete, havre och råg är i övrigt sparsamt förekommande på Raä 128, alla dessa kan annars mältas och användas i öltillverkning. Ett fåtal fröer av korn förekom.

En tänkvärd fråga är om platsen med grophus (Raä 128) som benämns boplats, verkligen är en boplats som man bodde på (den ingår dock i de olika former av lämningar som samsas under det antikvariska begreppet boplats) eller om det är en hantverksplats? På platsen finns även spår, om än otydliga, av ett, kanske flera långhus, men dessa är inte nödvändigtvis samtida med grophusen.

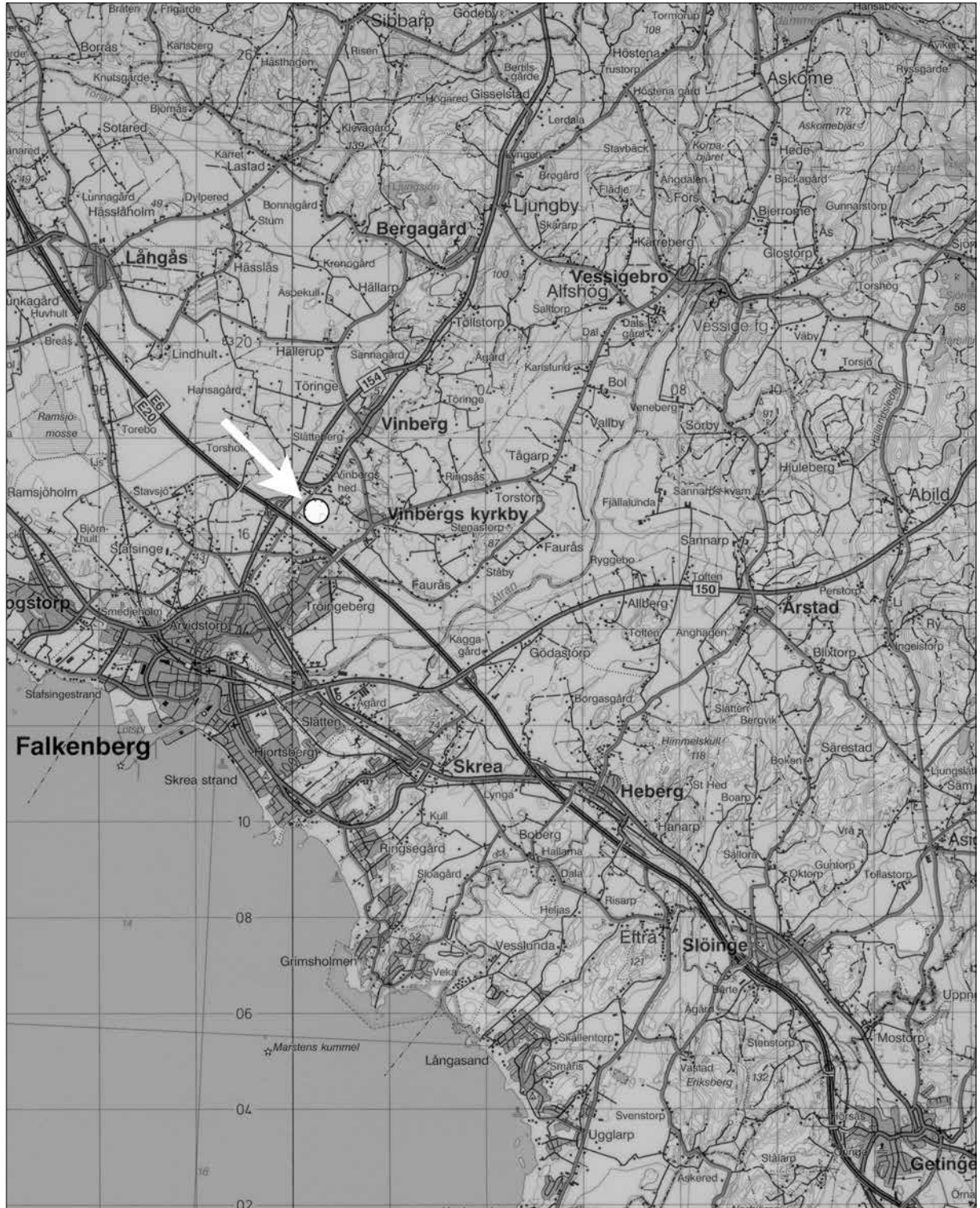


Figur 1. Resultatet av  $^{14}\text{C}$ -analysen från tre av grophusen på Vinberg Raä 128, Blackeberg. Sett uppifrån A3834, A4434, A7000 (ugnen i A1297) och A1297

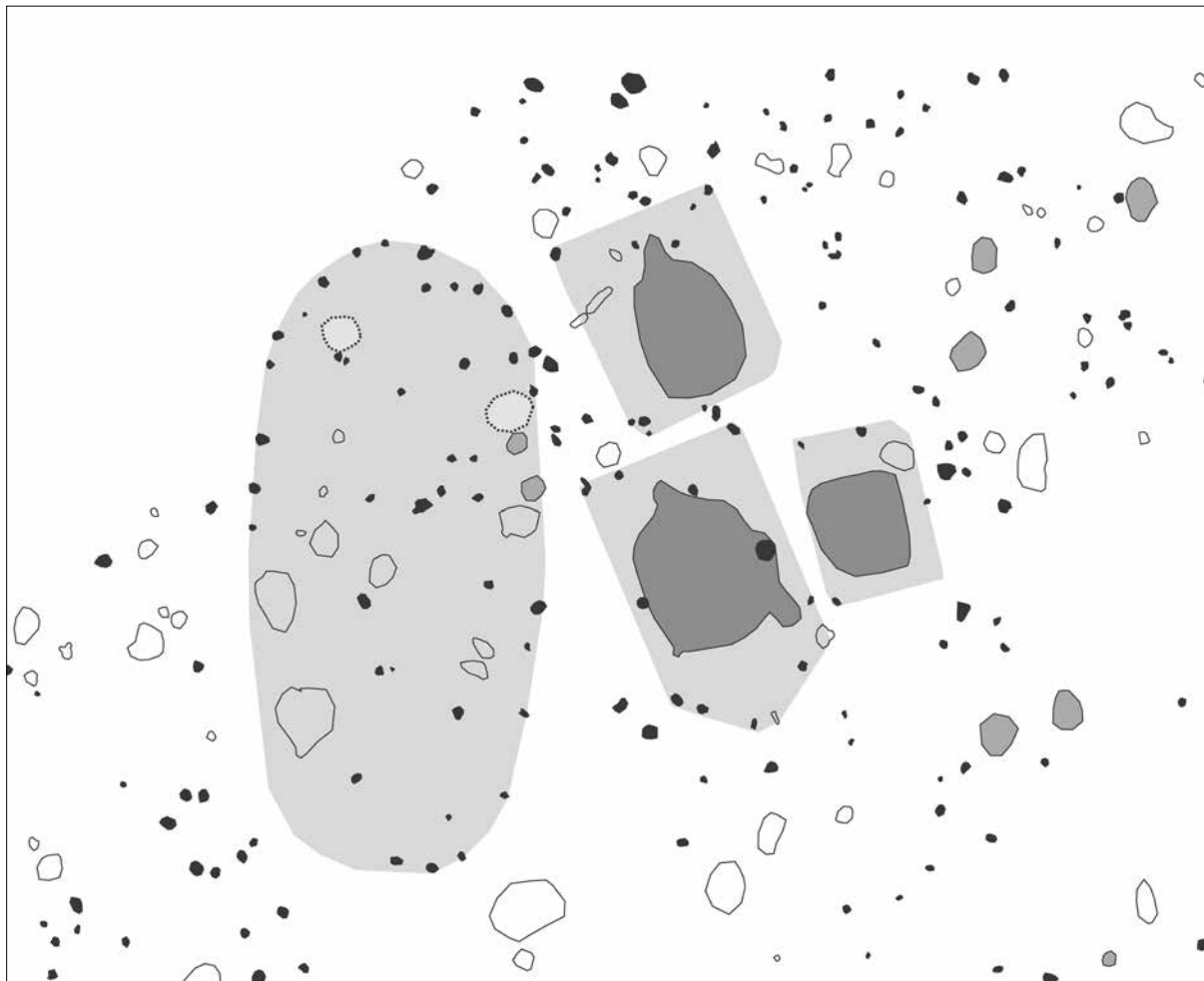
Inga dateringar har gjorts av dessa då de saknade lämpligt material.

Connelid och Mascher har behandlat bland annat tidigmedeltida bebyggelse i Halland utifrån ett kulturgeografiskt perspektiv. Slutsatsen har dragits att ensamgårdar var den dominerande bebyggelseformen under hela järnåldern i Halland, dock med några undantag såsom till exempel Brogård. Det framhålls dock att svårigheter finns att finna de vikingatida/medeltida gårdslägena eftersom gårdarna under denna period av olika anledningar varit rörliga (Connelid, Mascher 2003). Frågan är hur relevanta de rörliga gårdarna varit för grophusen på Raä 128, om grophusen hört till en gård som flyttat eller möjligtvis varit utlokaliserade från Falkenbergs stad kan diskuteras. Det finns senare belägg för att bryggeriverksamhet inte var en önskvärd verksamhet i städerna på grund av eldfångdheten, likaså finns det senare belägg för att gårdarnas bryggeriverksamhet av samma skäl inte gärna placerades alldeles invid gården. Att därmed belägga vilken gård eller vad grophusen hört till kan vara svårt.

Grophus kan föras in i den grupp av hus som ibland kallas småhus, det vill säga hus som är så små att de oftast inte räknas till bostadshusen utan tolkas som ekonomibyggnader, hantverkshus eller dylikt. Inte sällan får de mindre uppmärksamhet än vad de förtjänar. Småhusen har mig veterligen inte bidragit till tolkningar om elit och stormannamiljöer eller legat till grund för diskussioner om centrum och periferier. De deltar inte i jämförelser om längsta eller största hus utan ligger där som ibland nästan misspdydande plumpar på för övrigt fina planer med långhus. Kort sagt är de som många andra småhus ofta en förbisedd huskategori, ibland en slasktratt, tyvärr.



Figur 2. Kusten vid Falkenberg i utsnitt ur GSD-Sverigekartan, mellersta Halland med platsen för grophusen markerad.



Figur 3. Plan med tre grophus från Blackeberg (A4434, A3834 och A3767) samt ytterligare en huslämning. Kring grophusen har områden som kan ha ingått i huskonstruktionen, avgränsat av stolphål, markerats

Måhända hjälper oss grophusen att påvisa något som sällan påvisas i det halländska materialet, nämligen tidig-medeltida folkliga vardagssysslor eller hantverk, det vill säga detta var ingen aristokratisk rikemansmiljö, utan en lantlig hantverksmiljö. Möjligtvis tillverkades porskyddat öl för vidare försäljning till den rikare, eller möjligtvis mer kringresande samhällsgruppen, men inte av den.

Öster om Falkenbergs stad, i området kring Stafsinge, Vinberg, Blackeberg, Tröingeberg och Trönninge, har ombyggnaden av motorväg, järnväg och nya industriområden delat in landskapet i nya rum och gamla områden har delats av. Genom Blackeberg sträcker sig idag E6:an och delar som en bullrande mur av området.

Blackeberg utgörs av den sydvästligaste delen av den åsplatå som kallas Vinbergs Hed. Landskapet har fullåkerkaraktär men avbryts emellanåt av trädklädda impediment och bergshöjder. De sista tjugo åren har ett stort antal arkeologiska undersökningar ägt rum i mellersta och södra Halland. Många av dessa har berört boplatser från bronsålder och äldsta järnålder. Bland platser i närheten bör kanske speciellt nämnas Stafsinge som tolkas som en stormannamiljö och centralortsindikator i bruk under sen järnålder och tidig medeltid (Nicklasson 2001). Dessa datering sammanfaller delvis med grophusen i Blackeberg. Ett annat tecken på att det var en omvälvande tid i områden är den medeltida kyrkan i Vinberg (som dock revs i början



Figur 4. De tre grophusen (det tredje syns endast svagt bakom de två främsta) från Blackeberg (A4434, A3834 och A3767). Foto: Anna Haggström Aulin.

av 1900-talet för att ersättas av en nyare). Den medeltida kyrkan hade en dopfont daterad till 1100-tal vilket då sammanfaller med grophusens datering. Några hundra meter norr om grophusen undersöktes under hösten 2002 boplatsoområdet Raä 109/123. I det mest välbevarade av husen på platsen lämnades prover för makrofossilanalys in från alla stolphål, både tak och väggbärande. Med ett stort antal fröer och spridningen av dessa inom huset som resultat. Tre olika anläggningar i huset gav  $^{14}\text{C}$ -dateringar till sen bronsålder som visserligen inte är samtida med Raä 128, men de påvisar makrofossilprovernars stora potential och goda bevarandeförhållanden i området (Aulin Haggström och Kalmar 2003). Variationen av brända sädeslag var relativt stor på platsen, i endast ett av husens stolphål förekom brödvete, emmer, kubbvete, vanligt korn och naket korn samt havre. I husets stolphål återfanns även pilört med flera (Ranheden 2003). De inledande planerna vid undersökningen av Raä 128 var att kunna jämföra platsen med Raä 109/123. Jämförelsen skulle bland annat ligga i flyttande boplatser och boplatserns förändring i området. Detta visade sig dock svårt eftersom boplatserna var mycket olika både till datering och art. Att Vinberg och Blackeberg är intressanta områden arkeologiskt sett med ytterligare potential kvarstår dock.

Vid brukningstiden för grophusen i Blackeberg (ca 1000–1150) äger stora förändringar rum. I stora delar av Halland införs en storskalig bandparcellering av framför allt åkermark med början i 900-tal. Vid 1200-talets

början sker sakta en förändring av odlingslandskapet, bandparcellerna försvinner alltmer och mer småskaliga markanvändningsmönster tar vid (Håkansson 2004). Det tunna matjordslagret vid grophusen gör det svårt att se om marken brukats i jordbruk innan grophusen anläggs, senare tids jordbruk har i så fall raderat dessa spår. Vilken roll grophusen har haft i förhållande till det omgivande förmodade jordbrukslandskapet är därmed oklart.



Figur 5. Det fjärde grophuset (A1297) och dess ugn. Foto: Anna Haggström Aulin.

## Det medeltida Halland, Falkenberg och Blackeberg

Det äldsta kända skriftliga omnämmandet av Blackeberg finns troligtvis i Lunds skrifts landebog från år 1569 då det skrevs "Blanckebierg". Namnet syftar troligtvis på berget (nu sydväst om gårdarna vid namn Blackeberg) som i sin färg är ljusgrått eller blekt gult det vill säga blackt (Sahlgren 1950). Idag kallas bergsområdet istället Tröingeberg efter grannbyn Tröinge. Tröingeberg består idag till största delen av villaområden som i sydväst förenas med Falkenbergs stad.

Jag har inte närmare tittat på hur tolkningen av grophusen i Blackeberg kan påverkas av det medeltida samhällets förändringar och de skiftande gränsdragningarna mellan Danmark, Sverige och Norge. Norra Halland var danskt nästan hela perioden mellan år 1000 och 1645.

Mellan 1305 och 1360 är dock norra Halland norskt. De halländska städerna förblev relativt outvecklade under medeltiden. Huruvida det dagliga livet förändrades, i samband med maktskiftena, för dem som bodde i Blackeberg alldeles norr om Ätran – som utgjorde gränsen mellan norra och södra Halland – kan inte med lätthet iakttas i vare sig det skriftliga materialet eller i arkeologiska källor. Gränsen mellan stad och landsbygd kan leda till en lång diskussion, och har i många fall gjort så.

Halland så som vi avser det idag fanns inte under vikingatid och tidig medeltid. Vi kan, enligt Svanberg, knappast tala om Halland över huvud taget innan 1100-tal. Det som benämns Halland (Hallandia) i slutet av 1100-talet och början av 1200-talet kan inte föras tillbaka längre än till 1000-tal (Svanberg 1999). Mellersta Halland, Ätradalen och området kring Blackeberg är intressant vad det gäller sen järnålder och tidig medeltid. Platser som tolkats som centralplatser, eller stormansgårdar; Stafsinge, Slöinge och Ösarp följs av kungamaktens manifestationer och en trolig förskjutning av makten mot Ätrons mynning, Falkenbergshus och så småningom Falkenbergs stad. Under tidig medeltid utvecklas även fler byar då samhället blir feodalt, landskapet regleras alltmer och administrationen blir större, ett klassamhälle framträder allt tydligare. Samhället i stort är i en omvälvande tid av kristnande, statsbildning och urbanisering. (Rosén 2004).

Vinbergs anor från medeltid är för allmänheten först och främst kända genom den kyrka som en gång fanns där. Under den tidiga medeltiden var Falkenberg i sin begynnelse men säkerligen märktes expansionen även i dåvarande Blackeberg och Vinberg. Gränsen mellan land och stad eller stadsnära kan vara svår att definiera i ett fall som det här där det är svårt att veta vilket förhållande man på platsen hade till den begynnande staden Falkenberg. I korthet kan den halländska historien i området kring Blackeberg ändå beskrivas som nedan.

Halland (hallin) omtalas första gången av Jordanes (500-tal). De äldsta danska städerna uppkommer år 990, cirka 1020 införs kungalevssystemet i hela Danmark för att cirka 1230 troligen ligga i förfall. Strukturen på kungaleven nedtecknas samtidigt i Kung Valdemars jordebok.

Hur regleringarna påverkade mellersta Halland är dock oklart. Hur enat och stabilt riket var vid denna tid är även det något oklart (Nicklasson 2001). I dansk lagstiftning omfattade ”Skånske lov” Skåne, Halland, Blekinge och Bornholm och nedtecknades mellan 1202 och 1216 (Jørgensen 1971, Olsson 1954). Hallands gränser och uppdelning omtalas i Valdemars jordebok 1231. Gränsen mellan norra och södra Halland går då längs med Ätran (Olsson 1961) Hallandslistan består av fyra sidor i Valdemars jordebok och räknar upp de skatter som levererades till kronan (Runquist 1961). Landamæri I är beteckningen på en text, troligtvis ett traktat, mellan Edmund Slamæ, kung i Opsalum (Uppsala) och Sven Tveskægg av Danmark, rörande gränsen mellan deras riken (*om* texten är tillförlitlig vilket diskuteras). Troligtvis är texten författad av någon på den danska sidan av gränsen som kan ha varit knuten till det då danska godset Grimeton (i nuvarande Halland) med motivet att bevisa de danska anspråken på bland annat Halland. Texten nedtecknades på 1200-talet efter att troligtvis ha traderats muntligen. Kronologiska problem finns inbyggda i texten, men inte desto mindre diskuteras däri Halland och gränsstenarna mellan det danska och det svenska riket, vilka delvis ligger längs med Hallands och tillika rikets gräns (Sawyer 1991).

I norsk sagalitteratur (Håkon Håkonssons saga) berättas att kungen (av Norge) år 1256 skall ha bränt en kaupthorp (köpstad) vid Ätran. Sagan skrevs av Sturla Tordarson (1214–1284) år 1265, två år efter kungens död. De äldsta skriftliga beläggen för Falkenberg som centralort finns från slutet av 1200-talet. Namnet Falkenberg avser då troligtvis en borg, kungsgård eller befäst kunglig anläggning. Falkenberg som stad omtalas först vid 1400-talets mitt. Innan dess är det osäkert i vilken form Falkenberg existerade. Falkenberg är dock inte en av de tidiga medeltida städerna i Halland. Det kan diskuteras när en stad verkligen blir en stad och vad som krävs för det. Själva namnet Falkenberg finns dokumenterat först år 1288, då en fogde i Falkenberg omtalas. Två olika städer i det under medeltiden danska Halland går under namnen ”Falkenberg” respektive ”gamla Falkenberg”. Delvis är dessa samtida och ligger då bredvid varandra. (Redin 1983, Andrén 1985).

Framväxten av Falkenberg som stad ligger således troligtvis efter tiden för grophusen i Blackeberg och om det funnits en köpstad på platsen är arkeologiskt okänt även om det finns indikationer i skriftliga källor. Det troliga kommersiella uppsving som uppkom under 900- och 1000-tal förde troligtvis med sig en utveckling av det medeltida stadsväsendet. Handelsmännen blev mer och mer bofasta och nya underlag för hantverksnärings skapades. Redan på ett tidigt stadium i många städers bildande förekom bagare, bryggare och slaktare. Detta ger belägg för att livsmedelsproduktionen till väsentlig del inte alltid längre omhändertogs av de enskilda hushållen (Lindberg 1989). Detta kan vara av vikt för synen på Blackeborgs grophus och många andra grophus under samma tid. Om ett hantverk som ölbrygning förut skett ute på landsbygden för att förse både det egna hushållet, men kanske även för avsalu till andra hushåll eller på en marknad och sedan får konkurrens från städernas större bryggerier så förändras troligtvis denna inkomstkälla drastiskt för somliga hushåll. Kanske är det här vi kan se en del av förklaringen till många av grophusens koncentration till tiden före stadsbildandet. I detta kan vi troligtvis även spåra förskjutningen av ölbrygning från en kvinnoyrsla anknuten till hemmet till en manlig arbetsuppgift, samt även ett skrå i staden, skild från hemmet. Grophusen i Blackeberg ligger tillräckligt nära nuvarande Falkenberg för att öl därifrån kan ha fraktats till en handelsplats eller liknande som vid tiden kan ha funnits vid Ätrans mynning. Frågan är dock om ölproduktionen över huvud taget var så stor att den var till för handel eller enbart konsumtion inom hushållet.

Det skriftliga materialet kring ekonomin och jordbruket i Halland kan följas genom skatter först från slutet av 1500-talet. Först och främst är det vad som odlades på åkrarna som kan följas, till exempel ”byg” (korn) (Andersson Palm 1999). Dessa källor är dock så pass sena att jag i fallet Blackeberg inte kan dra några större slutsatser av dem, men genom arkeobotaniska analyser av andra material från Halland vet vi att korn odlades under tidigmedeltid i området. Delar av kornet användes säkerligen i ölproduktion.

## Ölet och byggnaderna, bryggningen och kryddningen

Öl behandlas gärna i populära skrifter och i experiment-syfte av alltfler arkeologi och historieintresserade, desto ovanligare är det dock att ölet behandlas vetenskapligt i arkeologin eller någon av de vetenskaper vi tar till vår hjälp. Viklund är dock ett undantag här med sitt intresse för förhistoriskt främateriel. Hon har kort behandlat öl och tar då bland annat upp de olika moment som ingår i tillverkningen och den potentiella brandrisk som torkning och rostning innebär vilken sannolikt kan ge spår i det arkeologiska materialet. Hon tar även upp bruket av upphettade stenar i bryggingsprocessen och ställer frågan hur stor del av våra skärvstensförekomster härrör från ölbrygning? Vad det gäller smaksättningen som sker innan jäsnings tar hon upp pors följt av humle (Viklund 1993). Att i det arkeologiska materialet spåra ölbrygningen är sannolikt möjligt att göra på ett antal olika sätt, bland annat genom hus och byggnader av olika slag. Det skulle troligen också vara möjligt att spåra i olika former av anläggningar och under senare tid genom skriftliga källor. Vetenskapligt kan man gå vidare på en mängd olika nivåer för att ytterligare få klarhet i tillverkningen av öl (men även t.ex. gröt och bröd). Analyser av skärvsten för att undersöka spår av användning i öltillverkning, såsom en fastbränd hinna av karamelliserad malt har mig veterligen aldrig gjorts, men skulle kanske ytterligare kunna bidra med fakta i ämnet. Analyser av makrofossil är vardagsmat inom arkeologin, kanske kan dock provtagandet och urvalet ytterligare prioriteras. Pollenanalyser, matskorpeanalyser med flera används alla regelbundet inom arkeologin. Svårigheten ligger dock inte i att få ett dateringsunderlag eller material till fröanalys utan att skapa kulturhistoriska tolkningar.

Tillverkning av öl, mjöd och dylikt under förhistorisk och tidighistorisk tid är en avancerad process. Kort kan den dock förklaras i tre steg, nämligen *mältning*, *brygning* och *jäsning* (lagring och tappning tillkommer i modernare tider). Mältning omvandlar i en gröningsprocess kornet (eller annat sädeslag) till malt, gröningsprocessen avbryts genom torkning. Brygningen inleds med att maltet först

krossas och blandas med vatten till mäsik. Blandningen upphettas, och blir till vört där draven lakas ur och kan användas till kreatursföda. Vörten kokas med humle (eller pors) vilket ger ölet dess speciella smak varefter kryddan silas av. Jäsningen, som innan modernare tid var överjäsning (under något dygn) inleds med att vörten sätts i spontan jäsning eller att någon form av jäsningsämne tillsätts för att sedan skummas av (Thunæus 1968). Vad ölbryggningsprocessen ger för resultat i det arkeologiska materialet är således troligtvis mycket skiftande beroende på var i processen man befinner sig. Nedan följer ett antal förslag på hur olika former av arkeologiska anläggningar kan påvisa öltillverkning.

### Byggnader

De olika hus som finns representerade på tidigmedeltida boplatser på landsbygden utgörs ofta av bostadshus flankerade av ekonomibyggnader och möjligen hantverkshus av olika slag. Från tidigare bostadshus med delar avsatta för verksamheter som hantverk eller lager förefaller boplatsernas byggnader under tidigmedeltid i stället ha delat upp vardagslivets sysslor mellan olika byggnader. Något i grophusens användningsområde i ett hantverk gjorde troligen att man valt att placera denna verksamhet i ett eget och speciellt hus som av någon anledning krävde en nedsänkt botten. Verksamheten har uppenbarligen varit av ett sådant slag att man inte velat ha den i samma byggnad som den man bodde i.

Tre hus skall ha varit kärnan i den ordinarie medeltida gården: stugan, sädesladan och fåhuset. Dessa tre återkommer ständigt i lagar, stadgor, brev och räkneskaper. Efter digerdöden, då många gårdar stod tomma blev det viktigt att poängtera om en gåva som överläts var komplett. Förutom de tre centrala husen nämns ibland kornbodar, lador, härbren, loftbodar, ett antal olika hus för kreatur, källare, bastur, mäلتstugor, kölnor, rior, smedjor och ibland hemlighus (Myrdal 1999:32). Troligtvis förekom dessa hustyper och uppdelningen av olika aktiviteter även under tidig medeltid. Att man vid en arkeologisk undersökning på en plats som Blackeberg överraskas av den stora mängden anläggningar borde därmed snarare vara regel än undantag.

Byggnader som kan sättas i samband med bryggning redovisas bland annat genom Magnus Erikssons landslag (ca 1350) som talar om tre nödvändiga hus på gården; stekarehus, stuga och kölna, huruvida liknande ordning gällde under tidig medeltid i danska områden är jag oklar över, men sannolikt var så fallet. Lagen reviderades och stadfästes 1442 av kung Kristoffer och var grundläggande för rättsordningen på den svenska landsbygden under nära 400 år. Man slutade att tillämpa den i och med att 1734 års lag trädde i kraft (Westrin 1911). Talve har i ett digert arbete genom etnologisk metod behandlat småhus i form av bastu och torkhus av olika slag (Talve 1960). Denna rör huvudsakligen historisk tid, men är ändå av stort intresse för diskussionen kring grophus som säkerligen har en hel del att hämta från hans redogörelser.

När torkning diskuteras är steget inte långt till bastuanläggningar. Dessa beskrivs bland annat i *Kulturhistoriskt lexikon för nordisk medeltid* och kan enligt beskrivningen ibland i sitt byggnadssätt likna grophus. Även husformen som kallas ria har sina likheter med grophuset och bör även de såsom småhus nämnas i sammanhanget. Rian är ett knuttimrat hus med ugn i vilken säd mm kunde torkas innan tröskning (Ojajärvi 1956, Valonen 1969). Huruvida dessa använts vid torkningen av till exempel korn för att avsluta groningsprocessen vid öltillverkning (mälttorkning) är jag oklar över. Kölnan (av latinets Culina, kök) däremot är en småhustyp avsedd framför allt för mälttorkning och skall ha varit känd i Skandinavien från yngre järnålder. Kölnan var från början avsedd för torkning av malt, men användes sedermera även för torkning av det rötade linet. Den byggdes i två avdelningar – en nedre ugn och ett övre torkrum. Varje avdelning hade sin egen (motstående) ingång (vilket även ett av grophuset i Blackeberg hade). Mellan avdelningarna fanns ett spjälgolvt genom vilket värmen kunde tränga igenom och i regel upp. I England förekommer kölnan från 300-tal och benämns kiln eller T-ugnar efter sin form. I Stockholm skall de ha förbjudits i staden år 1459 på grund av sin eldfarlighet (Talve 1965). Blandformer av bastuanläggningar, torkhus, kölnor och rior är svårt att påvisa arkeologiskt men borde rimligtvis förekomma. Hus som vid vissa tider på året användes i ett ändamål användes säkerligen under andra tider till annat.



Användningsområdet för ett grophus skiftar enligt den arkeologiska litteraturen nästa lika mycket som grophusens utseende och storlekar. Nämnade användningsområden är såsom vävstuga, textilhantverk, smedja med mera. Grophus var vanligt förekommande under vikingatid fram till slutet av 900-talet i hela det gammeldanska området (med gammeldanskt område räknas här nuvarande Danmark samt nuvarande Sydslesvig, Skåne, Halland och Blekinge) men minskade under 1100-talets första fjärdedel för att sedan nästan försvinna under tiden 1125–1150. Härfter förekommer grophus mer sporadiskt fram till 1300-tal. Efter 900- och 1000-talet introduceras nya hustyper på grund av en högkonjunktur. (Skov 1994, Carelli 2001). Om grophus fram till 1300-tal var platsen för en mängd olika hantverk och aktiviteter, såsom ölbrygging stämmer detta överens med uppfattning att alltmer av dessa sysslor kom att skötas av skråväsenden i städerna.

### *Odling av pors och skriftliga källor*

Den lågväxande busken pors är vanligtvis inte en växt som odlas utan en vild art, det finns dock idéer om odling av pors, på så kallade porsåkrar. Fornåkrar (Celtic fields) har (i danskt material) även kallats porsåkrar (porshaver) eftersom man enligt folklig tradition skall ha odlat pors på dessa. Detta har dock tillbakavisats av bland annat Gudmund Hatt. Förklaringen försvåras dock av att inhägnade områden med pors kallats porsåkrar men därmed inte med betydelsen att dessa varit odlade (Hofsten 1960).

Pors användes förmodligen redan under brons- och järnåldern i Danmark för att krydda jästa drycker. Egtvedsfyndet består bland annat av en behållare med rester av en dryck bestående av tranbär eller lingon, vete, körtelhår av pors samt frömjöl av lind. Mängden pollenkorn från honung tyder på att drycken var ett mellanting av mjöd, bärvin och öl. Ytterligare fynd av liknande kärl tyder på att drycken förekom under äldre järnålder (Hofsten 1960). Jag antar därför att pors inte odlats, åtminstone inte under medeltid, i området kring Vinberg och Blackeberg.

Pors stod i Sverige under medeltiden under lagligt skydd. Några av medeltidslagarna från slutet av 1200-tal och senare innehåller därmed bestämmelser för böter vid otillbörligt brytande av pors på någon annans mark. Delvis

finns även bestämmelser för erläggande av tionde i pors (Hofsten 1960). Detta visar att porsen vid detta tillfälle och troligtvis även tidigare var värdefull.

Pors har haft ett antal olika användningsområden, men kanske främst som krydda. Idag är det kanske för några av oss det som får sommarstugornas utedass att dofta trevligare. Ett annat användningsområde för pors är till färgning av textilier, där porsblad färgar alunbetat ylle gult (ullen värms upp tillsammans med alun och vinsten). Bruk av pors till fördrivning av smådjur nämns år 1570 av Flamländaren M. Lobelius (Hofsten 1960). Ovanstående två användningsområden *kan* naturligtvis ha varit användningsområdena för porsen i Blackeberg, förutsatt att mycket stora mängder ylle skulle färgas gult, eller att problemet med skadedjur var ännu större. Fler indicier pekar i detta fall mot ölkryddning, dessutom är själva grophuset i dessa fall svårare att förklara.

Pors var enligt skriftliga källor en vanlig krydda i öl innan dess att humlen infördes i Sverige. Detta skedde i större skala i samband med Kristoffers lagstadgar från 1442 där det bestämts att varje jordbrukare skall ha en humlegård. En bestämmelse som dock inte följdes till punkt och pricka. Lagtexterna var därefter i bruk ända fram till 1734 års lag. Karl IX lät trycka och stadfästa lagen 1608 med några tillägg. I Kristoffers landslag från 1442 står att ”Alle hemman böra humlegård hafwa, och lägge bonde goda rötter till fyratijo stänger hvar år, till dess de blifva tuhundrade vid ett helt hemman.” Humle ingick i det tionde som man var skyldig att leverera till kyrkan. Ännu idag är humle en av huvudingredienserna i öl men det odlas inte längre i någon större utsträckning i vårt land. Humlens uppgift i ölen var dock troligen inte bara som smaksättning utan även för konservering (Tibell 2004, Anderberg 2004). Hur bestämmelserna följdes i de landsdelar som ömsom var danska ömsom svenska är osäkert.

I Frankrike och Centraleuropa har humle troligen odlats under 700-talet i begränsad omfattning. Ett gåvobrev från år 768 e. Kr. omnämner en humlegård men Den heliga Hildegard var troligtvis först att skriftligt nämna humle som ölkrydda omkring 1160. I Sverige omnämns humle i landskaps- och landslagarna, först i Upplands- och Gotlandslagen från slutet av 1200-talet och därefter under

1300-talet i Södermannalagen, Västmannalagen, Hälsingelagen och Magnus Erikssons Landslag. Humle började troligen användas i Sverige omkring 1250 (Tibell 2004). Nordiska museet har två gånger (1934 och 1941) sänt ut frågeformulär rörande mältning, ölbrygd och humleersättningar. Det finns även så kallade folkminnesuppteckningar i Uppsala folkminnesarkiv och Lunds folkminnesarkiv. I dessa dokument framkommer att folk på landsbygden åtminstone in på mitten av 1800-talet fortfarande brukade pors som ölkrydda (Hofsten 1960).

### *Anläggningar med spår av öl utan hus*

Spritt på boplatser i Blackeberg förekom förutom grophus även ett antal stora gropar eller härdar som inte riktigt kan placeras i förhållande till grophusen. Eventuellt kan dessa ha något, nu svårdefinierbart, sammanhang med grophusens verksamhet. Några av dessa anläggningar kan vara någon form av lågtemperaturugnar. Sådana ugnar förefaller i allmänhet dock vara mindre i storlek än de så att säga stora groparna i Blackeberg. Sannolikt har lågtemperaturugnar enligt Stilborg använts till bakning, stekning, eller som tork- eller rökhus. Fynd av lågtemperaturugnar har hittills kunna dateras från yngre bronsålder till vendeltid, men har rimligtvis funnits både före och efter (Stilborg 2002).

Skärvsten är i många fall en god indikator för boplatser, i Danmark ofta en indikator för vikingatida boplatser. Pilø använder det norska och mycket talande begreppet bryggstein (Pilø 1995), vilket även Gustawsson gjorde (1949). Detta pekar ytterligare på skärvstens användning vid bryggning, denna metod är känd och använd ännu idag, frågan är dock om den var det under tidig medeltid. Hos personer som brygger öl hemma och på enstaka bryggerier till exempel i Tyskland, bryggs än idag ett öl kallat Steinbier (Stenöl). Ölet är tillverkat på gammalt vis med heta stenar som sänks ner i vörten för att få denna att koka. Socker från vörten karamelliserar och bränner fast på stenarna. När stenarna svalnar är det täckta med en hinna karamelliserad malt. De läggs senare i lagringstankarna så att karamellmalten stimulerar brygdens efterjäsning. För att få tillräckligt med sten till processen bröts åtminstone tidigare sten i närheten av många bryggeriplatser (se t. ex. Adams 2000)

Skärvstenshögar förekommer inte i Blackeberg, dock finns ett lager av skärvsten i grophusens bottenlager. Skärvsten har tolkats av många och på många olika sätt. Nordén (1917), Snittger (1922), Bellander (1938) och Kjellen (1939) diskuterade alla skärvstenen i förhållande till hållristningarnas eventuella kultiska eller rituella roll. Gustawsson (1949) kopplar skärvstenshögar till ölbryggning, vilket tyckts ha fått mothugg från flera håll. Skärvstenshögar kan dock inte ges en gemensam förklaring eller datering utan kan säkerligen uppkomma på ett flertal olika sätt, vilket påpekats på senare tid av bland annat Rentzhog (1967), Hyenstrand (1968) Kaliff (1997) och Runcis (1999) (Hauptman Wahlgren 2002ss).

För att återuppta den tråd som Gustawsson kastade ut angående skärvstens roll vid ölbryggning (Gustawsson 1949) ligger det kanske i resultatet från de nu grävda grophusen ändå en del i resonemanget. I flera av grophusen förekom i några av de understa lagren en del skärvsten, platsen uppvisade dock inte några skärvstenshögar.

### *Aktiviteterna*

Öl har varit viktigt vid många olika aktiviteter och sammanhang, i blandningar mellan dessa och säkerligen ännu fler. Öl kopplat till synen på vad som är, eller var, manligt eller kvinnligt kan ytterligare nyansera de olika aktiviteter i vilka öl och ölbryggning förekommit. Nedan exemplifieras ölets betydelse ut några olika synvinklar; arbetet med ölen och mjödet i fokus, det rituella i fokus, det sociala, samt med det legala i fokus. Skillnaderna mellan öl och mjöd ligger på fler plan än kryddningen, där honung respektive pors och senare humle hade fler syften än att ge dryckerna rätt smak. I vissa fall verkar även blandningar ha förekommit. Nedan behandlar jag därför öl och mjöd tillsammans, utan någon större åtskiljning eftersom bruket, tillverkningen och syftena gradvis förändrades och det inte alltid står helt klart i källorna vad som verkligen avses.

### *Bryggning en kvinnoyssla?*

Den första tillverkningen av mjöd förekommer i Snorres berättelse om Fjalar och Galar, två dvärgar som dödar den vise Kvase och blandar hans blod med honung för att göra mjöd (Lönnroth 1996). Den vise Kvase skall ha

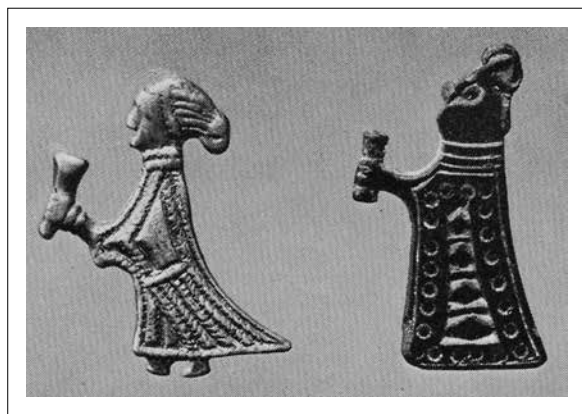
varit skapad av gudars saliv, saliv som ju skall ha en jäsningsseffekt. Vid ett annat tillfälle tävlar Oden och Freyja i konsten att brygga öl, Oden vinner genom att han spottar i ölkaret (Näsström 2002).

Arbetet med ölbrygning såsom en vardaglig syssla har betraktats av många som en traditionellt kvinnlig arbetsuppgift. Då skråväsendet införs är dock bryggaren man. Exempelvis Olaus Magnus skall i ”*Historia om de nordiska folken*” från 1555 ha skrivit att ölbrygning var en kvinnoyssla, i en av hans illustrationer avbildas dock både en man och en kvinna som tillsammans är i färd med att brygga öl (Myrdal 1999). Per Brahe (d.ä.) nämner i sin skrift *Oeconomia* (eller *Hushållsbok för ungt Adelsfolk*) från mitten av 1580-talet mätning och ölbrygning som kvinnoarbete. Enligt Birgit Sawyer fanns kvinnliga näringsidkare under forn- och medeltid i regel inom områden som vuxit fram ur ”deras traditionella kvinnoroll”, såsom tvätt, städning bakning och *brygning*, textilarbete, klädtillverkning och sjukvård, men även yrken som murare och hantlangare och roddare. I mer lukrativa näringar var kvinnorna sällsynta och den skatt de betalade var oftast bland samhällets lägsta (Sawyer 1992). Kvinnoarbete beskrivs till skillnad från mannens arbete som de sysslor som utfördes inom stocks, det vill säga innanför husets dörr, det fanns dock undantag. Arbetsfördelningen skall främst ha varit beroende av barnskötseln som de första åren i barnens liv på grund av väder och vind ofta var knuten till hemmet. Matlagning skall främst ha varit kvinnans arbete, men även här finns undantag. Liksom idag kunde mäns arbetsplats vara även i de stora hushållens kök. Bland de arbeten som kopplas till kvinnor fanns även de som även har kvinnliga titlar, såsom ölkona. I det fallet var det troligen snarare frågan om servering av öl, och då kanske även det öl som kvinnan inte tillverkat själv (Holtmark 1964). I debatten kring genuskonstruktioner har bland annat Arwill-Nordbladh bidragit i diskussionen kring kvinno- och mansarbete. Hon nämner Holmbergs text från 1852 (*Nordbon under bednatiden*) där han delar upp kvinnor i olika grupper. Husfrun kunde delta i olika tyngre arbeten såsom tvätt och ölbrygning; döttrar, fria och ofria tjänstefolk likaså (Arwill-Nordbladh 1998). Bland medeltida titlar för kvinnor som jobbade med

livsmedel finns bland annat *bakstrkona*, *deigja*, *griðkona* samt *ölkona* (Arwill-Nordbladh 1998). Att sådana titlar över huvud taget fanns påvisar den potentiella vikten i att det var just en kvinna som utförde arbetet.

### *Gästabuden och riterna*

En annan roll som kopplar kvinnorna och ölet till en mer social och rituell sfär är gästabuden. I detta sammanhang var det kanske vanligast att kvinnan serverade av ölet eller mjödet än att hon själv drack av det, med det senare förekom också. (Thunæus. 1968). Kvinnofigurer hållandes dryckesbägare förekommer på till exempel på guldgubbar men om dessa bägare innehöll öl eller mjöd, om de skulle dricka det själva eller ge till någon annan må vara osagt. Kvinnans roll i öl- eller mjöddrickandet är inte nödvändigtvis att vara den som serverade. I den isländska sagan om Unn den djuptänkta, som är en av de få isländska sagor där en kvinna har huvudrollen, följer vi Unn i många olika skeden i hennes liv, hon avlider till slut på ett präktigt bröllopgille hon själv höll i, gillet omvandlas till gravöl (Arwill-Nordbladh 1998).



Figur 6. *Kvinnor med dryckeshorn. Vikingatida amuletter från Öland. SHM. Foto ATA. Ur: Thunæus 1968.*

I den fornnordiska religionen återkommer mjödet och ölet ofta och gudarna njuter av det vid gästabuden i Valhall. Ibland kan drycken sättas i direkt samband med en person, ibland behandlas det som en företeelse. Ett motiv där ölet förekommer i de fornskandinaviska källorna är den något makabra döden genom dränkning i ett ölkar. En av dem som råkar illa ut är Veraldur (binamn för Frey) som

seglar från Färöarna till Själland för att finna sig en kvinna. Men då han går in i salen på Själland faller han ned i ett bryggekar och drunknar (Näsström 2002).

Oden sägs i Snorres Sturlassons Edda (i avsnittet kallat *Skáldskapármal*, ”det poetiska språket”) ha rövat bort skaldemjöd (då Fjalar och Galar tvingats lämna från sig det till jätten Suttung), för att vaktas av Suttungs dotter Gunnlöd. Oden tar sig in i berget i formen av en orm och förför Gunnlöd som efter tre nätter lovar att han skall få dricka tre klunkar ur skaldemjöd. Han lyckas dricka upp allt mjöd och flyr därefter i skepnad av en örn och räddar det därmed åt asar och (sedermera) människor (Thunæus 1968, Lönnroth 1996). Men det Oden gjorde hade större betydelse än så, eftersom det inte var vilket mjöd som helst han tog utan skaldemjöd, skapat ur gudars kroppsvätskor, ett magiskt mjöd som endast de utvalda särskilt utvalda skalderna fick dricka (Lönnroth 1996). Även här i berättelsen om hur mjödet kom i Odens ägo dras, förutom i traditioner kring bryggprocessen, paralleller till den kvinnliga sfären eftersom Oden genom sin potens får hand om ölet, symboliken är rik. Sveket mot jättekvinnan finns också omtalat med hänvisningar till att mjödet skulle ha en speciell trolldomskraft, en sejdförmåga förknippad med völvorna. Män som utövade sejd skall därför ha riskerat att bli ”könsvilla” (Lönnroth 1996).

I Snorres version av sagan om Uppsalakonungen Fjolners död drunknar denne i ett mjödkar då han var *dauðadrukkin* (*dödsfull*), vilket kan hänga samman med den dåtida synen på Svearna som tölpaktiga och efterblivna. I andras versioner av sagan utelämnas dock delen om att Fjolner var *dauðadrukkin* (Näsström 2002). Fjolner var en av de gamla gudarna vars namn enligt Thunæus sedermera blev ett av Odens binamn. Näsström anser dock att Veraldur liksom Fjolner var ett binamn för Frey (Veraldur/Fjolner kan dock ha varit Freys son) (Näsström 2002). Det faktum att Oden kallades för annat än Oden är dock inget ovanligt, Price har listat inte mindre än 177 namn som han kunde gå under, Fjolnir var endast ett av dessa (Price 2002). Då Fjolner drunknade i mjödet uppgick hans själ i detta, och den som drack av mjödet fick då i sig av guden själv. Mjöd (och troligtvis senare ölet) fick på detta sätt en stor betydelse i riterna (Thunæus 1968).

Även i Saxos Gesta Danorum berättas om döden i öl- eller mjödskaret där först Hunding, svearnas kung av misstag ramlade ner i ett öl- eller mjödkar. När senare den danske kungen Hading hörde detta ville han inte vara sämre utan hängde sig inför folket. Ordet mjöd kommer från samma ordfamilj som det fornindiska *medhu* och har även betydelsen honung. Drunknandet i mjöd förekommer även i grekiska och keltiska sagor. Sagorna om detta är således inte begränsade till svearnas områden utan verkar vara förekommande i offersammanhang på många platser (Näsström 2002).

I Hávamál (Den höges, Odens, sång), i den poetiska Eddan, nämns ölet (i 7 strofer av 164) i olika sammanhang, till exempel i strof 11 och 131 i översättning av Erik Brate:

Strof 11

*Bättre börda*

*man bär ej på vägen*

*än mycket mannavett.*

*Sämre vägkost*

*man ej släpar över fältet*

*än övermått utav öl.*

Strof 131.

*Jag råder dig, Loddfavner,*

*men råd må du taga;*

*du får fördel, om du följer dem,*

*de bli goda att begagna.*

*Varsam ber jag dig vara,*

*dock ej alltför varsam.*

*Var med ölet varsammast*

*och med annans hustru,*

*och med det tredje,*

*att ej dig toppride tjuvar.*

Men vad som hände under tidig medeltid med de vikingatida traditionerna såsom gästbud, där öl hade en stor roll är oklart – troligtvis levde traditionerna och idéerna kvar. Successivt förändrades de troligen och levde kanske vidare genom ett fortsatt festande med öl i medeltidens ölstugor och gästgiverier. Åtminstone levde traditionerna med öl inblandade vidare i ett annat sammanhang, nämligen det

legala. I juridiska sammanhang har öl haft en viktig roll med bland annat gravöl eller arveöl, samt själöl vid kristna sammankomster (Bø 1960, Stoklund 1960). Dessutom finns bridal/brideale (brudöl) och sambäringsöl, alla spelade de en viktig roll då något skulle göras slutgiltigt gällande legalt och har således fått ge namn till dessa traditioner som i viss mån förekommer än idag.

## Slutord

Grophusen i Blackeberg har med största säkerhet använts för ölbrygging under tidig medeltid. Pors, som är föregångaren till humle vid bland annat kryddningen i öltillverkning, återfanns i de fyra olika husen och från denna iakttagelse kan en lång kedja av källor ge oss mer kött på benen vad det gäller ölbryggeriets tidiga historia. För detta talar inte minst de olika miljöproverna och bland dessa framför allt makrofossilproverna där ett stort antal frön och frukter av pors iakttoogs. Tolkningen av byggnaderna såsom platser för ölbrygging stärks även av skriftliga källor och arkeologiskt material från andra platser. Tidiga skriftliga material som mustiga isländska sagor kompletteras av senare medeltida berättelser angående boplatsers och hantverksplatsers organisation och den framväxande bryggerinäringen.

Det stora antalet anläggningar på undersökningsytan i Blackeberg i övrigt visar att en mängd aktiviteter skett på platsen, anläggningarna är dock svåra att knyta samman med varandra och det är därför svårt att säga om det verkli-

gen varit en boplats intill eller om hela området var ämnat för hantverk som till exempel ölbrygging. Den stora mängden pors visar att husens placering med närheten till den handelsplats som bör ha legat där Falkenberg ligger idag kanske var mycket medveten så att öl kunde säljas.

Före de skriftliga källornas tid påvisar ett antal olika fynd av bägare, silar och skopor den dryckeskultur som har funnits innan medeltid, vanligtvis har dessa då kopplats till vin. Möjligtvis kan dessa högreståndsseder ha levt vidare i öldrickandet och allt därkring. I de tidiga skriftliga källorna visas det tydligt att öl hade en stor betydelse i samhället på många olika plan. Kanske var det kvinnornas arbete, eller extraknäck, att både tillverka och möjligen enligt traditionen även servera öl. Det kan ses som ett självständighetstecken för den tidens kvinnor att de faktiskt hade möjligheten att driva en verksamhet. Förändringar i samhället med begynnande urbanisering och skråväsendets etablerande gjorde dock att öltillverkningen kan ha varit tvungen att flyttas och då kanske även utföras av andra. Samtidigt som samhället under tidig medeltid förändrades, ändrades ölets funktion från aktivt i många olika sammanhang till avslutande i legala sammanhang och till slut representerat i ord som brideal. Det kan idag vara svårt att tänka sig att ölet en gång spelat en så stor roll genom vilken man kan studera samhället i övrigt.

## Förkortningar

KLNM = *Kulturhistoriskt lexikon för nordisk medeltid*

## Referenser

- Arwill-Nordbladh, E. 1998. *Genuskonstruktioner i nordisk vikingatid. Förr och nu*. Diss. Göteborgs universitet.
- Andersson Palm, L. 1999. Befolkning och försörjning i Halland före 1800-talet. I: Olsson, S-O. (red.). *Från Absalon till Järnmölle och Galtabäck*. Halmstad.
- Andrén, A. 1985. *Den urbana scenen. Städer och samhälle i det medeltida Danmark*. Malmö.
- Aulin Häggström, A. 2004. *Tidigmedeltida grophus i Blackeberg. Halland, Vinbergs socken, Tröinge 6:4, RAÄ 128*. Mölndal. Riksantikvarieämbetet UV Väst. Dokumentation av fältarbetsfasen 2004:1.
- Aulin Häggström, A. & Kalmar, G. 2003. *En boplatz vid Falkenbergsmotet. Halland, Vinberg socken, Tröinge 6:4, RAÄ 109/123*. Mölndal. Riksantikvarieämbetet UV Väst. Dokumentation av fältarbetsfasen 2003:2.
- Behre, K.E. 1999. The history of beer additives in Europe – a review. *Vegetation history and archaeobotany* 8. s.35–48.
- Bentz, E. 2004. Mer än en by – presentation av ett projekt. *Meta*, nr 1, 2004.
- Carelli, P. 2001. *En kapitalistisk anda. Kulturella förändringar i 1100-talets Danmark*. Lund.
- Connelid, P., Mascher, C. 2003. Hallands ”vandrande landsbyar”. Vägar till den dolda medeltida och tidigmoderna agrarbyggelsen. *Utskrift 7. Diplomatarium Danicum*, (DD) 1. Række II: 1053–1169. nr 131. L. Weibull med medverkan av N. Skyum-Nielsen. Det danske Sprog- og Litteraturselskab.
- Gustawsson, K.A. 1949. Kokstenshögar. *Fornvännen* 1949. Årgång 44.
- Hauptman Wahlgren, K. 2002. *Bilder av betydelse. Hällristningar och bronsålderslandskap i nordöstra Östergötland*. Diss. Stockholms universitet.
- Hofsten von, N. 1960. *Pors och andra humleersättningar och ölkryddor i äldre tider*. Uppsala & Köpenhamn.
- Håkansson, A. 2004. Sotarp, en vandrande medeltida landsby. I: Carlie, L., Ryberg, E., Streiffert, J. och Wranning, P (red.). *Landskap i förändring. Vol. 6. Hällplatser i det förgångna. Artiklar med avstamp i de arkeologiska undersökningarna för Västkustbanans dubbelspår förbi Falkenberg i Halland*. Halmstad, Hallands läns museer.
- Jørgensen, J. U. 1971. Skånske lov. *Kulturhistoriskt lexikon för nordisk medeltid XVI*. Malmö.
- Lindberg, F. 1989. *Hantverk och skråväsen under medeltid och äldre vasatid*. Stockholm.
- Lönnroth, L. 1996. *Skaldemjödets i berget. Essayer om fornisländsk ordkonst och dess återanvändning i nutiden*. Stockholm.
- Myrdal, J. 1999. *Det svenska jordbrukets historia. Jordbruket under feodalismen 1000–1700*. Stockholm, Natur och kultur.
- Nicklasson, P. 2001. *Strävsamma bönder och sturska stormän. Stafsinge och Halland från bronsålder till medeltid*. Stockholm.
- Westrin, T. (red.). 1911. *Nordisk familjebok*. Uggleupplagan, Stockholm.
- Näsström, B-M. 2002. *Blot. Tro och offer i förkristna Norden*. Oslo.
- Ojajärvi, A. 1956. Bastu. *Kulturhistoriskt lexikon för nordisk medeltid I*. Malmö.
- Olsson, G. 1954. *Hallands politiska historia. I Hallands historia. Från äldsta tid till freden i Brömsebro 1645*. Halmstad.
- Olsson, G. 1961. Halland. *Kulturhistoriskt lexikon för nordisk medeltid VI*. Malmö.
- Pilø, L. 1995. Systematic fieldwalking and site indicators – Finding prehistoric agricultural sites in cultivated fields. *Universitetets Oldsaksamling Årbok* 1993/1994.
- Price, N.S. 2002. *The Viking way. Religion and War in Late Iron Age Scandinavia*. Diss. Uppsala universitet.
- Ranheden, H. 2003. Makrofossilanalys. I: Aulin Häggström, A. & Kalmar, G (red.). *En boplatz vid Falkenbergsmotet. Halland, Vinberg socken, Tröinge 6:4, RAÄ 109/123*. Riksantikvarieämbetet UV Väst. Mölndal. Dokumentation av fältarbetsfasen 2003:2.

- Redin, L. 1983. *Falkenberg*. Riksantikvarieämbetet och Statens Historiska museer, Rapport Medeltidsstaden 43.
- Rosén, C. 2004. Makt, gränser och samhällets omvandling – södra Ätradalen under 700 år. I: Carlie, L., Ryberg, E., Streiffert, J. och Wranning, P. (red.). *Landskap i förändring. Vol. 6. Hällplatser i det förgångna. Artiklar med avstamp i de arkeologiska undersökningarna för Väst kustbanans dubbelspår förbi Falkenberg i Halland*. Halmstad, Hallands Läns museer.
- Runquist, K. 1961. Hallandslistan. *Kulturhistoriskt lexikon för nordisk medeltid* VI. Malmö.
- Sahlgren, J. 1950. *Ortnamnen i Hallands län. Del 2. Bebyggelsenamnen i mellersta Halland (Årstad och Faurås härader)*. Lund.
- Sawyer, B. 1992. *Kvinnor och familj i det forn- och medeltida Skandinavien*. Skara.
- Sawyer, P. 1991. *När Sverige blev Sverige*. Alingsås.
- Skov, H. 1994. Hustyper i vikingetid og tidig middelalder. Udviklingen af hustyperne i det gammeldanske område fra ca 800–1200 e.Kr. *Hikuin* 21.
- Stilborg, O. 2002. Lågtemperaturugnar. I: Lindahl, A. (red.). *Keramik i Sydsverige – en handbok för arkeologer*. Lund.
- Olausson, D. & Carlie, A. 1997. *Monographs on Ceramics*. Lund, Keramiska forskningslaboratoriet.
- Svanberg, F. 1999. *I skuggan av vikingatiden. Om Skåne, Halland, Blekinge och Själland*. Lund.
- Talve, I. 1960. *Bastu och torkhus i Nordeuropa*. Nordiska Museets Handlingar: 53. Stockholm.
- Talve, I. 1965. Kölna. *Kulturhistoriskt lexikon för nordisk medeltid* X. Malmö.
- Thunæus, H. 1968. *Ölets historia i Sverige. Från äldsta tider till 1600-talets slut*. Uppsala.
- Valonen, N. 1969. Ria. *Kulturhistoriskt lexikon för nordisk medeltid* XIV. Malmö.

Viklund, K. 1993. Bröd, gröt och öl i forntiden. *Forntida teknik* 1/93.

Viklund, K. 2004. Bryggeri på RAÄ 128, Vinberg sn, Halland? En miljöarkeologisk undersökning av grophus från 1000-1100-tal. I: Aulin Häggström, A. & Kalmar, G (red.). *En boplatz vid Falkenbergsmotet. Halland, Vinberg socken, Tröinge 6:4, RAÄ 109/123*. Riksantikvarieämbetet UV Väst. Dokumentation av fältarbetsfasen 2003:2.

## Otryckta källor

Adams, J. 2000. Breaking News - All About Steinbier. Hämtat från Beer Notes, <http://www.beernotes.com/breakingnews/steinbier.html> Hämtat 4 juli 2008.

Anderberg, A. & Anderberg, A-L. (red.). Den virtuella floran. Hämtat från <http://linnaeus.nrm.se/flora/> Hämtat 8 juli 2004.

Brate, E. 2004. Eddan, De nordiska guda- och hjätesångerna. Hämtat från Projekt Runeberg. <http://www.lysator.liu.se/runeberg/eddan/> Hämtat 8 juli 2004.

Tibell, G. Linné on line: (Elektronisk) Hämtat från <http://www.linnaeus.uu.se> Hämtat 8 juli 2004.