

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Sande

Emne: Baking

Bygdelag: Voksa

Oppskr. av: Torvald Baade

Gard: Voksa

(adresse): Voksa

G.nr. 63. Br.nr. 2.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. ja

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

SVAR

1. Kornet vart male på ei bekkjekvern. Det går ikkje fråsegn om maling på handkvernar, endå det finnst att ymse leivningar av slike kring år 1900. Men det var truleg til å mala maltet til jolebrygget dei vart brukte på slutten, då det kunne vera mødesamt å umake seg lang veg "til kvenna" berre med ein maltpose. Det var vanleg med to kvennaferder for året, om hausten med "nyåringen" og etter vårvinna med det ein kunne ha leivt av avlinga. Det mjølet ein då fekk, laut ein få til å rekke til neste gong. Ein laga til hitene eller sekkjene - "væra"- og merkte kvar sort for seg. Grommast var det om ein hadde bygg. Den vart malen antan rein eller saman med havre til grautmjøl. Ofte sådde dei havre og bygg saman og kalla denne blandinga "hommel" eller "hamlekorn". Der etter kom beste havrekornet, som var male til grautmjøl eller "kokemjøl" som det oftast vart kalla. Så kom "bakemjølet" som var litt grovare og vart brukt til flatbrød. (Til ca. 1895 og lenger var flatbrødet det daglege brød her i Sande. Gjærbrød eller "bybrød" var berre til brudlaup og sers høgtider om ein såg seg råd til det.) Ringaste slaget var "grise-mjølet" eller formjølet. Det var lettekonn som vart brukt til dette, om ein då hadde meir korn enn ein trong til folkemat. I ringe åringar og på små bruk med lite åker, hende det vel ofte at ein nytta både lettekornet og - kanskje ein grand av halmen - til bakemjøl. Ein laut ta det som var til å opphalde livet med. Visst var det ein og annan som kjøpte såpass som 50 kg. rug for året, men det var ikkje mange i bygda som såg seg råd til å liva så flust.

Sidan bygdemylnene kom til, er det berre ein finleik på mjølet og den er finare enn ein kunne få det på ei bekkjekvern. Såder i mjølet ser ein mest ikkje no. Fyrr var det ikkje sjeldsynt. Helst om det var lite vatn og kornet dårleg turka. Gamle Jakob Helland brukte seie når dei spurde kor det gjekk med kvenna, om han fekk godt mjøl.: "Snakk ikkje om det, ban, e' bar det heimatte i dobbeltoga, (Børetoget) og so verte det vel å sitje uti bakkå å skrike før vi får det ta oss, veit e'."

2. Å sikte mjølet vart lite og inkje brukt herikring. Det hende at det fannst eit siktesåld med siktet av "sjå", som et var mange hol i, omlag som eit dørslag. (Sjå, eller skjå, var ei hinne dei reiv av kuvomba og turka. Den vart brukt til so ymse, m.a. til "vindaugo" og over ljoren. Der for namnet.

3. Det var alltid slik at etter kvennaferda, so "baka" dei straks etterpå,men om dette kom av at mjølet var betre "ferskt",eller det kom av at ein ikkje hadde slik ei "fyreferd" med brød,det kan eg ikkje no gjera greide for.

Det var vanlegt å bera bakemjølet inn i stova kvelden før bakinga,men det kom truleg av at bakinga tok til so tidleg om morgonen at ein laut ha dei ting som skulde brukast for hand. At ein baka mjølet so ferskt at det hadde kvernvarmen i seg,var knapt tilfelle her. Vi hadde ei gamall mil til kvernaveg,so det kolna på vegen.

4. Eitt slikt samnamn var "grøn", eit anna var "gudslån".

5. Berre når det var flatbrødbaking,og då tok ein det som bytearbeid,"lånte" 2 av grannekonorne og so baka dei frå seg på ein lang dag -bakstedag- (frå kl.3-4 om morgonen til 10-11 om kvelden) men så måtte kona på garden gjera byte og bake ein dag med kvar av dei andre. At nokon hadde det til yrke og berre for rundt å baka,har eg ikkje høyrte om.

I eldre tid 1880-1895 var det ikkje så mange slag kakor hos vanlege folk her ute i øykanten.Ein kunde vel kjøpe "bakarvaror" hos handelsmannen,men det var ikkje kvardagskost.

Kanskje til jol eller ei sers høgtid at ein hadde litt av dette. Elles var det flatbrød,potetkaker og ei kvar "settekaka"(av gjæra deig),og kanskje ei vaffelkake og ei lefse.

6. I kring 1895 kom det meir ibruk av gjærbrød.Dei fleste hadde ikkje bakaromn men steikte "settekaker" på omnen, eller grytekaker i ei gryte. Kvardagsmaten var potetkaker av havremjøl,baka i litt grynmjøl når det skulde vera rettelig godt.Sidan det vart vanlegt med bakaromn i komfyrane er det mest berre vanlegt brød som vert brukt.Det er mykje arbeid med å lage potetkaker,så dei har gått meir og meir av bruk. Hardingkaker o.l.vert brukt som gjestebodskost, men kvardagsmat til vanleg er dei ikkje.

7.Det var vel slik at den husmora som hadde råd til det, hadde liggande litt "bakarvarer" av ymse slag,om det kom einkvan. Men elles var skikken å setja fram eit mjølkefat, "åfallringje",når det kom uventa gjester og so fekk dei antan kjøpekaker(kringle,rugkavring,3 skjelingskaker)eller vanlegt flatbrød attåt.

No er det so mange slag småkaker og gjestebodsmat ein kan koma bort i,at det nyttar lite å byrja med ei opprekning av dei ymse slag.

8. Glokaker eller brød steikt i glør eller oska har eg ikkje høyrte gjete

9. Flatbrødet var berre eit slag. Av havremjøl og vatn.

Det var ingen annan skilnad enn at til gjester tok ein av det som var finast baka og steikt,men tilfanget var det same.

10. Det er ukjendt at flatbrød vart "snika" eller smurd med noko.

11.Med ordet "leiv" meiner ein det ferdigbaka flatbrødet både før og etter at det er steikt. Ein bakar so og so mange leiver for dagen, ein har steikt so og so mange leiver. Derimot seier ein ikkje leiv om lefsa - men det kjem vel av at lefse tyder det same som leiv.

(Ein gamall parodi på bordlesnaden lyder:Gud skje lov eg åt igår,ut å nåra på Skorpå, femtan leiver med tvisteikt brød,men endå va kje e' so mette e' gurpa.)

12. Lefser baka ein på same måte som flatbrød,men bruka rugmjøl istaden for havre og stundom mjølk istaden for vatn.Det var 2 slag:vanleg lefse og "snikalefse".Lefsa var høgtidskost,og kanskje eingrand til niste -"sjømat".

Kvardagskost var det ikkje. Grommast var "snikalefsa". Den var baka som vanleg .Ein la den på hella og "løypte"

202

den eingrand og so smurde ein "snik" på dei og krota dei til med alleslag figurar og steikte dei ferduge. "Snike" var laga av råmjølk eller "Kode". Så smurde ein dei med smør og litt sukker og bretta dei saman to gonger og skar den ihopbretta lefsa i 4 stykke. Hadde ein då "gombe" eller "søst" på, vart det retteleg herrekost. Ordet lefse klining er ikkje brukt her. Antan er det "ei lefse" eller ein "bite". Biten er flatbrød med smør eller anna: smørbite, rjomebite, livrebite o.s.b. Klining eller kling er det helst Nord- og Sunnfjordingar som brukar. Det dekkjer kanskje noko meir enn vår "bite".

13. Sume brukar å brette brødet når dei steikjer det, andre læt det vera ubretta. Og begge måtar kan vera like gode. Når ein har bretta det, kallast det linabrød. Brettinga var gjord når leiven var halvsteikt. Ein kunne då lø opp fir kanta setningar, so det høvde betre i kistor og andre fir kanta kjerald, elles har eg ikkje høyrte at det var særskildt bretteing til nistemat eller bruk heime.

14. Gjæra til brøddeigen var antan ølgjær eller surdeig. Å laga gjær var sikkert fåe som kunde. Ølgjæra gøymde ein nokså lenge på flasker, men om dei visste råder til å halda den frisk i lenger tid, det veit eg ikkje, men det er trulig. (Eg har sett at i andre bygder gøymde dei "kveik" frå eine gongen dei bryggja og til neste gong, i ein gjærstokk - eitt trestykke med mange hol i - og sume bruka ein einekoll som flaut i gongsåen og drog til seg gjær, Den hengde dei opp på stabburssvala til neste gong.)

Ølgjær vart brukt til alleslag gjærbrød. Grannane lånte av kvarandre, men det var visst ingre truer om kor ein skulde fara åt med gjæra når det galdt brød. Til øl var det annarleis.

15. Surdeigen gøymde ein frå eine bakinga til hi. Ein tok av eit "emne" og gøymde i mjøl. Når det skulde brukast løyste ein det opp i lunka vatn eller mjølk, slik ein hadde det.

16. Dei hadde sine merke når deigen hadde "heva" seg, antan dei kjende, smaka eller såg det. Måtane var vel så ymse - resultatet og - men dei greidde seg med det.

No brukar ein mjukt brød dagleg. Sume bakar 1, sume 2 gonger i vika, og det finnst dei som må baka annankvar dag for at brødet skal vera mjukt nok åt dei.

17. Nei eg har ikkje høyrte om anna åtferd med brødet om det var av surdeig. Kanskje ein laut ha sterkare varme å steikje det med, men elles var det vist ingen skilnad.

18. Hart gjæra brød var det berre bakarane som laga. Det hender nok ei kvan kjerring prøver med kavring og ymse slag småkaker, men ein treng ha god bakaromn for å få godt "Hardt" brød.

Kaker av gjæra deig som ein klappa med henderne og steikte på hella, var det vanlege gjærbrødet før ein fekk bakaromnar i komfyrane. Dei var kalla "settekaker" til skilnad frå potetkakene som var ugjæra. At dei var utkrota eller streka, har eg korkje høyrte eller sett.

19. Med bakinga (steikjinga) heldt ein seg antan i kjøkenet eller i eldhuset og brukte ei "bakstehelle" (malmskive). Bakaromnar var det omlag berre handelsfolk som hadde.

20. Fåe hadde bakaromnar, men steikte på bakstehella eller i ei gryte det som steikjast skulde. Torv var og er den vanlege brensla, og dette høver ikkje til å fyre opp ein ein bakaromn med.

21 -22 - 23 kan eg ikkje svara noko på.

24. Det fyrste omnsbrød ein laga sjøl, var grytekaker, steikte i ei vanleg malmgryte med nokolunde tett lok.

4
Ein vende kaka og steikte den på begge sider. Så vidt eg veit var det brukt berre undervarme. Glokake, d.v.s. at ein steikte i torvglør, har eg ikkje høyrte om.

25. Grisling har visst ikkje vore brukt her.

26. Vasskringlor vart koka før steikinga, men det var berre fagfolk som dreiv med slikt. Vanlegt folk kunde nok kjøpe ei kringlehank med seg heim ein hende gong til borna, men laga aldri slikt sjølve.

27. Av slike ting er det vel berre "Fatigmann" som var koka i smult. Ein bruka og namnet "Grisøyre" på dei, kanskje det er ei avleiding frå smultet.

28. Flatbrød gøynde ein i setningar på stabburet og det kunde gøymast år og dag. Rugkavring i tette tunnor. Vanlegt omnsbrød vart sjeldan gøymt lenger enn 8-14 dagar, då det mygla. Ja når ein var i fiskja måtte ein nok gøyne det noko lenger, opp til 8. veker, men so vart det og mange segner ombåde kor det smaka og såg ut siste vikene.

29. Er ukjend her.

30. Utom vaffelkaker er det ikkje kjent at ein laga figurkaker.

31. Slike kaker vart kalla "sveler" og vart bruka i eit knipetak når ein stod oppradd. Men både dei og vaffelkakene var rekna for store "mjøltjuvar", så til dagleg vart dei ikkje brukte utan kjerringa på garden fekk uord på seg. Dei vart alltid etne nysteikte.

32. Det kunde einast vera namnet på potetkaker: Hellekaker, "klappakaker".

33. Berre vaffelkaker, og det var igrunnen berre ein sort av dei. Tilfanget kunde vera betre og ringare som ein hadde det for hand og såg seg råd til, f.eks. egg og sukker. Det var berre til gjestebods og ein smak i helga. Røra kalla ein vaffelrøra og vart tilsett med anis eller karvi om ein hadde det og lika den smaken.

34. Nødbrød - Borkebrød. Eg har ikkje kjennskap til at det har vore nytta bork eller lav eller mose til matdrygtsel. Vist kan ein finne far etter segner om at i naudsåra vart brukt bork, men dei segnerne må vera innførde og fortalde så lenge at sogemannen (kjerringa) trudde det sjøl, for bortsett frå ein og annan rognen fannst det ikkje skog i distriktet. Derimot var det fisk og sild ein kunne gnage på. Rotskjerfisk og turrsild, ja kanskje litt rekling.

41. Heller ikkje veit eg om at beinmjøl vart nytta som folkemat. Mergen i beina vart nok eten, men det heiter i eit ordtak at den som bryt bein etter merg, han bryt lås etter tauså - så det er truleg at ein måtte vera litt varsam og ikkje vera altfor grådig der heller.

Jfr. og J. Bjørlykke: Bondeliv på Sunnmør
kring 1800 - 1860

(Tidsskr. for Sunnmør hist. lag 1913 s. 31 ff.)

H. Hjeltnik: Bondeliv på Sunnmør
(Hille; Volda 1926).