

## Gi oss i dag...

BENTE MAGNUS

Barnebarnet sykler i vei på fortauets lappete asfalt og stanser ved en stor bit loff. ”Den spiser rottene”, sier hun saklig. Mormor som var fire år i en tid da det hvite brødet var forbeholdt ”herrefolket”, sier at det ikke er pent å kaste mat. ”Kråkene liker også brød”, sier barnet og setter den rosa sykkelen i gang med et rykk.

På storgården Tune i Østfold reistes for 1600 år siden en runestein til minne om bonden Wodurid eller Odrid, som hans navn hadde lydt i dag. Den ble kjent for de antikvariske myndigheter først i 1627 da dr. Peder Alfssøn ved katedralskolen i Christiania sendte en rapport om bautasteinen, som hadde en vel synlig runeinnskrift, til Ole Worm i København. Steinen stod murt inn i kirkegårdsmuren på vestsiden av kirkegården, og der stod den til midt på 1800-tallet da den ble tatt ut og stilt opp like ved nordinngangen. Alfssøn forsøkte å finne ut noe om runesteinen, men ingen i nabolaget kjente til hvor den opprinnelig hadde stått eller hvordan den var kommet til å bli satt inn i kirkegårdsmuren. Kirken, som i 1850-årene eides av en proprietær Lindemann, forærte steinen til Universitetets Musæum for Nordiske Oldsager i Christiania, etter påtrykning fra antikvar N. Nicolaysen, og derved ble den reddet for ettertiden.

Tunesteinen er ca. 2m høy og 40 cm tykk og smalner av oppover. Den har en tydelig forside og bakside, og på begge sidene finnes en runeinnskrift med store, klart hugne runer i den eldre runerekke. Mange runologer har siden Alfssøns tid strevet med å lese innskriften: *Ek WiwaR after Woðuriðe, witanda-hlaiban, worahto, xxxx Woðuriðe staina. ThrijoR dohtriR daliðun arbija asijosteR arbijano.* I Ottar Grøneviks tolkning lyder den: ”Jeg, Wiv diktet etter Wodurid, brødtryggeren. Tre døtre gjorde gravølet hyggelig (gjorde i stand et hyggelig gravøl), de mest hengivne av arvinger.”

Tilnavnet *witanda-hlaiban*: ”den som trygger brødet”, får en til å tenke på Bibelens fortelling om Jesus som mettet fem tusen mennesker på fem små brød og to fisker.”(Markus 6, 41- 44). Men den som trygger brødet er også herre over det, og andre mennesker er avhengig av ham. Det engelske ordet lord kommer av det gammelengelske *hlafweard*: brødvokter, som ble til *hlaford*: brødherre. Wodurids navn betyr *den rasende rytter* og er kanskje et Odinsheiti. Brødherren Den rasende rytter var neppe noen barmhjertig samaritan, men snarere en høvding med stor makt og velfylte lagre av korn.

Hva slags brød betegner ordet *laib/hleifr*? Ordet synes å bety et usyret og ugjæret brød og finnes i et flertall europeiske språk. Vi snakker ennå om leiv eller brødleiv, og på finsk heter brød *leipä*. Omkring år 400, da Tune-innskriften ble til, var leiven trolig bakt av byggmel. Da hadde dreiekvernen erstattet den gamle skubbekvernen til maling av mel over det meste av landet. Dreiekvernen var et kulturlån fra romerne til germanerne, og som germanerne i romersk militærtjeneste var blitt godt kjent med. Det fortelles at selv keiser Caracallas på samme måte som soldatene malte sitt eget mel på håndkvern i felt (år 213) og stekte brødet på trekull. Men i de germanske gårdene var det nok kvinnene som stod for det daglige, tunge arbeidet med å skaffe matmel til huslyden, og det ble ingen endring på dette selv om mannen hadde vært soldat i en romersk hjelpetropp. Hvete var neppe ukjent i folkevandringstidens Norge i hvert fall ikke på storgårdene, men den viktigste kornsorten har vært bygg, så viktig at den ble kalt korn. Det heter den fremdeles på svensk. Ordet bygg er beslektet med å bygge/

å bo/ å dyrke. Mens ordet korn i norrøne kilder brukes om bygg, brukes det i angelsaksisk mest om hvete og i gammeltysk mest om rug. Den viktigste kornsorten fikk altså hedersbetegnelsen korn. Det fantes både naken bygg og seksradet bygg som var den fineste.

På en gullbrakteat fra Tjurkö i Blekinge i Sverige finnes følgende runeinnskrift:

*”Wurte runoR an walha-kurne heldaR kunimundiu.”*

Heldar gjorde runer på det velske (det utenlandske) kornet for Kunimunde.

Begrepet *walha-kurne* er her en kjenning for gull, og ordet utvikles gjennom århundrene til ordet vallkorn som trolig er den fine, seksradete byggen. Forstavelsen *val-* kan ha litt forskjellige betydninger, men henspiller på noe fra de romanske landene, og derfor er utenlandsk eller fremmedartet. (Ordet *valnøtt* betyr den utenlandske nøtten.)

I Edda-diktet Helge Hundingsbane II kalles kornet *valbygg*.

Bygg trengtes til det beste ølet, men øl kunne også brygges av havre eller blandkorn av bygg og havre. Ølbrygging har hatt en stor betydning; ølet var det gamle samfunnets viktigste drikk både sosialt og religiøst. Til bryggingen har det vært knyttet magi og myter, men det har også eksistert en sterk sosial kontroll med hensyn til så vel dets styrke som smakstilsetninger samt når ølet skulle nytes. I Edda-diktet Loketretta sier kornvetten *Byggve* om seg selv:

”Eg heitter *Byggve* og alle gudar  
og menn nemner meg for brå.  
Eg rosar meg her av det at alle  
Hropts søner drikk øl i lag.”

Plinius sier at germanerne bare levde på havregrøt, og havre ble dyrket ved siden av bygg også i Skandinavia. I romertid og folkevandringstid må grøt og/eller ukokt grynepasta ha vært den viktigste, daglige føden uansett hva *Wodurids* tilnavn antyder om bruk av brød. Så sent som i den eldre *Borgartinglovens* kapittel 14 står: ”Grøt kan man lage, enten det er sogne- eller helligdag: den er så hellig at ingen mann skal bøte gods derfor.” Byggkorn ble sikkert også brukt i sodd sammen med kjøtt og fett og noe kål eller rotfrukter.

Hvor viktig brød har vært i jernalderen er derfor usikkert. Ugjæret brød som ble stekt på glør, på en helle eller i varm aske kan ha vært viktig i samme typer sosiale og religiøse sammenhenger som øl. Mel av både bygg og havre egner seg godt til å kna med vann og forme til mindre boller eller brødkaker. Slike kunne man steke direkte på glørne i ildstedet, men de måtte fortæres mens de var småvarme; senere ble de steinharde. Da kunne de derimot oppbevares i lang tid, knuses med en spesiell hammer, bløtes opp i vann og spises. Fra nyere tid kjennes fra Sverige ”glödkaka” av byggmel som ble blandet med vann og formet til en ca. 20 cm stor leiv på ca. 1 cm i tykkelse. Den ble prikket og lagt direkte på en glørne på ildstedet. Så snart leiven hadde stivnet, ble den tatt opp og satt på kant ved siden av glørne støttet mot en stein eller et vedtre. Slik ble den stekt ferdig med oversiden mot bålet og den stekte siden fra. For at den ikke skulle brenne på kanten ble den rotert. Flere slike leiver kunne stilles på kant rundt ildstedet og stekes samtidig. Ordet *bake* betyr egentlig å steke; man stekte brød, slik som reinsamer og fjelljegere fremdeles gjør. Det usyrete bygg- og /eller havrebrødet har vært tungt fordøyelig, men det har gitt lang metthet. Ofte har deigen vært blandet med oljeholdige frø av lin og oljedåder eller av mellestokk. Brød kunne heves og bli porøse og lettere fordøyelig ved å tilsette surdeig eller ølgjær. Surdeig hører hovedsakelig med til baking av rugbrød og gjær til hvete. Men skulle det bli noe bra hevet brød av rug og hvete, måtte melet siktes godt og deigen bakes omsluttet av jevn varme på alle sider, dvs. nedgravd i varm aske eller helst i bakerovn.

Bakerovner synes ikke å høre med i jernalderens langhus eller grophus. Det kan synes merkelig ettersom både jernvinna og leirkarproduksjonen utnyttet overdekte ovner. Wilhelm Holmqvist skriver at det på Helgö ble funnet rester av et ildsted som ble tolket som bakerovn. Holmqvist skriver også at det ble funnet en mulig bakerovn i et av langhusene i Vallhagar, Gotland og en oval ovn oppmurt av runde steiner og leire i tuften etter et lite hus på Vä i Skåne. Det ble ikke funnet brødfragmenter i tilknytning til disse anleggene, men ovnen på Helgö hadde en flat helle i bunnen som Holmqvist tolket som ”ovnsplate”.

På Helgö i Mälaren så vel som på Birka og flere andre steder i Sverige er det funnet biter av forkullet brød både på boplasser og særlig i graver. Ann-Marie Hansson, som er ekspert på forhistorisk brød, har analysert forkullede brødfragmenter med avanserte mikroskoper. Den typen analyser har lang tradisjon i Sverige, og det tekniske utstyret og de kjemiske analysene er blitt stadig mer avansert og resultatene sikrere og bedre. I følge Hanssons undersøkelser finnes det brød i sikre kontekster tilbake til yngre romertid, nemlig på Helgö, men det er først i vikingtiden at skikken med å gi den døde brød med på likbålet virkelig slår igjennom. Både i den skandinaviske delen av Russland og i Latvia er det funnet forkullede brødbiter i branngraver fra yngre jernalder. Brødene som er funnet i Sverige, ser oftest ut som små, flate boller, men fra yngre jernalder finnes også biter av leiver som etter form og størrelse å dømme er stekt på de langskaftete jernpannene. Når slike panner finnes i kvinnegraver, kan man jo tenke seg at det opprinnelig også fantes brød med som gravgave. Ennå er det ikke funnet fragmenter av forkullet brød i branngraver i Norge, men det er sikkert bare et tidsspørsmål når de dukker opp. Kanskje er det et spørsmål om å lære å se dem blant kullbitene fra likbålet, omtrent som når man leter etter spiselig sopp. Har man først funnet én, er det som om man får et spesielt blikk, slik at man finner flere.

Hungersnød var den store svøpen for mennesker i Europa frem til det 20 århundret. Både i jernalderen og i middelalderen var åkerbruket sårbart, og lite skulle til før høsten slo feil. Det gjaldt å legge opp reserver slik at huslyden overlevde, og de som hadde lager av mat hadde naturligvis stor makt over sine medmennesker. I Edda-diktet Rigsthula, som siteres i alle sammenhenger der det er snakk om mat eller klær i vikingtiden, legges stor vekt på de forskjellige befolkningsgruppene mat som ble duket frem for den vandrende guden: Trellene la frem et stort og tungt brød fullt av agner, *saðahleifr*, og en bolle med sodd til å dyppe brødbitene i, mens jarlefruen hadde tynne, hvite brød av hvete til stekte fugler og glinsende flesk. Hva slags brød som ble servert hos bondekona og hennes mann, vet vi ikke, for akkurat der mangler noen strofer. I begge tilfellene kalles brødet i originalversjonen for *hleifr*. Ordet brød, *brauð*, finnes ikke i den eldre Edda, og betegner noe som er gjæret, trolig den gjærete deigen, mens *leiv* betegner det ferdige brødet enten det er bakt på den ene eller den andre måten. Ble det knapt med korn til mel, måtte man ty til erstatninger, og oppfinnsomheten har vært stor. Å blande bark i brødet har vært det vanligste.

Sagaene omtaler ofte uår på kornet: I Harald Hardrådes saga, kapittel 36: ”Engang da det var stort uår på Island, ga kong Harald fire skip lov til å fare til Island med mel, og han fastsatte at et skippund ikke skulle være dyrere enn 100 alen vadmél. Han ga alle fattigfolk som selv kunne koste seg over havet, lov til å fare til Norge, og derav kom landet til makt igjen, og det ble bedre med åringen.” På Island utnyttet man den viltvoksende strandruggen, *elymus arenarius L.*, som matkorn, og det er ikke utenkelig at man også langs kysten av Norge kan ha dyrket den.

I Håvamål strofe 52 sies at:

” Ikkje tarv gåvor  
så gilde vera,  
ein ofte fangar lov for lite.  
Med ein liten braudleiv  
og læta i staupet  
eg fekk meg ein felage.”

I Olav den helliges saga, kap. 106 fortelles det: ”Det var uår på kornet i Trondheimen den høsten; før hadde det vært gode kornår i lang tid; det var uår over hele landet nordenfjells, og verre dess lengre nord en kom. Men på Østlandet var det godt med korn og likeså på Opplandene, og i Trondheimen klarte de seg fordi folk hadde mye gammelt korn der.” I italieneren Querinis reisebeskrivelse fra 1432 fra Røst i Lofoten forteller han at folk spiste tørrfisk i stedet for brød. Det finnes alltid noe å stille sulten med om man bor ved havet. Verre var det på flatbygdene der kornet var den viktigste grøden, men i trange tider var furu- eller helst almebark gode å ty til. Skalden Sighvat Thordarson sier i et av sine kvad: ”Alfivas tid vil ynglingen lenge minnes, da vi åt oksemat, ja skav som bukker.” Da kong Sverre vandret med sine utarmete menn gjennom skogene i Herjedalen, livnærte de seg på saft og innerbarken av bjørk. Men bark som erstatning for mel sies å være ganske velsmakende; det gjaldt bare å tørke den og oppbevare den tørt. Den ble malt på håndkvern som korn og frø. Moderne forsøk med baking av brød av tørket og malt innerbark av furu blandet med ertermel (gul ert) og ulike væsker for å teste et analysert brød fra Västerljunga i Östergötland fra merovingertid, viste at deigen syrnet av seg selv når den stod i romtemperatur et par dager, og at resultatet ble godt.

Det er klart at folk i jernalderen skaffet seg lager av føde i gode tider. Det kunne være bark, frø av lin, oljedåder og mellestokk eller andre spiselige frø og erter i tillegg til bygg eller havre. Av erfaring og tradisjon visste de at før eller senere banket hungeren på døren enten som følge av klimatiske eller menneskelige forhold. Herjende krigerflokker kunne nok være en større katastrofe for en bygd enn regnfulle og våte somre. Ettersom langhusene i eldre jernalder var delt mellom husdyr og mennesker, tyder det på at husdyravl, og særlig kvegavl, har hatt stor betydning. Åkerbruket ble drevet ekstensivt med relativt små og spredte åkre. Da kunne det lett bli kornmangel hvis ulykken først var ute. I et hungerperspektiv er tilnavn som brødtryggeren og *lavard*, den som vokter brødet, betydningsfulle. Likevel ligger det flere hundre år mellom Wodurids tilnavn *witanda-hleiban* og *lavard*, og fra yngre jernalder er det bare fra angelsaksisk område at ordet *hlaƿ*, (*hleifr*) er dokumentert i skrift, nemlig på et håndlaget leirkar fra gravfeltet Loveden Hill i Lincolnshire. Noen ristet en runeinnskrift i den våte leiren på karetets skulder sammen med en rekke hjulkors før karet ble tørket og brent. Innskriften er vanskelig å tolke, men oversettes med *Sithæbad gets bread*. Hjulkorsene tolkes som brødsymboler.

Kong Sverres eldste sønn som døde i år 1200, ble kalt Sigurd Lavard. Han sies å ha vært en dårlig krigsmann, men han var kanskje en god og gjestfri bonde? Den danske hertug Knut Lavard, som ble myrdet i 1131, ble fremstilt som en rettferdig fyrste, og han ble kanonisert i 1169. Når i livet de to kongssønnene fikk tilnavnet *lavard*, er ukjent.

Det finnes en liten samling på 7 svenske runesteiner der den som ble hedret med monumentet omtales som ”raus med mat (*matar góðan*)”, f.eks. en stein ved Ryssby kirke i Småland. Den er reist av Gunne etter faren Sunne som var ”mild i ord og raus med mat”. Disse innskriftene nevner riktignok ikke ordet brød, men derimot mat som vel står for måltid. På et 25 cm langt

ribbein funnet i middelalderbyen Sigtuna har en runekyndig mann priset kongen: ”Kongen er raus med mat. Han ga (?) mest. Han er godt likt”. På baksiden av ribbeinet har en annen person skåret inn: ”Mare ga beinet. Han er rikest...”. De som hadde mer fødevarer enn andre hadde stor makt, og mennesker kom lett i avhengighetforhold til dem. Ga de sine gårdsfolk og hirdfolk nok mat og var gjestfrie, fikk de godt rykte i sin levetid og godt ettermæle. Det var viktig at denne gode egenskapen å være raus med mat, ble husket også i ettertiden, og tydeligere kunne det ikke gjøres enn å hugge det i stein.

Engang for ikke så lenge siden var brødet Guds gave til menneskene, gudslånet. Da ble alt brød spist, og mange fantasifulle retter med gammelt brød er blitt til gjennom århundrene: øllebrød, alle slags soll og arme riddere, for å nevne noe som ligger nær i tid. I den eldste kristne fellesbønnen, Fader vår, som finnes i sin tidligste versjon i Lukas evangeliet 11, 2-4, bes om at Gud må trygge brødet: ”...Gi oss i dag vårt daglige brød...” I Wodurids tilnavn, *han som trygger brødet*, ligger en anerkjennelse av at han har vært raus med maten, og at han har hatt god kontakt med den eller de guder som sørget for fruktbarhet og gode avlinger. Men i tilnavnet ligger også en oppfordring til at han etter sin død fortsatt må ha en hånd med i laget og sørge for at kornet modnes og at hungersnøden holdes på avstand fra gården og bygda.

Vi på den vestlige halvkule tar mel og brød og alle andre kornprodukter for gitt. En dag gammelt brød selges for halv pris i bakeriene eller kastes i store mengder fra daglivarebutikker og supermarkeder. Hvis havregrøten ikke blir spist opp, går den i boss-spannet. Tanken på at det skulle kunne bli knapphet på kornprodukter igjen slik at vi, som så mange mennesker i andre verdensdeler, må gå sultne til sengs, synes meget fjern. Den daglige overflod gjør oss sløve, og vi velfødde nordboere kan vel minnes Johan Ludvig Runebergs dikt om bonden Pavo:

...”Blanda du till dubbelt bark i brödet,  
jag vill gräva dubbelt större diken...”

Den storslåtte slutten av diktet når åkeren endelig bærer etter mange nødsår da husdyrene måtte selges for å skaffe nytt såkorn:

”Pavo, Pavo, tag med fröjd till skäran;  
nu är tid att leva glada dagar,  
nu är tid att kasta barken undan  
och att baka bröd av råg allena.”  
Pavo tog sin hustrus hand och sade:  
”Kvinna, kvinna, den blott tål att prövas,  
som en nödställd nästa ej forskjuter;  
blanda du til hälften bark i brödet,  
ty förfrusen står vår grannes åker.”