



*Blomstrande jærertes*, fotografert i slutten av august 2007. Plantene er om lag to meter høge. Dei kvite blomane syner at Jærert høyrer til hageertene. Foto: Sverre Bakkevig.

# Jærerter – ein gløymd nyttevekst som bør fram i lyset

AV SVERRE BAKKEVIG OG EINAR K. TIME

Jærert er ein lokal sort av hageerter som før vart dyrka på Jæren saman med havre. Den dyrkingsforma forsvann gradvis etter krigen, men dei siste 25 åra har ein av artikkelforfattarane (Einar K. Time) halde jærertene i live ved regelmessig dyrking. I Sandnes er det funne ein keramikkbitt frå jernalderen med avtrykk av ei ert. Kulturlag frå mellomalderen på Skagen i Stavanger inneheldt korn og erter. Historia til ertene er faktisk like lang og spanande som for kornet, men er langt mindre kjend.

## ERTER I SKUGGEN AV KORNET I 10 000 ÅR

Dei eldste funna av erter i arkeologiske undersøkingar går attende til omlag 8 000 år f. Kr., og kjem frå Midt-Austen, mellom anna frå Jeriko og Syria. Ertene si historie som nyttevekst er altså omlag like lang som for kveite og bygg. Me veit ikkje sikkert kor dagens dyrka erter stammar frå, men det er truleg frå ville erter som opphavleg voks i austre del av Middelhavet, Kaukasus og Iran, kanskje også Etiopia. Derifrå har ertene gradvis spreidd seg vestover langs Middelhavet og nordover i Europa på liknande måte som kornslaga, men det gjekk langsamt. Dei eldste funna i Polen er frå 4 500 f. Kr. I Danmark er det funne to sikre avtrykk av erter i leirkarskår frå yngre bronsealder.

I den første tida var det liten skilnad på dyrka erter og den ville stamforma. Ei liknande historie finn ein for andre dyrka belgvekstar, som linser og bønner. Frå Hagnau-Burg i Tyskland er det funne forkøla, 9 mm store åkerbønner som stammar frå omlag år 1 000 f. Kr. Store næringsrike frø har ført til at mange artar frå erteblomfamilien har vorte nytta til mat, omlag 30 av totalt 300 artar i den gamle verda. I varmare strøk er det særleg soyabønne, jordnøtt (peanøtt) og kikerter som er viktige belgvekstar til mat, oljeutvinning og som dyrefor.

I bibelen står det fleire gonger om bønner og linser, både i Det Gamle Testamentet og Det Nye Testamentet, noko som stadfester at belgvekstar var vanlig nytta. Forteljinga om Esau som gav frå seg



Ezeielbrød er ein brødsort som ein kan kjøpa på den norske helsekostmarknaden. Det inneheld mjøl frå både fleire kornslag og bønner og erter, og oppskrifta byggjer på bibelverset Ezeiel 4, 9. Foto: Sverre Bakkevig.

førstefødselsretten for eit måltid med linser er vel kjend (Første Mosebok, 25. 29-34). Skolmene frå grise-maten, som den fortapte sonen åt, kjem også frå erteblomfamilien, rett nok ikkje frå erter eller bønner, men frå eit stort tre, johannesbrødtreet. I andre boka etter Samuel, 17, 28, står det om råvarer som skulle verta nytta som proviant på krigstog: "...kveite og bygg og mjøl og rista korn og bønner og linser og rista belgfrukter".

Boka etter Ezeiel gir nærast ei oppskrift på eit brød som må ha vore både næringsrikt og velsmakande. I Ezeiel, kap. 4, v. 9 står det: "Og ta deg så kveite og bygg og bønner og hirse og spelt og legg dei i eit kar og bak deg brød av dei...". Bakinga av slike brød var eit soningsoffer og Ezeiel skulle leva i heile

390 dagar berre av brød og vatn. Dette var omlag 600 f. Kr. I den norske helsekostmarknaden har ein nå fått ei matnyttig interesse for Esekiel 4, 9. Det er vel kjent at protein, aminosyrer og andre næringsemne i erter, bønner og korn utfyller kvarandre godt, og i Noreg har det nå i fleire år vore kommersiell produksjon av "Esekielbrød".

Helmuth Kroll har i Kiel laga ein stor database over forhistoriske funn av frø av nyttevekstar og ville artar som er gjort i arkeologiske undersøkingar ([www.archaeobotany.de](http://www.archaeobotany.de)). Der er det registrert funn av ert frå over 200 forhistoriske undersøkingar i Europa.

Frå Tyskland viser rike funn frå yngre steinalder (Bandkeramikk-kulturen – dvs. omlag 5 500 – 4 500 f. Kr.) at erter var eit svært viktig næringsmiddel ved sida av korn, men seinare minkar bruken av erter, kan hende grunna eit større husdyrhald. I bronsealderen tek ertedyrkinga seg opp att.

Erter er næringsrike og lette å frakta med seg, og funn frå Tyskland tyder på at erter var ein svært viktig del av kosten til soldatar som vakta romarriket sine grenser mot nord. På ein romersk legionleir var omlag halvparten av dei identifiserbare vegetabilske matrestane erter og andre belgvekstar. Dette er meir enn tre gonger så mykje som ein elles finn frå samtidige sivile busetnader.

På bakgrunn av funn av fuglevikke ved ruinane etter den gamle norske busetnaden på Grønland (985 – 1400-talet), reknar ein med at ho vart teken med og planta for at ein skulle bruka belgane som grønsak

(Brøndegaard 1979). I Danmark var tidlegare fuglevikke eit høgt skatta grønfor til storfe, men også eit frykta ugras i kornåkeren.

I *Diplomatarium Norvegicum* finst eit brev frå 19. mai 1400 der Magnus Esbjörnsson i eit vedlegg ber om at det skal sendast bønner og erter til utsåing til Borgund på Sunnmøre. Dersom bakgrunnen for brevet var ein akutt mangel på såfrø, og dermed eit ynskje om å få ei sending som skulle såast den same våren, må det tyda på at brevskrivaren var seint ute, for det vanlege var å så erter i april.

Framdeiles bidhr jægh þigh Jwsse Manws son ath þw tala medh hwsbondan Thorall Kana ath han were mith bodh til minn fadhr ath jægh mathe fa þan hvsbvnden af hom ok þath ath þv lætedh grafa migh eith jnsigle efther mino merke sem her star ok bidhr jægh þigh ath þv skipa migh nokorar boner ok erthr til sadhs ok sendh hit nordhr medh Pedhr langh ela ein af hwsbondans sweinom.

Frå *Diplomatarium Norvegicum*,  
bind 3, brev 552, s. 406.

I ruinane av Hamarhus ved Hamar, vart det funne ei form for forkøla brød, baka av havremjøl blanda med noko ertemjøl. Det stamma truleg frå brannen i 1567. Frå 1500-talet får vi, takka være Linné, også eit glimt av erter som mat i år med hungernaud. I 1748 omtaler han hageerter, "*Pisum*, Hafsärter", og nemner ei to hundre år gamal hending frå England:

”Innvånarne vid Oxfords Shire, som af dyr tid plågade voro år 1555, uppehöllö sig och de sina af frön”. I sin omtale av ”Wildt växande Örter” skriv Linné om ”*Vicia*, wicker: Bliver i synnerhet i Skåne sådd på åkrarna, emedan hästar, inom kort tid, av henna blifwa stinna och feta. Frön blifwa af höns, dufwor och svinkreatur gärna ätne” (Linné 1749, 1755)

På 1700-talet vert det i Noreg nytta lite grønnsaker. Omkring 1750 skriv Erik Pontoppidan at ”erter ikke saaes i nogen stor Mængde”, men i 1752 står det like fullt i eit militært kosthaldsregulativ at soldatane skal ha erter til middag fire gonger i veka. Kvar kom dei ertene frå? Amtmann de Fine nemner ikkje erter i Stavanger Amptes Udførlige Beskrivelse frå 1745.

	Frokost	Middag	Aftens
Mandag	Brød, smør, øll	Grød, øll, brød, smør	Grød, øll, brød, smør
Tirsdag	Brendeivin, brød	Ærter, kjød, øll, brød	Grød, øll, brød, smør
Onsdag	Brød, smør, øll	Grød, bergfisk, dyppesmør, eddike, øll, brød, smør	Grød, øll, brød, smør
Torsdag	Brendeivin, brød	Ærter, flesk, øll, brød	Grød, øll, brød, smør
Fredag	Brød, smør, øll	Grød, øll, brød, smør	Grød, øll, brød, smør
Løverdag	Brød, smør, øll	Ærter, bergfisk, dyppesmør, eddike, øll, brød	Grød, øll, brød, smør
Søndag	Brendeivin, brød	Ærter, flesk, øll, brød	Grød, øll, brød, smør

I eit militært kosthaldsregulativ frå 1752 går det fram at mannskapa fekk erter til middag fire gonger i veka. Frå Børke 1987.

Bøndene brukar på den tida lite ”Hougevexter”, og ertene finst helst i hagane til dei mest velståande. Dette står i sterk kontrast til kjelder frå Danmark. Berre på Lolland vart det omkring 1740 hausta 40 000 tønner erter. Den danske regjeringa rekna ut at i 1771 vart det i Danmark hausta 63 000 tønner, og i 1847 vart det produsert heile 1 150 000 tønner erter. Før utskiftinga av eigedommane på Møn dyrka ein gråerter på ¼ av felleseigd grunn (Brøndegaard 1979). Andre kjelder fortel òg om ei omfattande dyrking av gråerter i Danmark.

Omkring 1865 har me endeleg eksakte kjelder om ertedyrking i Noreg. Botanikkprofessor F. C. Schübeler ved Christiania Universitet gav i 1875 ut ei omfattande oversikt over plantelivet i Noreg. Schübeler skriv med referanse til Statistisk Aarvog for Kongeriget Norge 1871 at i 1865 vart det dyrka erter på eit areal på vel 40 000 *norwegiske Morgen*. Morgen er eit gammalt flatemål på 984 kvadratmeter, så det tilsvarer mest 40 000 mål. På den tida var avdråtten omlag 5,5 foll, det var det same som ved havredyrking. Schübeler skriv at havre vart nytta på 50 % av kornarealet og ”Blandkorn” av havre og bygg stod for omlag 10%. Han skriv ikkje noko om blanding av havre og erter. Men Schübeler er forundra over at prøvene på ”eine eigene Sorte kleiner grauer Erbsen” (ein særleg sort små gråerter) som han har fått frå fleire delar av landet ser ut til å innehalda ei blanding av 2-3 ulike sortar, dominert av åkerert (*Pisum arvense*). I dei seinare åra har ein også be-



gynt å dyrka tidlige ertesortar og grønne erter, skriv Schübeler i 1875. Andre kjelder stadfester at bruken av grønne erter og erter der ein et både belg og innhald som ein grønnsak, går attende til Frankrike og tida omkring 1660. Dette spreidde seg seinare til Skandinavia. I denne første tida vart grønne umogne erter sett på som luksusmat, som vart servert for kongar og fyrstar.

I avsnittet om hestebønner (*Vicia faba*) kjem Schübeler inn på historia til belgvekstene. Han kjenner ikkje til at det før år 1000 vart dyrka andre åkervekstar enn korn, men refererer ei forordning frå 1277 om tiende til presten, der det mellom anna vert nemnt rug, kveite, hamp, lin, neper (Wasserrüben) og erter. Magnus Lagabøters nye landslov frå 1284 nemner *ertareitr* og *baunareitr*, altså små jordstykke der det vert dyrka erter og bønner i reitbruk, ein vanlig dyrkingsteknikk med faste små åkerteigar, godt skilde frå eng og utmark. Tilsvarande svenske føreskrifter om tiende av erter og bønner finst i Upplandslagen frå 1295. Når erter vert nemnde i den nye landslova frå 1284, men ikkje i den eldre Frostatingslov, meiner P. A. Munch (1852-59) at det er "et temmelig umiskjendeligt Tegn paa at deres Indførelse falder i Mellomtiden mellom den Ældre Lovs Nedskrivelse og Affattelsen af den yngre", og Munch meiner det er munkane som har innført ertene til Noreg. Vår kommentar til det er at det er vel meir sannsynlig at munkane sytte for at bruken av erter auka, anten ved dyrking eller import, eller gjerne begge delar. I ei



**Det meste av belgvekstane vert i dag omsette ferske, hermetiske, frosne eller som ferdigmat. Sukkertene er frå Noreg, men aspargesbønnene er frå Kenya.**

*Foto: Sverre Bakkevig.*

føreskrift frå Haakon Magnussøn, år 1316, om varer som folk frå utlandet skal ha lossa seinast 8 dagar etter at dei er komne til byen, vert det nemnt ei rekke varer, mellom anna erter. Dette tyder på import av erter på den tida. I same retning må ein tolka forbod i Bylova mot å driva handel med ymse varer, mellom anna erter og bønner, ombord i skip på hamna i Bergen (Grøn 1927).

På 1800-talet var der ein tysk munk som ikkje berre nøgde seg med at erter var mat, men han nytta dei til eksperiment som la grunnlaget for heile den moderne arveforskinga (genetikken). Munken og botanikaren Johannes Gregor Mendel (1822-1884) gjennomførde på midten av 1800-talet genialt enkle

kryssingsforsøk med erter. Han valde ut ertesortar som var høge eller låge, med kvite eller blå blomar, og som hadde gule eller grønne erter, med glatt eller rynket overflate. Når han kryssa desse med kvarandre, fann han at avkommet hadde arva dei forskjellige eigenskapane i eit høve som følgde enkle statistiske lover (Briggs & Walters 1969).

I Noreg vert det i dag dyrka og nytta lite tørka erter, og mykje av produksjonen er ferske grønne erter som går til frysing og hermetikk. Likevel kan alle leva som kongar og fyrstar frå 1700-talet når det gjeld grønne erter. Butikkane sine grønsakdiskar byr mellom anna på friske grønne brytsukkererter (sugar snap pea) frå Bolivia og Zimbabwe (!) som kan etast rett frå pakken. Dyrkinga av desse sortane er svært arbeidskrevjande og passar godt for små familiedrivne bruk. På den eine sida gjev då denne produksjonen fattige småbrukarfamiljar frå utviklingsland ei svært kjærkomen inntekt. På den andre sida er den lange transporten med fly frå andre verdsdelar skadeleg for det globale miljøet. At dette skaper eit økologisk og etisk dilemma, skal me ikkje gå nærare inn på her, men skilnaden er stor i høve til dei sukkerertene som mange før hausta i eigne kjøkkenhagar her i Noreg. Det var verkeleg "kortreist mat".

### Erter og bønner – namn og namnerot

På norsk kan namnebruken omkring erter og bønner vera uklår og i det året me feirar Linné, er det godt å kunne støtta seg på latin. I eldre tider var

det enklare, då hadde ein gule, grønne og grå tørka erter. I dag har me i tillegg ei lang rekke ertesortar der frø og belg vert nytta friske og som grønsak, til dømes sukkererter. Kikerter er store, mogne og litt kantete erter frå ein belgvekst (*Cicer arietinum*) som vert dyrka i varme strøk.

Med bønner meinte ein før arten åkerbønne, som med sin grove sjølvståande stengel også har vorte kalla hestebønne, bondebønne, baunevikke, eller vel-ske bønner (*Vicia faba*). Frøa frå åkerbønne er svært store, opptil to cm i diameter og flattrykte frå sidene. Namnet bønner vert i dag helst nytta om importerte tørka, hermetiske eller friske nyreformerte bønner



Frø av erter og bønner. Øvste rad frå venstre: Grønne erter, gule erter, jærerter, gråerter (Hälsinge gråært) russiske erter. Nedste rad: Raude, kvite, brune bønner, ein sort med svart auge, og linser.

Foto: Sverre Bakkevig.



Åkerert har blåe blomar, det same har sorten gråert.  
Denne gamle plansjen syner òg knollane på røtene.  
Frå <http://www.museumsnett.no/bergenskolemuseum/dokumentasjon/plansjer/>

som stammar frå ein belgvekst frå varme strøk: hagebønne (*Phaseolus vulgaris*). Denne har ein tynn klatrande stengel, og medan åkerbønne klarar seg sjølv, må hagebønne ha trådar eller nett som den

klattrar i. Dei mogne bønnefrøa frå hagebønne var før til vanleg brune (i gamle oppskrifter kalla brune bønner), men finst i dag i alle regnbogefargar. Dei kan vera einsfarga eller flekkete, og ha mange storleikar. Det finst og ei rekkje bønnesortar som vert nytta umogne: Voksbønne, snittebønne, aspargesbønne og brekkbønne.

Dei fleste botanikarar meiner nå at hageert og åkerert kan reknast som varietetar av ein art (*Pisum sativum*). Den ville arten som mest sannsynleg er opphavet til vår dyrka ert er *Pisum elatius*. I dag veks denne ved Middelhavet. Den opphavelege arten kan òg kanskje vera *Pisum humile* frå Midt-Austen. Hageert står nærast den ville stamarten, og åkerert reknast som ein varietet av hageert. Hagerta sitt korrekte latinske navn er då *Pisum sativum subsp. sativum var. sativum*, og namnet på åkerert vert etter dette *Pisum sativum subsp. sativum, var arvense* ([www.unimelb.edu.au/Sorting Pisum.html](http://www.unimelb.edu.au/Sorting%20Pisum.html) (Multilingual multiscrypt plant name database)). Oftast ser ein at det vert nytta avkorta latinsk namn; *Pisum sativum* og *P. arvense*, men reint botanisk er ikkje det rett.

Gråerter er ein sort åkerert og skil seg frå vanlege gule eller grøne (hage-)erter ved at dei er mindre og ujamne på storleik. Dei har tydeleg variasjon i fargen, oftast er dei grå eller gråbrune på farge, og dei kan vera flekkete. Eit viktig skiljeteikn er fargen på blomane, hageerter har kvite blomar, på åkererter er dei blå (Vasshaug 1957, Taksdal 1943)

Etter Høeg (1976) har hageerter vorte kalla for





Det er ikkje uvanleg å finna forkola frø av belgvekstar (villert) på førhistoriske buplassar. Dette er frå Kvåle i Time og er frå jernalderen. Til samanlikning ligg ei jærert ved sida av villerta. Foto: Jon E. Amundsen.

kviterter og åkerterter for gråerter. I Johannes Lid sin flora frå 1974 vert *Pisum arvense* kalla for åkerert, medan *P. sativum* feilaktig vert kalla for sukkerert. Det hender også at hageerter vert kalla for materter, - eit uheldig og tvetydig namn. Erter består hovudsakeleg av to store halvkule-forma frøblad som er omslutta av eit tynnt skal med mykje fiber og lite smak. Splitterter er fullmogne erter som er delt i to og der skalet er fjerna.

Stadig meir bruk av fleire sortar der ein et både erter/bønner og belg grøne har skapt omgrepet konserverter om dei som vert nytta til frysing og hermetisering. Dette skapte så trong for uttrykket kjernebelgvekstar, - om dei "gamaldagse" belgvekstar der ein berre er interessert i frøa. Som om det ikkje er nok namneforvirring omkring ertene frå før, skil Osa & Ulltveit (1993) i boka "Norsk mat gjennom tidene"

mellom sukkererter og noko dei kallar "brystsukkererter". Det rette er sjølvsagt brytsukkererter!

### BELGVEKSTAR I ROGALAND

Ved arkeologiske undersøkingar i Rogaland er det vanleg å finna frø av viltveksande belgvekstar på førhistoriske buplassar, nokre gonger heilt attende til steinalderen. Ofte er det frø av fuglevikke (*Vicia cracca*) eller nærstående artar, men dårlige bevaringstilhøve gjer ofte eksakt bestemming vanskeleg, og i rapportane finn ein gjerne desse store frøa nemnde som "villert".



På Stokka i Sandnes, like ved Kvadrat, er det gjort eit uvanleg interessant funn som kan tyda på dyrking av erter på Jæren i jernalderen. Leirkarskåret har avtrykk etter ei ert. Den har vorte pressa inn i vegg på karet under tillaginga og medan leira ennå var mjuk. Under brenninga har erta brunne opp og lete etter seg eit nøyaktig avtrykk. Ertene som ligg på skåret er jærert. Dei har om lag same storleik som avtrykket.

Foto: Terje Tveit/Arkeologisk museum i Stavanger.

Det eldste funn av dyrka ert i Rogaland kjem frå garden Stokka i Sandnes, ikkje langt frå der Kvadrat ligg i dag. Under arkeologiske undersøkingar i 1980 vart det funne eit leirkarskår frå jernalderen, og i veggjen på innsida av karet var der eit tydeleg avtrykk av ei ert (Hemdorff 1980). Den må ha vorte pressa inn i veggjen på karet medan det vart laga, og så djupt inn i den mjuke leira at mest heile erta vart dekkja.

Funnet vart gjort i ei fin sirkelrund, kuppelforma røys som var bygd opp omkring ein stor stein (røys 85). På sørsida låg det ei mengd leirkarskår, omlag 250, på nordsida berre 10. Ei sikker datering er vanskeleg, men truleg er skåra frå romersk jernalder, dvs. 100 – 200 e. Kr. Då skåret med avtrykk av ert vart funne etter mest 2 000 år i jorda, sat det att nokre forkola restar i holet, men det er uvisst om dette er restane etter erta eller matrestar. Avtrykket er mindre enn det ein ville få frå ei vanleg hageert og høver godt med storleiken på jærserter. Det kan derfor vera freistande å trekka jærserterne si historie attende til dette funnet frå Sandnes, men det er i så høve på eit usikkert fagleg grunnlag. Rett nok stemmer avtrykket godt med Jærert i storleik, men me har berre eit einaste avtrykk. Erter svell kraftig når dei vert fuktige og dersom leirkaret har tørka seint etter at det vart laga, - noko som er vanleg i keramikkframstilling, så vil erta ta til seg vatn og svella ut slik at avtrykket er større og annleis enn av ei tørr ert. Men karet kan også ha vorte tørka så fort ved bålvarmen at erta ikkje rakk å svella ut, slik at avtrykket syner

tørr storleik. Det er tydeleg variasjon i storleiken på ertar, etter kor i belgen dei veks. Medan Jærert har ei 1000-frøvekt på 130-150 gram, har vanlege gule ertar ei 1000-frøvekt på 100-350 gram. Det tyder at dei minste gule ertene (som er sortert ut i pakkane me kjøper) kan vera like små eller til og med mindre enn jærserter. Storleiken på avtrykket frå Sandnes seier altså lite om kva sort ert det er.

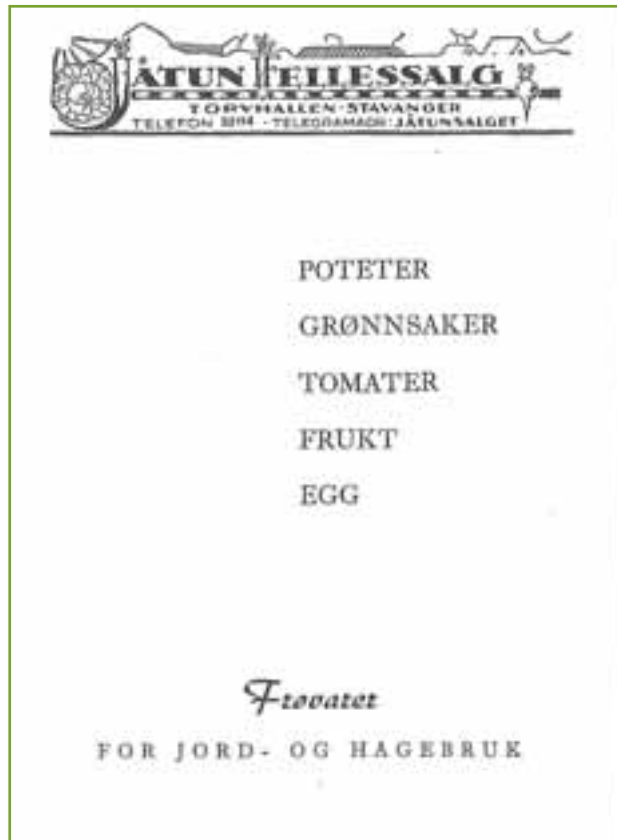
På Skagen, i sentrum av Stavanger er det gjort rike funn av korn og ertar i kulturlag frå mellomalderen, men det er ikkje gjort noko nærare undersøking med omsyn til sort. Det som er tydeleg er den store variasjonen i storleiken, dei største er som vanlege gule eller grønne ertar og dei minste minner om jærserter i storleik (Bakkevig et al. 2002). Her må ein likevel vera varsam med å dra slutningar, for som andre frø



Desse forkola ertene kjem frå eit brannlag frå middelalderen, på Skagen i Stavanger. Når ein samanliknar dei med jærserter ved sida av, må ein ta omsyn til at storleiken endrar seg når ertene vert forkola.

*Foto: Jon E. Amundsen.*

kan ertene endra storleik når dei vert forkola. Turre ertar kan krympa, medan fuktige ertar kan svella opp og verta større.



**JÅTUN FELLESSALG**  
TØRVAHALLEN - STAVANGER  
TELEFON 8114 - TELEGRAMMAGSI: JÅTUNNSALGET

POTETER  
GRØNNSAKER  
TOMATER  
FRUKT  
EGG

*Fruvatet*  
FOR JORD- OG HAGEBRUK

Denne annonsa stod fleire gonger i Årboka for Rogaland Historie- og Ættesogelag på 1950-talet. Merk at Jåtun Fellessalg reklamerer både for grønsaker og frøvarer. Mykje av desse frøvarane var truleg også produserte i Jåtten-området.

Etter at første verdskrig skapte problem for import av frø, oppnemnde Landbruksdepartementet i 1916 ein frøavlskomite som skulle organisera norsk frøavl. Komiteen vurderte i 1921 trongen for såfrø av ertar til 17 000 kg. Eit av dei viktigaste miljøa for utveljing, foredling og frøavl var på Sandved ved Sandnes (Hattaland 1995), og særleg på Jåtten og Hinna ved Stavanger, med Olaus Lima som den fremste føregangsmann. I dette miljøet, frå 1918 samla i Rogaland Frøavlarlag, vart det avla fram nye sortar og drive ein omfattande frøproduksjon, særleg av neper, kålrot og kål (Bratberg 1990). Me veit at det i dette miljøet også vart dyrka sukkerertar, men det er uklart om det også var til såfrøproduksjon. Frå Astri Frisak si bok om frøavl frå 1945 kan det sjå ut som om det var mykje frøavl av ertar i Valdres, og av ertar og bønner på Sørlandet. Særleg dyrka ein mykje sukkerertar til såfrø i Setesdal, i åra før 1935 til dømes 8 000 kg frø årleg. Det totale forbruket av såfrø av ymse slag ertar var under krigen på omlag 60 000 kg.

På "Norges Jubileumsutstilling" i 1914 fekk Edv. M. Jaatun frå Stavanger Amt-avdelingen sølvmedalje for eit fint utval av grønsaker. På denne tida la ein stor vekt på smaken av grønsakene og i eit norsk sorts-forsøk med ertar vart det sett ned ein eigen komité som skulle gi karakter etter smaken på sortane.

Ragnvald Vaage byrja i 1908 som dreng hos den dyktige grønsakdyrkaren Martin. O. Jaatun ( i lokal-miljøet berre kjend som "M. O.") og 50 år seinare



**Salta og røykt kjøt med poteter, rotgrønnsaker og gule erter er god tradisjonsrik mat, både i Rogaland og andre delar av landet.** Foto: Sverre Bakkevig.

skreiv han om dette i Jærbladet: "Maken til åkrar hadde eg aldri sett. Det var kålåkrar så vide som små innsjøar. Der var gulrot og kålrot og erter og neper i svære flak. Og ikkje eit ugras å sjå. Men kven i vide verda kan greia eta opp alt dette? måtte eg spørja. – "Dæ greie di i Stavanger. Der ede folk grønnsaker vorsom kuå ede gras", svara M. O." (Alsvik & Alsvik 1992)

På ei annan gard på Jåtten var det i mellomkrigs-tida ei omfattande grønnsakdyrking som me har nedskrivne minne om. Knut Jåtun dyrka fylgjande: Rabarbra, neper, gulerøter, tomatar, sellerirot, purre, sjalottløk, grasløk, persille, erter (to sortar), grønne bønner (to sortar), voksbønner, agurk, pastinakk, portulakk, roer, kål, raudkål, blomkål, brokkoli, dill,

poteter, kålrot, graskar (to sortar) timian og salat. Dette skriv broren, Sverre Ludvigsen, som før og under siste krig hjelpte til på garden og seinare utvandra til USA. Rannveig Jåtun hugsar at Knut Jåtun også dyrka erter i blanding med korn fram til omlag 1950. Ertene var av vanlig storleik, utan noko særleg namn og det er altså ikkje noko som tyder på at det var jærserter. Etter siste krig vart dei grøderike grønnsakareala på Jåtten gradvis oppstykkka og nedbygd av vegar, hus og industri.

Når det gjeld jærertene, er der mykje me gjerne skulle visst. Kva var opphavet, var det ein ertesort som reisande rogalendingar tok med seg heim frå utlandet, var det ein sort som oppsto spontant, eller utvikla sorten seg gjennom dyrking over lang tid på Jæren? Kor lenge har desse ertene vorte dyrka på Jæren, og kva tid byrja ein å kalla denne småfallne, gode sorten for jærserter?

Det som er heilt klårt, er at om me snakkar med folk frå Jæren som er så gamle at dei har opplevd krigen, så er der svært mange som kjenner godt til jærertene, ikkje berre frå krigsåra, men òg frå åra etter krigen. Om dei ikkje har dyrka dei sjølve, så hugsar dei ein nabo eller kjenning som hadde jærserter. Men når det kjem til skriftlege kjelder, er det, som det òg kjem fram seinare i artikkelen, lite å finna. Me har mellom anna gått gjennom dei seks første årgangane av Jærbladet, frå 1949-1954, og der er det til saman eit 20-tals artiklar om kornåkrar, kornsortar og skuronn, osb., men me har ikkje



Kjøtkaker og ertestuing av grønne erter høyrer uløyseleg saman. Desse kjøtkakene er vegetabilske og inneheld mellom anna ertemjøl. Den velkjende brune sausen er her skifta ut med tomatsaus. Før måtte tillaginga av ertestuing starta kvelden før, og med timelang koking, nå kan ein lage stuing på 5 minutt. *Foto: Sverre Bakkevig.*

funne noko om jærserter. Søk i årbøker frå foreningar og museum har ført oss til interessante artiklar om jordbruk og mat, men ingen nemner jærserterne, og ingen stad finn me gamle bilete av dei.

Når Jærbladet i 1998 skreiv om erter i blanding med korn, var det forsøksdyrking med førerter, mellom anna på Tinghaug i Klepp. Det var Jæren Forsøksring som sto bak, og målet var å prøva ut om erter i blanding med havre eller bygg eigna seg til produksjon av proteinrikt kraftfôr (Grimstad 1998).

Liknande forsøk er i dei seinare åra gjort i andre delar av landet, og bakgrunnen er at kraftforbransjen ynskjer seg meir norskproduserte proteinråvarer. Hausten 2007 starta Felleskjøpet Rogaland Agder produksjon av "grønt kraftfôr" i Stavanger, etter å ha investert 100 millionar kroner i ein ny fabrikk. Der nyttar dei det høge proteininhaldet i erter til å laga eit miljøvenleg fiskefôr.

I dag dyrkast det svært lite erter i Rogaland, og posane med tørka gule og grønne erter freistar eit tilbaketrekt og lite etterspurt tilvære i butikkhyllene. I ein travel kvardag høver det dårleg at ertene må leggjast i bløyt kvelden før og at dei har lang koketid. Erter er "slow food" og ikkje noko for dei som skal ha middagen ferdig på 10 minutt. Men kva er betre enn gule erter og røykt svinenok som har fått koka lenge saman med poteter og rotgrønsaker? Skulle ein få hug til å laga noko anna godt av erter, er det i dag diverre vanskeleg å finna kokebøker som omtalar rettar av erter. Journalist Andreas Viestad i Dagbladet hevdar at han las gjennom 20 kokebøker og sjekka omlag 2 000 oppskrifter, - og fann berre tri oppskrifter med erter. Då er det tankevekkjande at i "Haugesund Husmorskoles kokebok" frå 1970 (18. utgåve - opplag 70 000) - som lenge var fast inventar på mange kjøkken i Rogaland, er det seks oppskrifter med erter i ei og same bok.

Ut frå arkeologiske undersøkingar kan me kan slå fast at belgvekstar har vorte nytta av menneske i Rogaland i fleire tusen år. Fyrst var det frø og kan henda



belgar frå ville artar, frå jernalderen og mellomalderen har me òg sikre spor etter dyrka erter. I nyare tid er det mykje som tyder på at erter var ei viktig avling og eit viktig næringsemne i bygd og by i Rogaland, men det er vanskeleg å finna sikre kjelder.

På same vis som i resten av Europa synest det som om ertene også i Rogaland har levd i skuggen av kornet, - og då i dobbel tyding.

### GRÅERTER I DANMARK OG SVERIGE

Dei eldste spor etter ert i Danmark er frå bronsealderen. Ein har dyrka erter i små åkrar på Jylland for 2 000 år sidan, men det var først i slutten av middelalderen at erter vart dyrka i større omfang. Gråarter er kjent sidan 1500-talet.

I Sverige var gråertene mest nytta i Dalarne, Härjedalen, Jämtland og Bohuslän, og to lokale sortar som framleis eksisterer er Jämtlandsärt og Helsinggeärt (Helsinge gråärt) (Arrhenius & Hallberg 1894). Nyttå til bakverk kjenner ein til ärtbulla i Dalarne og ärt-tunnbröd frå Jämtland. I Sverige vert ofte gråarter kalla for "fodererter". Det viser til bruken som husdyrfôr. Det var også vanleg å sortera ertene slik at den beste kvaliteten vart nytta til folkemat og dei dårlegaste vart malne til eit næringsrikt mjøl for husdyr.

Fram til omlag 1920 hadde mest kvar gard i Bohuslän eit særleg møneforma stativ til å tørka erter og bønner på, ei "krakemärå". Den kunne vera 20 meter lang, oftast enda lengre og med ei høgd på

omlag sju meter. (Østlund 1994) Til frøavl i Noreg vart det i mellomkrigstida nytta ein liknande, men mindre konstruksjon, ei såkalla mønehesje. Denne var bygd opp av to meter lange kornstaur (Frisak 1944). I Bohuslän var det vanleg å dyrka erter og bondebønner i blanding.

Dei mjuke ertestenglane klatra då i den stive bønne-stengelen. Når avlinga skulle haustast, vart dei samanvaksne stenglane slegne med ljå, raka saman og køyrde til tørkestativet. Der vart dei løfta i veret med høygaffel eller greip. Kvister og innslegne pinnar i stokkane i det skråstilte, doble tørkestativet gjorde at erteriset vart hangande, og tørka godt. Slått og hesjing av erteris var tungt arbeid som ofte vart gjort på dugnad, med mange matøkter. Arbeidet vart avslutta med eit måltid som minner om vår norske slåttegraut: eit krakekalas der ein sette det beste ein hadde på bordet. Ei liknande markering i Danmark var "ærtegildet". Når erteriset var tørt, vart det kjørt i hus og treskt. Ut over vinteren sorterte kvinner og barn avlinga. Først valde dei ut erter til neste års utsæd, deretter erter til eige bruk og til sal (Østlund 1994).

Gråarter er òg vel kjende frå land utanfor Skandinavia, mellom anna frå England (grey pea), Tyskland (graue Erbse) og Frankrike (pois gris) Den gamle svenske "Hälsinge gråert" er ikkje berre grå, men mest svartbrun. Høeg (1976) skriv at dei to artane av erter som har vorte dyrka i Noreg, hageert og åkerert har vorte kalla kviterter og gråarter.

## JÆRERT – EIN LOKAL SORT FOR DYRKING I KORNÅKEREN

Som nemnt tidlegare skil me mellom hageerter og åkererter. Jærerter høyrer til hageerter. Denne gruppa vert til vanleg delt i tre varietetar:

Sukkererter, der me bruker heile skolmen.

Pillert, her bruker ein det utvaksne frøet når det er moge (Gule/grøne ertar)

Margerter. Her bruker ein òg frøet, som er kanta.

Jærerter må under noko tvil seiest å høyra heime under dei to første kategoriane. På somme vis liknast underarten på sukkererter, og jamvel om her er ei tynn hinne på skolma, smakar dei unge skolmene søtt og kan etast direkte som sukkererter. Men hinna er tynnare enn hjå margerter, og dessutan er frøet



Dei gulgrøne jærertene (nedst til h.) er tydeleg mindre enn vanlege gule og grønne hushaldserter. Dei brune ertene er Hålsinge gråært, ein lokal sort gråerter frå Sve-rige. Foto: Terje Tveit/Arkeologisk museum i Stavanger.

trillruntt etter mogning (det er kantete hjå margerter). Det rettaste er nok derfor å gruppera jærerter til pillerter. Alle ertetyper kan kryssast og sidan jærerta har litt av eigenskapane til både sukkerert og margert, kjem ein vel nærast om ein seier at jærert er ei pillertform.

Etter Einar K. Time sine røynsler med mange års hagedyrking av Jærert, bør ein i varmt ver hausta skolmene ein - to gonger per veke, og tørka dei. Let ein skolmene verta overmogne, opnar dei seg lett, og frøet drysser. Når skolma er ung, smakar ho òg bra, men ikkje så godt som ei skolme av sukkerert.

Som nemnt er det nok rettast å oppfatta Jærert som ein pillertype. Sorten er svært høgvaksten med veike stenglar, som alltid må støttast opp på ei eller anna vis. Jærerta er noko småfallen, med tusenfrøvekt på 130-150 g (Time si undersøking). Smaken er spesiell, subjektivt i særklasse. Som "primitiv" sort er jærerta sterk mot dei mest vanlege ertesjukdommane, t.d. mot mjøldogg. I alle åra Time dyrka Jærert, var ikkje mjøldogg noko problem. Han merka heller aldri noko til åtak av ertesnutebille og erteviklar. I sortar av alle ufoedla, "primitive" typar kulturplanter finn ein gjerne stor motstandskraft mot insekt og soppar, medan ein på den andre sida gjerne må slita med plager som veik stengel og mindre avling. Jamfør t. d. korn.

Før og under krigen dyrka mange litt jærerter i havre. Den gongen vart ertene hausta i lag med kornet, og vart treskte og reinsa etterpå.

Time var statleg kontrollør av såkorn frå 1955-1982. Han fekk då god innsikt i dyrking av jærserter i havre, og i omsetnaden. Jæren Kornsamlag (og seinare Rogaland Felleskjøp) var mottakar og sytte for behandling og omsetnad. Men etter kvart som den "gamle" haustemåten med sjølvbindar, og hesjing av kornbanda, vart avløyst av skurdtreskjaren, tok dyrkinga slutt, og frå siste del av femtitalet minnest han ikkje at nokon dyrka ertar i kornåkeren. Om det fanst hobbydyrkarar av jærserter på den tida, kjenner han heller ikkje til.

Men *ein* person på Jæren heldt lenge ut, Ola Aasland på Bryne. Han var son av tidlegare styrar av Jæren Kornsamlag, Samuel Aasland på Forus. Jæren Kornsamlag pakta frå 1946 Klepp prestegard, og i 1952 vart kornsamlaget slått saman med felleskjøpet. Av Ola Aasland fekk Time tidleg på syttitalet ein gong litt frø av Jærert, som han sidan dyrka nokså årvisst i hagen. Han leverte og såfrø til eit par interesserte personar, og til Genressursutvalget (<http://www.plantearven.no/gronnsaksorter.htm>).

I det små kan dyrkinga av Jærert gjerast som ein dyrkar andre hageertar. Som nemnt tidlegare, er det viktig å hausta så nær mogning som råd, gjerne eit par gonger i veka i varmt drivande ver, og leggja skolmene til tørk. "Treskinga" må i det små utførast manuelt, og berederrommet i huset er ein velskikka tørke- og lagringslass for frøet. Allment har ertar eit lågt næringskrav. Men det betyr ikkje at ein kan dyrka ertar på rå, kald nydyrka jord med stort lei-

rinnhald. Som andre planter innan ertefamilien kan bakterieknollar på røtene samla nitrogen frå lufta. Kulturen må likevel gjødslast etter faglege retningsliner om resultatet skal bli vellukka.

Dyrking av Jærert kan med åra kanskje tenkjast å verta ei såkalla "nisje" for interesserte. Dei tekniske sidene ved dyrkinga vert ikkje drøfta nærare her. I staden vil me mellom anna visa til bøkene *Grøn-sakdyrking* av Lars Undeland (1942) og *Dyrking av grønnsaker frukt og bær* av Torfinn Skard (1942).

## LOKAL TILPASSING OG NÆRING FRÅ LUFTA

Lokale tilhøve i klima og jordbotn fører ofte til at det utviklar seg lokale sortar når kulturvekstar vert dyrka i lang tid. Nokre gonger kan sortane vera felles for ein landsdel, men einskilde bygdelag kan og ha eigne sortar. I Noreg var det for omlag 100 år sidan nytta ei lang rekkje lokale kornsortar. Nokre eigna seg ved kysten, nokre i innlandet, nokre i fjelldalar, osb. På Vestlandet var Gråhavre mykje nytta. Det var ein halmrik sort som tålte godt låg temperatur og høg nedbør. Kornet var lange og tynne med tjukt skal, og grå på farge. Når kornslaga på grunn av si tilpassingsevne og utan systematisk avlsarbeid har danna lokale sortar, kallar me dei for landsortar (Mikkelsen 1979, Strand 1990).

I læreboka *Bondeyrket* frå 1943 vert Jærbygg nemnt som ein lokal sort frå Jæren (Taksdal 1943). Det er også kjent at det tidlegare vart nytta ein havresort på Jæren som vart kalla for Jærhavre



**På røtene til ert og andre belgvekster sit det små knollar. Dei inneheld bakteriar som kan ta opp nitrogen frå lufta. På denne måten syter ertene sjølve for ein del av gjødslinga. Foto:Terje Tveit/Arkeologisk museum i Stavanger.**

(A. Simonsen muntl. oppl.). Dette har truleg vore ein lokal sort av Gråhavre. Me kjenner ikkje til om denne jærhavren vart dyrka saman med jærerter, men ein høgvaksen og halmrik sort ville vera eit godt klatrestativ for ertene. Det me veit sikkert er at det under og etter krigen vart dyrka erter i havresorten Gullregn.

Eit stikk frå Pontoppidan sitt verk "Det første Forsøg paa Norges Naturlige Historie", 1752, syner høyhesjer, kornnek i skru og folk i arbeid med å skjera ein kornåker. Ut frå den relative storleiken på hesje, skru og menneska er høgda på kornåkeren omlag 1,5 meter. Dette er omlag det same som høgda på ein åker med ein gamal speltsort, under dyrking på Revheim i Stavanger for nokre år sidan (Bakkevig 1998, bilete s. 59 ). Den store høgda på dei

gamle kornsartane gjorde at dei vaks over dei fleste ugrasartane.

Det var truleg fleire grunnar til at jærertene gjekk ut av bruk dei første 10 åra etter krigen. Ein av grunnane var nok akshøgda på kornet. Dei gamle kornsartane hadde eit høve mellom halm og korn på 3:1, med høge strå som ertene kunne klatra i. Etter krigen vart det meir og meir vanleg å dyrka kortvaksne sortar der høvet halm : korn var 1:1. Tilgong på rimeleg kunstgjødsel gjorde og at ein hadde mindre bruk for ertene si evne til å binda nitrogen direkte frå lufta.

I 1943 skriv Sven Taksdal at ertedyrkinga har minka mykje i siste mannsalderen, og han nemner visnesjuka som ein av grunnane til det. Taksdal nemner to hovudgrupper av erter. Det er gråerter med blåfiolette blomar, som vert nytta til grønfor. Dei vert svarte ved koking. Gul- og grøntertene har kvite blomar. Dei vert bruka til mat og vert ikkje svarte ved koking. Taksdal skriv vidare om dyrking av erter i kornåker: "Mange som har nytta denne dyrkingsmåten, meiner at de får erter til både eget bruk og til salg så og si attpå. I somme bygder er det svært vanlig å dyrke erter saman med korn, i andre er det heilt ukjent". Taksdal nemner òg at ved dyrking i korn kan ein bruka mykje mindre erter enn korn i såfrøet, til dømes 10%. Dette står i motsetnad til Frisak som nemner 5 kg erter og 15 kg korn pr da.

Problemet med korndyrking er at med god avling tek ein bort ein god del av viktige næringsemne frå

jorda. Ein gammal teknikk for å auka næringsinnhaldet i jorda var svedjebbruk. Skogen vart brend og jorda vart gjødsla av oska etter brannen, men ved prøvedyrking på avsvidd skogsjord i England verka dette berre i nokre få år. Langvarig korndyrking på same åker føreset difor regelmessig gjødsling. Som oftast nytta ein husdyrgjødsel, tang og tare, og oske. Nitrogen er eit særleg viktig næringsstoff som før vart tilført jorda ved mellom anna å spa våt lyngtorv i utmarka, hakka henne opp og blanda henne inn i ein mitting som seinare vart spreidd ut over åkerjorda. Når torva vert broten ned, kan plantane nytta nitrogenet.

Å dyrka erte- eller belgvekstar saman med kornet, er ein miljøvenleg og lett teknikk for å tilføra jorda



**Dette er gule erte frå tri ulike produsentar. Farge, form, storleik og smak kan variera. Grunnen er at erte har sjølvbestøving, og når det av og til oppstår kryssingar, kan dei halda seg stabile i lang tid og verta til nye sortar.** Foto:Terje Tveit/Arkeologisk museum i Stavanger.

nitrogen. Plantane i erteblomfamilien har små knollar på røtene som inneheld ein bakterie (*Rhizobium leguminosum*) som er i stand til å ta opp nitrogen direkte frå lufta. Liknande knollar finst m.a. også på oretre, pors og tindved (Bakkevig 1978). Bakteriane og erteplantene har ei form for fredeleg samliv (symbiose) som begge partar har nytte av. Ertene får rikelig tilgang på nitrogen og bakteriane får organiske byggjeemne frå erteplanten. Dette har fleire konsekvensar. For det første er belgvekstane i stand til å trivast på skrin jord med lite nitrogen. Nokre typiske døme er lupin og tiriltunge, som trivest godt på grusetete vegskråningar og skrin sandjord. Forvillan lupin trivst nå så godt på Jærstrendene at han trugar naturleg vegetasjon. For det andre er sjølveteriset så nitrogenrikt at det kan hakkast opp og brukast til gjødsel, såkalla grøngjødsling. Det er ein gamal teknikk som i dag er vanleg i økologisk jordbruk. Men overskot av nitrogen lek også ut i jorda direkte frå røtene, og nedbrytinga av dei nitrogenhaldige rotknollane tek så lang tid at også avlinga for det komande året får nytte av det. Derfor bør ein la erteterøtene bli liggjande i jorda når ein haustar avlinga. Dyrkar ein havre i blanding med erte, vil ertene sørgja for nitrogengjødsling av jorda som også vert til nytte for havren. Nye forsøk viser at bakterieknollane på vanleg ert kan binda 14-17 kg N/da i året. Av dette vert 3-4 kg att i jorda. (Olberg et al 2005) Dette tilsvarar grovt rekna 25-50% av normalt nitrogenbehov for korn til mogning.



Når ertene spirer, må røtene på dei små erteplantene koma i kontakt med dei rette bakteriane. Første året ein dyrkar erter på ei ny åker kan det derfor verta dårligare resultat enn på ein åker der det har vore dyrka belgvekstar tidlegare, men det er ikkje turvande å infisera jorda med gamal *Rizobium*-haldig jord. Om ein dyrkar erter på same åker i fleire år etter kvarandre, kan derimot avlinga verta dårlegare og risikoen for sjukdom aukar. Derfor rår ein til at det går 6-8 år mellom kvar gong ein dyrkar erter på same åker.

”Naar Haven nu er saaledis omgravet, og Sengene funderet, som før er sagt, da først i April imod fuld Maa-net, eller noget tilforn, naar Frosten er nogenledis av Jorden, sættis Sucker-Erter, Krup-Erter, Drue-Erter, Stengel-Erter, een haand bred imellem hver...”

Fra Christian Gartner 1694: Horticultura (Ny og tilrettelagt utgåve ved Gudmund Balvoll og Gunnar Weisæth, Landbruksforlaget 1994, 96 s.)

I dette sitatet frå 1694 finn me namn på fleire ertesortar som er heilt gløymde i dag. På 1800-talet sto det i *The Vegetable Garden*, - eit engelsk oppslagsverk om hagestell, heile 50 sider om erter, med omtale av ei lang rekke sortar og korleis ein skulle dyrka dei. I dag vert det i Noreg dyrka eit fåtal sortar og så lite erter at det er få som sjølv har erfaring med erteris. Men språket vårt har eit morosamt minne frå tider der dyrking av erter i større omfang var vanleg. ”Å hengja saman som erteris” er eit uttrykk som vert

nytta om noko som er uløyseleg samanvove, det vert gjerne også nytta om to menneske som er mykje saman, men i dag har vel dei færraste sett ein åker med samanfiltra erteris. Det området der det dyrkast mest erter i dag er Vestfold, som har ein omfattande produksjon av grøne erter til frysing og hermetisk nedlegging.

Hageerter likar best relativt låg temperatur, 10-12 grader. Rota er lita og dei treng derfor rikelig tilgong på vatn og eignar seg godt langs kysten. Jorda bør ikkje vera kalkfattig. Erter bør såast tidleg, og klarer seg godt sjølv om jorda er kald om våren. I Sverige reknar ein med ei veksttid på 13 veker, i Noreg varierer veksttida frå 60 døgn i sør til mest 90 døgn i nord.

## KVA Plass hadde ertene i jordbruket på Jæren?

Det er stor bruk av natur- og kunstgjødslar som er årsaka til at Jæren i våre dagar er kjent for godt jordbruk og store avlingar. Frå naturens side har eigentleg mykje av Jæren relativt skrinne morene og sandjord. Derfor er det neppe tilfeldig at det nettopp er på Jæren ein finn ein lokal ertesort som utan arbeid og utlegg kan gjødsla jorda og såleis føra til auka avling.

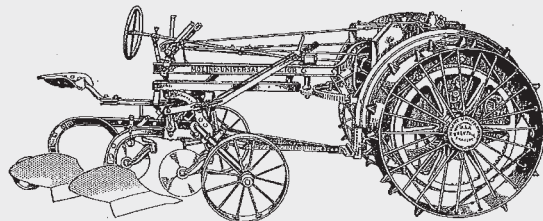
Teknikken med å dyrka erter i blanding med korn er også kjent frå Danmark og Sverige. I ei svensk lærebok for jordbruket frå 1894 (Arrhenius) vert det nemnt at ein kan dyrka erter saman med både havre

og bygg. Vert ertene dyrka åleine, tilrår ein same teknikk som ein i dag nyttar i økologisk jordbruk. Det vil seia at ein dekkjer jorda med eit lag med halm etter såing. Ertene likar fuktig jord og halmen hindrar jorda frå å tørka ut, han hindrar ugraset frå å spira og etter kvart vert halmen broten ned og vert til gjødsel.

I 1919 gir Karl Hatteland ein grundig og svært interessant omtale av "Kosthaldet i Klepp dei siste 60 aari". I første delen skildrar han i detalj gardsdrifta og kosthaldet på siste delen av 1800-talet. Havren dominerer i korndyrkinga, det vert hausta meir enn fem gonger så mykje havre som av dei andre kornslaga til saman. Hatteland gir også ein detaljert omtale av arbeidsprosessar, kjøkkenutstyr, råvarer og matretter. I andre delen av artikkelen går han inn på "Yvergongen fraa det gamle til det nye kosthaldet, og kvifor han kom". Hatteland skildrar ei aksele-erande utvikling som først går seint i starten omkring 1870-1880, og så skyt veldig fart omkring århundreskiftet. Det interessante er at han ikkje nemner erter, korkje i den delen der han ser langt attende, eller når han registrerer dei store omskifta i byrjinga av 1900-talet.

Ut frå Hattelands artikkel må ein kunne slutta at jærterter i blanding med havre neppe har vore særleg vanlig i den tida han omtaler frå Klepp. Det ser ut til at erter ikkje spelte ei rolle i arbeidsprosessar og matstell som var verdt å nemna. Men ertene kan sjølvstg ha vorte meir nytta på andre delar av Jæren.

Landbruksskolebestyrer S. Aanestad nemner ikkje erter i sin omtale av "Jæderens jordbruk i tida omkring 1800". Han skriv at jordbruket på Jæren var



## MASKINDRIFT

ER TIDENS LØSEN I LANDBRUKET!

Den, som strider mot utviklingen  
gaar tilgrunde, og den, som kun  
følger efter i sidste række blir  
agferuseilet! \* \* \* \* \*

Det gjælder hurtig at indrefte gaardsdriften efter sidste metoder, og at anskaffe nyeste hjælpemidler saasnart det er fastslaaet, at et virkelig fremskridt er naaet!

Man maa ikke, f. eks. naar det gjælder maskiner, se sig blind paa anskaffelsesprisen, men nøie befænke, *hvad som lænner sig bedst*, enten af kjøpe maskinen og faa godt af de fordele den bringer, eller at være den foruten.

Jordbruket er i vore dage blif en forretning, og de forskjellige spørgsmaal maa derfor sees fra et forretnings synspunkt.

Vi fører et godt udvalg af førsteklasses moderne landbruksmaskiner, — det lænner sig altid bedst at kjøpe gode maskiner, — og er gjerne til tjeneste med illustrerte beskrivelser og prisopgaver.

A/s Eik & Hausken's Maskinforretning

— Stavanger. —

Jordbruket på Jæren var på byrjinga av 1900-tallet inne i ei rivande utvikling. Teksten i denne annonsa frå 1917 var nok meint å skulle gå rett i hjarta på framstegsretta bønder.

inne i ein utprega stillstandsperiode i tida 1700-1800, og stadfester elles mykje av det som Hatteland skriv. Aanestad skriv at når ein spadde åkeren om våren, var ein alltid nøye med at alt det ein spadde på ein dag vart tilsådd og nedmolda med rive same dag. Gjødsla var på førehand kjørt utover og lagt i små haugar, og etter nedmolding av såkornet vart gjødsla spreidd ut over åkeren.

Det kan synast som om det er ein balanse mellom tilgang på husdyrgjødsel og åkerareal som skal gjødslast. Aanestad presiserer at "Åkeren hadde vært som saadan i meget lange tider, og der var ikke tale om at hverken forøke eller forminske akerarealet". Dette, saman med det faktum at havren krev moderat med gjødsel, kan forklara at ein ikkje brukar erter i korndyrkinga.

Ein ikkje liten del av høyet til vinterfôr skreiv seg frå slått i hei og utmark, og dette verka til at gjødselmengda vart større, men Aanestad kjem med ein særst interessant påstand om at utmarka har vorte skrinnare i løpet av dei 100 åra etter 1800:

"Den væsenligste grund til utmarkens utilstrekkelighet nu i sammenligning med gamle dage er dog den tilbagegang i frugtbarheed som lar sig paavise overalt. I tiden omkring 1800 var omtrent alle nogenlunde tørlændte utmarker dækket med eit tæ og fint græsdekke, medens de faa fugtigere steder væsentlig var dækket med halvgræs. Lyng derimot, der nu utgjør utmarkernes væsentligste plantebestand, hadde man den tid svært litet av".

Kan det vera slik at det på 1800-tallet skjer ei markert forsuring og utarming av jordsmonnet, som aukar behovet for åkergjødsel? Det er særleg interessant at Aanestad nemner "de faa fuktigere steder" omkring 1800. Dette kan skuldast at sjølv om jorda var utvaska, var aurløp, som ein naturleg får i utvaska grusjord, enno ikkje så kompakt at ho hindra vatnet i å renna gjennom, og det var "faa fuktigere steder". Nådde utvaskinga og daninga av aurløp på slutten av 1800-tallet eit stadium der ho kan samanliknast med ein sluk der vatnet lenge renn langsamt unna, og så er det plutseleg heilt tett?



Erter kan malast til mjøl som kan blandast med anna mjøl og brukast til brødbakst og anna matlaging. Biletet viser ei moderne handkvern. I fortida kunne ein male erter til mjøl på skubbekvern eller dreiekvern.

Foto: Sverre Bakkevig.

Frå slette- og sjøgardar med skrinn og sandrik jord på Sørlandet, er det kjent at det på 1800-tallet var eit stort problem å skaffa nok gjødsel, og ein måtte ty til hjelpegjødsel av ymse slag, mellom anna tang og tare, lyng og torv (Try 1969). På byrjinga 1900-talet og fram til i mellomkrigstida nytta gardane i Sandnes-området mykje fiskeavfall som gjødsel, særleg gan frå sildefisket (Hatteland 1955, Bergsåker 1971)

Heller ikkje Joakim Grude nemner erter i boka om *Jæderen. Kulturhistoriske skildringer frå det 19de Aarhundre*. Gjennom sitt arbeid, mellom anna hjå amtsagronomen i Rogaland, i Selskapet for Norges Vel, som sekretær i Stavanger Amts Landhusholdningsselskab, og som meierimeister, hadde han eit grundig kjennskap til jordbruket på Jæren. Han skilddrar eit tradisjonelt spadebruk fram til omlag 1850, då utviklinga av Jærens jordbruk skyt fart:

”Nyrydning med drainering tiltager tydelig i omfang, Tilløb gjøres til indførelse av planmæssige Sædskeer, Rodfrugter indføres som fast led i disse, Agrene udlægges efter Tur til Eng med isaaet Græsfrø, Kraftfoder og Kunstgjødning indkjøbes i stadig stigende Mængder, udmærkede Ploge og Harve for de forskjelligste Anvendelser, Saamaskiner, Hesteriver, Høvendere, Slaamaskiner, ja endog Meiemaskiner og Damptærskværk indføres efterhvert”.

## ERTER I KOSTHALDET

Det høge innhaldet av protein er eit særmerke for belgvekstar. Ingen andre matvarer frå planteri-



Erterbrød etter oppskrift frå Hedmark og Malmø. Holet gjer at dei lettare kan hengjast opp på ei snor eller stang. Foto: Sverre Bakkevig.

ket har like mykje protein. Gule erter inneheld heile 22 -26 % protein, det er omlag det dobbelte av det ein finn i korn, som har 12-14% protein (Matvaretabellen 2006). Proteina i belgvekstar er dessutan av svært god ernæringsmessig kvalitet. I nyare tid har skilnaden til korn blitt større når det gjeld proteininnhald. Nye, høgproduktive kornsortar med gode bakeeigenskapar inneheld mindre protein enn spelt og gamle kveitesortar (Frølich 2002, Larsen 2003)

Ved å kombinera belgfrukter og korn, kan vegetarianarar få tilført kroppen dei same aminosyrene som i animalsk protein. Derfor klarte truleg Esekiel seg godt på brøda sine i vel eitt års tid. Ein kombinasjon av belgvekstar og korn er særleg viktig for dei vegetarianerane som heller ikkje brukar egg, honning og mjølkeprodukt, som altså ikkje et animalske matvarer i det heile (veganerar). Innhaldet av karbohydrat i gule erter er på 41%, medan kveite har 54 %

Nokre næringsstoff i 100 g kveite og gule erter (I dette utdraget frå Matvaretabellen 2006 er det berre teke med næringsstoff der det er klår skilnad mellom kveite og erter)

Næringsstoff	Eining	Kveite	Erter
Energi	kJ	1330	1214
Energi	kcal	315	287
Protein	g	13,0	22,0
Feitt	g	2,4	2,1
Karbohydrat	g	54,4	41,4
Fiber	g	12,0	7,4
b-karotin	µg	3	15
Vitamin E	alfa-TE	0,9	0,1
Vitamin B1	mg	0,52	0,82
Niacinm	g	6,4	2,5
Vitamin C	mg	0	1
Jern	mg	4,1	5,5
Natrium	mg	2	26
Kalium	mg	414	1115
Zink	mg	2,7	3,8
Selen	µg	10	14
Kopar	mg	0,35	0,69

og havre har 62%. Erter er altså særleg god kost for vekst og vedlikehald av kroppen, og i høve til korn har dei mindre av såkalla tomme kaloriar. Kosthaldsek-

spertar tilrår derfor ofte at ein aukar bruken av erter og andre belgvekster. Feittinnhaldet i erter er lågt, men i feittet finst dei essensielle feittsyrene linolsyre og linolensyre, som begge er viktige for kroppen. Me har ikkje funne jærserter i nokon næringsmiddel-tabelle, men dei har truleg eit liknande innhald som gule erter.

I Skandinavia har det vore vanleg å bruka gråserter til mjøl. Sidan dei har tynt skal, er det lettare å mala fint mjøl av erter enn av til dømes havre, der det næringsfattige skalet er meir enn 20% av frøvekta. I Noreg ser det ut til at det var særleg vanleg å bruka ertemjøl i flatbrød. Det har nok samanheng med at ertene ikkje som kveite inneheld gluten. Ertemjøl kan difor ikkje heva brødet, men den eigenskapen treng ein ikkje i flatbrød. I dag lagar eit firma på Austlandet ertibrød etter gamle tradisjonar.

Namnet ertibrød er eit vanleg omgrep på det som eigentleg er eit flatbrød, og det vert brukt særleg til rakefisk, lutefisk og spekemat. På internett skriv Per Gihlen og at det var særleg langs Mjøsa og på Toten at ein dyrka erter som vart male til ertemjøl. Ertelefse var særleg næringsrik mat for folk på tungt arbeid, og ein nytta gjerne å bretta saman ertelefse omkring fleskebetar. Dei som dreiv med tresking på Toten fekk ein "mårrabit" som besto av ertibrød og flesk, nokre gonger med ein dram til. Asbjørn Simonsen frå Stavanger kan hugsa at mor hans baka brød med ertemjøl under siste krigen. Det gav ein svakt beisk smak.



### Ertebrød frå Dalsbygda, Hedmark (Frå internett)

500g rugmjøl, 200 g ertemjøl, to koppar sur fløyte, 4 ts hjortesalt, saup til passe deig.

### Erterbrød frå Toten (Frå internett)

Ein del rugmjøl, ei del kveitemjøl, to delar ertermjøl, vatn og litt salt.

### Ertebrød frå Malmø

#### (Frå Mat på forntida vis. Idé och receptsamling, Malmø museer)

Kok ertene og la dei tørka litt. Mal eller mos dei til ein mjølliknande konsistens. Bland like delar ertemjøl og rugmjøl og hell over kokande mjølk. Kna til deigen kjennest fast. Bak ut tynne brød i meir ertemjøl. Steik i varm omn. Etter ei stund må ein snu brøda. Når ein tek brødet ut av omnen, er det mjukt og kan bøyast for tørking, eller ein kan lagra det hengjande over ei stang.

Grunna det høge proteininnhaldet er ertene godt eigna som vegetarkost. Frå Møre og Romsdal finst det ei oppskrift på vegetabilske karbonadar av ertene.

(Frå Den gode smaken. Om bygdekvinne, mat og matkultur frå Møre og Romsdal. 2004. Utgjeve av Møre og Romsdal Bygdekvinnelag i samarbeid med Abrakadabra forlag)

### Karbonadar av ertene

250 g kokte ertene, 200 g kokte poteter, litt brødrasp, 1 ss smelta smør, 2 ss potetmjøl, 1 egg, ½ dl mjølk

Mal ertene og poteter. Tilsett det andre. Form flate karbonadar og steik dei. Server med bruna løk og tomatsaus til.

Ein mikroskopisk analyse av eit funn av brød frå vikingtida i Östergötland viste at brødet inneheldt ertemjøl og furubark. Analysen byggjer på at både stivelsekorn og cellene i frøveggen har ei spesiell form hos ertene. I brødet var det også spor etter salt og silikatpartiklar som truleg stammar frå kvernsteinen (Rosendahl 1909, 1911). I fortida var det mange oppgåver som var fysisk tunge og kravde mykje energirik mat, og det er i dette biletet at ertene og andre belgvekstar hadde sin plass (Bakkevig 2004)

I Danmark har ein sett til sitron når ein kokte ertene. I ei gamal oppskrift skal ertene kokast i 1 1/2 time utan å bløytast i vatn. Dette er uvanleg, og litt merkeleg fordi ein til vanleg tømmer ut bløytevatnet for å unngå luft i magen. Forklaringa kan vera at oppskrifta er berekna på gråerter som har kortare koketid og som skal gi mindre bivirkningar. Det kan sjå ut til at ein i lang tid helst nytta gråerter til mat, framfor gule og grønne. Ertene vart gjerne etne som ein tjukk graut med smørhol, og med mjølk attåt. Kokte ertene var også ein fast og billeg rett på danske fattighus.

Snysk er ei lokal dansk rett frå Sønderjylland. Like mengder poteter, gulerøter, ertene og bønner blir koka saman og jamna med mjølk, smør og mjøl til ei stuing. Denne vert lagd på ein tallerken og oppå

### TYKKE ÆRTER

1 kg saltet flæsk eller kød

2 ltr. vand

3 gulerødder

1 persillerod

1 selleri

Suppevisk af persille og selleri-  
top

1 kg gule ærter

375 g saltet flæsk

Flæsket / kødet udvandes ca. 1 døgn. Kødet koges. Suppen skummes. Urterne kommes i. Når kødet er mørt, tages det og urterne op. Suppen sies. De gule ærter koges i vand, til de er fuldstændig møre.

Det saltede flæsk skæres i små terninger og fedtet afsmeltes på panden. De gule ærter spædes med lidt af suppen, så det bliver en passende grød.

De Tykke ærter spises som grød med mælk på. Fedtet og flæsketerningerne kommes i smørhullet.

Tilbehør:

Mælk

### TYNDE ÆRTER

Resten af gårsdagens ærter og  
flæskesuppe

Tørrede æbler

Tørrede blommer

3 gulerødder

4 små løg

8 små kartofler

Timian

Flæskesuppen fra dagen før koges sammen med de tørrede frugter, grønsagerne og timian. Når den er kogt, kommes ærterne på. Kød og flæsk spises til ærterne.

### Oppskrift på "tykke" og "tynde" erter fra Danmark. Frå Mortensen 2005.

drysser ein steikte flesketerningar og persille. Til stuinga kan ein også bruka skinke, medisterpølse, raudspette eller "frikadeller" (Mortensen 2005).

Gråerter var ein heilt vesentleg del av kosthaldet i Bohuslän på 1700- og 1800-talet. Ertene vart lagde i vatn kvelden før og vart kokte ein time i salt vatn eller buljong. Dei skulle vera mjuke, men ikkje sundkokte. Ved servering, i djupe tallerkar, vart det slege kald mjølk over ertene og attåt åt ein gjerne speksild. "Bondböror" vart nytta på ein liknande måte, og gjerne kokte saman med salt flæsk. Ertene var særleg viktige som mat for fattigfolk (Östlund 1996).

Schübeler skriv i 1875 at ein i Noreg brukar bønnen som kaffesurrogat. I Sverige vart erter røsta og nytta som kaffesurrogat under første verdskrig (Hansson 2001). På Jæren nytta ein brende jærerter som kaffesurrogat under siste verdskrig.

Stig Lou Mortensen har skrivt ei bok om lokale danske mattradisjonar, med mange spanande oppskrifter. To gamle oppskrifter frå Sønderjylland gir eit interessant bilde av kosthaldet i eldre tider. Mat som var rik på næring, slik som erter og flæsk, var viktig og det var liten variasjon i kosten frå dag til dag. Derfor var det vanlig å laga ein stor porsjon av retten "Tykke ærter", slik at ein neste dag kunne bruka restane til å laga "Tynde ærter". Den eine dagen åt ein då ertene som graut, den andre dagen vart dei spedde ut og nytta i ein gryterett. Frå 1800-talet i Danmark kjenner ein til at ei kone med eit barn i skulealderen åt tri skjeeper gule erter i løpet av ein



I Skandinavia er det nå stor interesse for dyrking av gamle sortar av nyttevekstar. Biletet viser dyrking av "blåärt" og "stjärnbygg" i Umeå i Sverige.

Foto: Sverre Bakkevig

vinter, det tilsvarar omlag 50 kilo.

Matretten "tykke erter" er også kjend frå Noreg, og då som ein tjukk variant av det som på Vestlandet kallast kjøtt og erter, eller sådd. Kombinasjonen av kokt tørka, eller salt kjøtt og erter, byggryn, poteter og grønnsaker har vore ein svært vanlig matrett i heile Noreg. I Telemark vert den kalla for spa, i Vest-Agder for kjøttsuppe, i Hedmark for erterkål eller grynsådd. Gråertene har sett sitt preg på retten i Oppland: Grå-erterkål. Kål er forøvrig eit gammalt namn på grønnsaker, først og fremst på dei gamle basisgrønnsakene erter, løk og nepe. I boka *Humor fra hav til hei. Humøristiske forteljingar frå Jæren* (1944) har Theodor Dahl detaljerte skildringar frå "subagadå" i Stavan-ger. Det var eit strøk der det i kjellarane var innreidd rom for enkel matserving. Det som til vanleg vart servert og som òg sto til utstilling i dei små vindaugo var graut og ertesuppe, - ofte med fluger oppi, om ein skal tru Theodor Dahl.

Om søndagen får vi ærter og flesk,  
mandagen får vi ærter,  
tirsdag spæder de ærter med vand,  
onsdag får vi lidt hva vi kan,  
torsdag får vi brennevin og brød,  
fredag får vi intet.

Regle frå Sønderjylland

## NY INTERESSE FOR GAMLE SORTAR

Interessa for gamle lokale sortar av nyttevekstar har dei siste åra teke seg kraftig opp. Sverige har



Friske belgar av jærert der ein også ser dei umogne grøne ertene som ligg tett saman. I den eine belgen har ertene teke til å mogna og dei minkar då i storleik.

Foto: Sverre Bakkevig

eit eige nasjonalt program for plantegenetiske ressursar: "Programmet för odlad mångfald (POM) og Svensk kulturväxtdatabas (SKUD). I Danmark er der ein særleg organisasjon (froesamlerne.dk) som gjennom eit internett-nettverk sørgjer for å dyrka og halda i live gamle sortar av nyttevekstar. Dei som har frø av gamle sortar går ut med eit tilbod og interesserte kan melde seg på og ta del i dyrkinga av gamle plantesortar. I Noreg kjenner me ikkje til noko liknande, men me har ein nasjonal genbank som tek vare på frø av gamle sortar, mellom anna jærserter.

Det er typisk for erter at det tidlegare fanst svært mange lokale sortar, både av hageert og av åkerert. Nokre er høge, nokre låge, forma og fargen på blom og belgar kunne variera og ikkje minst storleik, form, overflatestruktur og farge på sjølve frøa. Bak-



Russiske ertter skal etter ein tradisjon frå tsar-tida lagast av gråertter som er tørka saman med sukker og krydder. Kiloprisen for desse ertene er i dag 1 200 kr. Til samanlikning kostar vanlege gule eller grønne ertter omlag 12 kr/kg. Foto: Sverre Bakkevig.

grunnen for alle sortane kan vera at dei har utvikla seg litt etter litt over lang tid, men oftast har dei truleg oppstått spontant. Nils K. Øijord (1976) skriv at ertene pollinerar seg sjølv. Blomsterblada hindrar pollen utafrå i å koma til. Spontan kryssing kan finna stad, men er svært sjeldan. Bitte små insekt (trips) kan koma inn i blomen og ta med pollen frå andre blomstrar. Sidan ert er sjølvbestøvar, kan lokale sortar halda seg stabile over lang tid. Nokre reknar med at faren for krysspollinering er på omlag 1,5%, og at ulike sortar difor kan dyrkast ved sida av kvarandre. Samstundes er ertter godt eigna for kunstig kryssbestøving. Det var nett det Mendel nytta seg av. Desse eigenskapane til ertter gjorde at det i Skandinavia fanst ei mengd lokale sortar, som dels kunne ha namn etter særmerke ved sorten, eller namn etter

staden eller ein person som har dyrka sorten. Dei sortane som vart til gjennom systematisk avl, eller var importerte, hadde gjerne fine utanlandske namn, som margerta "Fairbeards early nonpareil" som vart dyrka i Setesdal i krigsåra. Det er tydeleg skilnad på frøa frå hageert og åkerert (Beijerinck 1947) men dei einskilde sortane av til dømes hageert kan vera vanskelege å kjenna att om ein berre har frøa føre seg.

På Ringerike vart det i eldre tider dyrka mykje gråertter på sandrik jord, men lenge trudde ein at den gamle lokale gråertsorten Ringeriksert forsvann omkring 1920. Men på 1950-tallet vart det funne ein pose med Ringeriksert frå krigsåra på eit loft, og dyrkinga vart teken opp att. Ringerikserter vert nå dyrka på fire gardar på Røysehalvøya, utan bruk av kunstgjødsel eller plantevernmiddel, og ertene vert presenterte på marknaden som ein norsk matspecialitet med verna opphavsnamn. Dyrking av "graaert" på Ringerike er kjent heilt attende til 1823, men det var først på 1900-talet at dei fekk namnet Ringeriksert.

Ved at jærertene høyrer til hageertene og ringe-riksertene høyrer til gråertene har dei kvar si historie, og me veit ikkje kor lenge jærertene har funnest som ein lokal sort og hatt namn etter området dei vart dyrka i. Eit særmerke ved jærertene er at dei er småfalne, samanlikna med vanlege gule og grønne pillertter, og dei har svært god smak. Det må då nemnast at Ulltveit & Osa skriv at små hageertter (petit pois) var særst godt lika av Ludvig XIV i Frank-

rike. Dette var på 1600-talet, men i dag reknar ein òg desse ertene for å vera dei beste. Kan der vera noko slektskap mellom jærerter og petit pois?

Som nemnt tidlegare har ein av artikkelforfattarane (Einar K. Time) teke vare på jærertene og dyrka dei i dei siste 25 åra. Derfor er denne lokale ertesorten framleis i live. Utan regelmessig dyrking ville sorten gått ut, for spireevna til erter går til vanleg tapt etter 4-5 år. Det er nå å håpa at jærerter kan bli eit nisjeprodukt i jordbruket på Jæren. Me veit ikkje kor lenge dei har eksistert som eigen sort, og det ville vera interessant å få kontakt med lesarar som har kjennskap til dyrking av jærerter. Vårt inntrykk er at dyrkinga av erter generelt og særleg av jærerter synest å ha gått gjennom store svingingar der to tilhøve er særleg viktige: Det eine er periodar med fattigdom, krig eller hungersår, og det andre er omleggingar i jordbruket, særleg endringar i dyrkingsareal, driftsform og reiskapsbruk. Når jærertene har vore dyrka på Jæren heilt fram til eit tiår eller kanskje to etter krigen, kan det kanskje ha samanheng med det at ertene, på same måte som poteter, fremja ein god jordstruktur på nydyrka, skrinn grusjord. At ertene virka godt på jordstrukturen, var ei erfaring som ein i Danmark hadde gjort så tidleg som på slutten av 1700-talet. Den gamle skjeringa for hand av ein åker med havre og erter var svært tungt arbeid. Derfor vart den traktordrivne sjølvbindaren eit viktig reiskap som eigna seg godt for å hausta ei blanding av havre og erter. Fleire andre tilhøve verkar nok

inn, men det er interessant at dyrkinga av jærertene minkar på same tid som ein går over frå sjølvbindar til skurtreskar ved kornhausting. I 1952 var det fire skurtreskarar i Sør-Rogaland (Jærbladet 12. sept. 1952), og talet auka for kvart år frametter. På denne tida meinte mange at skurtreskaren gav kornet ei så hard handsaming at det vart skada og stamsæd fekk minka spireevne. Då er det rimeleg at tunge erter med høg vassprosent ville verta endå meir skadde. Ved maskinell hausting er ein også i dag vel kjend med skader på ertene.

Sjukdom på ertene kan òg vera årsak til at dei gjekk ut av bruk. Så tidleg som på slutten av 1800-talet meinte ein i Danmark at sjukdomar på ertene kunne skuldast at kløver, ein annen vekst frå erteblomfamilien, vart teken i bruk til fórproduksjon (Brøndegaard 1979). Taksdal nemner at visnesjuke har ført til redusert ertedyrking i mellomkrigstida. Me veit at etter krigen vart det meir og meir vanlig å bruka kløver i eng i Rogaland. Skapte kløveren problem for den gamle dyrkingsforma med havre og erter?

Når så lite om jærertene er kjent og dei går ut av bruk i dei første 10 åra etter krigen, kan det òg ha samanheng med status og kvinnesysler. I motsetnad til korndyrking har det truleg aldri vore nokon status omkring ertedyrking, snarare tvert i mot. Ein del av arbeidet vart tradisjonelt gjort av kvinner og barn, mellom anna reinsing og sortering av erter. Dei gamle skriftlege kjeldene me har om jordbruk og kosthald er i all hovudsak skrivne av menn, og dei

er farga av det. Har stillferdig dyrking av erter, med dei ulike arbeidsoppgåvene dette fører med seg, kome i skuggen av tunge og tradisjonelt maskuline oppgåver, som gjødselkjøring, spavending, pløying, tresking og kornmaling?

At jærertene forsvann frå jordbruket på Jæren, fell òg saman med eit stadig større husdyrhald (Bergsåker 1971) og mindre kornareal etter krigen. Samtidig skjer det ein dramatisk auke i bruken av kunstgjødsel. Frå 1929 – 1949 vart bruken av nitrogengjødsel tidobla og frå midten av femtiåra auka bruken av importert kraftfor sterkt (Almås 1977). Velstandsutviklinga etter krigen gjorde også at utvalet av matvarer i butikkhyllene vart mykje større. Frosne og hermetiske bønner og erter vart meir spennande enn dei som måtte leggjast i vatn kvelden før, og som så skulle kokast i ein time eller meir. Vidare var det ein raskt aukande del av både bondekvinner og andre kvinner som gjekk ut i arbeidslivet. Det var denne nye trongen for å laga raske måltid og at familiemedlemmene nå oftare åt middag på kvar sine tider, som for ein del år sidan var grunnlaget for ein tankevekkjande kronikk i danske Politiken, med tittelen "Middagen – måltidet der forsvandt". I denne utviklinga såg det lenge ut til at det var liten plass for både vanlege erter og jærserter, men nå har utviklinga snudd. "Kortreist mat", "Gårdsmat", "Slow Food", "Økologisk mat", "Tradisjonsmat" og "Sporing av opprinnelse/produsent" har vorte velkjende og populære omgrep. Lokale råvarer og matrettar

er interessante som aldri før, og i den utviklinga er det at ringeriksertene har funne ein marknad. Nå får me håpa at jærertene kan få ei liknande rolle i den tradisjonsrike og gode matkulturen på Jæren. Eit særmerke ved denne var at ein i stor grad nytta enkle råvarer av helst eigen, eller i det minste av lokal produksjon. Det er den tradisjonen jærertene høyrer heime i, som kortreist mat.

### FRÅ ENKEL BONDEKOST TIL GOURMETMAT?

Når ein ser på kor lang og spanande historie ertene har, er det merkeleg at dei ikkje har vore meir framme i lyset som nyttevekst. Erter har mange av dei gode eigenskapane til korn. Dei er lette å dyrka, lette å hausta, lette å lagra, ertene er meir næringsrike enn korn og kan nyttast til mange matrettar. Derfor har ertene følgt kornet som ein skugge opp gjennom Europa, men det er vel òg rett å seia at ertene har levd i skuggen av kornet, - som alltid har hatt høgare status. I periodar har erter hatt eit fattigdomsstempel, særlig i Sverige, der mange berga livet på å eta erter under harde hungersår.

For nokre generasjonar sidan vart gråerter nytta til å laga "russiske erter". Gråertene vert lett bitre når dei er fullmogne. Dei vart difor hausta og tørka varsamt, med tilsetjing av sukker og krydder, før dei var mogne. I denne tørkeprosessen frå tsar-tida i Russland, som var omgjeven av løyndomar, vart ertene brun-svarte og dei vart kalla for russiske erter. Lenge var det vanskeleg å få tak i dei, men nå har



fleire norske produsentar teke opp gamle tradisjonar. Russiske erter vert nå mellom anna nytta av gourmet-restaurantar i Oslo, særleg som garnityr til vilt. Nokre matvarebutikkar i Stavanger sel i dag russiske erter til ein kilopris på 1 200 kr. Til samanlikning kostar vanlege gule eller grønne erter ein hundredel av dette, - omlag 12 kr/kg.

I dag er fattigdomstemplet borte frå ertene og dei bør vera meir aktuelle enn på lenge, særleg av to grunnar. Den eine er ertene sin unike symbiose med nitrogenfikserande bakteriar som reduserer behovet for kunstgjødsel, og som gjer at erter passar særleg godt til økologisk dyrking og til miljøvenleg jordbruk på skrin jord.

Den andre er at i ei verd med aukande miljø- og helseproblem er det gode grunnar til å sjå kritisk på

### Litteratur og kjelder

Almås, R. 1977. *Norsk jordbruk – Det nye hamskiftet. Eit opplegg til debatt om norsk jordbruk etter utviklinga den siste mannsalderen.*

Gyldendal, 176 s.

Alsvik, M. K. & Alsvik, J. 1992.

*De é løye koss de har forandra seg. Fotovandring gjennom gamle Kristianslyst, Mariero, Auglend, Hinna, Jåttå, Godeset, Gausel og Forus.*

Hafsfjord forlag, 520 s.

Arrhenius, J. P. & Hallberg, J. F. 1894.

*Jordbrukslärans hufudgrunder framställda.* 478 s.

vårt høge forbruk av kjøt. Då er det ertene og andre belgvekstar kjem opp som dei mest proteinrike nyttevekstane. Soya har lange tradisjonar i vegetarmat og dei velsmakande kjøttkakene av ertermjøl som kvinnene på Mørkysten laga i eldre tider, kan koma til å få ei ny interesse i åra som kjem, - ikkje for å berga livet i kriseår, men på grunn av helsa, miljøet og fordi erter smaker godt.

### SLUTTMERKNADER

Forfattarane av denne artikkelen synest ein bør søkja å få jærserter med på den offisielle sortlista under sortsnavnet Jærert. For å få dette til, må ein ha ein fagleg kvalifisert institusjon eller person som kan halda sorten ved like. Forfattarane vil arbeida vidare med denne oppgåva.

Bakkevig, S. 1978. Underjordiske salpeterfabrikker. *Frå haug ok heidni* 3, 9 - 102.

Bakkevig, S. 1998. Problemer i bronsealderens korndyrking på Forsandmoen, Rogaland, SV-Norge. *AmS-Varia* 33, 55-62.

Bakkevig, S., Griffin, K., Prøsch-Danielsen, L., Utigard Sandvik, P., Simonsen, A., Soltvedt, E. C. & Virnovskaia, T. 2002: Archaeobotany in Norway: Investigations and methodical advances at the Museum of Archaeology, Stavanger. *Nordic Archaeobotany. Archaeology*

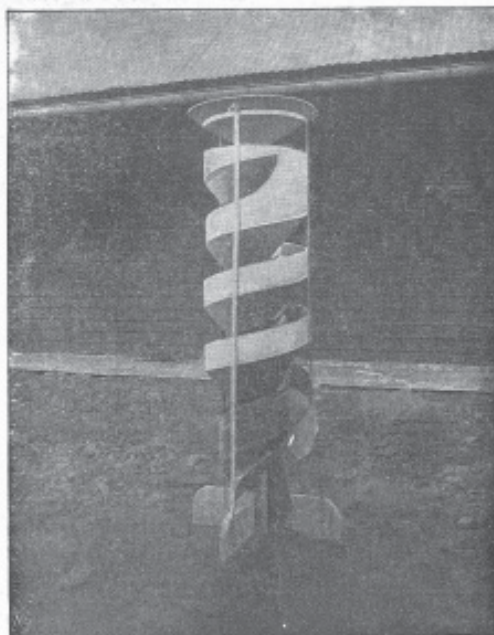
- and Environment* 15, 23-48. Univ. of Umeå.
- Bakkevig, S. 2004. God mat i fortiden. *AmS-Småtrykk* 76, 58 s.
- Beijerinck, W. 1947. *Zadenatlas der nederlandsche Flora. Ten behoeve van de Botanie, Paleontologie, Bodemcultuur en warenkennis*. H. Veenman & Zonen, Groningen, 316 s.
- Bergsåker, J. 1971. *Husdyr og handel. Rogaland Fellessalg 50 år 1921-1971*. Gjøstein Boktrykkeri A/L, 176 s.
- Bratberg, E. 1990. Grønnsakfrøavl i Rogaland. *Jord og Gjerning*. Årbok frå Norsk Landbruksmuseum, 90-99.
- Briggs, D. & Walters, S. M. 1969. *Plant Variation and Evolution*. World University Library, Weidenfeld & Nicholson. 256 s.
- Brøndegaard, V. J. 1979. *Folk og flora. Dansk etnobotanik, bind 3*. Rosenkilde og Bagger. 367 s.
- Børke, S. 1987. *Fjord- og Fjellfolket. Handel og vandel i eldre tid*. Eige forlag, Os, 184 s.
- Dahl, T. 1944. *Humor fra hav til hei. Humøristiske forteljingar frå Jæren*.
- de Fine, B. C. 1745. *Stavanger Amptes udførlige Beskrivelse*. (Illustrert jubileumsutgåve, Rogaland historie- og ættesogelag 1987. Dreyer bok, 294 s.).
- Diplomatarium norvegicum*:  
Sjå: [http://www.dokpro.uio.no/dipl\\_norv/diplom\\_felt.html](http://www.dokpro.uio.no/dipl_norv/diplom_felt.html)
- Frisak, A. 1944. *Frøavl av grønnsaker og rotvekster 2. utg.*, Grøndahl & Søn's Forlag, 256 s.
- Frølich, W. 2002. *Den store boka om brødbaking*. Frifant forlag.
- Gartner, C. 1694. *Horticultura* (Ny og tilrettelagt utgåve ved G. Balvoll og G. Weisæth, Landbruksforlaget 1994, 96 s.)
- Genressursutvalget.  
Sjå: <http://www.plantearven.no/gronnsaksorter.htm>
- Gihlen, P. u.å. *Erterbrød – Gammel norsk tradisjonsmat*. Sjå [www.holmen-crisp.no/erterbrød.htm](http://www.holmen-crisp.no/erterbrød.htm)
- Grimstad, A. K. 1998. Erter skal bli kraftfôr. *Jærbladet* 01.08.98.
- Grude, J. 1908. *Jæderen. Kulturhistoriske Skildringer frå det 19de Aarhundre 1*. Del. 92 s. (Ny utgåve frå Stabenfeldt Forlag 1976).
- Grøn, F. 1927. Om kostholdet i Norge indtil aar 1500. *Det N. Vidensk. Akad, Skrifter, II Hist.-Filos. Klasse No. 5*.
- Hattaland, K. 1995. Sandveds Havebrugsskole. Soga om eit pionerarbeid for hagebruksopp-læringa på Vestlandet. *Ætt og Heim 1995*, 67 – 90.
- Hatteland, K. 1919. Kostholdet i Klepp dei siste 60 aari. *Tidsskrift utgit av Historielaget for Rogaland*, No 3, 3-70.
- Hatteland, K. 1955. Um gjødsel og gjødselstrev på Jæren for 60 – 70 år sidan. Årbok for Rogaland historie- og ættesogelag, 92-98.

- Hansson, A. M. 2001. Vikingagobotanik. I Petterson, B., Svanberg, I., & Tunón, H. (red.): *Människan och naturen. Etnobiologi i Sverige*, 1, 208-226.
- Hemdorff, O. H. 1980. *Innberetning om undersøkelse av røysfelt, 'Stokka gnr. 67/8-11, Sandnes kommune*. Notat i arkivet ved Arkeologisk museum i Stavanger.
- Høeg, O. A., 1976. *Planter og Tradisjon*. Universitetsforlaget. 751 s.
- Kroll, H. Sjø: [www.archaeobotany.de](http://www.archaeobotany.de)
- Larsen, J. U. 2003. *Fremtidens brød af fortidens korn*. Olivia, 140 s.
- Lid, J. 1974. *Norsk og svensk flora*, Det Norske Samlaget.
- Linné, C. 1749. *Hushålls-Nyttan af de i Sverige Wildt växande Örter*, 83 s. (Optrykk 1971 ved Bokförlaget Rediviva).
- Linné, C. 1755. *Flora Svecica*. (Ny utgåve, 2. opplag 1986, ved Bokförlaget Forum AB, Stockholm)
- Matvaretabellen 2006. Sjø: <http://matportalen.no/matvaretabellen> (Mattilsynet, Sosial- og helsedirektoratet og Universitetet i Oslo. Matvaretabellen 2006)
- Mikkelsen, E. 1979. Kornets eldste historie i Norge. *I Korn er liv*. Statens kornforretning, 13 – 55.
- Mortensen, S. L. 2005. *Danske egnsretter – Snysk, Kjylar, Mikmuskage*. Bios Forlag, 203 s.
- Munch, P. A. 1852-59. *Det norske Folks Historie, Anden Deel*.
- Olberg, E. K., Strøm, T., Rogneby, T. J., Abrahamsen, U., & Eltun, R. 2005: Produksjon av proteinråvarer til økologisk kraftfor. *Planteforsk. Grønn Kunnskap vol. 9, nr. 104*, 1-25.
- Osa, H. & Ulltveit, G. 1993. Norsk mat gjennom tidene. *Tradisjonsmat frå naturens spisskammer*. Teknologisk Forlag, 128 s.
- Reiten, E., Kvadsheim, B. & Stakkestad, S. L. (red) 2004: *Den gode smaken. Om bygdekvinner, mat og matkultur frå Møre og Romsdal*. Møre og Romsdal Bygdekvinnelag i samarbeid med Abrakadabra forlag. 331 s.
- Rosendahl, H. V. 1909. Mikroskopisk analys av brödfynd frå 400-500-talen. *Svensk Botanisk Tidskrift 3, 1, 41-46*.
- Rosendahl, H. V. 1911. Ärtbröd frå vikingatiden (800-1050 e. Kr.). *Svensk Botanisk Tidskrift 5, 4, 41-46*.
- Schübel, F. C. 1875 (1873-1875): *Die Pflanzenwelt Norwegens. Ein Beitrag zur Natur- und Culturgeschichte Nord-Europas*. Christiania, 468 s.
- Simmonds, N., W. (ed.) 1976. *Evolution of Crop Plants*. Longman, 339 s.
- Skard, T., 1942. *Dyrking av grønnsaker frukt og bær*. Tredje utg. Grøndahl & Søns Forlag.
- Strand, E. 1990. *Fra kornets historie i Norge. Jord og Gjærning. Årbok frå Norsk Landbruksmuseum*, 19-27.
- Taksdal, S. 1943. Bondeyrket, J. W. Cappelen, 422 s.
- Try, H. 1969: *Gardsskipnad og bondenæring*.

- Sørlandsk jordbruk på 1800-talet.*  
Universitetsforlaget, 234 s.
- Undeland, L. 1942. *Grønsakdyrking. Lærebok for hagebrukskulane.* A/L Norsk Gartnerforenings Forlag.
- Vasshaug, J. 1957. *Nyttevekstene i farger.*  
Aschehoug & Co. 198 s.
- Øijord, N. K. 1976. Faren for uønsket kryssing ved frøavl av våre kulturplanter. *Genbank-nytt* 4, 1- 7.
- Østlund, B. 1994. *Gråærter och doppkopp – bohüslänsk mat med tradition.*  
Bohusläns museums forlag.
- Aanestad, S. 1918. Jæderens jordbruk i tida omkring 1800. *Tidsskrift utgit av Historielaget for Rogaland, No 5, 3-9.*

### Snegletrør

til bruk ved utskilning av erter av blandkorn og rensning av erter. Den er selvarbeidende, idet erteblandingen kun behøves at tømmes i ovenfra.



Pris kr. 110.00

Frå Katalog over Landbruksmaskiner og redskap mm.  
Landhusholdningselskapernes Fælleskjøb, Kristiania 1914.