

## Erter og ertbrød

Grærter (*Pisum arvense* L.) har vært dyrket i Norge ihvertfall fra vikingtid. Den har nok så små nesten kulerunde frø, grågrønne med kraftige prikker på skallet.

Bygder med kalkrik jord var ofte kalt "ertebygder", der var ertedyrkingen elst. Men med riktig gjødsling og stell står ertter like bra til andre steder også. Grærter er ikke kravfulle og greier seg med fosfor- og kaligjødsel. Som andre belgplanter tar de til seg det frie nitrogen i luften. Dette samles i røttene og kommer også tilgode for neste års avling. Jordarbeiding er heller ikke disse plantene nøye på.

De første skriftlige opplysninger om at ertedyrking var vanlig i Norge er å finne i Magnus Lagabøters landslov som ble vedtatt i 1274. I tjueboken i denne loven settes bøter for den som stjeler ertter i kjøkkenhager eller trækker i annen manns ertaker.

Ertsodd, ertbål og ertsuppe var kjent i 1500 årene, likeså det å sette ertter "i støyp", legge dem i vann i god tid før de skulle kokes. Grærter må ha lang koke. Niels Mikkelsen Halborgs "Husholdnings Calendar" trykt 1638 var kjent og lest på Toten. Der gir han anvisning på dyrking av ertter og gode råd om koking av dem også.

I gravfunn i Norge inntil år 1941 er kommet fram 58 steikepanner av jern, 20-30 cm. i diam., fra 600-800 årene, flest fra Vestlandet. På disse må det være steikt et slags flatbrød: små runde

ljukke flate skiver eller brød mener Fredrik Grøn som har gitt ut verket "Om kostholdet i Norge" (Oslo 1941) og som fremdeles gjelder. Han sier om brødets utvikling at det er rimelig og anta at det har vært runde flate kaker eller brød som var stekt i asken, framstilt av en deig av mjøl og vann. Senere ble det stekt på steinheller og jernpanner. Antagelig i 1100- eller 1200 årene i Norge ble brødet tilsatt surdeig.

Først etter år 1500 har det vi kaller flatbrød utviklet seg, til å begynne med på Vestlandet og derfra har det langsomt bredt seg til Østlandet.

Der folk dyrket erter ble det ertmjøl og ertbrød. Folk brukte mye flatbrød. I gardene var det flatbrød til alle måltider og store mengder ble bakt brøst og vør. Brødleivene ble båret på stabburet og lagt opp i høge stabler. Det ble bakt mange slag brød av bygg (det fornemste), rug og havre i forskjellige blandinger: hårdasbrød, sollbrød, finbrød og potetbrød.

No ertmjøl bakte de ertleife som ble hard. Den var grei å bruke som niste når den ble brettet sammen med flestebiter inni og lagt uten innpakning i nisteskreppe. Mårabiten til de som trøsket var et ertbrødstykke med ei flesteskive på og en dram. Førdugurdsbrød var flatbrød bakt av  $\frac{2}{3}$  blandkornmjøl og  $\frac{1}{3}$  ertmjøl. Det ble dykket med vann mens det lå på takka, vassdråpene ble til gule flekker som viste at det var iblandet ertmjøl. Fineste flatbrød var ertbrød bakt av bare finsiktet grærtmjøl.

Etter at jernverkene begynte å støpe takker av jern gikk flatbrødbakingen mye lettere enn med de gamle greiene. Og da takka fikk ligge på en ring av støpejern som hadde idegg med dør og tut til avløp for røyken, var flatbrødtakka med vedfyring nærmest fullkommen.

Pål Hilde