

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4. Fylke: Nordland  
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Vågan  
 Emne: Baking. Bygdelag:  
 Oppskr. av: Th. Balstad Gard:  
 (adresse): Svolvær G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

1) Kornet som har vore dyrka i Lofoten er mest korn bygg.

Det vert makt på bekk-kverna til med i mot år 1900. Og mjølet vert brukt til grøt, vaffelkaker og mest til flatbrød.

Handkverner fantes her og der på gardane. De ble enda i kring hundre årskiftet brukt til å mala pølsegryn (blodpølse) av bygg.

På heimstaden min i Steigen stod handkverna enda i kring 1920. Under første verdenskrigen 1914-18 var den flittig brukt til å mala byggkorn på for å dryge på matmjølet, som det til dels var lite av.

2) Eg har sett mjølsrikter av messingduk. Det grovaste - mest sies - vert gjerne brukt til grisevat, og det beste til folkemat.

3) Ofte tørka dei kornet på eit segl i solveggen ein varm somardag for det vert makt på kverna. Det kunde og at folk tørka kornet i ei stor gryta over varmen i eldhuset, når det var råberga.

Mjøl av gryte-tørka korn var halde for å vara sers godt.

Mjølet måtte ein halda så turt som onogleg, derfor vart det ofte sett opp på eit høgt loft over ein eldstad.

4) Passer gammalt og turt mjøl gav beste brødet  
Einaste samnamn eg har funne er gudsbrødet (gudsbrød). Brødet almindelig brukt i Steigen i 90 årene, helst av gamle folk som hadde gjennomlevd harde tider.

5) Dugande bakstekjeseringar var det i dei fleste grender. De gjekk frå gård til gård med kjeve og baka flatbrød eit par dagar på kvar gård, når dei hadde høve til det. At dei fór frå bygd til bygd er ukjent.

6) Mest bure almindelige gjöra ombrød, finbrød, halvfinbrød eller grovbrød av rug eller kvite, eller helst ei blanding av desse sortane.

Flatbrød, som var den mest brukte brødmaten for 40-50 år sidan, er mykje gått ut or det daglege kosthaldet i seinare tid.

Til helg og høgtid nyttar ein dessutan leper av forskjellige slag: Helgelandslepe, mörlepe og gnikkalepe (nordlandslepe)

7) Gjestemat:

Brød av av finare mjøl, leper av yngre slag og vaffelkaker.

8) Gløkkaka er ukjent

Men kaker av mjøl og vatn stekt på ei steinhella på gløse bræis enda ein sjelden gong av folk på fiske, jakt og fangst, når annan brødmat tek styt.

9) Flatbrød:

Same brød for husbond, tenarar og arbeidsfolk. 1183

10) Leiv.

Ordet leiv vert brukt om det tilbaka brødet både før det er stekt og etter det er stekt og lagt bort

Leiv kan ikkje myttest om eit stykke av av omnskapt brød; det kallar vi brødskeive.

12) Lepsa:

Mørlepe, ca 50mm tjukk når den er stekt i bakerovnen eller på jern. Det er gjerd av eitt eller anna slag så den høver seg og vert porøs.

Gnikka-lepe er tilbaka litt mindre og noko tjukkare enn flatbrød, vert stekt på jern og seinare overklint (gnidd) med ei blanding av råmjølk, kvitmjøl og til dels og eggkvite. Ei god lepe skal vera mør i livene, og den gnikka sida skal vera divande kvit.

13) Bretting: Namnet er ikkje kjend; men i gagnet har vi det same.

Til ulferdskost på Lofot- og Finnmarks-fiske brukte folk før mest bare flatbrød.

Da tok ein brød av dei bortsette støblane og vunde opp livene to og to på brødjernet, noko på kvar sida, so dei vart mjuke. So bretta ein dei over. To samanbretta

⊙ to livene

Dei skrokka

livene kalla ein ei skrokka brød.

Skrokkene vart stabla varme i tønner eller kister under press. Det høyrde med til utrustinga liksom brøket. Og det var gjerne karfolket som sytte for å skrokka brødet.

Til heimebruk vart brødet aldri skrokka, men sett i stabler på turre loft under lett press.

14-15) Gjer og sūrdeig:

Sūrdeig var mest brukt. Ein tok litt av den siste deigen kvar gong ein baka, rulla den til ei flattrykt kula som vart gøymd i mjølet til neste gong. Da ble sūrdeigen rørt ut i lunkent vefn og sett på ein varm stad ei tid til den „går“-kover seg. Så vart han blanda i når ein sette den nye deigen.

Det var mykje brukt å lære sūrdeig hos gramma, når ein sjøl ikkje hadde.

16) Ei husmor såg det som regel på deigen eller kjende det på lukt, når den var ferdig.

Det har og vore brukt å prøve om det er kolsyre nok i deigen til å sløkkja ei brennande treflis.

Nå til dags brukar folk mest berre gjøstbrød. Smaken er mykje forskjellig når det gjeld nybakt eller gammalt brød. Brød som er 2 til 7 dagar gammalt er truleg mest brukt.

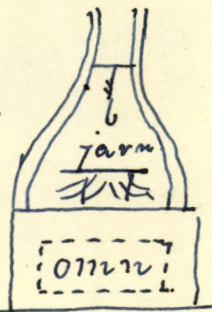
17) Vit ikkje noko sers om det.

18) Syra brød som flatbrød brukis både før og nå til helg og fest. Det er leper av ymse slag.

19) Steikinga.

Gjera brød vart før steikt i mura bakarommet helst i eldhuset. Over omnen var gjerne ei ope gruva. Der steikte dei flatbrødet og leper på brøtjern som lå på ein brannfel over glassvarmen.

20) På alle store gardar i grunda var det ein brukbar bakarom. Men det hende såkint at nokon måtte laga hos gramma. ~~Der~~



Den som baka la sjöl til ved. Leia var i tilfelle eit bröd (heitstomp) eller eit par leper. Ein übyg til å steikje flatbröd hadde dei på kvar gard.

20) Gommen vart reingjord for kal og oske med ei jarnskrapa på ei stong, og etterpå kosta med ei våt gamlürva eller liknande på ei stong.

21) Bakstiveden var turgod björkved. Under brödjarnet nytta ein helet risved og torr. Noko mäl på veden er ükjent.

23) Ettervarmen vart nytta til leper og kakor eller til å skjera kavring, og turka ved.

24) Små hüslyder og kårfolk steikte bröd i ei jarngryta over elden. Grytestompen var jämt godt steikt og god på smak. Andre måter å steike gjörbröd på er ükjent.

25 )  
26 )  
27 )     Ükjent

28) Ömsbröd på stabbür eller i kjillar. Flatbröd i tömmer eller i setningar på stabbür vår og sümur, men helet på loft om häusten og vinteren for å halda det skarpt.

29-30) Ükjent.

31) Det var mykje brükt å steikje jarnkaker av mjöl og vatn eller mjölk när ein hadde noko sers å blanda i, t.d. blod, torke-rogn eller kveit-rogn. Kakerne brükt ein mykligt, helet varme, med smör og sirüp.

32) Ükjent.

33) Vaffelkaker av hime mjöl (bygg) var almindelig, og er enda mykje brükt. Under

siste krigen tok det seg sers mykje opp då  
brødmjølet var på det ringaste.

Finne vaffelkaker og goro-kaker vert  
mest brukt på helg og fest.

Nødtvåk og dei spørsmål som etter  
kjem vert eg lite å svara på.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

adr. NORSK FOLKEMUSEUM

BYGDØY