

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Vøll

Emne: Baking

Bygdelag: Måndalen

Oppskr. av: Sigurd Vollset

Gard:

(adresse): Måndalen

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):

Kars og Maria Skeide, gbr. Måndalen (79 og 82 år)

SVAR

I manns minne har dei male kornet på bekk-kvernar her i bygda. Men dei eldste hugsar at²⁴ var brukt handkvern. Det siste dei veit at handkvern var i bruk (Der Ned i Sæbø), var på lag i 1870. Der er handkvern enno. Dei mjølsortane dei mol på bekk-kvernane, var grautmjøl av bygg eller halvbygg (bygg og havre ihop), byggmjøl til kake (blanda med rug) og havremjøl til flatbrød. Det byggmjølet ein skulle bruka til kakemjøl, vart male av det tyngste bygget, som ein kalla "veggje-snerten". For når ein sat ytst på låven og kasta kornet med kastespeie, så snerta det tyngste låvebrika inst på låven. Lette-korn, som vi her kallar lette, vart oftast male til krøtermat. Noko av tyngste bygget vart teke til maltkorn.

Til omnkake vart det bruka av det beste byggmjølet i lag med rug. Til potetkake brukte dei og byggmjøl, men og halvbyggmjøl, til graut var det vanleg å bruka halvbyggmjøl, til rørkake (svelekake) fint byggmjøl.

2. Til beste kakene, gjera omnkake, brukte dei å sikta mjølet, dersom det ikkje var godt male - fint utan såer. Dei brukte ei rund sikt med hårduk eller strengduk. Sikta var på lag 40 cm i tverrmål. Avfallet etter siktinga vart brukt til krøtermat som oftast. Dei hadde det ned i drykken til nybærene.

3. Nymale mjøl var best til bakinga. Det hende at dei sette mjølet inn i støva føre bakinga, når dei meinte det var for kaldt. Noko sers namn på nymale mjøl veit eg ikkje om.

4. Samnamnet på alt korn og mjøl var grøn.

5. Det har ikkje vore vanleg her i bygda at fleire gjekk saman og hjelptest åt med bakinga. Dei baka kvar åt seg. Dei var godt kvinnfolk-hjelpne på gaddane før, så dei greidde fint baksteren. Det var ikkje serskilde baksterkjerringar. Alle gjentene lærde å baka. Det var skam ikkje å kunna det.

6. Dei brødsortane vi bruker i vår bygd no, er: til kvardag vanleg gjera ombrød av sammalen kveite (grovkveite) med litt sikta kveitemjøl eller sikta rugmjøl attåt. Det kan og ein sjeldan gong henda at ein bruker litt fint byggmjøl i lag med. Brødet blir steikt

i elektrisk steikjeomn eller invedkomfyr (sjeldnare). Sum kjøper brød hos bakaren, grovbrød og finare brød om ein annan. Til søndag brukar ein oftast same slag brød. Men til høgtidsbruk har ein oftast finbrød av sikta rugmjøl eller -helst- sikta kveitemjøl. Attåt det vanlege ombrødet blir det brukt potetkake, potet og grynmjøl og litt sikta kveitemjøl eller sikta rugmjøl. Attåt desse to slaga: ombrød av finare eller grøvre slag og potetkake, blir det brukt "betabrød", dvs. finare flatbrød av byggmjøl eller grynmjøl med feitt i. Til helgabruk og høgtid brukar ein og småbrød attåt - og lefse. Lefsa er laga av sikta rugmjøl og mjølk. Småbrødet blir laga av sikta mjøl og mjølk med mykje feitt i. Både lefsa og småbrødet blir baka i eldhuset på bakstefjøl og steikt på helle.

Før brukte ein dei same brødslaga som no, men av grøvre mjøl og meir heimemjøl i. Ombrøda kalla dei as-kake (av deig som øser). Potetkaka var laga av sammale mjøl (bygg-) - eller halvbyggmjøl. Det er no på lag ei 30 år sidan dei gamle brødtypane gjekk av bruk. Å seia kvar dei nye brødsortane kom frå, er ikkje mogleg. Noko brød- eller kakeslag som har namn etter innflyttarar eller andre bygdelag, veit eg ikkje om.

7. No kan ein ikkje seia det er vanleg å ha fine kaker eller brødslag i huset "på vona" om det kjem framndfolk til gards. I min ungdom - for ei 20-25 år sidan og føre den tid var det brukeleg å ha gjestebodskake (brød) liggande. Siktamjøl kaka låg då gjerne innballa nede i kista, eller ein hadde kaka liggande i ei kornbyrde. Der heldt ho seg mjuk. Småkaker - småtteri som vi seier her i Måndalen - hadde kjerringane jamt ståande. Då det så langt leid at bakarane hadde byrja, vart det brukeleg å kjøpa sukkerkavring hjå handelsmannen eller bakaren. Kavringane stod seg lenge. Attåt det stod det ofte i skåp eller kiste tunnbakels og krumbakels. Noko anna namn enn småtteri har eg ikkje høyrte på slikt.
8. Ingen her minnest no at det vart steikt kake eller brød på glør eller i oske. Men går ein lenger attende i tida, så finn ein nok at det var brukeleg her og.
9. Før - ei 25 år sidan - var det vanleg å baka 3 slag flatbrød: einsteikt, tvisteikt og lenabrød. Det einsteikte flatbrødet var det finaste og sprøaste. Det vart kalla bordbrød. Dei brukte det om helgane, og elles når det var meir nøye. Når dei einsteikte flatbrødet, så steikte dei leiven ferdig med ein gong. Det tvisteikte flatbrødet vart kalla kvardagsbrød. Tvisteikinga gjorde at det vart trekkare å eta og såleis drygare i maten. Det vart brukt kvar yrkedag attåt kokamaten - og til soll. Lenabrødet (lagt saman to gonger til kvart-leivar) vart brukt til skreppebrød - til gjøtarar og sætergjenter.
10. Her har ikkje - det ein veit - vore smurt råmjøl (koe) på vanleg flatbrød, men på finare brødslag, t.d. skina-lefse til jul.

11. Med ordet leiv meiner ein både det ferdigsteikte flatbrødet og leiven ferdigbaka før han var steikt. Ein brukte eller bruker ikkje ordet leiv om ei skive av omrsteikt brød. Ei vanleg brødskive kallar ein no brødskive, men for ei 25-30 år sidan sa dei her i Måndalen: kakesnie (å sneia av kaka - brødet).

12. Ein lagar 3 slag lefser her i bygda. Det er finlefse av sikta rugmjøl, - så bakar dei simplare lefse av grøvre mjøl til kvardagsbruk, og så skjenalefse - til jul. Det blir ikkje brukt mykje lefse til kvardagsmat no - det skal ikkje vera bra for tennene. Men noko blir då brukt, både til nistemat og og elles.

Lefsa blir no oftast smurd med smør og sirup, eller smør og sukker. Før brukte dei mest smør og knøst (eit slag prim koka av saup, kjernemjøl). Dei smurde og lefsa med berre knøst og litt sirup attåt. Å smørja lefsa kalla ein før å kling. Påsmurd lefse kalla dei før lefseklåning. Lefse og klinging er ikkje det same. Klining er påsmurd lefse.

Dei skil greitt mellom lefse og flatbrød. Flatbrød av havremjøl blir brukt attåt middagsmaten og til sollbrød. Lefsa blir brukt som meir "sjølvstendig" mat likt med vanlege brødkiver, aldri attåt kjøt eller fisk.

13. Bretting.

All lefse som skal leggjast bort, blir "ripa" dvs. leiven blir skoren i 4 like delar. Mesteparten av flatbrødet blir ikkje bretta eller "ripa". Leivane blir lagde bort som dei kjem av hella. Å bretta brødet kallar dei "å lena". Her brukar dei berre ein måte å bretta brødet på - legg det saman to gonger. Fjerdeparten av leiven kallar dei eit brødstykke - eller eit lefsestykke. Det er ikkje noko sers namn på brødet når det er bretta ein gong. Brødleivane blir aldri gøynde såleis. Det bretta brødet blir brukt til ferdamat eller nistemat, på setra eller andre stader. Dei kallar det lena brød eller skreppebrød.

Brødleiven blir bretta etter at han er ferdigsteikt. Han blir då lagd på hella på nytt. Første gongen på hella blir han berre linnsteikt. Andre gongen, når han skal lenast, blir han steikt noko på begge sider. Etter at leiven ~~er~~ delt i 4, legg dei lett press på stopulen - eller "brødsetningen". På dei heile brødleivane legg dei ikkje press.

14. Gjør og surdeig.

Hadde ein ikkje gjør til brøddeigen, så var det å låna av grannen. Om det var brukeleg å røra saman vatn og mjøl og la det stå til det surna av seg sjølv, har eg ikkje høyrte. Men det er truleg at dei det gjorde. Hadde ein først fått gjør av ølbrygginga, så gøynde ein gjæra på den måten at ein smurde ho på flatbrød og let det liggja på ein turr plass. - Ølgjør brukte dei til vanlege brød (omnkake), og ikkje berre til høgtidene. Eg har ikkje høyrte nokon regel for at ein ikkje kunne gje frå seg gjør etter soleglad.

Surdeig og ølgjør er dei namna vi brukar her i bygda.

15. Surdeig har vore brukt til bakingsa her og. Ein gøymde surdeigen til neste gong ein skulle baka gjæra brød på den måten at ein skrapa siste deigen av troget og gøymde han turr. Før bruken vart han oppløyst i vatn. Det var vanleg å gøyma surdeigen i mjøltunna.
16. Kjerringar med god røynsle kjende det med handa når deigen var ferdig til steiking. Elles har det vore mykje brukt å "ta hol på" "grønknøa" og halda brennande fyrstikke oppfor. Slokna stikka, var deigen ferdig. Ein brukar no her mjukt gjæra brød til dagleg. Før hadde dei brødet ståande ei 2-3 dagar før nokon fekk smaka det. Det vart for ryrt åt ein det heilt ferskt. Elles trudde gamlekarane at dei tolde ikkje ferskt mjukt brød.
17. Steikinga tok noko lenger tid når ein bruka surdeig enn når ein bruka gjær. Når det gjæld tida brødet stod i omnen, var det så ymse med det. Brøda skulle helst ikkje bråsteikjast. Det var brukt å ta brøda ut av omnen og veta dei og så setja dei inni att. Men det var ingen fast ubryteleg regel. Etter steikinga la ein eit tunt vått klæde oppå brøda.
18. Eg veit ikkje om at det har vore baka syra brød på liknande vis som ein bakar flatbrød. Men noko av deigen vart det baka runde flate kaker av. Dei kunne vera 15-20 cm i tverrmål og 3 cm tjukke. Dei vart forma med handa og steikt oppå omnen. Dei vart kalla hellekaker. Sume sa askaker.
- 19.20. Før hadde dei på sume gardar bakaromn av stein. Den vart og brukt av grannane. I desse omnane steikte dei berre gjæra brød. Desse omnane vart serleg mykje brukte føre høgtidene. Då kom kjerringane (eller mennene) dragsande med deigen (grønet, seier vi her). Dei la ny ved i omnen for kvar steiking, og så snart omnen var varm nok, grov dei glørne og oska ut, pussa reint med ei fille og sette brøda inni. Men det var få som hadde bakaromn. Elles vart kaken steikte oppå hella eller i ei gryte til komfyrane kom i bruk. Bakaromnen stod i kjellaren eller i eldhuset oftast. - Nokor fast godtgjersle for å få bruka bakaromnen var det ikkje. Det vart helst gratis.
21. Ein brukte helst ski-ved til å få heit bakaromnen med. Risved vart lite eller sjeldan brukt. Når bakaromnen var heit nok, vart steinen kvit, sa dei. Dei heldt handa inni for å kjenna om han var høveleg varm. Dei kunne og kasta mjøl inni. Var han for varm, kasta dei salt inni, "for å døyve'n", sa dei gamle.
22. Før ein sette brøda inni omnen, sopa ein oska vel ut or. Etterpå tok ein ei fille duppa i vatn og sopa over omnen med. Ein var nøyen på å få alt rusk og sopp ut så ikkje brøda vart ureine på undersida. Eg veit ikkje av at det vart lagt noko under brøda i omnen.
23. Etter steikinga vart omnen brukt til å turka ved i, sume gonger bork, - eller klede når omnen var høveleg.
24. Dei som ikkje hadde bakaromn, og ikkje ville leiga, steikte sume gonger mellom to heller eller i jarn-gryte.

Gryta skulle helst vera flatbotna, men ein steikte og i vanleg rundbotna gryte. Ein ~~surte ikkje vende~~ brødet ~~når~~ ein steikte i gryte, ~~eller mellom to heller~~.

Eg kan ikkje få greie på om nokon steikte kake under kvelvd gryte. Men i gamal tid gjorde dei nok det.

25. Eg har ikkje høyrte gjete at brød har vore sett inn i eldslogen - her i bygda.
26. Heller ikkje har nokon i mannsminne brukt å koka brød her.
27. Noko slag brød som har vore koka i krukke, har eg ikkje høyrte gjete.
28. Brødet har vorte gøymt (lagra) på så ymse stader. Vanleg gjera brød har dei lagt i kornbing, eller dei har gøymt det i kiste eller skrin. Finkake (-brød) og grøvre brød vart oftast gøymde på same staden. Flatbrødet la dei opp i setningar på lange benker i staburet, eller dei la det ned i tunner og sår.
29. Det er ikkje kjent her i bygda at dei brukte kakestempel til å pryda mjukt brød og kaker med. Det einaste eg har sett vore brukt, er ein vanleg etargaffel, som dei stakk ned i brøddeigen med same dei sette han i omnen.
30. Til jul har dei brukt å laga kaker på skap som menner og kjerringar - eller dyr. Dei har vore laga av ugjera deig. Elles laga dei små "stompar" av gjera deig til borna til jul. Men nokon fastsett figur var det ikkje på dei, anna dei skulle helst vera avlange.
31. Det vart steikt to slag kaker på hella. Det var "rørkake" av mjølk og mjøl (svelekake kallar dei dei og) og "askake" av gjera deig. Rørkakene steikte dei av "røre" - som tjukk supe (ikkje deig) utan å snu dei på hella. Dei vart steikte til høgtidene og til bryllaup og gravøl og barnsøl. Askakene vart snudde på hella og var mykje tjukkare. Det var meit kvardagsmat. Rørkakene kunne ikkje gøymast. Dei mugla.
32. Ein har ikkje her noko sers namn på deig som ein knar ihop med handflata.
33. Kaker steikt i jarn var: vaflar (bakels seier vi her), tunnbakels, krumbakels og goro. Dei tre siste er gjestebodskost. Vaflar lagar dei av bakelsrøre, dvs. mjøl og mjølk og litt sukker, av og til eit egg eller to. Dei smør jarnet før dei slær røra i - med ein fleskesvor eller med smør. Dei andre kakesortane lagar dei av deig (mjøl, mjølk, smør, sukker)
34. Så vidt eg veit, har det ikkje vore brukt noko slag surrogat for brød her i bygda denne siste krigen. Det siste nokon veit om at det har vore brukt bork eller lav attåt mjøl var rundt 1860 - her i bygda. Det var helst lav - plukka av stein høgt til fjells - som vart brukt. Bork (almebork) var mindre brukt. Men så seint som rundt 1860 var det sjeldan i bruk noko slikt naudfor.

I åra rundt 1814 var det ikkje så sjeldan at bork og lav vart brukt attåt mjøl til graut, suppe og brød.

35. Det var, som nemnt, helst almebork som vart brukt. Dei tok borken om våren i saveløypinga, turka og knuste og mol han.
36. Dei nytta helst borken i flatbrød. Dei knoda borkemjølet inn i brøddeigen i lag med anna mjøl. Dei baka aldri brød av berre borkemjøl. Minst $2/3$ måtte vera havremjøl. I vanlege tider har ikkje almemjøl vore brukt her i bygda.
37. Dei rekna borkebrødet som naudbrød. Det var korkje så serleg farleg eller så sunt. Nokon serleg sjukdom har eg ikkje høyrte at dei fekk av det.
38. Som før er nemnt, blanda dei og lav i brødet. Elles vart og mask brukt sume gonger, kanskje og fiskelever(?). Ymse grassortar vart nok og brukte til mat, men eg har ikkje høyrte at dei hadde slikt i brøddeigen. Jol, som veks på kvannrot, vart brukt sume gonger.
39. Noko anna slag drygsel i brødet enn det eg har nemnt, har eg ikkje høyrte at dei brukte her.