

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 80 og 4.

Fylke: Nord-Trøndelag

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Overhalla og flere nam-

Emne: Flatbröd og Baking.

Bygdelag: dalske bygder.

Oppskr. av: Joh.s Fuglår,

Gard:

(adresse): Overhalla.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Jfr. vedl. skrivelse.

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

## SVAR

Kleneng og gommi.

(Klining ig gumme).

I de övre Namdalsbygder: Overhalla, Grong, Höylandet, Harran og i allefall delvis Namsskogan, brukes til höytiäder og mere festlige anledninger, såssom bryllup, begravelse og selskaper en "nasjonal" "törrbrödsrett": kleneng og gommi (gumme). Denne matrett er så å si strengt begrenset til de nevnte bygder, således brukes den ikke i Vemundvik og Klinga herreder, som er nabobygder til Overhalla, bortsett fra i selve "grensesonen" og rent spredte tilfeller på enkelte gårder, hvor gårdens beboere - kanskje helst husmoren - er innvandret fra en av de övre bygder.

Kleningen er en lefselignende mat, men framstilles og behandles för bruken på en langt annen måte enn de forskjellige lefsesorter.

Gommin er en grötlignende mat og lages og kokes på en ganske annen måte, enn den gumme - eller gomost, som kokes i andre deler av landet, og den går ofte under betegnelsen "Overhallsgommi".

Det er sagt og skrevet at den kleneng og gommi det her er tale om, er helt ukjent <sup>1)</sup> i andre deler av landet og personlig har jeg i allefall aldrig påtruffet dette rett i de strök jeg har faret.

Kleningen

bakes (men ikke steikes) som almindelig flatbröd, men råstoffet - ingrediensene - er av betydelig annet innhold.

Deigen gjeres ikke og lages (knaes) av fint siktet rugmel, fint grynmel og vann, delvis kanskje blandet med noe melk. Deigen bakes ut med kjevle på bakstfjäl ("bakarfjöl")

til en tynn, rund leiv og steikes i steikeovner ("bakarovn")  
 För leiven skyves inn i ovnen påstrykes den med kost en  
 "eggsmorning" (smorning - smöre) laget av pisket egg, til-  
 dels tilsatt litt sirup, til en kremlignende masse. For å  
 spare på eggene blir smorningen tildels tilsatt flöte eller  
 god melk, men tilsettes fornye melk må blandingen tilset-  
 tes et farvestoff - safran - for å få den rette gulfarve.

Den ferdisteikte leiv kalles klenengsbröd.

Når kleningsbrödet er riktig laget, d. v. s. hele fram-  
 stillingsprosessen er heldig - altså rett bakt og rette  
 steikt - skal kleningsbrödet være pent gult på oversiden  
 og helst ha små jevne blærer.

Når dette bröd skal serveres som klening fuktes det så  
 det blir mykt, påsmöres smör og påströes sukker og legges  
 dobbelt. Som pålegg - eller innlegg - brukes gommi.

Gommin

kokes av nysilt melk ("siles i gryten"). Melken "sprenges"  
 med ostelöpe (tidligere "kjesi"), som ved almindelig yst-  
 ning, ostmassen skjæres i stykker og gis i mysen et opkok.  
 Derpå ~~gix~~ tas osten opp og males på en "ostkvern" eller knu-  
 ses på annen måte, f. eks. ved en stappe i traug. Des fine-  
 re osten males dess bedre er det. Mysen kokes sammén til  
 den er passende tykk og renses for gjenværende små ostepar-  
 tikler, hvorpå den finmalte ost og en tynn hvetemels-jev-  
 ning röres i og det hele kokes til almindelig - ikke tykk -  
 grötliknende konsistens.

Under sammenkokningen av mysen tilsettes denne cardemom-  
 me og hel kanel for å gi en fin, pikant smak. Jo mindre mel-  
 jevning dess bedre gommi.

Når gommin er ferdigkokt öses den opp i fat og påströes  
 finstött kanel - kanskje også litt sukker -.

-----

Nermere opplysninger om verktöy m. v. ved bröd- og kle-  
 ningbakning.

Bakarovnen

er muret av teglstein og cement - tidligere av gråstein  
 sammenkittet med leir -. I bunden, der leiven skal ligge  
 under steikningen må ovnen være helt slett. I de nyere  
 ovner benyttes til den del kjøpte fliser av cement ell. l.

Innenfor denne steikeflate er ovnens bund litt senket og  
 i den fordypningen foregår selve oppvarmingen, som skjer  
 med törr og god ved, helst "skjevill". För steikningen

begynner må ovnen oppvarmes vell over det hele.

Der er ikke noe serskilt ilegg. Brendslet legges - kastes - inn gjennom ovnens "dagåpning". Noe serskilt avløp for røken, såsom pipe eller rör, er der heller ikke, men innerst inne i bakveggen - eller i en av sideveggene - er der ett eller ett par små åpninger i murverket, som tjener såvel til trekkåpninger som til avløp for røken.

Ovnen står som regel fritt i rummet (et dertil spesielt oppført hus, "bakarhuset") og røken som kommer ut fra ovnen får finne seg utvei ut av huset gjennom veggene og takets tilfeldige åpninger og huller.

Ovnens innvendige rum er lavt og rummets overside er hvelvet. Ovnens innvendige mål er: bredde ca. 76 cm, høyde på midten ca. 18 cm og til sidene ca. 14 cm. Ovnens dybde (innover) ca. 1,35 m. Steikeflatens lengde innover omtrent som bredden, ca. 76 cm (leivstørrelsen).

Brödleiven skyves etter utbakningen og etter å være påsmurt eggrören inn på steikeplassen med "brödløkket" og leiven må jevnt og stadig snues rundt med "spodo'n" for å få jevn steikning.

Det å kunne steike kleningsbröd riktig og pent fordre stor övelse. Og det er ikke så ualmindelig at en sånn "fagmann" steiker i heile grenna.

Under framstillingen av kleningsbröd må det være to: en som baker og en som steiker. Dertil som oftest en eller flere hjelpere. Steikeren er ofte et mannfolk. Begge - i allefall steikeren - sitter under arbeidet. Er ovnen lav er der foran ovnen en fordypning hvori steikeren sitter.

#### Suppleringer.

"Kjesi" - for å sprengje melken - laves av nyfödde og ny-slaktede kalvemaver, som prepareres med litt vann og salt, avsiles og törkes for oppbevaring. Gjör altså samme nytte som den kjöpte ostelöpe.

"Skjevill" er skavet og törket rogn - delvis også osp og selje -. Barken avskaves om vinteren og benyttes til kreaturfor - kraftfor -.

"Östkvernen" er en hjemmelaget innretning, konstrueret som en kjöttkvern, men helt av tre.

#### Verktöy

som brukes ved flatbröd- og kleningsbrödbakning.

4

Bakstfjel (bakarfjöl) er et trebrett ca. 1,5 m langt og noe smalere. Må være godt sammenföyet, helt uten sprekker og sletthövlet.

Kjevle - tidligere bestandig med langsgående riller - i nyere tid riller både på langs og påtvers.

Brödtrille, en liten cylindrisk rull med langs- og tverrgående riller, som ved en aksel er satt i et håndtak med en u-formet utskjæring. Etter at brödleiven er utbakt trilles apparatet flere ganger over brödleiven. Dette for å unngå oppvabling. (Det er mulig at brödtrillen brukes mindre etter at kjevlet fikk riller begge veier).

Spodo (eller spudu) er en ca. 1 m lang trestav med sverd-lignende tverrsnitt og spiss i den ene ende. Benyttes til å løfte leiven fra bakstfjelen, for å snu leiven på bakstfjelen og til å føre leiven fra bakstfjelen til brödløkken. Likeså benyttes spodo til hjelp for snuingen av leiven i bakarovnen (se under denne). (Jfr. Ivar Aasen: Spoda - 2).

Brödløkken et tyndt, rundt trebrett med håndtak og en diameter noe større enn brödleiven, altså ca. 80 cm tverrmål.

Bakstjern - baksthelle - "bakarjarn" -.

Brödkost, en flat kost ("ådringsfordriver") til å smøre eggrören på kleningsbrödleiven.

Åroddo - brödlusjen eller påröreren -, en trepinne, ca. 35 - 40 cm lang, påknytt 3 - 4 tråd- eller tøyveker. Etter at brödleiven er skjövlet inn på bakstjernet påstrykes leiven flere rader av vann. Ofte påstrykes vannet i ruter eller korsform. ~~(Har kanskje noe med)~~ Dette skal hindre oppvablingen av brödet.

Det er ikke utelukket at når korsformen benyttes, har det forbindelse med den religiöse kors-kultus å gjøre.

(Jfr. Ivar Aasen: Rod - 2 og Rodvatn).

1) Det er mulig at klening og gommi tidligere har vært brukt også andre steder i landet. Jfr. således en artikkel i Allers Familie-Journal nr. 45/46 for 9.11.1946.

Overhalla 15.9.1947,

*Sofie Engdahl*

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: N.Tr.lag.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Overhalla.

Emne: Baking.

Bygdelag:

Oppskr. av: Johs. Fugjår,

Gard:

(adresse): Fredriksbergsgt.18,  
Namsos.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

Utskrift av brev av 8/8 1949:

I punktene 34 o.fl. er behandlet bark og barkebrød. Jeg har nu hatt anledning til å gjennomgå endel nedtegnelser av en nu avdød kvinne i Overhalla. Hun skriver følgende om bruken av bark. (Avskrevet med den ortografi og punksjon hun har benyttet). Hendes navn var fru Petra Vibstad, Overhalla.

Om bruk av bl.a. bark skriver hun:

"Også trær og planter gav bonden nøie agt på, og han anvente ikke alene veden, men også blomster, frugter, marv, saft og bark. Av almens og rognens bark pleiet man i fjeldbygdene at koke en nærende suppe, som brugtes til at fete kalve med eller til at hjelpe op utsultede kreaturer. Også andre trørs bark kunde brukes på samme måte, men ikke alle var like gode."