

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Møre og Romsdal.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Haram

Emne: Bakning.

Bygdelag: Fjortoft

Oppskr. av: Olav Fjortoft

Gard: Møre Fjortoft

(adresse): Fjortoft

G.nr. 3. Br.nr. 3.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

Oppskrifta er både:

A. Etter eiga røynsle, slik som det har skift etter 1900 åra, og

B. Etter det mi mor, fødd 1849 og død 1934, fortalde om mat og matskikkar i eldre tid - 1860 og ut til hundovårsstiftet. Ho var bondekone på gnr. 3, bnr. 3, - Møre Fjortoft.

Baking.

2

1. I eldre tid mol ein ~~mye~~ alt kornet på handkvernar. Dette var sikkert brukt til 1750-talet. Etter den tid kom bekkjekvernane etter kvart, og dei var i fullt bruk til tida 1900 til 1905. Då kom bygdemylene til, og kornet vart sendt dit. I første tiåret var gjerne kvar mann med og mol sitt eige mjöl der. Bekkjekvernene var sameige for to til 4 bruk. Med utskiftinga av utmark=sameiga kom demmene og kvernane bort. Ei handkvern er enno alt på Nøre Gjörlofb.

All byggen mol ein til fint mjöl-kakemjöl og gräut-mjöl.

Havren mol ein til fint mjöl og grovt mjöl. Det fine mjölet var kalla bakst-mjöl og brukt til flatbröd og av same til gräut og. Det grove mjölet var åt hüsdyra. Den grovaste sorten av dette var gröps. Det heldt dei vera best til kyrne. Kornet til bakst-mjöl brökte dei alltid å kasta nöye for å få bort skal og lett korn. Det fält-merga kornet var vanleg nemning for dette som då vart att, og avkast kornet for det ringare. Det vart då gröps-male. Namna veggeland og veggfall er ukjent.

Byggmjöl var nytta til kake - gjersett omnsbröd-kake og flat hellekake, lefse, kringler, vaflar, svelekake, rognkake og til gräut. No er det kvitemjöl som mest vert nytta til bröd (omnsbröd); byggen mest til gräut og litt lefse. Men det

3
finaste havremjålet blir framleis nytta til flatbröd. Noko blir male til gryn, både av havre og bygg.

2. Mjålet. Det er kjent at det var brukt å sikta gjennom fintola siktesald mjöl som skulle brukast til finare bakverk som bryllupslefsar, kringler og "krota-kaker" og til jule-bakstera. Dei "selda mjölet," sa dei. Det grove mjölet gjekk då ^{til} krötera. Til vanleg kvardags-bakstera, flatbröd og gräut var det alltid usikta mjöl. Dei gamle siktesald finst ikkje att lenger.

3. Dei gamle sa det var best å baka av mjöl som hadde stått ei tid. Det vart både drygare og best på smaks. Lik er det og enno. Det vart og drygast og beste mjölet av årsgamalt korn, meinte dei. Difor var det vanleg å ^{ha} over = liggjande korn på kvar gard. Dette kalla dei å ha "års fyreferd." (Namnet enno i bruk) Å selja mjöl inn i eit varmt rom var ikkje berreket. Mjöl som kom rett frå kverna var kalla kvernavarmt mjöl.

4. Samnamn for all slag mjölmatt av korn var: 1) grjön, 2) sa(d). No det siste kom ordtaket: "Det finst ikkje matsåa i hūset."

5. Bakstera. Det var for imtil 30 år sidan nokså vanleg at to lūn gjekk saman om bakainga (flatbröd) i same stovve. Så lenge lūna stod saman i "landsbyar" var det heilt vanleg. Karane steikte og laga emner. Det var og dei som laga knoda ("knöa"), då dei var sterkast i armene. Det var og dei som tok bakainga som by

2.
arbeid hushalda imellom. Flinker bakste-
kjerringar var det jamnast i bygda til
flatbröd-og lefsebaking.

Stor-baksteren var alltid för jül og stod
på i 2 dagar minst. Arbeidet tok til i 5-tida
om morgonen og varde til seint på kveld.
Skiddagsmaten bakstedagane var kjøt og
flesk. Dei to hovudemma i det gamle kost-
haldet - „sävle“ og „grjöv“ - kom på bordet
i rikeleg mengde.

Dei ymse slag bröd og kake.

(1) I eldre tid. 1. Flatbröd. Det var ein
til kvardags og helg, men finare til högtid,
bryllup og større gjestebod. 2. Lefse - mest
til högtid og gjestebod og til reiseniste.
3. Flate-kake. Var stikt av byggmjöl på
undervarma helle - malmhelle. På same
måten var stikt vetekake av mjöl, vatn
og mjölk, og 5' rognkake. Her var det
iblanda fiskerogn i deig:röra. (Vert emne
brukt). 6. Sette-kake, av byggmjöl-deig
sett med surdeig til kvardags, og av rög-
mjöl til högtider, bryllup og gjestebod.
Kakene vart stikt i stikeringar som
stod på grua. Det var varme både over
og under. Dette er den eldste forma for
~~bak~~ stikjornnar av jarn. Stikjornnar
av stein kan ingen tinga var brukt her.
7. Krotakake. Disse var av same form, men
av finare mjöl. Oppå vart dei „krota“ eller
pynta med særskild kringledig i mønstre
og med namn. Vart laga til jül, og særskildt
til bryllup. 8) Vaffelkake - av mjöl, vatn og
mjölk og stikt i særskilde mönstre jarn.

51

Den gamle brödforma - sette=kaka - tok slutt
da komfyran kom i bruk først i 1890-åra.
Da kom den nye brødtypen som no vert
brukt. 9) Kringler var og brukt til høgtid
og eit "bete matbyte".

6. Bröd- og kakeslag no.

Det vanlege brødet til dagleg og høgtid
har lange bröd-form og vert mest stekt i
elektriske steikjeomnar. Mjöl-sortane er
helst blandingar sikta og grovmale kvite-
mjöl. Lüne brukar gjerne rügmjöl og.
Digen er sett med fabrikk-gjær. Bröd av
berre finsikta kvite vert og brukt - mest
til høgtider og gjestbod. No dei eldre slag
vert laga enda flatbröd og lefse, men i
mindre mengder enn før. No andre
bakverk kan nemnast: Vaflar, svetkake
(som før), kronkake, harding lefse og
nordlands lefse (innført hertil kring 1900)
Dessutan vert det leika fleire slag
kringler (frå vasskringler til dei finaste
sortar) og mange sortar kjeks og
småkaker - og sjölsagt blaukaker av
alle nyare slag. Hushald: skular, bake-
kurs og det moderne samkvemet mellom
by og land har ført dette til bygdene
alt meir og meir, og no er det inkje
skilje lenger mellom by og land og bygdene
mellom i så måte.

All steking går no for seg i elektriske
omnar eller i bakerovn i ~~h~~ vedkomfyren.
Men ^{til} flatbröd- og lefse-stekinga vert ~~et~~ malm-
hella med undervarme nytta.

7. Gjestrøn: Før (til kring 1920) var det

6

vanleg^{ha} a³ finare brödmät - gjerne kjøpt i byen - til å seja fram for framande gjester og slektfolk. Som prest eller taler til huset, laut dei ha slik „finare“ mat. No er dette heilt stult. Det einaste namnet på slik mat i bygdene her var „fine=mat.“

8. Glokake er, og har vore i kjent her.

9. Flatbröd. Berre til høgtider og bryllup vart det bakt finare flatbröd. Dette var bakt av byggmjöl og litt rügmjöl. Til kvardags var det berre flatbröd av havremjöl - likt både for husbond og tenar. Det var ingen skildnad på folk i same huslyd. Handverkarar fekk av same slag som andre. Det var difor berre to slag - fine-bröd (julebröd og brüllopsbröd) og kvardagsbröd.

10. Kuekabröd. Det var ikkje brükt her å smjörja råmjölke på flatbröd. Var berre på lefse ein gjorde det.

11. Leiv. Med ordet leiv meiner ein både det ferdig baka flatbrödet før det er skikt og brödet etter steikinga. Ordet leiv har aldri vore nytta om skive av ommesteikt bröd. Det brükte namnet her var alltid kakeskive, og av kjøpebröd stompe=skive. Namnet på fyrste og siste skiva av kake og (eller) bröd er skalk.

12. Lefse. Lefsa laga ein av byggmjöl med litt rügmjöl attåt og mjölke. No blir det brükt mykje sikta rügmjöl til lefse - elles slik som før. Lefsemjölet laut vera av den mest finmalne sorten. Det var berre to slag av lefse: vanleg kvit lefse, og så

7
klint lefse, eller snika=lefse, som dette
slaget vart kalla her. Fule=lefsa og bryllups=
lefsa var jamt av finare slag enn kvardags=
lefsa. Dette er gått ut no, då lefsa ikkje lenger
er kvardagskost. Ved 1900-talet kom harding=
lefsa og nordlandslefsa hit og er framleis
i bruk. Før i tida - (fram til 1900-åra) brukte
ein alltid ~~lefsa~~ til miste- og reisemat. Ved
sida av byggkaka var lefsa også mista
fiskarane hadde med på havet (Byggkaka
fram til 1880-åra)

Det ein smurde lefse med var mest
råmjølk. Det var kalla lefse-snik.
„Snike lefsa“, sa dei, og slik lefse var
hiter her snika=lefse. Det var med
hendene ein „snika“ lefsa, og ofte kunne
ein få fram fine mønster med det.
Lefsekling er kjent, men ikkje mykje
nyttå namn, og alltid om eit tilskori
stykke av den heile lefsa.

Skilnaden mellom lefse og flatbröd
er: Lefsa er alltid njukt stukt, medan
flatbrödet er hardstukt, eller skjerpa,
som ein her seier. Difor kan ein ikkje
bretta flatbröd utan at det brest, men det
kan ein gjera med lefsa.

13. Bretting. Flatbröd som skal leggjast
bort brukar ein aldri bretta. Lefsa derimot
brukar ein bretta både til bortsejing
og til mistemat. Ein set og bort lefsa
utan bretta. Dersom ho då blir hard,
dynkar ein ho fint med tynka vatn og
legg ho inn i klede. Då blir ho lett njukt
att.

4.
Kiste-lefsa og bryllupslefsa var
bretta i fire. Lefsa liggjande på stabburet
var ofte bretta berre i to. Når ho då
vart delt opp, var nemningane lefsafjerdings
og lefsakolve.

Lefsa=leiven vart bretta etter han
kom frá skikje=hella - aldri bretta på
hulla eller kvart han skiktet.

Ein la gjerne litt farg på den
ferdigbretta lefsa når ein la ho til gøyning
på stabburet, og på den som skulle vera
ristemat.

Flatbrødet vart oppløtt i stablar med
farg på. Slik flatbrød stabel kallast
ein setning - brødsetning. Til dagleg bruk
hang det alltid ei korg (rund, og så vidt at
leivane gjekk heile ned) inne på kjøkenet
fyllt med brødleivar. Dette var brødkorga.
Slike korgar finst enno att. Mange var
fint utskorne eller rose måla.

14. Gjær og sūrdeig.

Gjær til brøddeigen - dersom ein ikkje
hadde gamal gjær - fekk ein på to måtar:

1) Ved å røra saman mjøl og vatn og
let det stå til det kom gjæring til av seg
sjölv. Her lang tid dette gjekk er det vanskeleg
å seia no.

2) Den mest vanlege måten var å laga
gjær=emne når ein bryggja öl. Ein
hadde då öl-gjær i eit hard-knøa mjølemne
og tūrka det. Slike emne kūrme ein gøyma
i lange tider på ein turr og kyölig plass.

Å gjæra brød med öl var helst ikkje
gjort andre tider enn når ein bryggja.