

LITT OM MEG SELV

Og hva jeg har tenkt å skrive om



En travel kannik. Fordi dette er en vinterdag, har min kollega hette, og fordi det er kaldt, har han beholdt den svarte gudstjenestekappen. I høyre hånd holder han en fjærpenn, i den venstre har han klar en kniv til å radere med.

Siden jeg skal skrive om hva jeg opplever og tenker, og om det som skjer i vår by etter den store pesten, bør jeg nok først si hvem jeg er. Jeg har ikke levd, men alt jeg vil fortelle, alle iakttagelser og tanker, er dokumentert i gode kilder.

En kollega av meg skrev for noen år tilbake en reisefører for de mange utlendinger som kommer til vårt land. Nå vil jeg forsøke å gi inntrykk av hvordan det er å leve her i Oslo etter digerdøden.

LITT OM MEG SELV

Min mor hadde vært frille hos en prest, men fortalte aldri hvem. Hun sa jeg var født femten vintre før digerdøden, der hun unngikk lungepesten, men døde av byllene mange andre fikk. Jeg var på forhånd sendt til en av skolene i Oslo – den ved Mariakirken som kongen grunnla i 1308. Som de andre guttene der, tenkte jeg på en karriere i kongens landsstyre.

Så kom pesten og snudde opp ned på mange ting. Store deler av befolkningen strøk med, og det gikk hardt utover Kirken, siden inntektene av investeringer i jord gikk ned. Mange av prestene var døde, og det var færre nye kandidater til stillingene.

For å bøte på dette kom paven med oppfordringer om å søke prestestilling og innrømmet dispensasjon for dem som var født utenfor ekteskap. Jeg ombestemte meg, og tok sikte på en geistlig løpebane. Jeg ble vigslet til diakon, som jo er første skritt på veien.

Så var jeg heldig og fikk et langt studieopphold i St. Victor-klosteret rett nord for Paris. Storhetstiden i St. Victor-klosteret var nok over, men det var et godt valg, og jeg lærte mye. Stort sett unngikk jeg livet inne i byen, der studentene utgjorde en fjerdedel av befolkningen og (iallfall iblant) levde et ganske lystig liv.

Da jeg kom hjem, fikk jeg raskt prestevigsel, og jeg ble etter hvert knyttet til Hallvardskirken som kannik. Mitt ansvar har særlig vært å delta i undervisningen på domkirkens skole, og dessuten å forsøke å få litt orden på de kirkelige finansene etter nedgangen under den store pesten.

Jeg har mange kolleger, blant annet en *thesaurius* som har ansvar for økonomien, en *sakristan* som passer på kirkens utstyr, og en *hebdomadarius* som setter opp det ukentlige gudstjenestepro-

LITT OM MEG SELV

grammet. En av oss har også ansvaret for å holde orden på alle forpliktelsene til markering av dødsdagen til de mange giverne av gaver til katedralen.

Jeg er stolt av å høre til korbrødrene i dette domkapitlet. Vi verner om våre oppgaver og rettigheter, og har en særskilt drakt når vi deltar på gudstjenestene i stiftets katedral. Dette er en svart kappe som vi har utenpå messeskjorten; om vinteren bruker vi en hette, og om sommeren en liten lue.

Jeg har nok å gjøre, og litt etter litt vil jeg ukentlig fortelle fra mitt og domkapitlets liv nå etter den store pesten. Det kommer et nytt innlegg hver fredag fremover, og dette er noen av dem:

I Bjørgvin har de allerede en jordebok med fortegnelse over Kirkens eiendommer, og sammen med en av mine kolleger har jeg så smått påbegynt en for vårt bispedømme. I arbeidet har jeg særlig påkalt Johannes Chrysostomos – som har festdag 13. september.

Vi kanniker i Hallvardskirken (det er også kanniker ved Maria-kirken) har vårt hus rett bortenfor Korskirkens kirkegård. Mange steder er dette et tilbygg til selve domkirken slik som i Nidaros. Her har vi nå møter og felles måltider, men vi bor til leie ute i byen.

Vi har noen som lager mat til oss (det er oftest til nons). I studieårene utenfor Paris fikk jeg sans for kokekunst både ute og hjemme, og jeg har samlet mange oppskrifter, og noen vil jeg vil ta med i hvert innlegg fremover. Paven tok nok feil da han skrev at vi i Norge bare lever av fisk og melk.

LITT OM MEG SELV

JEG VIL LEGGE UT EN BLOGG HVER FREDAG ETTERMIDDAG FRE-MOVER. DETTE ER NOE JEG VIL FORTELLE OM:

EN NY KATASTROFE – OM BRANNEN SOM RASERTE BYEN I 1352
VÅRT KALL OG VÅR GLEDE – VI DELTAR I FRELSHISTORIEN
ENDA ET MORD – VI ER KOMMET TIL 1354
HVA VI SKAL MENE – OM VITEN, TRO OG OVERTRO
DOMKAPITLET – NOEN INNTRYKK FRA DAGLIGLIVET
EN NY ULYKKE – PESTANGREPET I 1356
VENNER OG VEIVISERE – DE HELLIGE MENN OG KVINNER

DAGENS OPPSKRIFT: KOKT SAUEKJØTT

Nå vinterstid gir storfe, sauer og geiter ikke melk, og mange dyr er slaktet for å slippe vinterfôringen. Jeg starter likevel med en kjøttrett, for å si noe om det som må ivaretas når man lager mat. Poenget er å ivareta balansen mellom de fire elementene kroppen består av – varmt, fuktig, tørt og kaldt. For mye eller for lite har store konsekvenser.

Kjøtt av kuer og sauer er varmt og tørt, og skal derfor ikke stekes, men alltid kokes. Svinekjøtt er derimot kaldt og skal stekes. Fisk er fuktig og kald og må også stekes.

Oppskriftene sier som regel ikke hvor mye av ingrediensene som brukes og hvordan man går frem. Det beste er å bruke en klebersteinsgryte som gir jevn varme lenge etter at ilden under den er redusert.

En rett av sauekjøtt ser slik ut:

Kok kål sammen med sauekjøtt og tilsett pepper om man har. Det er godt å la noen løk eller rotfrukter som nepe og kålrabi koke med den siste tiden. Man kan jevne denne retten med mel av rug eller bygg.