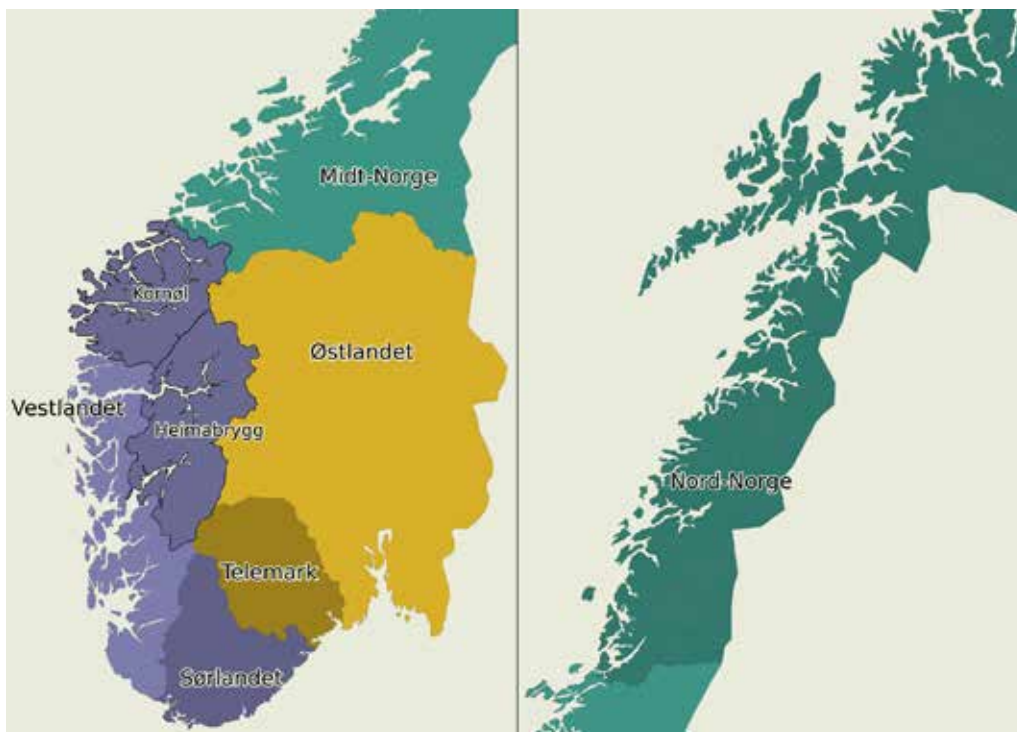


# Innhold

Ordliste .....	5	<b>Skikk og bruk</b> .....	59
Forord .....	7	Hva man brygger til .....	59
<b>Innledning</b> .....	9	Bryggets størrelse .....	63
Øl og andre rusmidler i eldre tid ....	13	Ølets styrke .....	64
Tradisjonelt og moderne øl .....	15	Hvem brygger? .....	67
Kilder og metode .....	19	Markering av at ølet var ferdig .....	71
Tradisjon og geografi .....	21	Navn på ølet .....	80
Nordgrensen for brygging .....	24	Infeksjon i ølet .....	82
<b>Historie</b> .....	27	<b>Bryggeprosess</b> .....	85
Forhistorisk tid .....	27	Prosessenes utvikling .....	85
Sagatiden .....	31	Mesking .....	86
Middelalderen .....	34	Koking av vørter .....	97
Moderne tid .....	36	Humlebehandling .....	101
<b>Utstyr og framgangsmåte</b> .....	43	Kjøling .....	105
Malting .....	44	Særegne metoder .....	105
Forberedelser .....	45	Historisk utvikling .....	113
Mesking .....	47	<b>Gjæren</b> .....	123
Renning .....	50	Gjærtyper .....	123
Kjeler og koking .....	54	Gjærhistorie i Norge .....	128
Humlesil .....	55	Norsk tradisjonsgjær .....	129
Gjæringskar og gjæring .....	56	Fantes det andre gjærtyper? .....	135
Tønner, fat og anker .....	57	Ord for gjær .....	136
		Ølgjær til baking .....	139
		Surdeig og øl .....	141

<b>Gjæring</b> .....	143	<b>Andre drikker</b> .....	219
Å skaffe gjær .....	143	Spissøl .....	220
Kjøpegjær tas i bruk .....	146	Rostdrikke .....	221
Utveksling av gjær i dag .....	149	Einebærøl .....	223
Gjenbruk av gjær .....	151	Sukkerøl .....	225
Høsting av gjær .....	152	Bjorkesevjeøl .....	226
Bevaring av gjær .....	157	Kvas .....	227
Blanding av gjær .....	169	Mjød .....	230
Forurensning .....	170	Sider .....	232
Gjærstarter .....	171		
Tilsetningstemperatur .....	174	<b>Tradisjonsbrygging i dag</b> .....	235
Gjæringens varighet .....	177	Stjørdal .....	235
Karbonering .....	180	Heimabrygg .....	243
Gjæringstemperatur .....	183	Kornøl .....	249
Gjærtyper i Norge .....	186	Nordmøre .....	254
		Øvre Telemark .....	254
<b>Krydder</b> .....	189	Setesdal .....	255
Humle .....	191	Ål i Hallingdal .....	256
Einer .....	198	Oppdal .....	258
Or .....	206		
Pors .....	208	<b>Sammenfatning</b> .....	259
Perikum .....	211		
Karve .....	212		
Ryllik .....	212		
Reinfann .....	213		
Mjødurt .....	214	Takk til .....	269
Råfrukt .....	215	Noter .....	270
Annet .....	217	Bibliografi .....	279



| Kart over landsdelene som det henvises til i boken.

Vestlandet strekker seg derfor i denne boken fra Rogaland i sør til og med Sunnmøre i nord. Men Vestlandet har ikke vært ensartet, og inneholder to tydelig definerte underområder.

Kulturelt sett er det gamle fylket Sogn og Fjordane både hummer og kanari, for et av Norges mest markante kulturelle skiller går midt gjennom fylket. Sunnfjord og Nordfjord (Fjordane) hører ølkulturelt så tett sammen med Sunnmøre at jeg har valgt å gi området et eget navn. I boken omtales det som «kornøl-området», siden dette er regionen der øltypen kornøl har vært brygget.

Indre Sogn, Voss og Hardanger har også hatt veldig lik ølkultur, i den grad at dette området også måtte få et eget navn. Også her ble løsningen å kalle det opp etter en øltype, slik at det i boken omtales som «heimabrygg-området».

Telemark omtales vanligvis ikke som en landsdel på linje med de andre, men akkurat dette området oppfører seg ofte så ulikt naboområdene at jeg har valgt å skille det ut.

Man kunne kanskje også tenkt seg et skille der Numedal, Hallingdal og Valdres ble regnet som én region og resten av Østlandet som en annen. Her har imidlertid

Antagelig i Sogn ca. 1905. Foto: Nils  
Olsson Reppen, Fylkesarkivet i Vestland





Sverre Skrindo heller kaldt vann på mesken kvelden før den egentlige bryggingen begynner. Ål, desember 2017.





Eila Tuominen koker mesken under stadig omrøring. Legg merke til hvordan noe av mesken har sprutet ut av kjelen og nå henger på veggene. Når den har kokt såpass at den synker sammen og blir mørkere, dekkes den til, og står og koker i omtrent en time. Pertunmaa, Finland, august 2018.

på Østlandet, der kokt meske var vanlig, var mer tilbøyelige til å betrakte det å legge filteret i rosten som vanskelig.<sup>217</sup> Dette kan skyldes den kokte mesken.

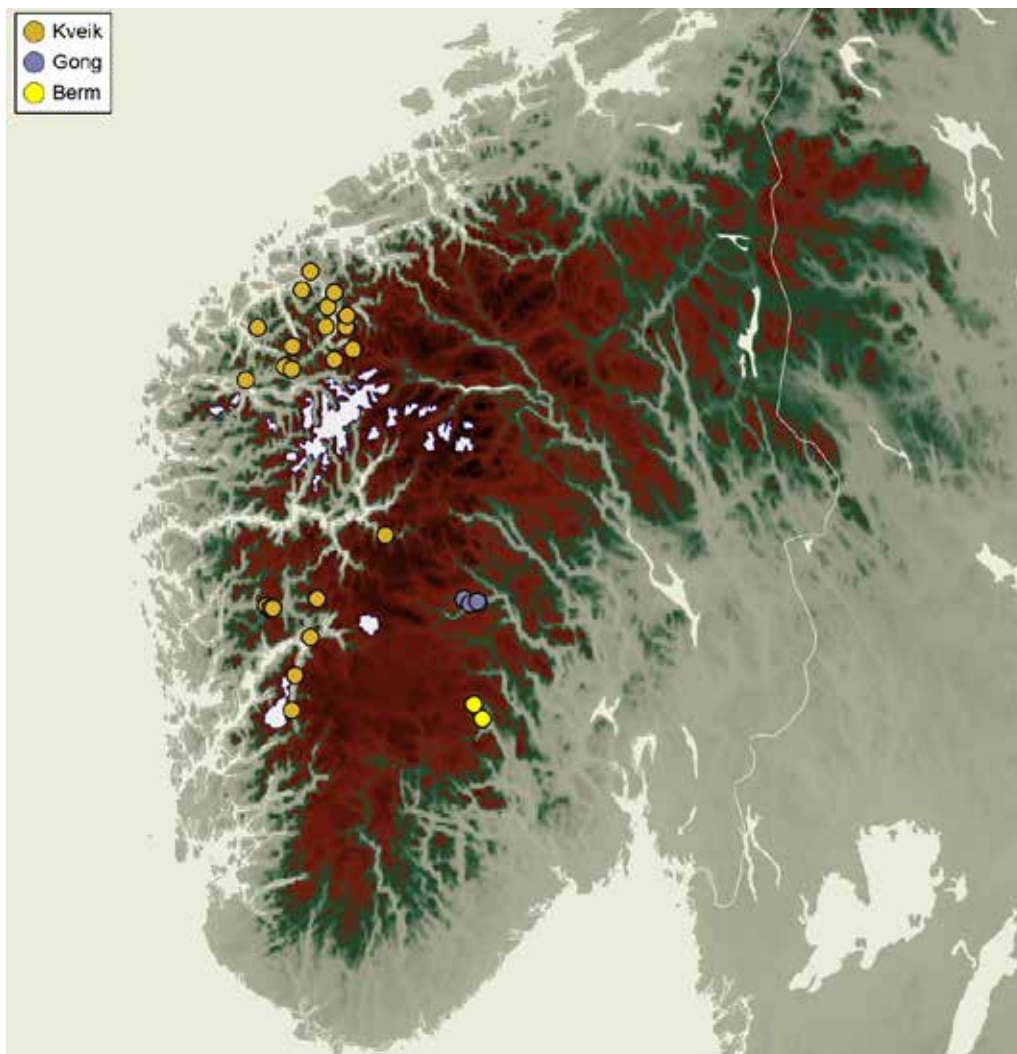
Én utfordring med denne kategorien er at selv om bryggerne sier at de koker mesken, trenger ikke det å bety at den virkelig når 100 grader og bokstavelig talt koker. Under en studietur i Finland i 2018 viste det seg at mange finske tradisjonsbryggere sier at de koker, men uten at mesken faktisk koker.<sup>218</sup> Så når en beskrivelse sier at man kokte mesken, er det vanskelig å si om det betydde oppvarming til 85, 90 eller 100 grader. Ut fra hvordan prosessene beskrives i de norske kildene, ser det ut som om man virkelig mener faktisk koking.

Et åpenbart spørsmål er hvorfor bryggerne kokte mesken hvis kokingen tilsynelatende ikke har noen funksjon. Én mulighet kan være at man på den måten var garantert å komme opp i de effektive temperaturene for mesking. En annen kan være konservatisme fra den tiden da man brukte varme steiner, for mesking med varme steiner får mesken til å koke. Bryggerne kan ha trodd at det var viktig å koke mesken, og derfor fortsatte de å gjøre det.

At finske bryggere kaller det de gjør, for koking – uten at det faktisk er det –, kan være fordi de har lært at man skal koke, men at de har blitt mindre flinke til

identifisert. Eierne av gårdsgjær har blitt intervjuet om hvor gjæren deres skriver seg fra, og selve gjæren har blitt innsamlet og analysert. Kulturene er så langt mulig deponert i gjærbanker for permanent bevaring.<sup>295</sup>

I en del tilfeller har gjæren ikke vært i bruk på lang tid, og i disse tilfellene har man forsøkt å vekke den til live igjen. Når man gjør dette, er det ofte uklart om gjæren som har vokst i prøvene, faktisk har vært den opprinnelige gårdsgjæren eller en moderne forurensning.



Kart over alle innsamlede norske tradisjonsgjær, klassifisert etter genetisk type. Mørkere farge angir områder høyere over havet, for å vise skillet mellom Vestlandet og Østlandet.





Johan Olav Hegge henter einerlåg. Ølet ble brygget til ære for hans far, Olav Hegge, som døde sommeren 2019. Hegge gård, Stjørndal, januar 2020.

Det taler for seg at i Tidemand og Gudes maleri av brudeferden i Hardanger sitter det en mann bakerst i båten og heller øl fra en mugge. Tidemand hadde reist mye blant bøndene i Norge og var fullstendig klar over at et bondebryllup uten maltøl var utenkelig. I versjonen fra 1853 tok de det enda et hakk videre: Maleriets midtpunkt er en ølkanne som leveres fra den ene båten til den andre.

Å miste dette ville være å miste en helt vesentlig del av det som gjør Norge til Norge, men det er fortsatt håp om at denne tradisjonen som strekker seg helt tilbake til steinalderen, ennå ikke er over.

«Skogen stend, men han skiftar sine tre», skrev Olav H. Hauge. De gamle tradisjonsbærerne faller fra én etter én, men fortsatt er det unge som er villige til å ta opp arven og føre den videre. Så lenge det finnes nye bryggere som ser verdien i tradisjonen og tar jobben med å holde den i live, lever det norske maltølet.