

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Bø

Emne: Bakning

Bygdelag: Bø

Oppskr. av: R. Strømme

Gard: Bøstrand

(adresse): Bø i Vesterålen

G.nr. 14 Br.nr. 1¹⁶

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Jå under.

SVAR

1. Dei dyrka berre bygg her før. Det meste mol dei på bekkjekverner, men noko vart (også) mola på handkverner. Bekkjekvernene gjekk av bruk kring 1880, handkvernene noko seinare. Eg veit om ei handkvern som ennå er her i bygda. - Ulike måtar å mola korn på kjenner vi ikkje til. Ulike mjølsortar heller ikkje. Byggmjølet dei fekk, brukte dei til suppa og grant og flatbröd.
2. Dei sikta byggmjølet. Jalden hadde strengnett i botnen. Det grove mjølet som vart att etter siktinga, ga dei bröttera.
3. Det er så lenge sia dei mol rug her, at ein veit ikkje om det var betre å baka av nymale mjöl. Det er vanleg at ein set mjølet inn i ei varm stove før bakinga.
4. Vi har ikkje noko samnamn, men mjølet kalla dei "gods".
5. Dei har ikkje gått saman om bakinga, og ho har ikkje vore bakt som lyftesarb. her. Flinka bakst. koner for ikkje på baking i andre bygder.
6. Kvardagsmaten var før - når vi unnatar flatbrödet - grovbröd av grovmjöl vi kalla (samalt rugmjöl). Til høgtidene hadde dei finbröd av sikta rugmjöl, gjerne med sirup i, eller halv fint bröd med sirup i. Bröda var av same.

storleik som no, kanskje var dei noko større den tid dei baka i mura bakerommar og tjelm. Dei som stekte i gryte, laga ofte brødet som ei rund kake, det høvde best i gryta. - Dei laga også noko dei kalla karringar, det var runde kaker 12-15 cm i tvermål, dei var av same slag, deig og steikt på same vis som brøda. Tilsis var det her til kring 1900. Etter kvart vart det meire og meire av det fine brødet.

No nyttar ein mest stompbrød av kveitmjöl saman med sikta rug. Dei har sikta rugmjöl saman med kveitmjölet, for ein tykkjer at brød av berre kveite, serleg av usikta kveite vert turt og hjørkjent. Ein har inntrykk av at folk no vil ta det att at dei under krigen laut eta Terbovenstomp. Det er no ikkje større skilnad på brødet til kvardags og til høytider og fest. - Skal ein tala om nytt brødslag, så må det vera at dei no bakar brød av sikta og av sammate kveitmjöl.

Brød av berre grovt rugmjöl er gättarbruk - og det sia den fyrste verdekriegen.

7. Det er vanleg at ein har kaker og brödmat av finare slag til å setja fram for gjester som tjelm. Det vanlege til slikt er: goro, fatigmann, kran-sar, wienerbröd, sandkaker, krumkaker, formkake, blåkake, hjortetak. Ein har ikkje anna samnamn på slikt anna tvære kaker - blåthaka er då unntatt.

8. Ein har ikkje noko minne om at det har vore steikt brød eller kake i oska anna gäta:

Skal vil du helst ha av ei oskaka kake og ein solbaka stomp?

9. Det var ikkje skilnad på flatbrödet for husbond og for tenar. Ein hadde ikkje særskild bröd for handverkarar. Dei hadde ikkje fleire sortar flat-

bröd, anna det var noko av det vanlege brödet dei strauk vatn i renner over på kryss og tvers med dei steikte det.

- 10. Dei smurde ikkje råmjölk på flatbrödet under stikinga.
- 11. Ein kallar flatbrödet leiv både før og etter det er steikt. Ei skive av omsteikt bröd kallar ein ikkje leiv. Ei vanleg brödschive kallar vi stombrodshive.
- 12. Vi har 3 slag lefsur: klinalefse (også kalla gnikalefse), mörlefse og krinalefse (også kalla Helgelandslefse).

Klinalefse bakar ein som ein vanleg flatbröd-leiv, men noko mindre enn hin - av poteter og sikta rågmjöl. Fåkje vatn eller anna vete. Dei baka leiven på brödjarn eller komfyren. Når leiven er boka, legg dei ho på bordet og gnikar fram- gnikar röra utover leiverr. Röra er ein tynn gräut laga av mjölk, sikta rågmjöl og noko lite potetmjöl. Ein arbeider det godt saman, di kvitare vert röra. Eit par skier av denne röra har ein på leiven og gnikar utover med flathanda. När lefse såleis er gnika, legg dei ho på jarnet og vermer (stikjer) ho til röra er turr, med den sida ned som ikkje er gnika, og dei smur ho ikkje på jarnet. - Klinalefse = brödet står no ferdig i eit lad til bruk ved serlege høve, ikkje til kvardags. - När dei skal traktera med klinalefse, bløyter dei fyrst leivane i vatn, legg dei så ei stund i eit klede, så legg ein ein av leivane på bordet med den klinte (kvite) sida ned og smyrjer lefse med smör og strör sukker over smöret.

Så brettar dei lefse, 2 skalkar vert lagde innpå lefse sånn: kvitsida opp, og dei ker. Så brettar dei og då ser ho



Desse skalkane har no vert også smurde: smör og suk-lefse midtöver på langs, altså sånn ut:



No trykkjer dei ho saman og klipp ho i 4-5 bectar, det yste på bae endane vert avklipt som avfall.

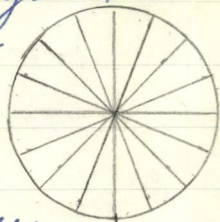
Dei brukte meire av denne lefsa før enn no, men ennå er ho vanleg bruka i gjestebod. Og dei brukar ho både til neste- og reisemat. Og ho er god.

Mørlefsa lagar dei av kvitmjøl og saup (kjemnemjøl).

Oppskrift: 1 l saup (eller helst $\frac{1}{2}$ l saup og $\frac{1}{2}$ l rømme),
1 mark ($2\frac{1}{2}$ kg) smør, 1 mark sukker, 1 mark simp,
1 egg, 2-3 teskeier hjortesalt.

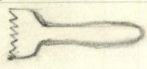
Deigen må ein arbeida minst mogeleg. Hjortesaltet er til å få deigen gjara. Dei bakar lefsa ut på bakstebordet med ein slett rull til ho er kring 30 cm i tværmål, ho er då kring 1 cm tjukk. Så stikjer dei henne på plate i steikommen til ho vert noko brun. 2 sanne lefser vert så smurd godt med smør og strödd med sukker og kanel, og så vert desse 2 lagt ihop med smörkida mot einannan og klappa godt saman. Så skjær dei ho opp i 14-16 stykke såleis:

Denne lefsa er også meir som høgtidsmat å kalla.

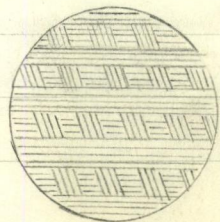


Ordet lefsekling myttar ein ikkje her.

Krinalefsa er mindre kjend her, ho stammar frå Helgeland og vert også kalla Helgelandslefse. Deigen vert laga av sikta rug og mjölk eller poteter og sikta rug. Han vert ikkje gjara. Til ein porsjon på 25 lefser skal det i rye (röra) vera ^{kveitmjöl} mjölk, $\frac{1}{2}$ kopp sukker, 4 egg og ^{litn} ein teskei hjortesalt. Dei bakar lefsa ut på eit bord med ein slett rull til ho er kring 30 cm i tværmål og eit par mm. tjukk, bôkar ho og krinar ho så. - Rye vert smurd utover med krinaren, som er av tre og ser såleis ut:

ut:  Krinra ser lefsa sånn ut:

Når ho er krina, turkar ein ho på ei jarnplate i steikommen. Så ein ho i lad til



ein skal bruka ho. - Før dei smør ho, blir ho bløytt i lytt vatn. Dei smør 2 lefseleivar, ikkje på den krina sida, med smør, strør sukker og kanel på og legg dei 2 lefsene saman til ei, trykkjer dei godt saman og skjer (klipp) ho opp i stykke som ei mörlefse.

13. Brettning. Ein bretter ikkje lefseleivar ein legg bort, heller ikkje flatbrødet til heimebruk. Det einaste brødet ein brettar, er ferdas-flatbrødet, og då tar ein (vanleg) steikt flatbrød og bökar det på brødjarnet. Det vert då så mjukt at ein kan leggja det i 2 utan at det fer sundt. Til ferdemat böka dei 2 leivar saman, bretta dei i 2 og lemna dei i kista. Vi brukar ikkje ordet bretta om dette, heller ikkje „neppa“, vi kallar det å „legge“ leiven i 2. Det heile ubretta brødet har vi ikkje annat namn på enn leiv, og om leiven er laaft i 2, så har vi ikkje noko sær namn på det anna halvleiv - helming, er ikkje kjend her. Men 2 leivar kalla dei ei skrukke brød. Er leiven brose i 4, kallar vi delen fjirding. Ein la gjerne ein botn til press på brød som ein la bort i lad. Når ein lemna i kista, klemd ein ned med eit vidt dall-lok, forat brødet skulle ferja seg.

14. Gjar og surdeig. - Slapp ein opp for gjar, så hante ein av grannen. Vi veit ikkje at dei rörde ihop mjöl og vatn til gjar. Dei byggja ikkje öl for å få gjar, men det hinde at dei fekk ein grand av fosen i öltörna for å laga gjar av. I den tida dei nytta surdeig, var det berre å lemna att ei kake av den gjara deigen, så hadde dei gjar til neste bakster. Det var vanleg stompbrød dei gjarte med öl-gjar, og det var kvardagskost. At dei ikkje fekk gi frå seg gjar etter soleglad, er noko vi ikkje har höyrd.

Til kring 1890 var det vanleg at dei nytta surdeig til gjar. Surdeigen skaffa dei seg ved å lemna ei kake på lag så vid som ei kaffiskål, og denne sur-

deigkaka gjøymde dei i mjølsækken ned i mjølet. Ein let ikkje att skover i trånget. Den kaka som dei gjøymde, kalla dei surdeigen eller surdeigkaka. Denne kaka, eller helst innmaten av ho, løyste dei opp med vatn. Dei tok av ein viss part av deigen til surdeig.

16. Ei velrøyrd husmor såg det på deigen når han var ferdiggjara. Ho visste og kor lang tid han trengde for å verta gjara. Dei kunne også kjenna det på deigen. Nokre gjorde eit hol med handa midt i deigen, når deigen hadde gjara så lenge at dette hullet var utjamna, var deigen ferdiggjara. Det har og vore bruk å gjera eit hol i deigen og halda ei brennande stikke nedi, dersom stikke slokna med ein gong, skulle gjaringa vera ferdig.

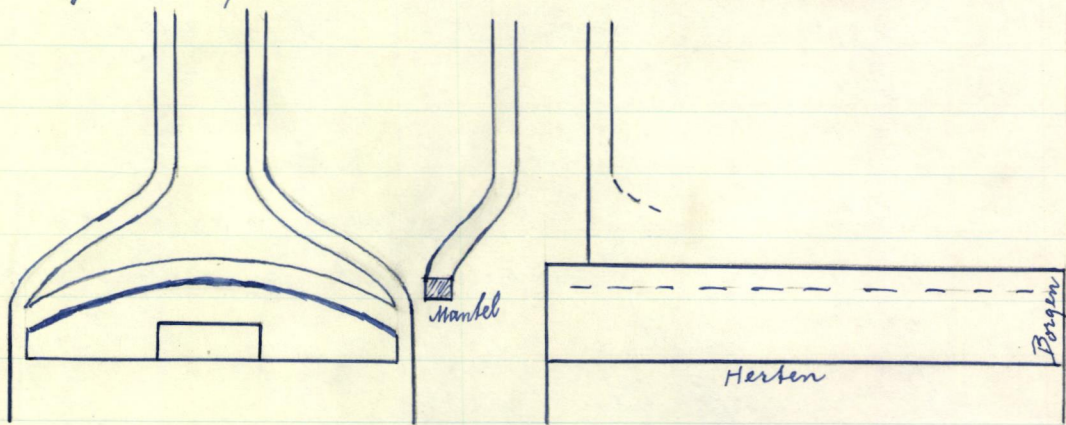
Fa diverse, ein brukar mjukt gjærbrød no. Før var det ikkje så. Ein et brødet fersk og nybaka. Men det er då så at dei bakar gjerne ein gong for veka, og då vert det ikkje ferskt brød alle dagane. Nokre vil helst at brødet skal vera ein dag gammalt før dei brukar det.

17. Steikinga tok noko lenger tid når dei nytta surdeig enn når dei nytta gjær. Nytt ein surdeig, laut brøda stå i omnen $1\frac{1}{2}$ time. Dei nytta ikkje veikare varme om dei nytta surdeig. Di grovare mjølet var, di lenger måtte ein steika brøda. Dei tok ikkje brøda ut av omnen og vatte dei under steikinga. Heller ikkje før dei anleis åt med surdeigbrød enn anna brød etter steikinga.

18. Ein har ikkje baka syra brød på liknande vis som ein bakar flatbrød. Men ein har laga kakar av syra brød - vide som ei kaffiskål - og steikt dei på omnen. Når dei var steikt, var dei kring 1 em tjukk. Ein kallar dei glohoppa.

19. Steikinga. Större hushald hadde mura bakaromn, og bakaromnen var enten i kjökenet i forbindelse med gruva eller i uthus: eldhus, bryggjarkus, bærstugangen. Hjelman sto i gruva. Dei stekte berre syra bröd i bakaromnen. Ein har ikkje hatt omnar som sto ute.

Eg veit ^{no} ikkje kor sett dette risset er:



20. Grammar kunne få nytta bakaromnen, men det var berre ein husstand som åtke han. Det var aldri smakk om godtgjerse for å låna bakaromn.

21. Dei brukte vanleg stor björkved til å heta opp bakaromnen med. Ein omn med ved var nok til ein eller 2 omnar bröd. Vanleg var det nok å baka ein omn ~~bröd~~, for omnen tok helst 18 bröd. Dei heldt branda inni og kjende om omnen var passelig varm. Var omnen for varm, venta dei til han vart noko avkjöld.

22. Dei hadde ein reidskap dei kalla raket til å raka oske or omnen. Etterpå bruka dei visken for å få omnen heilt rein. Det var ein stokk dei hadde spikra sekk fram på duppa i vatn. Omnen var så slett i botnen (herten) at det var lett å få han heilt rein for oske, bröda vart då ikkje holub. Dei la ikkje noko under bröda i omnen.

23. Esttervarmen nytta dei til å turka ved.

24. Det har vore brukt å steikja mellom 2 brödjarn. Det var det vanlege når dei ikkje hadde bakaromn. Dei la eit brödjarn på ein såkalla eldfot: ein

jamring som sto på 3 eller 4 føter. På brødjarnet sette dei ein kring 40 cm høg krins av jarn, hjelmaron dei kalla, og oppå han la dei så øvste brødjarnet. Dei hadde eld både under og over, overvarmen var sterkast. - Det var store og mindre hjelmar. Dei kunne ta opp til 10 brød. Hjelmen gjekk av bruk her kring 1900 då dei meire og meire fekk komfyurar med bakarom.

Dei har også steikt brød mellom 2 omnstok, med varme både over og under. Også i gryte, og då vende dei ikkje bröda, heller ikkje når dei steikte mellom 2 omnstok. - Dei har ikkje steikt bröd under ei kveld gryte, det vi veit.

Det siste skrik er at dei no steikjer bröd i bakaromnen i formkakeformer, og dei vert rettleig gode.

25. Gristing er ukjend her.

26. Bröd som vert koka, er ukjend her.

27. Brödslag som ein kokar i kar, er ukjend her.

28. Stompbröd kan ein gjoyma i minst 2 veker, det gjeld berre at dei ikkje vert for harde eller myglar.

Flatbröd kan ein gjoyma narsagt i arevis. Mina- og krinalefse = brödet kan ein også gjoyma svært lenge. Har ein tur kjellar, kan ein lagra all brödmaten der. Elles lagrar ein brödet i stabbur, på bua eller i spiskammerset. Stompbrödet har ein i ei kiste eller på tulle.

29. Før var det dei som hadde ein rull som gjekk rundt på ^{ein} väs. På den rullen var det figurar, og såleis laga dei figurbröd eller = kaker. Væit ikkje namn eller figurar.

30. Til jul lagar dei kaker i form av stjerner, hjerringar og mennar av deig noko liknande som spekulasi = deig.

- 31. Glohoppa er nemnd under 18.
- 32. Ein har ikkje noko særskilt namn på dei som ein knar ihop i handa til kake.
- 33. Av kaker steikt i jarn, har ein vaffelkake, goro, skrivarbröd, krumkake og munkar.

Vafler vert nytta både til kvardags og helg og gjestebod, hine slaga mest til helg og gjestebod. Röra heiter etter som kaka heiter.

Av krydd har ein i bakverk brukt: karve, peppar, ingefar, kanel, nellik, kardemomme, koreander, vanilje, sitron, mandel, sukat, anis. Nöðbröd.

Det har vore laga flatbröd av isel og rugmjöl, og av rogn, rugmjöl og lite byggmjöl.

Under krigen hadde dei tran i stompbröd.

- 34. Bock veit vi ikkje dei har blanda i mjölet her.
- 35-41. Veit ikkje av det her.

Heimelsmenn :

Smb.	Peder Johannessen, Løkkøy, Bø i Vestraalen	80	-
Kjærenke	Eda Olsen, Bamberg,	-	-
-	Johanna Hansen, -	-	-
Smb.	Mons Wiik, Vinje	79	-
Hjelper.	Håkon Lockert, -	67	-
Husmor	Johanne -	62	-
-	Tina Lihaug, Skive	49	-
Enke	Johanna -	81	-
Husmor	Helga Kristensen, Mårsund	36	-
-	Emma Flatøy, Løkkøy	62	-
-	Andrea Straume, Bøstrand	58	-
-	Kaja Nilsen, Bø	51	-