

# Pensum for NOFI 200-300 (førebels)

Haustsemesteret 2018 – Versjon 1.0

## Mat i mellomalderen

Kurs ved **Jens Eike Schnall**, LLE, Universitetet i Bergen  
eike.schnall@uib.no – HF-bygget, rom 419 – tel 55 58 24 13

Dette er eit kurs om historiske matkulturar, særleg i den nordiske mellomalderen. Vårt hovudfokus ligg på den norrøne litteraturen, men vi skal plassere og fortolke tekstane i ein europeisk samanheng og i relasjon til andre kjeldetypar. Me lærer om matvarer, handelen med desse, oppskrifter og kokekunsten, mat og representasjon, sosiale og estetiske normer som er forbundet med bordskikk og den felles måltida, mat og drykk i nordiske myter etc. Ikkje minst ser me på funksjonane som t.d. måltids- og festscener har i mellomalderlitteraturen.

Dei som skal følgje kurset, bør ha forkunnskapar i norrønt språk på nivå med NOFI 101.  
OBS: Det er obligatorisk oppmøte, og det blir venta aktiv deltaking frå studentane!

## Pensumliste (førebels)

*Kandidatane som held seg til dette framlegget treng ikkje levere pensumliste.*

### A. Tekster

Dei fleste tekstane kan lesast i omsetjing, men om lag 30 sider skal lesast i original (= eksamenspensum, elles gjerne meir!):

Eddadikt (*Hávamál*, *Hymiskviða*, *Lokasenna* og *Hamðismál*, i utdrag)

Grewe, Rudolf & Constance B. Hieatt (utg.): *Libellus de arte coquinaria: An early Northern cookery book*. Ed. and transl. Tempe, Arizona 2001.

Larsen, H. (utg.): *An Old Icelandic medical miscellany (MS Royal Irish Academy 23 D 43)*. Oslo 1931. (utdrag)

<https://www.nb.no/nbsok/nb/27458130550570280b355c26fb28cbaf?lang=no#5>

Skal dedikt (*Sonatorrek*)

*Sneglu-Halla þáttr*

*Snorra Edda (Gylfaginning og Skáldskaparmál, i utdrag)*

Dertil kortare utdrag av forskjellige tekstar:

*Egils saga*

*Eiríks saga rauða*

*Grænlandinga saga*

*Konungs skuggsjá* (på original) / *Kongespeilet*, omsett av Anton Wilhelm Brøgger, Bokklubbens kulturbibliotek, [Oslo]: De norske bokklubbene, 2000, eller: *Kongsspegelen*, omsett av Alf Hellevik, Oslo: Samlaget, 1976

Snorri Sturluson: *Heimskringla*, deri: *Magnússona saga*

*Sturlunga saga*

*Orvar-Odds saga*

Dessutan vert det brukt latinske tekstar (i omsetjing) og andre kjelder av forskjelleg type:

Olaus Magnus: *Carta marina* —

<https://www.lib.umn.edu/apps/bell/map/OLAUS/indexo.html>

Olaus Magnus: *Historia de gentibus septentrionalibus* (i utdrag) —

[https://books.google.no/books?id=O9IEAAAACAAJ&dq=inauthor:%22Olaus+Magnus%22&pg=PP5&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.no/books?id=O9IEAAAACAAJ&dq=inauthor:%22Olaus+Magnus%22&pg=PP5&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)

Bayeuxteppet, illuminasjonar i handskrift, arkeologiske funn, etc.

## B. Sekundærlitteratur

*Dessutan eit utval av artiklar eller kapittel som gjev eit utfyllande bilete eller kastar lys over grunntekstane i pensumet, til saman om lag 1000 sider.*

Ármann Jakobsson: Food and Images of the North, i S. Jakobsson (utg.), *Images of the North. Histories – Identities – Ideas*. Studia Imagologica 14. Amsterdam: Rodopi, 2008.

Kjersgaard, Erik: *Mad og øl i Danmarks middelalder*. København: Nationalmuseet, 1978

Schram, Kristinn: Banking on Borealism: Eating, Smelling, and Performing the North, i Sumarliði Ísleifsson (utg.) [...]: *Iceland and Images of the North*. Québec: Presses de l'Université du Québec, "Droit au Pôle" series & Reykjavík: ReykjavíkurAkademían, 2011, s. 305–327.

<http://www.akademia.is/images/stories/pdf/ioftn.pdf#page=317>

Skaar, Rebekka Alette: *Matkultur i norsk middelalder – Drep meg konge, men ikke med graut!* Oslo 2014 (Masteroppgåve).

[https://www.duo.uio.no/bitstream/handle/10852/42476/Skaar\\_Master.pdf?sequence=1](https://www.duo.uio.no/bitstream/handle/10852/42476/Skaar_Master.pdf?sequence=1)

Woolgar, C. M.: Medieval food and colour, i *Journal of Medieval History* 44 (2018), s. 1–20  
online via UB

Woolgar, C. M.: Food and the middle ages, i *Journal of Medieval History* 36 (2010), s. 1–19.  
online via UB