

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Vikedal

Emne: Baking

Bygdelag:

Oppskr. av: Liva Solheim

Gard:

(adresse): Vikedal

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Sumt av det

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

K. Lillemo (87 år)

SVAR

1. Korn og kvern.

Ein mol på bekkjekvernar. Men det finst ^{Kapstje} også handkvernar. Det finst ennå eit slag handkvernar, som kallast grøppekvernar (å grøppa kornet).

Ein mol berre sammale mjøl på dei gamle kvernane.

At ein nyttar bygdemylnor har gjord at mjølet har vorte finare. Ein kalar om nr 1, 2 og 3 korn. Nr. 1 korn nyttar ein til brød.

Kvare og rug nyttast mest til flattbrød (sikla), grov kveide og sikla eller grov rug til brunsbrød, sikla kveide og rug til kapse, grynmjøl og ringmjøl. Til potetkaker og "hedlekaker" (stekt på bakskehelle), fint kveidemjøl til vaflar og andre fine kaker.

2. Mjølet.

Ein brukte eit såld til å sikla mjølet. Det var laga av ei tynn fjøl bøygd i ein runding. I bolnen var det eit skimm med slange holer i. Det

3. grove mjölet nytta dei helst til keölera.

3. Ein meiner at det er best å baka av mjöl som har stått ei tid. Ein plar ikkje selja det inn til varming. Mjöl som kjem rett frå kverna, kallast kvodnavarnt mjöl.

4. Samnamnet for all som vert laga av det er her grønsmat. eller berre grøn.

5 Baksten.

Ein vit ikkje om at dei gjekk saman om baksten eller gjorde bykesarbeid. Dei som ikkje greiddet arbeidet sjölv, leigde bakstekjerringar. Det var som tidast eit par slike i kvar grend. Det var alltid so som baka, ein "baka fyre", og den flinkaste baka ferdigt og stikke.

Dei ønske slag bröd og kake. Havreflattbröd var vanlegast for i tida. Dei laga og eit slag flattbröd som dei kalla leinabröd. Det var og av havremjöl, men det var lynnare og meir for seg gjort. Det bruktest helst i gjestebod og gravöl altåt fisk og kjøt.

Dei baka og mykje potetkake av kokte poteter og havremjöl. Hadde dei ikkje nok poteter, slikke dei berre av mjöl og vatn (på bakstehella). Seinare blika dei og å stikka ein slag kaker av rågmjöl (samfengt.) og vatn. Dei let deigen stå og gjara frå kvelden til morgonen

og steikte så kaka på hella, dei vart kalla syrekaker.

Til høgtidsmat steikte ein og gjerne "ognakaker" (av ogn=omn). Det var runde brød av samfengt rieg med gjær, sirup, søtekrydder (anis) og karve i. Dei vart steikt i ei gryte med jernlök.

Til gjestbud- og høgtidsmat var det lefse (lefsa seier ein her.) I gamal tid vart dei laga av samfengt riegmjøl og vatn. Først vart ho kjella kyrt utover og så lagt varsamt på hella med ein fløy (ein rind, bynn spiss pök) og steikt litt over svak varme (løyple som det kallast). Når så ^{alle} lefsene var løyple, vart dei kneka godt inn med råmjölk. Ein måtte gni dei både vel og lenge så lefsa skulle bli kvit og fin. Så kom ho på hella att og vart steikt. Medan ho låg på hella, trykte gjerne baksdekona med handflaten fleire plasser på lefsa så ho skulle bli fint rodet. Når lefsene var ferdige, vart dei lagt i "ruer", og det vart lagt nokk oppå dei så dei skulle halda seg flate og fine. Når dei skulle brukast, vart dei bløypte i lunke vatn på den sida dei ikkje var klinkt med råmjölk, og så vart dei smurde (klinkt) med smør, i seinare tider og med sirup eller sukker.

6. Ein brukar enno lefse til høglids-
og gjestebudsmat.

Til dagleg-bröd nyttar ein mykje
bröd av sammalenkveite blanda med
sikla, kveite og rug, og til "sundagsbröd"
gjern ^{bröd} av berre sikla kveite med mjölki.
Det er mange som bakar brödet sjölv no,
og då er det helst desse to slaga dei bakar.

Ein tok serleg til med det etter forrige
heimskrig - i 1920-åra. Attåt brukar ein
lite potetskake, men det vart bruka
mykje meir før. For ein 40-50 år sidan
var det vanlegaste "brödmalen". Men
etterat folk jamt over har fått komfy-
rar med skeikomnar, vert det mest
bröd ein skeiker, det krev mindre tid
og arbeid.

No bröd- eller kakeslag som har
namn etter framande bygdslag,
har me her hardingkake og nordlands-
lefse.

Hardingkake, som me her og kallar
hardinglefse eller krølakake, har
vori mykje nytta til helgakost ved
sida av den vanlege lefsa i dei siste
40-50 åra, og kjenslskapet til den er
kome frå Hardanger eller Sunnhord-
landsbygdene.

Nordlandslefse har ein like til med
no i dei siste åra, men ho vert ikkje
så mykje nytta. Ho vert berre nytta
som gjestebudsmat.

7. Gjeskvor.

Det er vanleg at ein har kaker eller brödmal til å setja fram for uventa gjester. Det er då helst lefse ein har å krika til (eller hardinglefse). Summe har og småkaker, som kruskaker, hjortelakk og andre fine kakeslag. Noko sers namn for desse kjenner me ikkje her i bygda.

8. Glokake kjenner ein ikkje til her.

9. Flatbröd.

Ein baka til vanleg berre eit slag flatbröd til kvardags, det var ikkje nokon skilnad på brödet for husbond og tenar. Men til lekferd eller gjestebod brukte ein eit finare flatbröd som vart kalla keimabröd eller lekferdsbröd, det var laga av gryn mjöl og finare rügmjöl og var mykje tynnare enn kvardagsbrödet!

10. Knekabröd.

Ein har brukt å smörja råmjölk på flatbrödet for det er ferdigstekt og det vart då kalla "lepsa". Det kan grynmaske lenge og var fest smak; det vart smurt med smör, og inni millom la dei gjerne "söost" (kvit ost laga av skuma mjölk). Allt det lepsa hadde dei gjerne "dravle" (gome). No er det sukker og smör, eller "lettas smör", det er smör, sukker og fløyse piska saman til krem, som ein smörer lepsa med. Har ein ikkje råmjölk, kliner ein no lepsa med piska egg.

11. Leiv.

Ein nyttar ordet leiv om flatbröd både för og eller det er skeikt (ein flatbrödleiv). Ein nyttar ikkje ordet leiv om ei skive omskeikt bröd, den kallar ein her ei skjeva.

12. Lefse.

No har ein flere oppskrifter på lefse, men ein seier berre lefse (helst lepsa) om alle sorter. Some kokar graut av mjölk og semuljegrryn og har smör og fløyte i deigen og knöt i kvitmjölk, andre har kokke poteter, mjölk, smör og kvitmjölk. Men alle smör ho med råmjölk eller piska egg. Det er höglids- og festmat (julelefse lyt ein ha!), og ho det nyttast og til mistemat. Ein smör lepsa med smör og sukker eller med "kellasmör", smör, fløyte og sukker piska til krem. Ein kallar det å klina eller smörja lepsa. För i sida sa folk lefseking, men no seier ein berre lepsa (ein lepsabeke - ein lepsemåle) No er lepsa av mykje finare deig ein flatbrödet. För var skilvaden mest den at lepsa vart klint med råmjölk.

13. Brekking. Her brukast det ikkje å brekka lepsa som skal leggjast bort. Den ubrekka lepsa kallar me ein leiv. För kalla dei det gjerne lima-bröd när det var lagt i lo. - i flere lepsa. - Leiberbröd kjenner ein ikkje til. Ein legg gjerne press på flatbrödet og lepsa.

14. Gyar og sūrdeig.

Ein kjenner ikkje til at dei fekk gyar på annan måte enn å taka nok av knóa og gøyva til neste gong.

Flagar kjenner ein ikkje til at dei brukar. Ein kjenner heller ikkje til nokre reglar om at ein ikkje fekk gjeva frå seg gyar etter soleglad.

15. Ein brukte sūrdeig til bakinga. Ein tok litt av deigen og rulla til ein liten bolle og gøynde han i mjøl i bakslehælet. Han hadde ikkje sers namn. Dei løyste han opp med vatn.

16.

For å få vite om deigen er ferdig-gyart, kjenner ein på han og ser og så nokontunde om han har hevd seg nok opp. Ein kjenner ikkje til stikken med å gjeva ei gropp i deigen og halda ei brennande stikke med.

No brukar ein myukt gyarbrød til dagleg, men det var ikkje stikken før (for ein 50-60 år sidan.). Då var det mest potetkake (jordplekake kalles ho og) eller surkake, mjøl og vatn og sūrdeig, stukt på bakslehella. Flatbrød bruktes og mykje, bløyt og med smør og sirup på. Flatbrød brekt opp i sur mjølk - sådd (soll) bruktes og.

17. Theitkinga tok lenger tid når dei nytta sūrdeig, men kan ikkje seia kor lenge det smalte stå i omnen eller om dei handrama det omstus eller på.

18. Hardt gjara bröd.

Av hardt gjara bröd har me her berre krotakake (også kalla hardinglepsa eller hardingkake). Ho vert kjevla ut med eit sirt kjeve, eit krotakjeve. Kjevet er skore i baggar. Ein har ikkje prikkar over kaka med noko anna reidskap. Krotakaka lagar ein av kveitemjöl (fint), rug (sikkla), søt mjölk, smør og sukker og gjar. Skår og gjarer i 3-4 timar. Ein smør ho med smør og sukker - og sume tider sur fløyde og. Krotakaka brukast helst til festlege høve.

19. Steikinga. Ein heldt seg i eldhuset eller kjøkenet med steikinga. No held mange seg i kjellaren. Ein hadde ikkje bakaromn. før komfyran kom i bruk - berre bakstehelle.

20. Kvar husstand har sin bakaromn.

21. Ein nyttar risved eller småved til å heta opp bakaromnen med.

22. Har ikkje hatt murte bakaromn.

23. I Herwarden nyttar ein gjerne til å steikja småkaker eller turka ved.

24. I den tid folk ikkje hadde bakaromn, brukte dei å steikja gjærbröd i ei gryte. Til det nytta ein ei flågryte.

Ein laut då venda brödet.

9

25. Ein kjenner ikkje til at brödet vart grista.

26. Bröd som vart koka.

Ein kjenner berre til at kringler vart koka. Ein slepte ^{dei} opp i ein kjel kokande vatn. Når dei fløt opp, tok ein dei opp og steikte dei.

27. Ein kjenner ikkje til at dei koka brödet i krukke eller eit anna kar.

28. Korleis ein gøymer brödet.

Flatbrödet har ein på loftet eller ein annan stad der det er turt. Det vert lagt på golvet i setningar (rør seier me her). Flatbrödet kan gøymast lenge, gjerne eit år, men det vanlegaste er vel å baka to gonger i året. Syra bröd og kaker gøynde dei gjerne i kornbingen før i tida. No er det vanleg at ein gøymer det i skuffer eller boksar.

29. Kakestempel og figurkaker.

Ein kjenner ikkje til at det vart nytta kakestempel eller laga figurkaker utan dei som vart steikt i vaffel- eller gorojern.

30. Fell bort.

31. Ein har brukt og brukar enno å steikja kaker av vatn og mjöl eller mjölk

og mjöl på hella. Dei hadde noko dei kalla grautkake. Dei koka graut av grynmjöl (sikka byggmjöl.) og når han vart dukjølt, knödde dei i meir mjöl og steikte kake-
ne på hella.

Ein brukar enno mykje å steikje kaker av mjölk, kveite- og grynmjöl, naker (med sukker eller sirup i) på hella. Ein kallar dei mjölkkekaker eller lok (ut. lak). Det siste namnet kjem av at ein gjerne legg dei oppå potetkaka som er lok og et dei saman. Vart for mykje nytta som helgekost, men no og gjerne i kvar-
dagslaget. Steikjer dei ofte når ein slepp opp for bröd. Må helst etast med det fyrste.

32. Me har ikkje noko særskilt namn på dei som ein knar i hop i handa.

33. Sv kaker steikt i jarn har ein nytta vaffel-goro og krumkaker. Vaffelkaker brukast mest. som gjestebuds-
mat, goro og krumkaker likeeins. Ein har ikkje serleg namn på röra. Veit ikkje av at det vart nytta karve i bakverk, men anis vart brukt i runde rugbröd med sirup i - anisbröd. Nödbröd.

I nändsära 1872-14 vart det nytta almebork.

I siste krigsära vart det brukt mykje poseber i brödet.

34

Veit ikkje av at det har vore nytta
bork i brødet i mamms minne.
Berri vandsåra ikring 1814. Veit ikkje
om serleg namn på slike tider.

35. Det var helst almebork som vart
nytt. Dei tok borken tidleg om våren
i savløyvinga. og knuste og mala og
bløyde han.

36. Borkemjølet vart helst nytta
i flatbrød.

37 } Kan ikkje svare på desse
38 } spursmåla.
39 }
40 }
41 }

