BORNHOLMERNES MAD

– en kulturhistorisk kogebog

Bornholms Museum

Ann Vibeke Knudsen

Bornholmernes Mad

– en kulturhistorisk kogebog
om madtraditioner på Bornholm
1870–1950

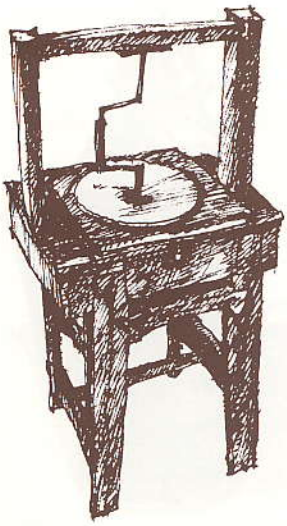
Et pandejern, en kurv med kommenskringler og et bornholmsk kællingekrus
Tegninger af Karl V. Larsen

BORNHOLMS MUSEUM
1991

Korn og møller

Stubmølle nord for Gudhjem. Foto A. C. Holm ca. 1890.

Hjemkværn med kværnstene af sandsten.



Rugen har siden middelalderen været bornholmernes vigtigste kornart. Rugen var brødkorn og den var i god pris. På Bornholm, i resten af Danmark, i Nordtyskland og rundt om Østersøen var og er rugbrødet, ofte bagt med surdej, den vigtigste brødsort. I tidligere tider kunne man være nødsaget til at blande mel af byg, ærter eller vikker i rugmelet for at drøje på det. Rugdyrkningen prioriteredes højest, men bygarealet indtog det største areal. Det var den kornsort, der havde de fleste anvendelsesmuligheder: Malt til øl og brændevin, grød som bekendt var daglig kost og endelig blev byggen brugt som foderkorn. Havre dyrkedes i ældre tid næsten udelukkende til foderbrug. Kun i værste nødstilfælde blandede man havremel i dejen, og havregrød af valsede gryn blev først kendt i vort århundrede.

Hvede var en »luksuskornart«. I løbet af 1800årene begyndte nogle få at dyrke den, men først efter sidste verdenskrig er hveden blevet en almindelig kornart på Bornholm. Hvedebrød var luksus, noget man kun spiste til højtiderne. Dagligt brød var rugbrød, skulle det være fint var det sigtebrød, dvs. brød af sigtet rugmel.

Kornet skulle males til mel før det kunne bages til brød. Blandt de første »tekniske« opfindelser var derfor kværne og møller. I tidlig middelalder eller i slutningen af jernalderen fik man »hjemkværne«, dvs. to tilhuggede kværnstene, hvoraf den ene kunne rotere ovenpå den anden. Stenene var anbragt i en trækasse. Kværnen var

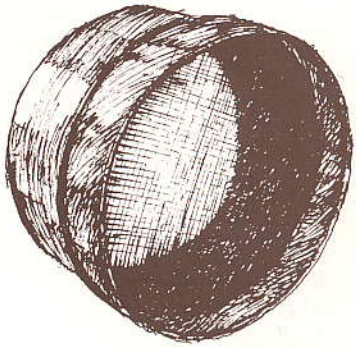
Bagermester M. Christensen, Tejn, pensler de ubagte brød ved arbejdsbordet: låget over dejtruget.
Foto N. Elswing 1951.

tung at bruge og mest egnet til at knuse kornet med. Senere blev hjemkværnen især brugt til maling af malt til øl. Vandmøllen, der også har aner i jernalderen, var første skridt på vejen til vor tids avancerede møllerier. Der var vandmøller ved mange bornholmske gårde, og småfolk har, sikkert som en del af deres løn, kunnet få malet deres mel her. I slutningen af middelalderen vandt stubmøllerne indpas på Bornholm for først i midten af 1800årene at blive fortrængt af de mere effektive hollandske vindmøller. På Bornholm har der været ca. 120 vandmøller og 125 vindmøller.

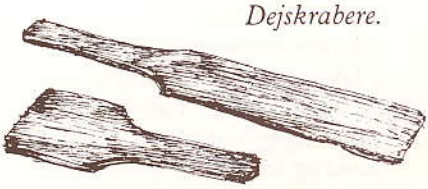
Indtil sidste århundredskifte foregik næsten al brødbagning hjemme på gårdene. Man bagte efter behov, hyppigt hver 14. dag eller en gang om måneden, alt efter hvor mange man var på gårdene. Det synes ofte at have været husfaderen, der havde ansvaret for »hedningen« af ovnen, men det var husmoderen og pigerne der lagde dejen, formede og bagte brødene. Sædvanligvis bagte man rugbrød og kun ganske få sigtebrød. I en ovn kunne man have ca. 20 brød og de vejede 10-12 pund stykket. Bornholmske rug- og sigtebrød blev fremstillet som tilsvarende brød i resten af Danmark.

Efterhånden begyndte der at dukke erhvervsbagere op, først i byerne, senere også på landet. De var først og fremmest rugbrødsbagere og de kørte rundt og solgte deres varer ved folks døre. Tidligere var der ofte knyttet bagerier til møllerne.

Spånsigte med hestehårsnet til hjemmesigtning af mel. Først med de hollandske møller kom der sigteværker i møllerne, så man kunne få fint mel tilbage fra møllen!



Dejskrabere.



Rugbrød, sigtebrød og surbrød

3 dl rugmel
3 dl vand
evt. 1 tsk sukker

Surdej
Rugmel, vand og evt. sukker røres sammen og står tildækket på et lunt sted i 2 til 3 døgn. Surdejen er derefter klar til brug. Før hver bagning tager man en klump dej fra, rører den evt. op med mere rug og vand, og sætter den til side på et køligt sted. På den måde kan man gemme sin egen surdej fra gang til gang.

Ca. 1½ kg rugmel
¾ l lunkent vand
surdej
2 tsk salt

Rugbrød med surdej
Ca. 1 kg af rugmelet, vand, salt og surdej ældes sammen til en lind dej og står på et lunt sted ca. 1 døgn. Ældes igennem med resten af rugmelet, formes til 2 aflange rugbrød og efterhæver 1-2 timer. Hvis dejen ikke er hævet ordentligt, kan man evt. tilsætte ½ pakke gær og lade den hæve lidt længere. Husk at tage dej fra til surdej til næste bagning! Brødene prikkes med en gaffel, pensles med vand, æggehvide eller øl og bages ved 200° ca. 1 time. Pensles med vand lige efter brødene er taget ud af ovnen og dækkes med et linnedklæde, så skorpen ikke bliver for hård.

Bagning med surdej har meget gamle aner. Man har også brugt at lade dejen hæve ved »selvsurning«, dvs. at lade den sammenældte dej hvile til den af sig selv begyndte at gå i gæring. Eller man undlod at rengøre dejtruget, på den måde kunne man også få den ny dej til at hæve. I sidste del af 1800tallet har man dog som regel brugt ølgær som hævemiddel, indtil man omkring århundredskiftet kunne købe presset gær, et biprodukt fra bryggerier og spritfabrikker.

1200 gr sigtemel
400 gr hvedemel
50 gr gær
2 tsk salt
3 tsk sukker
100 gr svinefedt
1 hvidtøl
¼ l lunken sødmælk
¼ l lunkent (brønd)vand

Godt sigtebrød fra Aspesgård i Østermarie
Gæren røres ud i hvidtøllet. De øvrige ingredienser blandes i, ældes og hæver ca. 1 time. Dejen ældes sammen igen, og formes til 2 aflange brød. Efterhæver ½ time, prikkes med en gaffel og pensles med vand. Bager ved 200° ca. 40 min.

Sigtebrødsdejen har varieret fra gård til gård. Nogle steder har man været mere karrig med ingredienserne og måske kun fremstillet sigtebrød af sigtemel, vand, salt og gær. Man skelnede også mellem to slags sigtebrød: halvsigtebrød og »Møllesaitad«. Det første var i modsætning til det sidste et grovere brød af hjemmesigtet rugmel.

Ca. 1 kg sigtemel
½ l lunkent vand
1-2 spsk kommen
2 tsk salt
ca. 3-4 dl surdej
til pensling:
vand og kommen

Surbrød fra Klint i Vestermarie
Ingredienserne blandes sammen og står og hæver 4 til 5 timer på et lunt sted eller evt. mere, hvis dejen ikke er hævet tilstrækkeligt. Derpå ældes dejen igennem med mere sigtemel og formes til to runde brød. Prikkes med en gaffel, pensles med vand og drysses med kommen. Efterhæver ca. 1 time og bages ved 200° ca. 40 min.

Kommenskringler og sukkerklæver

Kommenskringler

7-800 gr hvedemel
½ l lunken mælk
50 gr gær
2 spsk kommen
1 tsk salt

Dejen ældes sammen og hæver ca. 1 time. Gennemæltes igen og rulles ud til fingertykke pølser, ca. 40 cm lange. Formes til kringler. Efterhæver ½ time. Derefter skal kringlerne koges 1–2 min. et par stykker ad gangen i en gryde med rigeligt vand. Bages derefter ved 225° 15-20 min. Tørres inden de gemmes væk.

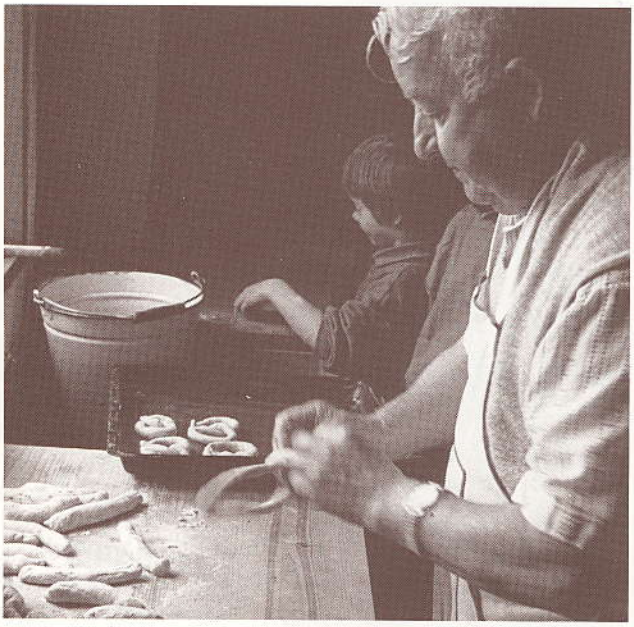
Det er en tradition på Bornholm at bruge tørrede kommenskringler. Enten som det lækre fyld i de ovnstegte gæs og ænder, som itubrækkede kringler i den søde honningsyp eller især som hverdagsmad, »kringlemælk«, dvs. varm mælk med kommenskringler. Mange kan huske, hvordan bageren leverede en sæk kommenskringler på gårdene. De blev gemt af vejen på loftet eller hængt på snore i køkkenet ved komfuret, så de holdt sig tørre. Så børstede man dem blot af inden de skulle bruges.

Sukkerklæver (tvebakker)

7-800 gr hvedemel
125 gr smør (eller 100 gr fedt)
1 spsk sukker
1 tsk salt
50 gr gær
½ l lunken mælk

Gæren opløses i den lune mælk, sukker, salt, mel og smør røres i og ældes sammen. Hæver ½-1 time. Trilles ud i en lang pølse, formes til runde boller (der bliver ca. 20 stk.), efterhæver 15 min. Pensles med vand og bages 20 min. ved 225°. Når bollerne er kolde flækkes de, sættes ind i en 100° ovn igen og tørres ca. ½ time.

Sukkerklæverne eller hvedeknopperne kunne spises som kaffebrød med smør og sukker, de kunne bruges i varm mælk med kanel og sukker på eller de blev knust og brugt til æblekage og i forskellige kødretter.



Bager Mattesen
fra Åkirkeby
»svinger« kommenskringler.
Melstedgård, 1990.

Når der blev bagt i den store bageovn, skulle der noget særligt til! Derfor bagte man »skoldekage«, et rundt, tallerkenstort, tommetykt brød, enten af rugbrødsdej eller sigtebrødsdej. Det blev bagt, direkte på »herden«, dvs. på ovnens bund, mens man fyrede i ovnen, og det blev spist mens det endnu var varmt. Side 12.

»Flæskakâga« er en gammel, bornholmsk spise. Den blev bagt som et rundt brød af rugbrødsdej med flæsk indeni. Den kunne spises lun på bagedagen, f.eks. sammen med »krukkeærter« (i den to-hankede krukke) og selvfølgelig med øl til. Melstedgårds bageovn. Side 12.

Rugbrød og sigtebrød, bagt i bageovnen på Melstedgård. Når brødene skulle gemmes, blev de anbragt på en »brødbendel«, som i snore var hængt op under stråtaget på stuehuset. Her lå brødene muse- og rottesikkert, men mugne kunne de nok blive! Brødbendel på Melstedgårds stuehusloft. Side 8.

Kommenskringler og sukkerklæver på 2., 4. og 5. hylde, kavring og kløvbrød på 3. hylde, alle »forrådsbrød«, dvs. tørre brød, der kunne holde sig endog i årevis uden at mugne. Brødene er anbragt i et gammelt madskab på Melstedgård, »låsfast«, hvortil kun husmoderen havde nøgle. Side 9.

Flæskekage, skoldekage og bygbrød

600 gr sigtemel
200 gr groft rugmel
50 gr gær
½ liter lunkent vand
1 tsk salt

Skoldekager af halvsigtebrødsdej
Dejen ældes sammen og hæver et lunt sted 1-2 timer, ældes igennem igen, evt. med mere mel i og deles ud til 4-6 store boller. Bollerne rulles flade, 10-15 cm i diam. og 1-2 cm tykke. Prikkes tæt med et grydeskeskaft. Efterhæver ½ time og bages ved 300° 15-20 min. Spises varme med smør på som »madbrød« f.eks. i stedet for flutes.

Skoldekagerne kunne også fremstilles af rugbrødsdej, den dej man havde rigeligt af, når man bagte. De blev bagt medens man fyrede i den store bageovn, umiddelbart inden for ovnsmundingen. Man glædede sig til det nybagte, lune brød. At spise det med smør på og kaffe til var en »himmerigsmundfuld«. En anden kan berette om, at skoldekagen blev spist på bagedagen med varm, røget medister, som blev ristet inde i bageovnen på »ildtjivan«, ildforken.

I Sverige kender man også til skoldekager. Her mener man, at det er brød med forhistoriske aner, bagt på bålets gløder, beregnet til umiddelbar fortæring.

6-700 gr rugmel
½ l lunken kærnemælk (eller vand)
50 gr gær
1 tsk salt
3-400 gr saltet, røget eller fersk flæsk i skiver

Bornholmske flæskekager
Dejen ældes og stilles til hævning i ca. 12 timer. Ældes igennem igen og deles i 4 stykker som rulles ud til flade »pandekager«, tykkest på midten, med diam. ca. 30 cm. ¼ af flæsket lægges på hvert stykke, som foldes ind over flæsket og anbringes som en flad, rund bolle på en smurt bradepande med foldningen nedad. Efterhæver 1 time. Prikkes med en gaffel, pensles med vand (eller øl) og bages i ovn ved 200° i 1 time. Spises lune.

Vores viden om bagning af flæskekager findes nu kun i skriftlige kilder. Man er holdt op med at bage dem i de sidste årtier af sidste århundrede. I gammel tid brugte man især saltet og udvandet flæsk til brødene. Måske har man også bagt saltet fisk og andet ind i brødene. Det at indbage kød, fisk og grønsager i brød kendes over det meste af verden. Fra Gotland, Østfinland, Rusland og det baltiske område kendes til næsten samme rugbrødsflæskekage som på Bornholm, men her kunne man også bage sild, chalotteløg og andre lækkerier ind i brødene. På russisk og baltisk område er de såkaldte »piroger« kendt endnu i dag; her er det nu gerne hvedebrødsdej med forskelligt fyld.

Ca. ½ kg bygmel
2½ dl vand
1 dl lunken mælk
50 gr gær
1 tsk salt
1 tsk sukker

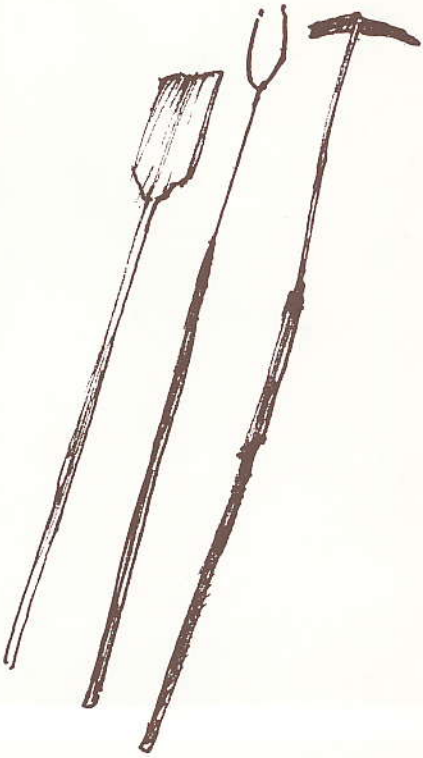
Bygbrød
Man lægger en fordej uden gær af 250 gr bygmel og 2½ dl vand. Står ca. 12 timer dækket af et vådt klæde. Derefter udrøres gæren i den lune mælk, dejen ældes sammen og hæver ca. 1 time. Formes til 1 rundt brød og efterhæver ½ time. Prikkes med en gaffel og pensles med vand og bager 40-45 min. i en 200° varm ovn.

Kløvbrød og kavring

Bygbrød er et tungt brød, vel mest egnet som madbrød, f.eks. til suppe. Om bygbrød var godt eller dårligt brød, hersker der nogen uenighed om. Det er blevet bagt under sidste verdenskrig, i 1940erne, hvor man havde svært ved at få især hvedemel. Også i 1800årene bagte man brød af rent bygmel. Det blev sigtet fint (som det bygmel man kan købe i dag), det smagte sødt og blev mest brugt som højtidsmad.

Kløvbrød
Blev fremstillet af et almindeligt rugbrød. Når det var kølet lidt af, men endnu lunt, blev det flækket med en jerntråd og de to halvdele blev lagt tilbage i den lune ovn og lå der til de var helt tørre. Kløvbrødene kunne holde sig i årevis; de blev bl.a. brugt som proviant af søfolk, som drog på langfart. De smager godt, men kræver gode tænder – eller må blødes op før brugen.

Kavring
Bagning af kavring synes at være en gammel tradition, kendt i Danmark og Skåne. De blev fremstillet af almindelig rugbrødsdej; man formede to runde, flade brød af dejen og anbragte dem oven på hinanden, med fedt eller mel drysset imellem. Overfladen blev prikket med en gaffel og penslet med vand. Når de var færdigbagte, blev de skilt ad og derefter tørret i ovnen ligesom kløvbrød. Kavringerne var også forrådsbrød, som kunne holde sig i årevis. De var gode at have hvis høsten skulle slå fejl og der kom svære nødår med sult og elendighed.



Bageredskaber, fra venstre skydsel, »tjiva« (ildfork) og ildrager.

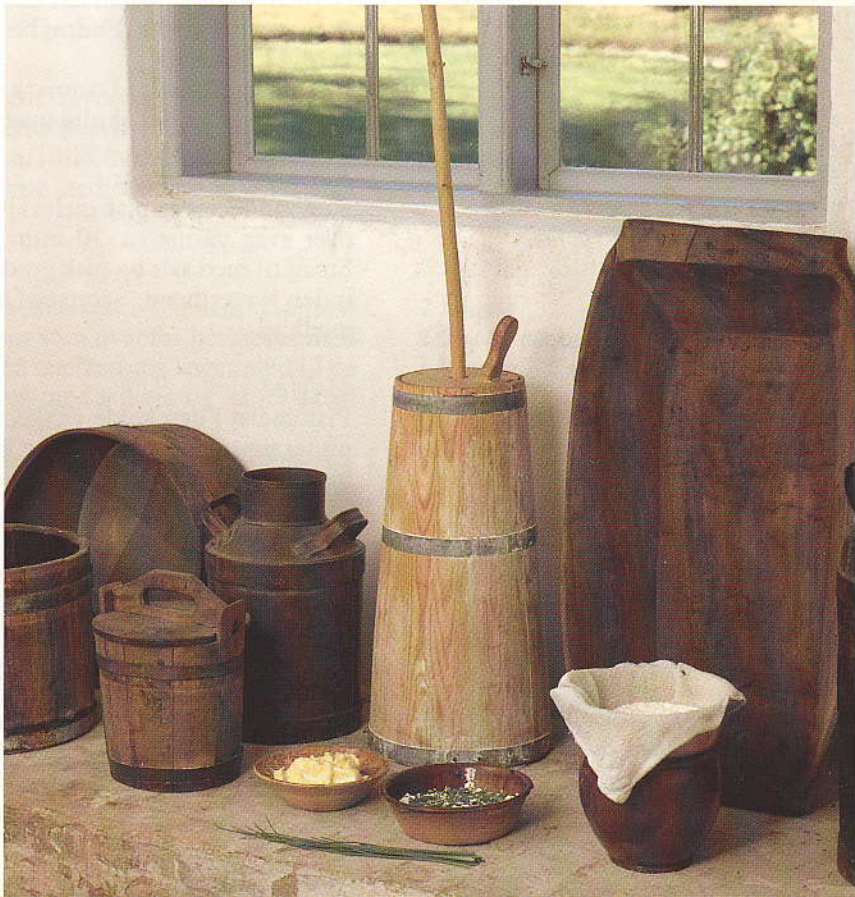
Børge Jensen fra Aspesgård i Østermarie »heder« den store bageovn på Melstedgård, 1990.

Den bedste grød, »sødergrøden«, serveres i folkestuen på Melstedgård: den er kogt af hele byggryn på mælk, og bliver enten serveret med en smørklat med mørkt puddersukker i eller med sirup. Senere blev risengrøden bedste festmad. Den blev også kogt på mælk og serveredes som nu med kanel, sukker og en smørklat. Side 16.

Til hverdag spiste man »melgrød«, rugmelsgrød kogt på vand. Puddersukker el. sirup i midten, hvis det skulle være godt. En specialitet var vandgrød, byg kogt med vand på et stykke saltet flæsk. Først spiste man flæsket med brød og sennep til, derefter grøden. Sådan var det tradition på Bornholm, grøden var altid eftermad. Gammelt stenbord på Bornholms Museum. Side 16.

Bornholmernes nationalret må vel være søvva! »Sijll å søvva«, sild og søbe. Søvva fik man om morgenen og tit igen om aftenen. Det er restemad, nemt at tilberede og sundt, ingen tvivl om det: øl og mælk koges sammen, brødterninger og kolde grødklatter i. Velbekomme! Køkkenet i Erichsens Gård. Side 17.

Fra 1870erne fik de fleste gårde og større avlsbrugerejendomme mælkekælder. Heri opbevarede og behandlede man mælken. Smørkærning foregik i stampekærnen; overskuddet, kærnemælken, blev ofte kogt sammen til en frisk og velsmagende kærnemælksost smagt til med salt og peber og drysset med »græsløg« (purløg) (i den brune skål). Mælkekælderen på Melstedgård. Side 19.



Grød og vælling

Barselspotte som blev brugt, når der f.eks. skulle bringes søbemad (skemad) til gilde hos naboerne.

Grøden er den ældste af alle vore madretter. Man siger, at grød er den fattiges mad – og den rige og kloges mad! På Bornholm, som i resten af Danmark, har man især kogt grød af byg, eller »korn«, som byggen kaldes på Bornholm. Byg er en af vore ældste kornarter, og den havde og har mange anvendelsesmuligheder. Foruden at blive anvendt til vandgrød og sødergrød (grød kogt på mælk), blev den brugt i forskellige supper, til vælling, som fyld i forskellige pølser, og der blev bagt brød af den. Og ikke mindst blev byggen brugt til malt til fremstilling af øl. I middelalderen blev rugmelet den dominerende kornart. Først og fremmest som brødkorn, men også til at koge grød af. Man sagde, at når en pige kunne koge en god grød af rugmel, kunne hun gifte sig!

Sødergrød

1½ l mælk
200 gr grove byggryn (bankegryn)
1 tsk salt

Mælken bringes i kog, byggrynene kommes i under omrøring og koger over svag varme ca. 2 timer, smages til med salt til sidst. Serveres med en klat smør i midten og når smørret er smeltet drysses mørkt puddersukker i. Hvidtøl serveres til. Kan også serveres med smør, sukker og kanel. Man kan også sætte byggrynene i blød natten over, så koger de bedre ud, men så skal man reducere mælken med ca. ¼. Al grød kan også »bages« færdig i ovnen; sættes i ovnen når den er kommet i god kog og »bager« ca. 2 timer. Endnu bedre er det at koge grøden færdig i høkasse.

Grød har overalt i Danmark været en væsentlig del af vores mad, det der skulle mætte hver eneste dag.

Rugmelsgrød

1 l vand
ca. 250 gr groft rugmel
1 tsk salt

Kog vandet op og pisk melet i lidt efter lidt. Kog grøden over svag varme ca. 10 min. Rør jævnligt i grøden. Smag til med salt og pisk grøden kraftigt igennem lige inden serveringen. Serveres f.eks. med sirup og et glas mælk til.

Melgrød

1 l vand (eller ½ vand og ½ mælk)
ca. 250 gr hvedemel
1 tsk salt

Pisk melet i den kolde væske, tilsæt salt og kog det op under omrøring. Lad grøden koge ca. 10 min. Serveres med sirup og et glas mælk eller hvidtøl til.

Vandgrød med flæsk

2 l vand
300 gr byggryn, grove eller knækkede (bankebyg eller perlebyg)
½-1 kg saltet, udvandet flæsk, skank el. lign.

Vandet koges op, gryn og kød lægges i og det koges ca. 1–3 timer, alt efter hvilke slags gryn der bruges. Rør jævnligt i grøden og pas på det ikke brænder på. Flæsket blev spist med sennep, rødbeder og kartofler og grøden som eftermad.

Kold grød blev brugt, enten som palthæste (klatkager) eller, især hvis det var rugmelsgrød og vandgrød, koldt, skåret i skiver og stegt på panden:

Andendags grød
Grøden skæres i skiver og steges på pandejernet i fedtstoffet. Serveres drysset med sukker og kanel og med et glas mælk til.

1 rest kold grød
fedt, smør eller margarine

Søvva
Øl, mælk og rugbrød får et opkog og grødklumperne kommes i til sidst. Serveres med et glas øl.

Dette er en »gennemsnitsopskrift« på søvva. Den kunne tilberedes på mange forskellige måder. Man kunne f.eks. smøre fedt på rugbrødet, inden det blev skåret i terninger og kom i gryden. Nogle tilsatte sukker andre salt og nogle kom en slat kærnemælk i. Så »skar-ed frå«, dvs. ostedes, og det var der mange der holdt af. Hvis levningerne hele tiden blev hældt tilbage i søvvagryden, blev det efterhånden en skrækkelig ret. Nytillavet er den god, men »man skal nok helst være bornholmer for at goutere den«.

1 flaske mørkt eller lyst hvidtøl
1 l sødmælk
5 tykke skiver rugbrød i terninger
1 rest kold grød
evt. fedt, sukker eller salt og kærnemælk

Bommersnæra eller surt å søtt - en sursød byggrynsvælling
Vandet bringes i kog, grynene drysses i under omrøring og koger ½ time. Svesker og rosiner eller anden tørret frugt (f.eks. kirsebær, blommer, æbler eller pærer, pærevælling) koger med de sidste 5 min. Smages til med sukker og eddike.

100 gr knækket byggryn
12 dl vand
ca. 2-3 spsk eddike
ca. 2-3 spsk puddersukker
10-12 udblødte svesker
ca. 100 gr rosiner

Kjyler (melboller)
Ingredienserne til kjylerne røres sammen til en lind grød. Sættes på den kogende væske (mælk eller suppe) med en barneske, koger ca. 10-15 min. De skal være gennemkogte: de bliver ujævne med en knudret overflade; det skal de være!

3 æg
½ tsk sukker
2 kopper mel
1 knivspids salt

Kjylemælk (bollemælk)
Til kjylemælken bringes mælken i kog sammen med sukkeret. Kjylerne formes som ovenfor beskrevet med en barneske og »slippes på mælken« og koger med til de er gennemkogte. Serveres med sukker og kanel og øl eller saft til.

Kjylemælk var nem og hurtig mad. Kjylerne, der blev lavet af mel alene, var noget seje. Ville man have dem mindre hårde, kom man kogte kartofler i (side 50). Man kunne også koge kjylerne i vand først og så komme dem på den kogende mælk.

1 l mælk
1-2 spsk sukker
kjyler

Kringlemælk
Halvdelen af mælken og sukkeret bringes i kog og hældes over de itubrækkede kringlestykker. Efter en halv time koger man resten af mælken og hælder den over kringlemælken så den er varm, når den serveres – med sukker og kanel på.

1 l mælk
1-2 tsk sukker
2-3 kommenskringler