

## FYNBOEN OG BOGHVEDEN

Hvor fynboen møder turister eller kommer frem uden for sin fødeø, bliver han som bekendt drillet med navnlig to ting: det syngende tungemål og hans særlige forhold til boghveden. Særlig jyderne har moret sig over vor ”livret”, uagtet der på Fyn næppe blev avlet og spist mere boghvedegrød end i andre landsdele, og de selv konsumerede store kvanta. Denne kornsort spillede måske endda en større ernæringsmæssig rolle på halvøen. Men nogle af de bedste boghvedegrøyn kom fra Fyn, og det kan have været en væsentlig årsag til den sejlivede mening, at vi holder særlig meget af denne grød. Lærer H. M. Henriksens formodning, at vor dialekt *har mindet dem om biernes summen i boghvedens blomster*<sup>2</sup> holder næppe stik.

Her er et håndplukket udvalg af de gamle ”vittigheder”:

Når fynboen går forbi en ager med boghvede, rokker han med hagen (1672);<sup>2</sup>

fynboerne mimrer med munden, når de går forbi en boghvedemark – ved tanken om den herlige grød;<sup>3</sup>

har fynboen ingen boghvedegrød, er han død inden otte dage;

fynboen holder så meget af boghvedegrød, at han altid går med den i lommen; eller: altid med en krans af grøden om halsen. Når han om morgenen går ud for at finde hestene, ta’r han grøden af fadet, laver et hul midt i, hænger

den over armen og ta’r af og til en bid; møder han en anden mand, siger han: kan du finde mit øj, skal du få en bid af min grøj;<sup>4</sup>

den fynske boghvedegrød er så hård, at man kan slå katteøjne ud med den;<sup>5</sup>

fynboen siger: *røwe bowe nøwe, gøwe løwe* (rug, boghvede har vi nok af, Gud være lovet).<sup>6</sup>

Boghvedens kuldkærhed røber en herkomst fra varmere egne. Man formoder, den stammer fra det østlige Asien (Manchuriet, Amur, Mongoliet). Navnet kan hos os litterært følges tilbage til midten af 1500-tallet (stavet boghuedeth, bohuede etc.) og sigter til, at de trekantede, sodbrune frugter ligner bøgens frugt (bog) og smager som hvedekærner. På Sjælland og Falster sagde man *sort hvede, fynsk hvede, fynboernes mimrekorn*;<sup>7</sup> det sydjyske navn *tadder* (ca. 1650ff.) er måske dannet via tater af tatar, en sydeuropæisk folkestamme.<sup>8</sup> *Hvede* var den almindelige benævnelse i jyske hedeegne, fordi den *på sandede jorder er en lige så vigtig kulturplante som hin på federe*,<sup>9</sup> og 1812 kaldes den *sandegnenes manna – ikke med urette, thi denne plante er virkelig bestemt til slige egne lykke*.<sup>10</sup>

Boghveden var forårets sidste udsæd, idet kimplanterne ikke tålte frost, og derfor kom man undertiden helt hen i juni!<sup>11</sup> De gamle – ikke specielt fynske – landmandsregler understregede, at der skulle sås tyndt:<sup>12</sup> man skulle *løbe og så boghvede* eller sædemanden *ride på et hest*  
UR FYNESKE ÅRBØGER 1974, s. 97-103.

(1682ff.); boghveden sagde: får jeg plads, så kommer jeg. På Sydfyn valgte mange rasmusdag, 3. juni, som den bedste.<sup>13</sup> Når boghveden hørte de mange hølæs rulle forbi, skyndte den sig at blomstre, og: Marie Magdalene (22. juli) skaber humle på tene og boghvede på grene (1682ff.).<sup>14</sup>

*Boghveden er en overmåde vanskelig sæd og lykkes sjældent fuldkommen... den eneste rimfrost i boghvedens fagre blomstringstid kan tilintetgøre landmandens håb om en rigelig høst* (1818).<sup>15</sup> Man sagde i Sydjylland: boghveden har det ligesom unge piger; den kan tage varig skade på én eneste nat.<sup>16</sup> Afgrøden blev ofte delvis eller helt ødelagt af tørke, kulde og nedbør.

Man anså det for meget uheldigt, hvis det tordnede, når marken blomstrede, for boghveden kunne ikke tåle at se lynene og visnede.<sup>17</sup> H. C. Andersen skrev herom i eventyret *Boghveden* (1841): *Tit og ofte, når man efter et tordennejr går forbi en ager, hvor boghveden gror, ser man, at den er blevet ganske sort afsvedet; det er ligesom en ildslue var gået hen over den, og bondemanden siger da: det har den fået af lynilden!*

Boghveden kom sidst i jorden og blev også sidst høstet. Frøene modnedes ikke samtidig, og høsten måtte derfor begynde, mens en del planter endnu var i blomst og andre havde grønne frugter. Fynboerne lod marken ligge ”på skår” et par uger, til de fleste kærner var blevet brune, hvorefter planterne blev styvet i bikubelignende neg med bånd om ”halsen”. Kærnerne dryssede let af, så man løftede forsigtigt negene op i vognen. På ophøstningsdagen, d.v.s. når boghveden var skårlagt, stillede karlene i køkkenhaven, vættede leerne og truede med at meje også kålen; husmoderen skyndte sig at formilde dem med øl og æbleskiver.<sup>18</sup>

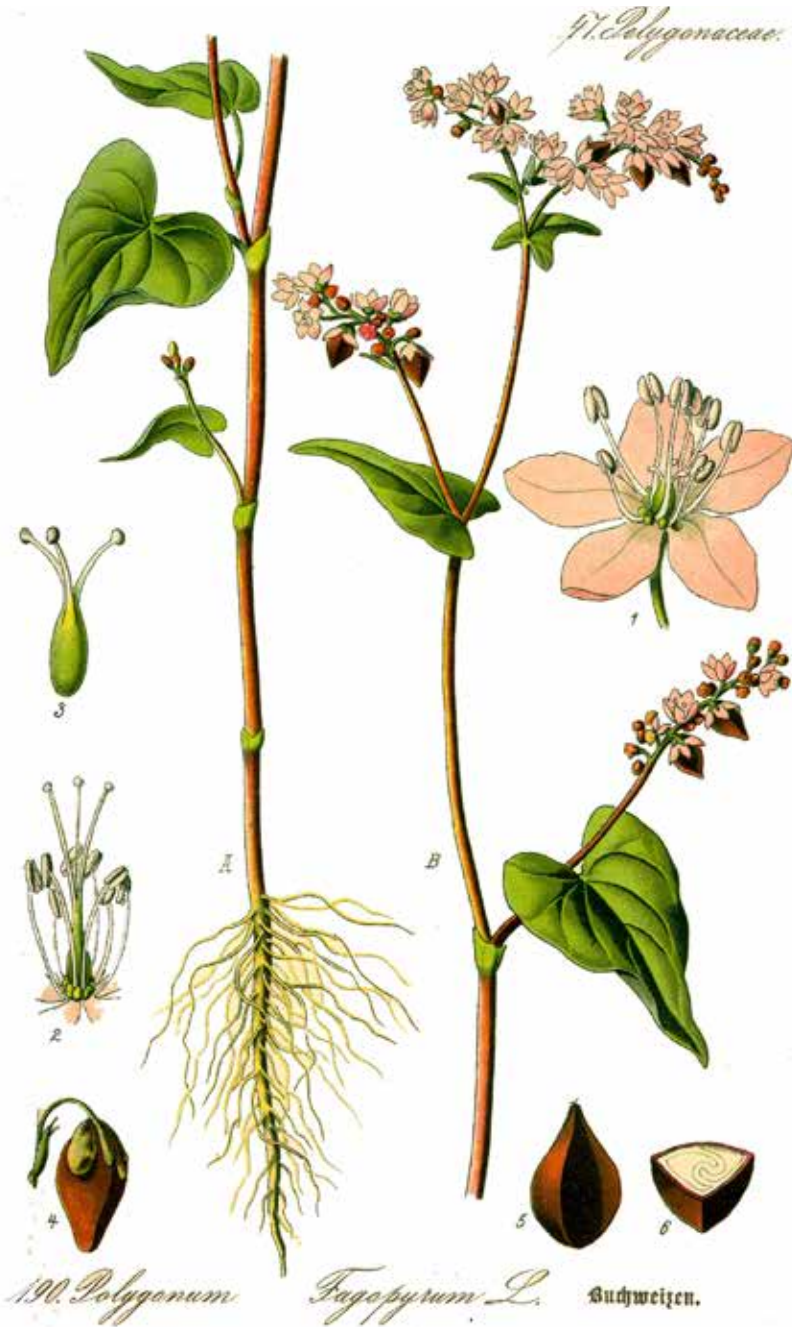
En gammel talemåde (1688ff.) sagde: i boghvedehøsten skal man straks møde med plejlen;<sup>19</sup> det var den første sæd, som blev tærsket. For ikke at knuse kærnerne gik man med sigsko i loen. Avnerne blev skilt fra med gentagne kast med træskovlen mellem loens

ender. Høstudbyttet var altid usikkert; man talte om gode og dårlige boghvedeår<sup>20</sup> og sagde: taddersæd er angersæd (1682ff.).<sup>21</sup> På Fyn avledes 4–5 til 10 tdr. pr. td. land.

Om melet af boghveden hedder det i *Flora danica* 1648, at det er *ganske godt at fordøje og såre bekvemt til at bage kager af*. Og *hvad er mere almindeligt her i landene end at bage pandekager til aftensmåltidet deraf?* Et par årtier senere (1666) skrives, at grynene koges i mælk eller fløde, sjældnere i vand til fattige og syge, og grøden spises med smør,<sup>22</sup> 1818: *boghvedens almindeligste anvendelse hos os er til gryn, hvoraf laves den kære nationale føde: grød og vælning*; de kan også bruges til pandekager, men ikke til brød.<sup>23</sup>

Kærnerne blev tørret i ovnen efter bagning, så skallerne løsnedes sig, derefter ført gennem et sold og – til gryn – malet på en hånd- eller maltkværn.<sup>24</sup> Grynene blev nu drøjtet i et lille trug, idet man med et særligt håndslag førte trugene i en roterende bevægelse, til de sidste skaller havde samlet sig øverst og kunne stryges bort. Det kgl. Landhusholdningsselskab udsatte 1830 en prispogave (200 rigsdalere) for konstruktionen af en håndkværn, der kunne afskalle boghvede til rene *rullegryn*, den fineste sortering; en sådan maskine blev bygget af C. Bang, Nøragergård.<sup>25</sup>

Da hjemmeindustrien ophørte, fik man høsten malet hos møllerne, hvis der på egnen ikke fandtes en speciel grynmølle. Det blev erhverv eller bierhverv at male boghvede for folk, men man ville helst selv drøjte grynene for at beholde affaldet. Nogle af disse møllere kunne fremstille særlig drøje og fine rullegryn; man regnede med, at der gik en tønde boghvede til hver skæppe gryn. En grynmølle i Allesø var særlig søgt, men dér på egnen gav adskillige andre sig af med denne fabrikation, der solgtes i Odense og omegn. Men der kom også bestillinger fra København og Holsten, 1839 skal endog være sendt flere lispund (à 8 kg) fra Allesø til hoffet.<sup>26</sup>



Boghvede eller bovete (*Fagopyrum esculentum*), ur Otto Wilhelm Thomé, *Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz*, 1885.



*Galette, franska bovetepannkakor, har tillsammans med crêpes blivit populära i Skandinavien under de senaste decennierna. Foto: Håkan Tunón.*

Nordfynske hjem opbevarede gerne boghvedegrynene i små tønder, som stod i spisekammeret (ikke på loftet). Grøden kogt med mælk (eller vand, når der skulle spares) var nadverretten; undertiden fik man *ovngrød* bagt af gryd og mælk. Men oprindelig var boghvedegrøden nærmest en søndagsret; til hverdag spiste man bygrød. Det tarvelige boghvedemel kostede kun 6 skilling for et helt fjerdingkar fuldt og blev brugt lejlighedsvis, for at spare, til pandekager og melgrød.<sup>27</sup>

På Fyn og Sjælland serveredes dog boghvedegrød også ved bryllupper. Når nabokoner kaldtes til barsel, fik de i sengekammeret boghvedegrød med korender, smørhul og sødt øl.<sup>28</sup>

Om folk i Larum (Slesvig) blev sagt, at de om morgenen skar et stykke af boghvedegrøden

og svøbte det over armen, før de gik ud efter hestene – fynboerne var altså ikke de eneste, man drillede med denne ret.<sup>29</sup> Fynbogrøden kunne være så hårdkogt, at man kunne gå med træsko på den, men også meget tynd. Når bondekonen kogte den til de indkvarterede soldater under Treårskrigen 1848–50, sagde de: den grød er en herlig drik!<sup>30</sup>

Man begyndte ca. 1820 at avle boghvede også til grøntfoder om sommeren og i brakmark til aftøjrning.<sup>31</sup> Varieteten sølv-boghvede vandt i sidste fjerdedel af 1800-tallet og til århundredskiftet mange steder indpas som grøntfoder.<sup>32</sup>

Det varede dog ikke længe, før man opdagede, at grøn boghvede var skadelig for husdyrene. Sorte svin eller svin med sorte ører

blev syge af at æde den i det fri.<sup>33</sup> Man mente først, dyrene var blevet stukket af bier, havde fået hedeslag eller forslugt sig, men forsøg 1819 viste, at forgiftningssymptomerne skyldtes den grønne boghvede, at kun dyr udsat for solskin blev angrebet og det ikke på kroppens lyse pletter. Efterhånden var det blandt bønderne en kendt sag, at dyrene ikke måtte komme i den blomstrende boghvedemark, for så blev de kulrede eller ligesom berusede, fik rødt udslæt, opsvulmet hoved og hævede ører.<sup>34</sup> Det skulle kunne hjælpe at skære den yderste spids af ørerne, så blodet randt, og mange fynske får gik derfor med studsede ørelapper.

Sagen blev opklaret af lægen Niels Finsen: i grøn boghvede findes et stof, der gør dyrene allergiske for sollyset.<sup>35</sup>

I gamle dage gik intet til spilde. På Fyn fik køerne boghvedehalmen blandet med halvt græs eller hø, når de begyndte at ligge på stald om natten,<sup>36</sup> og affaldet fra drøjtingen gjorde nytte som grise- og andefoder. En nordfynsk fragtmand holdt strenge frostdage sine fødder varme i en sæk med boghvedeavner; de blev brugt til at fyre med i bageovnen og som fyld i våde steder omkring gården.<sup>37</sup> På Syd-fyn mente man, at hvis hønsene fik boghvede i julen, lagde de mange æg det følgende år.<sup>38</sup>

Nedpløjet boghvede omtales 1805 som en god jordforbedrer, der kunne give over 20 fold,<sup>39</sup> og 1818 skrives, at det er den allerbedste anvendelse for boghveden, men ikke meget kendt.<sup>40</sup> I Svendborg amt gødede man bl.a. humlekulerne med boghvede.<sup>41</sup>

I en fynsk børneremse skulle meget hurtigt siges: *god red ren bred bredbladet boveblad, tobaksaske*.<sup>42</sup> Og til sidst en lille gåde: Sorte Boel gik gennem et stengærde, da hun kom tilbage, var hun hvid (Nordfyn ca. 1835).<sup>43</sup> Løsning: de mørke kærners formaling til hvide gryn.

## KILDER OG NOTER

- 1 Henriksen, H. M., 1948, *Ringe Sogn*, Ringe, s. 148.
- 2 *Det danske Landbrugs Historie* 2, 1936, s. 187; *Dania* 3, 1892, s. 38.
- 3 *Dansk Ordsprogs-Skat* 1, 1879, København, s. 273; Andersen, H. C., 1836, *O.T.*, København.
- 4 Tang Kristensen, E., 1890, *Danske Ordsprog og Mundheld*, København, s. 487; Feilberg, H. F., 1886–93, *Ordbog over jyske almuemål* 1, København, s. 389.
- 5 Tang Kristensen, E., 1891–94, *Gamle folks fortællinger om det jyske almueliv* 8, Kolding, s. 94.
- 6 *Skattegraveren* 3, 1885, Kolding, s. 105.
- 7 Lange, Johan, 1959, *Ordbog over Danmarks plantenaevne* 1, København, s. 582–584.
- 8 Jnf. Molbech, C., 1841, *Dansk Dialect-Lexicon*, København, s. 586.
- 9 *Nye Oeconomiske Annaler* 4, 1818, s. 35f.
- 10 *Ibid.* 1, 1812, s. 69.
- 11 Reimer, C., 1910–19, *Nordfynsk Bondeliv i Mands Minde*, Odense, s. 274; på Nordfyn blev sæt op til et par skp. pr. td. land.
- 12 *Ibid.*, s. 412, *Dansk* [note 3], s. 9.
- 13 E. Rostrups notater ca. 1870; *Danske Folkemål* 9, 1936, s. 67.
- 14 Syv, P. Pedersen, 1682–88, *Almindelige Danske Ordsproge og korte Lærdomme* 1, København, s. 9; *Dansk* [note 3], s. 441; Tang Kristensen [note 5] tillægsbd. 1, s. 77.
- 15 *Annaler* [note 9], s. 40.
- 16 Feilberg [note 4], s. 100; Tang Kristensen, E., 1888, *Jyske Folkeminder* 9, København, s. 41.
- 17 Begtrup, G., 1808, *Beskrivelse over Agerdyrknin-gens Tilstand i Danmark* 5, København; Hornemann, J. W., 1821, *Dansk oekonomisk Plante-lære*, København, s. 445; Tang Kristensen [note 16] 4, 1880, s. 405; Kamp, J., 1877, *Danmarks Folkeminder*, Odense, s. 161, og Kamp, J., 1943, *Dansk Folketro*, København, s. 38, 41.
- 18 Reimer [note 11], s. 409f., 414.

- 19 Ibid., s. 412; Syv [note 14] 2, s. 9; Hornemann [note 17], 1806, s. 391; Smidth, J. H., 1840, *Mundheld og Meninger om Landvæsen og Bondehandel*, København, s. 64.
- 20 Feilberg [note 4], s. 100f.
- 21 Syv [note 14], s. 9; Rostrup, E., 1899, *Danmarks Natur*, København, s. 263.
- 22 *Journal for Politik, Natur- og Menneske-Kundskab* 1, 1828, s. 2.
- 23 *Oeconomiske Annaler* 4, 1800, s. 54, 56, jnf. Rafn, C. C., 1800, *Danmarks og Holstens Flora* 2, København, s. 643.
- 24 *Annaler* [note 9], s. 54f.; Reimer [note 11], s. 65, 275, jnf. *Slægtsgaarden*, 1948, nr. 37.
- 25 *Tidsskrift for Landøkonomi* 2, 1883, s. 478–88.
- 26 Reimer [note 11], s. 276.
- 27 Ibid., s. 169f., 194, 274, 276, 412.
- 28 Siggaard, Niels, 1930, *Om den danske Befolknings Fødemidler gennem Tiderne*, København, s. 98; Reimer [note 11], s. 104; *Svendborg Amt*, 1926, s. 131; Møller, J. S., 1940, *Moder og Barn i dansk Folkeoverlevering*, København, s. 298.
- 29 Tang Kristensen [note 4], s. 530. *Når lolliker går forbi en ager med ærter, slikker de sig om munden: Landbrugs* [note 2], s. 193 (1672).
- 30 Reimer [note 11], s. 273.
- 31 Dalgas, C., 1822, *Forsøg til en kort og fattelig Lærebog i Agerbruget*, København, s. 108; Hage, Joh. Phil., 1839, *Københavns Amt*, København, s. 167.
- 32 *Landmands-Blade* 21, 1888, s. 75 og 22, s. 325; *Frø-Tidende* 1, 1889, s. 34; *Landbrugs* [note 2], s. 188.
- 33 *Landøconomiske Tidender* 6, 1817, s. 33f., jnf. s. 36.
- 34 Ibid.; *Annaler* [note 9], s. 48, 52, 54; *Nye Landøecon. Tidender* 2, 1820, s. 276–90 og 7, 1830, s. 341f., jvf. 6, s. 347; Dansk Folkemindesamling 1906/23: 2224; Andersen [note 3], 2. del; *Månedsskrift for Dyrslæger* 4, s. 366f.; Reimer [note 11], s. 274f.
- 35 *Dania* 3, 1895–96, s. 91.
- 36 Reimer [note 11], s. 275, 412.
- 37 Ibid., s. 275.
- 38 *Skattegraveren* 3, 1885, Kolding, s. 122.
- 39 Olufsen, Oluf Chr., 1805, *Lærebog i den danske Landøconomie*, København, s. 61f.
- 40 *Annaler* [note 9], s. 56ff.
- 41 Dalgas, C., 1837, *Svendborg Amt*, København, s. 192f.; *Svendborg Amt*, 1926, s. 166, jnf. *Landmands-Blade*, 1883, s. 261.
- 42 Reimer [note 11], s. 601.
- 43 *Fynsk Hjemstavn* 8, 1935, s. 96.