

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Troms

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Storfjord

Emne: Baking

Bygdelag: Signaldal

Oppskr. av: Fr. Olsborg

Gard: Fredheim

(adresse): Kvesmenes.

G.nr. 54

Br.nr. 39

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Etter eiga røynsle og forteljingar.

SVAR

De første busitterne her i bygda malte alt kornet på handkvern til å begynne med og dette varte helt ut til årene omkring 1820. Da ble det snere benyttet vannkraft til å drive kverna med.

Som vanlig ble det malt to sorter mel på handkverna. Den ene sorten vart kaldt finmala og andre sorten grovmala. Det grovmala mjølet ble helst nytta til graut og det finmala til bröd. Sikting av mjølet ble ikke gjort som regel før langt senere. Det var da helst byggkorn som ble malt, av den grund at byggen var det kornslaget som sikrest ble modent her i bygda, og byggmjølet ble da benytta både til å koke- og bake av.

Det bruktes ikke annet enn flatbröd den første tia. Gjæret bröd ble ikke benytta her i bygda før omkring årene 1855. Flatbrödet ble bakt av det finmalte mjølet da det grovmalte ikke vilde holde sammen under stekingen av brödet så godt som det finmalte. Deigen til flatbröd gjodes på samme måten da som nå, mjølet eltes sammen med vatn til det blir påsende hård deig som da kjevles ut med et kjevle som var spesielt laget til dette bruk. Etter at brödleiven var utkjevlet, ble den "uttrillet" med en trill. Forskjellen på et kjevle og en trill er den at på kjevlet går riftene bare en vei (rundt kjevlet) mens på trillen riftene går både rundt- og langs etter slik at det dannes enslags tenner som setter djupe porer i leiven og gjør at denne stkes bedre. Både kjevle og trill var gjort av hård ved, og da helst av björk. Men senere ble trillen gjort av leggebein av hest eller andre stordyr.

Det har vert handkvern her i bygda helt til året 1945. Men da folket her måtte evakuere og tyskerne tok til med sitt ödeleggelsesverk ble også de siste eksemplarer av handkverner ödelagte.

Etter at folket fanöt på å sikte mjølet, ble dette av finere kvalitet. Mjølet ble siktet i ett sold som var gjort til dette bruk. Det var da gjerne flere sold over hver andre slik at det nederste var finest.

Mjølet vart alltid temperert inne i stua för det ble laget deig til baking.

Noe samnavn av mjölmaten kjenner en ikke til her.

Etter at folk begyndte med å sikte mjølet, ble det også bakt finere brödsorter. Spesielt måtte det være "godbröd" som det kaltes når det kom gjester. För det ble benyttet gjæring av deigen var det hovedsakelig laga en sort godbröd som fikk namnet tynnkake. (siruptynn kake og römtynn kake) Siruptynnkaken ble bakt på den måten at leiven ble skåret over i store terningen som siden

etterat der var stekt, og mens den ennå var varm, ble overgnidd med et lag av sirup og senere atter stekt en liten stund slik at siruppen tørket inn i selve leiven. Til römtynkake ble benyttet römme istenfor sirup. Ellers foregikk både baking og steking på samme måte som med siruptynnkaken.

Senere ble det bakt andre sorter "godmat" som alltid måtte finnes i huset om det kom gjester eller fremmenfolk. Fellesnavnet på disse sortene hette "Bakkels". En spesiell sort som ennå brukes meget her i bygda kalles "fattigmann". Den er gjort av feit deig, helst deig som er iblandet noe flöte og sukker. Den kokes i fett til den blir sprör og smaker fortreffelig.

Av flatbröd baktet hovedsakelig to sorter. Det brödet som ble benyttet daglig hjemme vart lagt ned i en tönne etter hvert som det ble stekt, leiv ovenpå leiv helt til tönna vart full som regel. Så ble tönna snudd opp ned og trekt av leivstabbelen som da ble stående på et luftig sted, helst på staburet. Gjerne vart det lagt noe tungt ovenpå så brödet holdt seg slett og pent.

Til utnisting i skogen og likeså til reiser, ble flatbrödet under stekingen brettet sammen i til en firkant og gjerne ikke så hårt stekt som vanlig så det ikke var så lett å smuldre sund under transporten.

Knekkebröd har ikke vert bakt her i bygda.

Med leiv menes både för og etter stekingen av brödet. Når brödet skulle hentes fra staburet ble det ofte sagt: Hent så og så mange brödleiver. Under stekingen ble det gjerne sagt av den som bakte til den som hadde med stekingen å gjøre, når denne ikke passet sitt arbei og brödet holdt på å bli brendt: Pass leiven din du.

Av lefse har det, og er det fremdeles, benyttet to sorter. Vanlig lefse som bakes av siktet rugmel, tynne fine leiver som kjevles ut etter et mönster av papir så alle leivene blir like store, og kantene skjæres rene rundt mönstret. Denne sorten blötes opp för den påsmör-es godt hjemsmör og farin, gjerne med litt kanel iblandet, brettes sammen fra to sider så leiven blir i sin fulde lengde en vei og sc. 15 sm.bred. Den skjæres så i passende snitt, kantebe skjæres bort.

Den andre sorten kalles her for hardangerlefse og til denne sorten blir dåigen gjerne tilsatt flöte og gjort noe feit. Deigen kjevles ut med et glatt kjevle uten rift-ter til den blir sc.3 eller 4 mm.tykk. Stekes langsomt og bör helst ikke bli brune. För den serveres overstrykes den med litt smör og påströes farin.

Gjæret bröd ble bakt her i bygda först etter 1870. Hvor metoden egentlig kom fra vet en ikke, men troligvis ble den innført av noen "Kvener" fra Finnmarken som kom til bygda som leifolkt til gårdene.

Det förste brödet av gjæret deig ble stekt i almindelige gryter. Fasongen på brödet ble så forskjellig, men hovedsakelig som runde kaker. Etter hver baking av gjæret deig ble det tatt av ett stykke "surdeig" som ble oppbevart til neste gang det skulle bakes.

Det fortelles at deigtrauget hos enkelte vart så surt at det trengtes ikke noen surdeig til for å få deigen til å gjære, og da ble brödet så surt at det neppe var spiselig.

Senere ble det fabrikkert gjær som koktes sammen av "humle". Særlig var det en sørlandskone som var innflyttet hit som stod for tillagingen av denne gjær, og hun solgte da gjær til de andre for 10 öre flasken.

Senere ble stekeovner for gjæret deig tatt i bruk. Ovnene murtes opp av almindelig gråstein, med et fyrrom og et stekerom. Her fikk brödet den fasongen det ennå har, og brödet ble godt stekt i disse steinovner.

Denne metoden ble også innført fra opplendinger, de såkaldte kvener, blanding av finnlendere og folk frå Finnmarken.

Men etterat tegelsteien ble kjendt, ble stekeovnene murt av denn sorten.

De som forestod brödbakingen og gjæringen av deigen praktiserte seg snart fram til å bli flinke i håndtverket. Mer og mindre uheld med gjæringen kunne jo forårsake forskjell i surheten av brödet, men så var heldigvis folket dengang ikke så kresne og forventt som nå, men tross det både friskere og sterkere.

Det bakes også runde bröd av gjæret deig. De kaldtes da bare enkelt for kaker, imotsetning til det avlange brödet som her gikk under vavnet stomp eller stombröd.

För 1850 åran ble flatbrödet stekt på vanlige ovner inne på kjøkkenet, men etter den tid ble det mer vanlig at flatbrödet ble stekt på spesielle brödjern som gikk under navnet "brödtakker". Det var et rundt stöpejern, ca. 60 cm. i diameter. Dette ble lagt ovenpå en dertil murt gråsteinsovn med eldrom så varmen slog direkte opp under brödtaffa som var omkring en halv sentimeter tykk. På denne brödtaffa ble brödleiven gjevner stekt og det var ikke så snart å brenne leiven.

Baksteveden måtte alltid være törr björk. På gårdene ble det opphugd spesiell ved til baking av flatbröd på brödtaffe. For veden måtte også være av passende lengde så den nådde over takkens lengde.

En annen måte å lage bröd på ble ofte nytta av folk som lå med skogsdrifter. Det vart laga en deig som ikke var for tykk så den lett lot seg utgnides. En vanlig matgryte ble satt over varmen og deigen ble utgnidd i gryta til den ble en 3-4 cm. tykk, stektes langsomt til den ble brun.

En annen måte å lage bröd på bruktes også her i bygda. Det ble laga en tynn deig av fint mjöl utgjenet i melk. Deigen formedes i störrrelse av et tefat og en god sentimeter tykk, disse ble så kokt, helst i melk. Som regel koktes disse kakerne, som gikk under navnet "Klubb", i gryten når det koktes ost, både av kumelk og geitmelk. Klubben fikk en særdeles god smak når den ble kokt på denne måte. Dette var en sörlandskost som bare innflyt-sörfra brukte.

Flatbröd som er godt stekt og ellers rett behandlet kan stå hele året uten å ta skade. Men det må da oppbevares på et tört og gjerne noe luftig sted.

Gjæret bröd ble sjelden bakt i så store mengder at oppbevaringen ble noe problem. Gammelt gjæret bröd var dårlig og derfor bakes det oftere. Flatbrödet derimot bakes det så meget av på en gang at det rakk til for et år.

Godbrödet, eller bakkelsen, fikk gjerne de underligste fasonger etter hvert som blikkenslagerne fandt ut fasong på formene.

Bork, eller annet som kunne iblandes melet for å gjøre dette dröyere, er ikke benyttet her i bygda, så vidt en vet. Derimot har gamle folk fra sörlandet fortalt at de der ofte brukte å blande bork i brödet, og det var da helst bork av furu som benyttedes. Det groveste av borken ble rensset vekk og det som var nærmest veden ble da benyttet, da det gjerne var en söt smak av denne.