

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4. Baking

Fylke: Opland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: S. Land.

Emne: Baking.

Bygdelag: S. Land

Oppskr. av: Jørgen Karlsen

Gard:

(adresse): Hov i Land

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

I gamle dager mol man paa bekkekverner og handkverner, som man hadde staaende i kjøkkenet. Det fins nok enda handkverner fra gammalt paa fleire av gardene. Da vart i forrige generasjon gjerne brukt til aa male grovt salt med. I Helgeland bruktes slike kverner til aa male "gryn" for pölsestopping i min barndom. Det var bare en mjölsort som man fikk fra bekkekverna! Sammalt mjöl av bygg, havre eller rug. Den gang "kasta" man kornet etter at det var blitt solda og renska. Det tyngste kornet som dreves mot veggen, vart brukt dels til frö, dels til bedre mjöl, brödbakingsmjöl. Den midterste sorten bruktes til graut og suppemel. Lettkornet som först falt ner etter kastinga, vart brukt til kröttera eller til aa bake knupp av. Knuppen vart rulla ut og knadd i tynne stenger, kutta av og steikt paa takka, brent i ei gryte ofte sammen med ubrent kaffe og brukt som surugat i kaffen. Den smakte bra, og vart <sup>na</sup> sist brukt i tia 1940 - 1945 under krigen til kaffe. Folk likte den bedre enn de surugatene som var aa faa paa rasjoneringskø korta i handelen.

Man sikta ikke mjölet för i tia. Naa har man jo bygdemöller som sikter mjölet like godt som stormöllene i byen.

2. Man bruker holsold för kastinga, og melsold hvis man skal ha "finere"mjöl til bakinga. Men dette er jo bare i bruk

mellom avsides liggende smaabrukere som ikke har maskiner til handsaming av tröskinga. *av fersk Korn*

3. Sjölsagt er det uten meining aa bruke nymala mel til baking. Beste melelt faar man av korn som har vörre lagra i noen maaneder, helst et aar som i gamle dager. Skal en bruke nymala korn, maa det staa noen dager först. Men korn som har vörre lagre et aars tid, kan brukes saa snart det er blitt malt. Er det särs kaldt om vinteren, kan en nok sette mjölet inn i ovnen for aa varme det opp, men om sommeren er dette unödvendig. Kvernvarmt mjöl har lett for aa bli "ara", beiskt. Derfor sørger man for at det ikke blir staaende i lufttette sekker etter malinga, helst fylles det i mjölkarmer paa stabburet.

De vanlige namn paa ~~korn~~ mjödsortene har vörre: sikta rugmjöl og sikta byggmjöl (ogsaa kalt grynmel), sikta kveitemjöl og sammalt kveite, samt havremjöl, ertermjöl, havregryn<sup>og</sup> bygg-gryn fra de mere tidsmessige möllene i dag. De gamle bekkerverner mol berre sammalt mjöl av alle kornslag.

5) At man har gaatt sammen om bakinga fra fleire naboer, har jeg ikke hört om hverken fra Nordland eller Ostlandet. Derimot kunne det nok för i tia hende at man gjorde byttearbeid ved at man hjalp til med baking paa et sted hvor man hadde faatt ei "beina", en hjelp til noe anna <sup>for en</sup> ~~tidligere~~ <sup>gjøre</sup>. Det er ukjent at bakstekjerringer reiste bygmellom og bakte. Men at det i hver grend var ei särs flink bakstekjerring som vart leigd til baking, er jo kjent den dag i dag.

6) De ymse slag bakverk var jo ikke mange för i tia. Foruten flatbröd var det "jarnkake, jönnbröd som det kaltes i "and. Det brukes enna mange steder, särlig i <sup>de</sup> smaa heimene. Man laga deig som til flatbröd og klappa runde, en halv cm tjukke kaker, 15 cm i tvermaal og steikte paa takka eller paa kokeovnen. I Nordland hadde de "gong", gjer i slike. 359

Dessuten baker man lompe med potetdeig i blanna med mjöl. Poteten vart kokt og renska, malt paa kjøtt-kvern eller stappa sund med en stappar, ei dertil innretta klubbe med handtak. Saa bakte man runde kaker, 3-4 m-m. tjukke, og brukte til mat i huset eller til niste med smör og ost, flest<sup>st</sup> eller kjøtt paa. Vaffelkaker vart steikt og steikes framleis av fin mjölröre enten av bare sikta rug eller kveite, ofte med egg i. Vaffelkaker brukes til kaffebröd og söndagsmat. Antakelig er slike kaker 60-70 aar gamle her i <sup>bygd</sup> og paa Helgeland hvor de vart laga av byggmjölsröre<sup>og melk</sup> för i tia. Man har av og til noe man kaller mjölkekaker, en helgjekost og barnematkost som bestaar av samme slags mjölröre som til vaffelkaker, berre med den skilnad at man auste röra tynd paa et jern eller ei takke og lot den steike paa den eine sia, ferdig til bruk.

Det fine kakebrödet var ikke vanleg i min ungdom. Bare til höytidene vart det bakt noen finkaker<sup>"</sup> av sikta rugmel. Sia vart "finkake" og loff saa etterspurt hos bakeren, men naa vil mange foretrekke grovt bröd fra heimesteikt vyrke. Det var vanleg i land at man brukte grovere bröd til arbeidsfolk til dagleg. Steikte poteter i aske var ogsaa kjent i vaare besteforeldres tid. Ute paa potetaak~~ken~~ kunne man gjere opp en nying og kaste bortpaa noen poteter som vart "kokte" i varmen og aska. De var gode, sa ei 75 aars gammal husmor til meg. Avletbröd eller jönibröd var<sup>t</sup> steikt paa jarn<sup>og</sup> av tynn bygg<sup>mels-</sup>röre. Det kaltes i land "Biteti" og vart brukt til kaffe för i tia. Tattigmann tok man til med for 70 aar sia og bakte den av fint kveitemjöl, helst med egg i. Den brukes enda sammen med goro, stryll og sandkaker og smultringer som man naa for tia kan lage opp store mengder av til jul eller til andre högtidelige höve, som gravferd, aarmaalsdag og brylluper. Siruppsnipper er ogsaa vanlige 359

i Land. De lages av byggmjöl og en liten tilsetting med sirup. Kransekaker og blautkaker lages gjerne av bakerne og hörer til högtidelige höve i livet.

"Aadalingsklubben" er laga av blodmat, en bääanning av blod og finsikta byggmjöl i ei tjukk röre, som formes stykke for stykke i handa og kastes i ei kokende vassgryte til den blir gjennomkokt. <sup>ofte med melk i</sup> Da kunne den spises med fleskefeitt eller sleppes i mjölk og kokes der. I kald tilstand skjäres den i skiver og med paasmurt smör brukes den ogsaa til niste for skogsarbeidere. Landingsklubben er bare noe mindre og mere flattrøkt. Ellers er den laga som aadalsklubben.

De gamle typene, klubb, jönnbröd og vaffelkaker brukes enda.

- b) Av nyere slag kan nevnes hardangerlefsa som enna ikke er vanleg hos alle. Den brukes til selskapsmat naar en vil traktere med noe sjeldent. Den var laga av fint kveitemjöl, egg og smör, og var spröd og velsmakende i bruk. Paa Helgeland er denne lefsa godt kjent i vaar tid ved sia av nordlandslefsa, som var laga paa dette viset: Deigen var av sikta rugmel og baka ut som vanleg brödleiver og av samme storleik. Den maatte bare väre halvsteikt og vart lagt paa et botn med svak press paa. Til bruk tok man og böytte leiven i vatn, hadde ei tynd röre av raamelk og kveitemjöl, som vart klint ut over leiven med ei rein hand til det heile saa ut som en kvitmaala vegg. Leiven lagdes paa takka og vart steikt som en vanleg brödleiv. Klininga störkna, og man kunne legge den bort til den skulle brukes. Da maatte den blåøytes opp svakt med litt varmt vatn, og smör vart klint paa <sup>sia</sup> og lagt ost eller "gomme"pa. Den var god og fersk i smak, men kunne ikke oppbeværes stort mer enn ei veke. Da vart den hard og törr og lite god. Gommen var kokt av mjölk, tilsatt med kanel, sukker og kveitemjöl. Det var en nordland landsost som jeg ikke har sett her sörpaa.

359

- 1) Fremmede fikk gjerne av fine re baker vare som sandkaker, fattigmann, stryll og vaffelkaker naar de kom. Arbeidere som var til dagleg i kosten paa garden fikk simplere mat enn de omreisende handverkere,

som gjerne fikk noe bedre mat mens de var paa stedet.

8) Glokake kjennes ikke her i Land, heller ikke paa Helgeland.

9) Det finere brödet var kalla tundra-bröd og bruktes til söndagskost eller til handverkere som kom til gards. Kvardagsbrödet og sollbrödet var som bröd tidligere beskrevet laga av samfengt byggmjöl med av og til litt rugmel i. Var det rug i brödet, vart det seigere til baking.

No er rugen ofte avlöyst av finmalt kveitemjöl.

Erterbröd og havremjölsbröd brukes ofte i mange hus til dagleg kost. Knekabröd kjennes ikke.

10) Leiv kalles flatbrödet med man holder paa med bakinga: Vi baker ut leiven. Vi steiker leiven. En flink leiveteikar o.s.v.

Det kalles altsaa en brödleiv för den skal steikes naar den bare er bakt ut og lagt bort til steikings: En raa leiv og en steikt leiv.

12) Om rylefse - nordlandslefsa - har jeg talt om för. Lefsa vart ofte brukt til niste baade paa langfart og paa stutte utflukter.. Men bare nordlandslefsa var förseggjort med klining og smurning. Lefsebrödet her i bygda vart handsama som anna flatbröd, *men var mindre velstekt.*

13) Skal flatbrödet nyttas til kost for fiskere i Lofoten, maatte det legges *dubbel* i skrokker. Det vart gjort allerede paa jarnet naar det var ferdigsteikt.

14) Gjer og surdeig. För det vart vanleg aa kjöpe ferdig gjär i butikkene, la en mjöl og vatn i ei röre og lot det staa til det gjärte. *Slike bröd* av sjöllaga gjär var gjerne surere enn vanleg. Man kunne ogsaa

15) skarpe *skarpe* trauget etter bakinga og gjömme restene som gjär, oppblött i vatn, og man kunne koke gjär av homle og ha den flytende paa flasker,

16) Det var en skjönssak naar deigen var ferdig til bruk. Man saa det av esinga i trauget. *ferd* Ferskt og nybaka bröd er vlikt av mange. Men det er udrykt og ansees ikke heldig for helsa i det lange löp. Man vil helst ha brödet et par dager gammalt, for da er det drygere og lettere aa fordöye.

17) Det *gär* ~~tol~~ kanskje litt lenger tid aa steike kakubröd av sjöllaga gjär enn av kjöpgjär. Brödet tar 3/4 time i omnen för det *blir ferdig* (var stekt). . Man bruker ikke anna smurning *eller* enn noe feitt man stryker over kaka naar man tar den ut av omnen. Da legger man et kvitt plagg over kaketrauget og setter det i en god kjeller, Ofte kan en trinse over kaka med en pinne, eller med redskap som liknar en kam. Aslompa som er steikt av samme deig som kakebrödet, blir prikka over med en pinne som gaar djup *+* ner i lompa.

I Rana brukte man bake slik kake av sikta rugmel og melk. Man stakkaka med en kam og steikte den. Derav namnet kakkake.

- 19) Steikinga gikk for seg enten i et eldhus. i et bryggeh<sup>r</sup>us eller i en sjå utafor huset, hvor ei passende gruve var murt opp for jarnet. Som regel hadde folk för i tia hver sin mura bakeromn i kjøkkene<sup>t</sup> og steikte brödet der. Man laga som regel ei lita prøve<sup>foret</sup>kake og satte inn i omnen etter den var oppvarma og reingjort, for aa se om den var passe<sup>ovnen</sup> varm. . De som ingen omn hadde, fikk leige bakeromn av naboen mot at de holdt seg brensel sjöl. Noen anna betaling enn takk for bruken av omnen<sup>en</sup> hörte en aldri. Det hörte med til god naboskap aa hjelpe hverandre slik.
- 20) Ja, fleire husstander kunne nytte samme omnen etter hverandre. De siste slapp fra det med minst brensel<sup>te steikinga</sup>.
- 21) Skulle omnen være for varm, lot man den staa ei stund for aa kjölne
- 22) för man satte kakedeigen inn. Man gjorde den rein med först aa sope den saa godt en kunne. Siden tok man ei vått<sup>ovnen</sup> fille paa ei stang og vas-ka over inne i den til den var ordentleg rein. Man maatte ikke fa rusk eller sot i brödet. Halm paa botnen av ovnen vart aldri brukt.
- 23) Var omnen brukt, kunne man legge raa ved til tötk i den, eller hvis man hadde smaakaker aa steike, la man dem inn etter at baksten<sup>r</sup> var tatt ut.
- 24) Hadde man ikke omn sjöl för i tia, hjalp en seg paa den maaten at en prøvde steike i ei gryte med varme under og et jarnløkk med varme over. Det var klundersamt saa en nödig ville bruke denne omgangsmaaten. Man ~~saa~~ hadde ogsaa ei takke med varme under. Paa denne satte man et lite jarn<sup>på</sup> med 3 fötter<sup>med kalle emnet på</sup> og over dette ei anna takke. Man fyrte da paa takka over og under og la varme<sup>og god</sup> paa sidene, saa kaka vart omgitt av varme. Alt bröd vart handtert av en spade av tre. Men kakebröd, steikt paa dette viset, sies være det beste kakebrödet. Kaka fikk ikke navn av elden som steikte den. Brödmat vart ikke koka i vatn. <sup>k)</sup> Men en kunne aa og til koka kjukk granit og sette til gjøroyen olje. Og aa laga deilig ost chutje.
- 28) Alt bröd vart satt ut paa stabburet eller i matbua paa hyller. Flat-brödet för i tia ogsaa i holker.-
- 29) Det hendte i vaare besteforeldres tid at man til jul bakte figurer til barna. Enten forma man disse fritt eller man brukte trestempler med hanefigurer, som vart trykt inn i den vesle kaken.

21) Deig av mjöl og vatn, <sup>eller</sup> vatn og mjölk og mjöl er vanlege blanninger i bygda den dag i dag. baade til kakubröd, jarnkake og mjölkekake, som kan være steikt i vaffeljarn eller i gorojarn eller rett og slett som ei tynn ruke paa takken.. Slike smaakaker var best med de var ferske.

22) Lovedeig er ukjent baade i Land og i Nordland <sup>såvidt jeg vet.</sup>

23) "Nödbröd" er ukjente ting <sup>for meg.</sup>

24) Bröd av bork har ikke vörre kjent her i fleire generasjoner. Bare sagnet lever om det. I Nordland mol de bein i mjölet. Her i Land bruktes borken av unge seljeträr, matmose og rein mose. Av og til ogsaa <sup>alt sammen</sup> vaska og törka kveikerot. Dette vart <sup>alt sammen</sup> törka og malt paa handkvern. Etter 1814 var her mange som hadde blodsott, og man trur at surogatmelet var skyld i denne sykdommen.. Noen blanda vel litt korn i dette surogatmjölet, andre brukte visstnok bare surogater med rispa syreblomme attåt.

25) För i tia brukte man badstuene til aa törke kornet i. I Nordland hvor ingen badstue fans, törka man ~~mjökst~~ kornet i store <sup>var</sup> akresgryter over varmen i peisen eller i grua. Dette kaltes heimtörka korn, og mjölet vart godt. Det smakte sött baade i graut og i flatbröd. Men det var grove agner i det.

Naa er alt dette borte. Man lar kornet male i moderne bygdemöller eller kjøper det hos kremmeren dels sammalt, dels sikta. Det sammalte kan brukes til suppemel, men som oftest gaar det vel i husdyra, og det siktede mjölet brukes til baking.-

J.K.