

Bôle, brea, smoar en bûter

troch Hindrik Sijens

It pinksterfeest wie oarspronklik it feest dêr't it bêste fan 'e earste fruchten as jefte oan God brocht waard. Dat wienen de earste fruchten fan de druve- en olivebeam en fan it nôt. Fan de oliven waard oalje makke en fan it nôt waard bôle bakt. Bôle waard eartiids iten yn kombinaasje mei oare gerjochten. It wie doe net it luftige produkt dat wy hjoed-de-dei ite. It wie wol rûsd, mar dan mei help fan soerdaai. Wy keapje almeast in snijde bôle, mar de âffaars brutsen it brea of snienen der in hompe ôf. Yn de Bibel fine wy dat brekken werom yn Hannelingen 2, dêr stiet dat de leauwigen alle dagen it brea brutsen ta betinking fan it offer fan Jezus. Brea of bôle waard dipt yn (olive)oalje en it wie wat it Nederlânsk sa moai seit 'toespijs' by fisk of bret fleis.

Yn Europa waard bôle of brea fanâlds mei bûter, smoar of rizel iten. Smoar is in algemien wurd foar fet en rizel is foaral it fet fan 'e baarch. Bûter is in fetprodukt dat fan rjemme makke wurdt. Hjoed-de-dei is bûter foaral te keap as *roomboter*. Yn it Frysk wurdt dat net oerset as rjemmebûter, mar as boerebûter. Oant let yn de njoggentjinde ieu waard bûter op 'e pleats makke, dêrnei foaral yn it bûterfabryk. Dat waard dan fabryksbûter neamd en bûter fan de pleats wie boerebûter. De folkstaal hat it oer bûter as it giet om bôlebesmarren; om it te ûnderskieden fan keunstabûter (margarine, halvarine of 'dieet-light') wurdt ek wol boerebûter sein.

In oar suvelprodukt dat yn kombinaasje mei brea of bôle iten wurdt, is tsiis. Earder iet men mear in stik, hompe of timpe tsiis by de bôle. Yn ús tiid wurdt tsiis meast yn lapkes (gjin plakjes!) snien en op de bôle lein. Tsiis wurdt wol beneamd neffens de tiid fan ryppen: belegere tsiis is tsiis dy't al wat hurder is, farske tsiis is jonge tsiis. Alde tsiis smakket skerper en dat brocht yndertiid Joast Halbertsma der ta dizze opmerking te meitsjen: 'It giet de froulju as de tsiis: hoe âlder hoe skerper.' Der bestiet ek swietmolkentsiis, dat is tsiis fan farske, net-pasteurisearre molke. Yn it Nederlânsk wurdt dat *rauwmelkse kaas* neamd (bgl. de eardere Kollumer tsiis fan Frico). Tsiis wurdt ek wol bewurke troch it te ranen en der sâltferbinings oan ta te foegjen. It produkt dat dan ûntstiet, wurdt smartsiis neamd. Nageltsjetsiis is tsiis mei krûdnagels (net krûdneils!) dertroch. Der is ek tsiis dêr't komynsied troch sit, dy hjit yn it Frysk kominetsiis, mar ek wol krûdsjetsiis.

Smoar en tsiis op bôle komme byinoar yn de Fryske en Nederlânske nammen foar it produkt 'mealde apenuten'. Yn it Fryske nûtsjesmoar (in nijfoarming) is it fette fan apenuten moai yn it twadde lid smoar útdrukt. Dat mist yn *pindakaas*, dat gjin tsiis is en dêrom is apenute*tsiis* gjin goede oersetting yn it Frysk, wat ommers de taal fan de provinsje fan bôle, brea, smoar en bûter is.