

BUA FORTELLER SIN HISTORIE

Av Albert Hovind



Bua på Søndre Sørums med klokketårn.

Det er liv og røre på gardsplassen der jeg står i dag, slik det alltid har pleid å være om høsten. Det er innhøstning, og før var det masse folk som holdt på her ute. Men nå er det flere maskiner og durende farkoster enn mennesker.

Ja, alt forandres med tida, og jeg har stått akkurat her og merket aktiviteten rundt meg og inni meg. Jeg har så lyst til å fortelle litt om min rolle her på garden, men av forståelige grunner har jeg ingen mulighet til å gjøre det selv. Nå har jeg fått en som er villig til å fortelle om alt dette for meg.

BUA ELLER STABBUR?

Som tittelen sier, kaller de meg for «bua», og jeg er altså et av husa på en gard. Det er også mange som kaller meg «stabbur», men jeg liker ikke det noe særlig. Det passer nok på mine frender andre steder i Norge, men her på Romerike er «bua» navnet fra gammelt av. Når den gamle dialekten etter hvert forsvinner, blir ordet «bu» kanskje borte med den. Vi får holde ordet ved like, her heter det «bua»! Hva var så min oppgave på garden? Jo, den var viktig, for her ble maten lagret og tatt vare på, det som både folk og dyr skulle leve av.

Først litt om utseende og stil på oss buene. Det sies og skrives ei bu, altså er jeg hunkjønn. Da er det ikke til å komme fra at jeg er litt opptatt av hvordan jeg tar meg ut, og en må vel kunne si at jeg er det staseligste uthuset her på garden. Men glem det foreløpig, la meg heller vende blikket mot generasjonene før meg, de gamle rettveggede buene. Det finnes flere igjen av dem enda her i bygda. Solide og trauste er de der de står, laftet opp av solid tømmer.

Flere av dem hadde klokketårn med matklokke, som den ble kalt. Matklokka hadde en viktig funksjon, for i gamle dager var det en sjeldenhet at noen hadde sitt eget ur. Kanskje hadde eieren av gården ei Elgenklokke (merke på et lommeur) i vestlomma, men det var ikke bestandig han var med ute på jordene, i alle fall ikke på de større gardene. Så når det var tid for mat, enten det var «duar'n» (noen sa «dugurd»), «mæddan», «æftasværd» eller «kvæls», ble det ringt i klokka. Det var de som jobbet på kjøkkenet som måtte passe tida. Klokka hørtes over hele garden og gjerne på nabogarden med, og det var sikkert en kjærkommen lyd etter ei økt med tungt arbeid! Det kan nok hende det henger opppe noen slike klokker enda.



Klokka på bua på Søndre Sørumsund er fra 1771. Kanskje er bua like gammel. Det spørres om det høres noen slik klokkeklang utover jordene lenger, og det hadde vel ikke nyttet heller. I tilfelle ville vel ikke lyden ha trengt gjennom hverken motordur eller traktorhytter.

Størrelsen på bua hadde vanligvis sammenheng med gardstørrelsen. Det var én etasje på en liten gard, opptil tre på de største. Når bua var rettvegget, hadde også etasjene samme grunnflate.

Innvendig er det smale trapper og små åpninger mellom etasjene. Det var ikke så enkelt når fulle korn-sekker skulle bæres opp på nakken, kanskje helt opp i tredje etasje. Det var både «ukringt» og tungt, og arbeidet krevde styrke og god rygg.

KORNKAMMER

Ei av de gamle buene i bygda kalte seg en gang «kornkammer», hun syntes nok hun hadde noe høyere status enn de andre. Grunnen var at hun hadde et lager av korn som var samlet inn, og av dette gav hun ut lån til bønder som manglet såkorn.

Når høsten kom, måtte disse levere inn den mengden de hadde lånt, pluss enda noe mer som takk for lånet. Rente kan en jo kalle det, og ganske drøy kunne den være, ble det sagt. Bua likte nok å ha penge- nei, jeg mener kornbingen full! Dette var forløperen til det vi i dag kaller bank.



Korn-kammeret på Vest-Bingen i Sørum

Senere ble gården, der denne bua fremdeles står, eid av lensmannen i bygda. Når en eller annen hadde gjort noe ulovlig, kunne han bli låst inne på bua. Arrestanten holdt seg kanskje på den rette sida av loven etter et opphold der.



Bua på Fossum nordre har to etasjer.



Bu med én etasje, Bråten ved Kvevli i Blaker.

BYGGEMÅTE

Men nå får det være nok om mine forgjengere, nå vil jeg fortelle litt om meg selv. Jeg er ikke ei rettvegget bu, og jeg har ofte lurt på hva som gjorde at en ny byggemåte ble tatt i bruk rundt forrige århundreskifte, altså rundt 1900. Kunne det ha noe å gjøre med at folk begynte å bevege seg litt bort fra «tomgar'n»? De reiste kanskje opp i daler og fjellbygder og ble inspirert av byggeskikken der?

Noe annet var at mange ungdommer fra disse områdene reiste ned til flatbygdene og tok seg arbeid rundt på gardene. De hadde med seg idéer om byggestil. Kanskje var det den nasjonalromantiske bølgen som hadde et oppsving i tida rundt unionsoppløsningen som påvirket folk?

Norske kunstnere som fant motiver der det var bratte fjell og djupe daler, malte også ofte husa til bøndene. Maleriene ble ofte trykt opp i magasiner og blader, så mange folk fikk se dem og kunne bli påvirket til å kopiere de «typisk norske» bygningene.

Dette er bare noen teorier jeg har, ut fra den vesle tankegangen jeg måtte ha. Eller er jeg og mine like rett og slett en mutasjon? Nei, det er vel å dra det for langt.

Jeg er i hvert fall fryktelig stolt over utseendet mitt her jeg står og kneiser mellom de andre husa på garden. Tar jeg meg ikke flott ut da? Jeg kan ikke noe for at jeg er litt forfengelig, og dessuten er jeg et praktisk hus. Jeg skiller meg ut fra de gamle buene ved at annen etasje er bygd ut, og dermed har jeg bedre lagerplass!

STOLPEHUS

Både de gamle buene og vi av nyere dato ble kalt stolpehus. Vi står nemlig på kraftige stolper, et godt stykke over bakken. Det er ikke noen helt vanlige stolper, nei, de har en spesiell form.

Konstruksjonen gjør at smådyr som mus og annet «utøy» ikke skal kunne komme inn og spise av maten jeg har lagret. Legg også merke til at den utvendige trappa mi står 25-30 cm fra veggen, av samme grunn.

HVILKE MATERIALER ER VI NÅ BYGD OPP AV?

Det er mye forskjellig, noen har vanlig reisverk med utvendig panel, men de fleste av oss er laftet opp av tømmer. Uansett har vi samme formen utvendig, bare størrelsen varierer. Jeg for min del er av tømmer og er bygd på slutten av tjue-tallet.

Hvis en ser godt på tømmeret innvendig i første etasje, kan en se at noen av stokkene er mørkere enn de andre. Det tyder på at det er brukt tømmer fra den gamle rettveggede bua som stod på samme sted. Den hadde også to etasjer, blir det sagt. Det skulle mange pene trær til for å få nok stokker til å bygge meg, og da var det nok greit å bruke noen stokker fra den gamle. Kall det gjerne et slektskapsbånd, eller gener om du vil. Vi bærer alle med oss spor fra dem som var her før oss.

FARGER

Alle vi buone er ganske enige om hvordan vi skal «kle» oss, dvs. hvilke farger vi skal bruke. De fleste av oss er røde med hvite dører og lister, og når hjørnene også er av samme farge, tar vi oss flott ut. En ting vi ikke har, som finnes på mange av «modellene» fra fjell og daler, er utskjæringer til pynt. Det lå nok ikke for bøndene og tømmermennene her på flatbygdene å drive med slikt.



Bua på Vesttun Kvevli i Blaker har også to etasjer.

HVORDAN ER JEG SÅ INNREDET?

Som bildet viser, har jeg to dører. Bak den høyre var kornbua, mens bak den venstre fant du matbua. I kornbua hadde jeg to binger hvor det ble lagret korn, resten var tilfeldig lagerplass. Rett til høyre er ei trapp opp i andre høgda. Her var det ett stort rom med en gang midtetter, og kornbinger på hver side.

All transport av kornet foregikk med rå muskelkraft. Kornsekkene, som kunne veie fra 50-60 kg opptil 90 kg og kanskje mer til, ble båret på ryggen. Bæringa startet ved treskeverket som stod i eller utenfor låven. Det kunne bli mange turer og tonn på en dag. Jeg syntes mange ganger synd på de kara som hadde denne jobben. Det var ikke slik at en kunne gi seg fordi om en var sliten og hadde vondt her og der, det var bare å holde på til jobben var gjort.

Når alle bingene om høsten var blitt fylt opp av havre, bygg og hvete, fikk jeg en spesiell følelse. Nå var det liksom jeg som hadde fått ansvaret for den verdifulle grøden. Bonden gledet seg sikkert også, for dette var betaling for en lang og strevsom sommer med hardt arbeid. Når kornet var kommet i bingen, var det «bærja».

Går du inn den andre døra, finner du stedet der mye av maten til folka på garden var lagret. Rommet er delt i to med en lettvegg. I det fremste rommet stod mjølbøla. Hva var nå det? Jo, ei stor kasse med flere rom. Den hadde to lokk som skrånet mot deg. Som navnet sier, inneholdt den mjøl, «matmjølet» som de sa. Først hvetemjøl, som kanskje var det viktigste, for det skulle brukes til brød og annen bakst. Her var det sammalte mjølet, det som inneholdt både skall og kjerne. Og så var det det mjølet som ble kalt «siktet», det var det fineste. Her var skallet tatt vekk ved at mjølet hadde gått gjennom en duk i «sikta» på mølla.



Mjølbøle, Veststun Kvevli

RÅRAND

Hver høst når det var kommet nytt hvetemjøl til gards og det skulle bakes, kunne det høres følgende: «Blir det rårand i kakua i år da tru?» spurte kjerringene seg. «I fjor var det ittno, men førje året var det riktig ille gett», kunne de si. Det er ikke sikkert at damene visste årsaken til at dette varierte fra år til år.

Råranda i brødet kom av at det var lite stivelse i hveten. Ved dårlig «bærj», altså at det er rått og fuktig vær like før innhøstinga, synker innholdet av stivelse, og jo mindre stivelse, jo tjukkere rårand. I dag sjekkes hveten ved levering, og hvetemjølet med lite stivelse blir til dyrefor.



«Kakunu» fra Søndre Sørørum. Slike trau ble brukt til brøddeig som skulle stå og ese.

I det neste rommet var det rugmjøl. Da jeg var nybygd, var rug mye brukt til brødbaking, men etter hvert avtok dyrkinga av rug.

Så var det et rom for skremjølet. Dette er mjøl av havre, som har gjennomgått en prosess før det ble malt. På mølla ble havren lagt i ei stor jernpanne, som ble lagt over en murt ovn som ble fyrt med ved.

I panna over var det en rører, og kornet var i stadig bevegelse slik at det ikke ble for mye brent. Slik fikk mjølet av dette kornet en spesiell smak, og det ble blant annet brukt til velling. Ellers fantes det også bygg-gryn, som ofte ble brukt i mange slags matretter, som betasuppe og saftsuppe. Her var skallet av kornet tatt vekk, slik at bare kjernen var tilbake. Det som er nevnt her, var mjøl til menneskeføde. Det ble altså plassert hos meg. Mjølet som ble brukt til dyrefor, stod i grisehuset. Der var den store mjølbøla.

Ved den andre veggen her inne stod et stort skap som inneholdt all slags kjøkkenutstyr som ikke ble brukt til daglig. Her var boller og fat og utstyr til baking, og ikke å forglemme Norgesglass og Løveglass. Disse glassa ble brukt når de hermetiserte kjøtt og frukt.



Glass til hermetisering, Løveglass til høyre

HJEMMEHERMETISERING

Dette var etter hvert blitt en vanlig konserveringsmetode. Den krevde mye av husmora og hennes hjelpere, som høy grad av renslighet og at det måtte arbeides fort og nøyaktig, men det var verdt strevet. På denne måten kunne en få mange gode middager og desserter utover vinteren. Når det var slakting, var det mye arbeid som måtte gjøres for å ta vare på kjøttet. Noe ble malt opp til medisterdeig, og av den ble det lagd kaker som ble brunet (lite stekt).

Medisterkakene og kotelettene ble så hermetisert. Av og til ble det også lagd «benløse fugler» av den fineste farsen og det beste kjøttet. Det var festmat!

Først fikk kjøttvarene et oppkok, så ble de lagt i de nevnte glassene. Glassene ble satt i en stor kjele til ny koking. Etter endt prosess, ble glassene tatt opp av kjelen igjen, og nå var det bare å håpe at pakningen i lokket var helt tett, og at det ikke kom inn luft. Da var lagringen sikret, og de hadde deilig mat, nesten som fersk, når den ble servert ved forskjellige anledninger gjennom året.

SALTBALJA

Den stod i det innerste rommet, og den var også viktig når det gjaldt å få kjøttet til å holde seg. Igjen var det viktig med godt forarbeid og den største renslighet. Før bruk ble saltbalja vasket med bruselåg. Det var vann som hadde kookt lenge med einerkvister i. Bruselågen luktet godt og friskt, og hadde egenskaper som gjorde at den virket rensende og desinfiserende.

I saltbalja ble deler av grisen lagt, slik som skinker, bog og sideflesk. Med salt rundt det hele ble det en trygg lagring, og salt kjøtt smaker jo også godt. Av skinka ble det lagd spekekjøtt, så den tok jeg vare på gjennom hele vinteren.

Etter saltinga ble den tatt opp ut på vinteren for å tørke. Den ble lagt i en lerretspose og hengt opp på et luftig sted. Alle på garden ventet nok på å få smake på den, men etter gammel skikk kunne det ikke skje før den sjuende mai. Først da skulle skinka være tørr og klar til bruk.

Det var selve «gaukdagen», og da var våren virkelig kommet. Hvis en hørte gauken gol og tygde på den velsmakende spekeskinka, var det ikke tvil om at sommeren var i anmarsj!

FLATBRØD OG UTSTYR

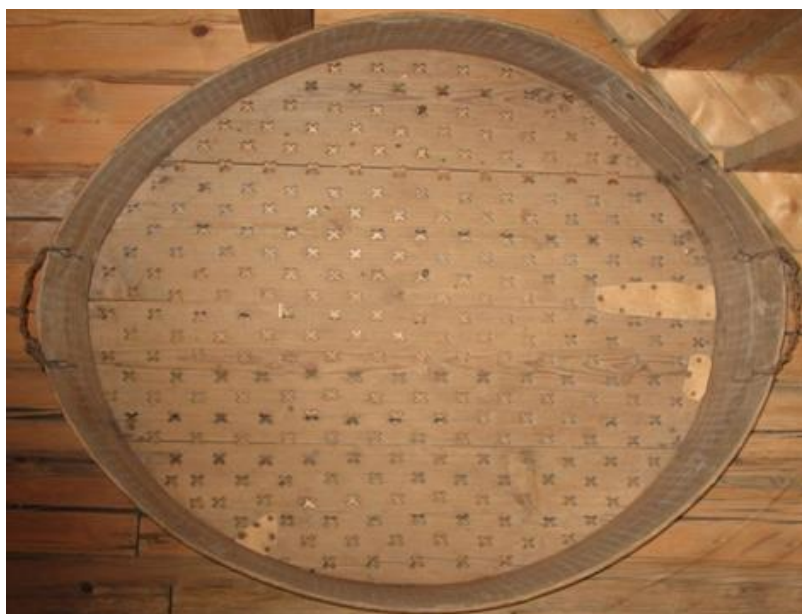
Ellers i rommet fantes ei hulle hvor det ofte var ei rue med hjembakt flatbrød. Det passet godt sammen med skinka. Her var det også et stort skap som inneholdt forskjellig utstyr til bruk ved slaktestell, som den gamle kaffekjelen til bruk ved skolding av grisen. Det måtte kokende vann til for å få av all busta.

Det var også et dørslog (sil) og ei turu til å røre i blodet med, slik at det ikke levret seg. («Turu» var en rørepinne av tre, der noen av kvistene stod igjen og dannet en slags krans.) Så var det det store trauet og kniver og knivstål.

Den konserveringsmåten som brukes mest nå for tida, nemlig frysing, var ikke så vanlig. Jeg tror det var først på femti-tallet det ofte var svært kaldt før jul. Da begynte de å lagre kjøttet i frossen tilstand. Det ble pakket inn i papir og lagt godt ned i kornbingen. Selv om det ble «lint» (mildvær) en periode, holdt det seg frosset, for kornet isolerte godt.



Her er en sliur. Den ble brukt til å banke kornet ut av akset, og blir kalt «den første treskemaskinen».



Sold ble brukt til å skille vekk agner og kornstubb fra kornet. Soldet hadde en diameter på ca. en meter, og det måtte være to for å gjøre denne jobben. Ellers måtte soldet henges opp på et vis.

ENDRINGER

Etter hvert begynte det å bli endringer i gardsdrifta. Noen av dem skulle få store følger for meg. De nye metodene var ikke så tidkrevende og slitsomme, det var det gode ved dem.

Treskeverket og selvbinderen gjorde heller ikke så stor forskjell for bruken av bua, for fremdeles ble kornet tørket før tresking og lagret hos meg. Men så tok skurtreskeren over, og da var det ikke aktuelt lenger. Kornet som ble høstet med skurtresker, hadde ofte for stort vanninnhold til å være lagringsdyktig. Det måtte tørkes, enten hjemme på garden eller ved ei mølle eller en kornsilo. Det kom som et sjokk på meg at jeg ikke lenger skulle lagre kornet!

For mitt vedkommende skjedde dette rundt 1960. Nå stod hele annen-etasje tom, den som hadde vært en trygg lagringsplass for det verdifulle kornet gjennom mange, mange år.

Og det skulle ikke ende med det. All slakting til gardens eget bruk hadde foregått her hjemme. Nå ble det slutt på det også. Dyra ble sendt til slakteriet, og så fikk de slaktet tilbake, ferdig oppdelt. Jeg hadde selvfølgelig saltbalja klar, den var behandlet med bruselåg og allting, slik det hadde vært støtt når slaktetida kom. Men neida, nå skulle kjøttet fryses ned kunstig og lagres i store felles fryseanlegg, der folk leide en eller flere bokser hver.

TIL INGEN NYTTE

Utviklingen fortsatte, og jeg ble etter hvert satt helt ut av spill. Jeg følte at jeg bare stod der som et tomt skall, det var ikke bruk for meg lenger! Etter noen år ble det vanlig at hver husholdning kjøpte seg fryseboks, slik at maten igjen kunne lagres hjemme. Ei slik kasse er jeg nå betrodd å huse, det er det eneste jeg står igjen med av alle de oppgavene jeg hadde. Inne på kjøkkenet har de kjøleskapet som holder passe lagringstemperatur til maten de bruker til daglig.

Det kom en 35-40 år da jeg følte at jeg bare stod der til ingen nytte. Folk fikk bedre råd, de fikk mer penger mellom henda, som det heter. De kjøpte og de kjøpte, stadig nye ting kom inn i huset. Men hva med det gamle? Det var jo nesten like godt og brukbart, de kunne jo ikke kaste det? Da kom de til å tenke på at annen-etasje min var tom.

«Vi setter det på bua så lenge», sa de. Det endte med at jeg ble lagerplass for alt mellom himmel og jord. Og når folka på garden hadde drevet på med å bære opp ting hit i ca. 40 år, ble det jo rimelig trangt etter hvert!

AKTIVITET IGJEN

Men for noen år siden begynte det å skje ting. Med ett var det aktivitet her inne igjen, og ikke bare av noen som kom og satte fra seg noe og gikk igjen. De som eier meg, ryddet først ut alt som stod her. Så ble det vasket, snekret og styra, de hadde nok sine planer. Jeg var fornøyd med å merke liv og røre igjen, og begynte så smått å se fram til en ny tilværelse.

Tenk å få bli til glede og nytte igjen! Hvordan dette har gått, kan vi komme tilbake til om en 50-60 år, forutsatt at jeg fremdeles står oppreist på stolpa mine. Så må jeg selvfølgelig finne en ny forteller som vil skrive ned det jeg har på hjertet.

Takk for denne gang!

Til slutt noen ord til bua fra fortelleren: Håper at jeg på en noenlunde tilfredsstillende måte har greid å videreformidle hva du du har opplevd i livet ditt på godt og vondt. Takk for samarbeidet! Også en takk til Anne-Marie Lund for skrivning og korrektur og ellers stor interesse for prosjektet.

Tekst og bilder: Albert Hovind.

Denne artikkelen ble publisert i Blaker og Sørums Historielags medlemsblad Sørums-Speilet nr. 5/2013.



Albert Hovind (1932-2018) var en betydelig ressursperson i Blaker og Sørums Historielag gjennom mange år, og har skrevet mye om lokalhistorien i bygda. Han hadde glimt i øyet, og en god penn.

Serien «Noen historiske glimt fra Kvevli-kroken» er en interessant og detaljert historie om livet i Kvevli-kroken, og gikk som følgetong i Sørums-Speilet over flere nummer. Han har også skrevet om «Prestegårdsgutten» og oppveksten på Sørums prestegård, der han bodde til han var 10 år gammel. I 1942 flyttet familien til Kvevli i Blaker, hvor han siden bodde. En mengde rusleturer i Blaker og omegn var han arrangør av, og rodeansvarlig for Sørums-Speilet i årevis.

Tilrettelagt for historielag.no av Lillian Mobæk