

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Sør-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Støren

Emne: B a k i n g

Bygdelag: Haukdalsgrenda

Oppskr. av: Jens Haukdal

Gard: Haukdal, Sørstua

(adresse): Snøan

G.nr. 59 Br.nr. 3

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Kari J. Hugdal, 60 år, Haukdal, Sørstua, husmor
 har elles snakka med fleire både no og før.

SVAR

Med kvart som bekkekvinnane kom i bruk vart det meir sjeldan å mala på handkveinn. Det fins ikkje att mange av handkveinnane no. Men her på garden fins det enda ei. Ho er enda i bruk til å "skræ" malt på ved ølbrygging. Kor lenge desse handkveinnane var i bruk til maling av kveinn kan ikkje segjast så fullvisst, men dei gjekk nok av bruk så snart bekkekvinnane vart vanlege kring siste halvta av det ~~femt~~ hundradåret eller i første åra av det sekstende.

Handkveinnane nemner ein her for "innkveinn".

På handkveinnane og bekkekvinnane fekk ein berre sammøle mjøl. Seinare når dei større bygdamølnone kom i gang vart det skilnad på mjølsлага. Ein fekk da spissa mjøl ved sida av det sammøle mjølet.

Til matmjøl tok ein alltid av det tyngste konnet - det som dreiv lengst bort ved handkasting.

I flatbrød nyttar ein havre- og byggmjøl. Til småbrød nyttar ein kveite oh til kaku både rug og kveite. Rugmjølet må ein kjøpa her.

Til vanleg har ein ikkje sikta (selda) mjølet korkje til koking eller baking. På bekkekvinnane vart mjølet oftast svert grovmøle. Bestefar fortalde om ein gutunge som kom og henta noko hvare som var møle i eit av kvinnhusa. Guten tok ein klip av mjølet i handa, vende på det og klemde det mot handflata med tommelfingeren. Etter ei stund kom det: "Det æ itt havrin vår det her - han va itt fullt så lang vår."

Først i seinare tid vart det vanleg med sikting. Ein brukte vanleg trådsald og grovmjølet gjekk til dyremat.

Ved flatbrødbaking er ein ikkje så nøye på om ein bakar av nymøle mjøl, men til baking av kaku vil ein helst baka av mjøl som har stått ei tid. Ein vil helst sleppa å baka av nymøle mjøl, og ein tar alltid kakumjølet inn i stuggu kvelden føre bakinga.

Nymøle mjøl som enda er varmt frå kvenna nemnest: "kvinnvernt."

Sammamnet grøn brukast her og, men ein meiner da på

kraftfor til dyra - aldri på folkemat av mjøl.

2

Baksten. Ein veit ikkje døme på at kvindfolka har gått saman på baking her. Men ein har havt fast bakstar for flatbrød. Ho har da baka både i grenda og i andre grender med.

Brødet har vore baka av sikta rug, sammøle rug og like eins av kveite.

Rugbrødet har vore og er daglegbrødet (der ein ikkje er gått over til å bruka heimeavla kveite)

Brød av kveite er brødet til helg og fest.

Til mauk har ein bruka mjølk blanda med noko vatn. Og deigen har vore gjæra på ymse måtar.

Noko brigde i brødslaga har det ikkje vore - ikkje for dei heimebaka slaga i allefall, men kring 1880 åra tok fleire til å kjøpa brød frå bakeri - særleg da til høgtids- og gjestebodsbruk. Av desse nye slaga kan nemnast: sirupskake (bykaku) florabrød, hushaldsbrød, grovbrød o.s.fr. altså dei vanlege slaga eit bakeri har å by på.

Brød med namn frå andre landslutar kjenner ein ikkje.

Gjestevon. Nemninga kjend her, men det er vanleg at ein har småbrød ståande i husea. Av slikt kan nemnast: krumkaku, gorå, kavring, snippar, fløytevaffel. Alt med samnamnet: småbrød.

Glokake. Ikkje kjend her i grenda.

Flatbrød. Ein baka ofte fleire slag flatbrød, men det var alltid sett fram same slag over heile bordet. Det var ingen skilnad i så måte millom husbond og tenar.

Brødet har vore kalla: Tunnbrød (poddetbrød), byggbrød og haverbrød. Sæterbrød var byggbrød bretta på ymse måtar alt etter storleik og skap på brødkassa.

Brødslaga vart bruka etter som husmora hadde det til. Hadde ho ikkje det eine slaget, bruka ho der andre.

Knekabrød. Denne brødtypa er ikkje kjend her i grenda.

Leiv er namnet på brødet frå emnet er kjevla ferdig, steikt, lagt på stæbbel og fergja ned på brødbenken i buret og til det blir brote sund og lagt i brødkorga. Ein nemner ikkje eit stykke ommsteikt brød for leiv minders det er baka ut som flatbrød av same slag deig og til same bruk. Det hender nemleg at husmora blir brødlaus og at ho da kjevlar ut noen leivar til naudbæging.

Ei vanleg brøskive kallar ein for: "kakuskive"

Lefse. Ein kjenner to slag lefse her. Det er den vanlege som ein bakar av same slag deig som tunnbrød men som ein lindsteiker, og så sauplefsa.

Vanleg lefse bakar ein til jul, påske og pinse og elles til brudlaup, barnedåp og gravøl. Lefse er ikkje kvardagskost.

Noko brigde i bruken av lefse har det ikkje vore. Det er den gamle tradisjon som er halden ved lag.

Ein brukar ikkje lefse som niste og reisemat.

Namnet lefse er elles ikkje det gjengse her. Ein segjer: "Klening"

Ein smør lefsa med smør og strør sukker på. I eldre tid var det ofte dei bruka sirup i staden for sukker.

Ein segjer at ein "klene på kleningen" når ein smør dei. Før kleninga vater ein lefsone og legg dei saman att inn-

i eit vått klæde. Slik ligg dei ei stund til dei har drege i seg vøta. Og så går ein i gang med kleninga. Ein brukar korkje ordet lefsekling eller lefse. Det som brukast er: kleningbrød og som før nemnt: klening (ein)

Skilnaden millom flatbrød og kleningbrød er at kleningbrødet er lindsteikt og er eit potetbrød. Flatbrødet er hardsteikt og kan vera av ymse slag mjøl.

Sauplefsa lagar ein av saup (søp) (kjinnemjøl) bygg- eller kveitemjøl med sukker, knør digen som vanleg flatbrødsdeig, kjevlar leivane ut heller tjukke, steiker dei på komfyren og et dei som vanleg klening.

Bretting Ein brettar sjeldan det brødet som ein legg bort. Elles er brettainga gått meir av bruk no. Ein segjer at ein bretta lemsa, same kva slag det er. Heilt ubretta brød kallar ein for leiv. Brød lagt i 2 kallar ein, helving, og lagt i fire, piklemse. Brød til ferdamat har ein ikkje no lenger, men den tida det var i bruk kalla ein lemsa for boklemse. Sæterbrødet bretta ein slik at lemsa hōvde til brødkassa. Ein bretta leiven med han låg på hylla og før han vart hardsteikt. Etter brettainga vart ikkje lemsa steikt vidare.

Lemsone la ein ikkje fergj på, men alltid på det brødet som ein la bort i heile leivar.

(døme på brettaing av lemsor vedlagt emnet: Flatbrød)

Gjær og surdeig. Vart ein gjærlaus var det vanleg å låna hjå grannen. Ein rørde aldri saman mjøl og vatn og let det stå til det surna - ein fekk aldri gjær på den måten. Det måtte gjørsopp til.

Vanlegvis skaffa ein seg gjær ved ølbrygging. Denne gjæra vart tørka på eit relukk, skåre opp i bitar og gøymd i gjærørskja. Ein bruka så av gjæra til det var att ein liten bit og så var det å bryggja på att.

Ein har aldri gjæra brød med øl. Brød gjæra med ølgjær var daglegkost. Som før sagt lånte ein gjær hjå grannen om ein vart gjærlaus, men det gjekk sjeldan på. Ein sørgde for å bryggja øl att før gjæra traut. Noko sernamn på ølgjær kjenner ein ikkje til her.

Det har og vore bruka surdeig til bakinga. Surdeigen skaffa ein seg ved å ta ein klump av knøa med ein baka, rulla han til ei kule og gøyma han i mjølkista til neste baking.

Når ein meinte deigen var ferdiggjæra reiv ein ei grop i han og heldt ei brennande fyrstikke eller ei flis nedi. Slokna flammen var det berre å baka av knøa.

No for tida brukar ein mjukt gjærbrød til dagleg. Men i eldre tid veit ein at flatbrødet var einaste brødmaten. Helst vil ein at brødet skal vera noen dagar gammalt. Da smakar det betre og er mykje drygare. Det er sunnare òg. For noko over ein mannsalder sidan var det vanleg å leggja det nybaka brødet på sperrone under taket til tørk. Det var ingen ting som drygde brødet slik som denne tørkinga.

Steikinga tok same tid både med surdeig- og gjærbaking og brødet vart handsama likt.

Det var vanleg å ta brødet ut og smørja over det eit par gonger under steikinga. Smurninga var sterk kaffe med sirup i - eller råmjøl om ein hadde det.

Hardt gjæra brød fins det ikkje døme på her i grenda.

4

Steikinga vart gjort i peisen eller "frami stena" som daglegnemninga var.

I eldre tider veit ein at dei bruka to steinhyllor til å steikja i millom. Her på garden fins enda desse hyllone på sætra, men dei har ikkje vore bruka der heller på innåt førti år.

Nedste hylla var lagt opp på fire steinar. Millom hyllone var det vangsteinar så høge at det gav rom til kaka. Under steikinga fyra ein godt på øvste hylla og hadde ein dugeleg glohaug under den nedste.

Steiking millom omnslokk eller under kvelvd gryte har ikkje vore bruka her.

Små bakaromnar til å setja frami peisen avløyste steinhyllone. Desse omnane var av malm og fins enda på noen sætrer.

Ommen stod på ein brandfot "frami stena". Fyring over og glør under som med steinhyllone.

Mura bakaromn til å fyra inni steikeromet har ein ikkje havt på nokon av gardane her i grenda.

Grisling er ikkje kjend her.

Heller ikkje kjenner ein døme på koking av brød føre steikinga.

Ein kokar fatigmann og smultringar i smult. Det er småbrød til høgtid og fest. Deigen blir laga av egg, sukker, fløyte og kveitemjøl, kjevla ut til leivar, stukket eller trinsa ut og koka ljosebrune.

Kakestempel og figurkake.

Kakestempel har ikkje vore bruka her.

Ymse slag figurkake har vore bruka her i jula. Dei kunne ha form som gris, høne, ku o. s. fr. og vart ofte hengd som pynt på juletreet. Oftast kalla julbrød - som elles var samnamn på all julebakster. Deigen var laga av smult, sukker, fløyte og kveitemjøl. Han vart kjevla ut i leivar og stukken ut med figurformene. Kakone vart steikte ljosebrune.

Ein har bruka (og brukar framleis) kakor av mjølk og mjøl som ein steikjer på hylla. Desse kakone nemner ein "hyllkaku" og lagar dei vanlegvis med flatbrødbakinga står på. Bakstaren øser på hylla ein omgang eller to om kvelden når siste leiven er steikt. Kakone er daglegmat og tåler ikkje lagring.

Ein har ikkje samnamn på deig som ein knar ihop i handflata til kakor.

Vaffelkaku er daglegkost. Røra er av mjølk og byggmjøl. Kveitemjøl er og bruka.

Vaffeljarnet brukar ein og til steiking av småbrød. Deigen av smult, fløyte, sukker og mjøl. Eller av egg, smør, sukker og mjøl. Deigen kjevlar ein ut og skjer han til så han høver i jarnet. Brukast som kaffebrød.

Til krumkaku og leivar (daglegtale "leva") er røyra eins - fløyte, sukker og mjøl. Fløyten helst av råmjøl. Krumkaku blir steikt i jarn og rulla på krumkakurullen med det same ho kjem heit frå jarnet. Stivnar straks ho kølnar.

Levan rullar ein ikkje, men legg dei bort heile. I gjestebod blir dei lagt på levbrett og sett fram på kaffebordet. Krumkaku er både gjestebods- og kvardagsbrød. Levan er berre til brudlaup, barnedåp og gravøl.

Naudbrød.

Så vidt ein veit har det ikkje vore nytta surrogat for mjøl her i grenda i siste krigstida. Det var baka noko potetkaku til å dryga mjølet, men desse kakone brukar ein òg i normale tider. (Laga av potet, mjøl og mjøl, Kjevla ut til ca. 7 ½ cm. tjukkelek og steikjer dei på komfyren. Tåler ikkje lang lagring - noko lenger om vinteren enn om sommaren.)

Bork

i brød og graut har ikkje vore nytta i manns minne. Men bestefar fortalde at da oldefar var smågut bruka dei borkbrød. Det var i åra 1812 - 14. Han kalla året 1812 for "Storklenåret" og 1813 for "Litjgodåret". I dei åra er det elles fortald at dei fann att folk døde av svolt attmed furustokken. Ikkje rart at mjølet i dei tida ofte vart kalla "Gudslån".

Det var mest alme- og furubork ein bruka til mjøl. Almen vart heilt utrydd her i grenda i desse borkbrødstidene. Borken vart tatt når ein hadde bruk for han, men ein tok han helst om våren når sevja gjekk. Borken vart tørka, knusa og møle.

Borkemjølet bruka ein i flatbrød i suppa og i grauten. Ein bruka det som anna mjøl. Berre borkemjøl veit ein ikkje av at det har vore bruka. Men ein må nok gå ut ifrå at i husmannsplassane, der det var mange munnar å metta og "Gudslånet" frå gardkona gjekk klart, måtte kona ty til berre borkemjøl. Det beste brødet gav 2/3 mjøl og 1/3 bork. Det meste ein vanleg bruka var helvta av kvart.

Ein har rekna borken brukbar til mat, men kunne ein sleppa bruka han så gjorde ein helst det. Nokon sjukdom har ein ikkje rekna med å få av å eta borkbrød eller andre borkblanda matslag.

Ein veit heller ikkje av at borken er blanda med andre emne. Alle grasslag har ein inntrykk av at folk var redde for å eta. Det var dyremat berre og ein skulle ikkje eta ifrå dyra. Uviljen mot alt grønt har elles halde seg levande like til våre dagar. Det har gje seg mange morsame utslag i gjestebod. Når erter- og kålstuing har vore senda rundt ved middagsbordet har det henda at eldre folk har senda det vidare med desse eller liknande ordslag: "Å nei, det her fæ visst verra, e æ itt nå på det her grøne, e et itt ifrå kum minna."

Mosee og Beinmjøl

har ikkje vore bruka i brød her i grenda.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

adr. NORSK FOLKEMUSEUM

590

BYGDØY

Avskrift.

/Brev av 10/5-1947./

Sør-Trøndelag fylke
Støren herad

- - - - -
- - - - -

Her i grenda hadde mest kvar einaste husstand sitt eige kvennhus i kvennbekken. Dei fleste av desse kvennane er no borte. Berre eit einaste ~~stå~~ hus står att. Det var sist bruka i 1909. Husmennene hadde og si eiga bekkekvinn, men dei var to om kvart bruk. Her er i det heile mykje minne frå gammaltida og mykje er samla og nedskrive. - - - - -

Jens Haukdal
Snøan