

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Veøy

Emne: Baking

Bygdelag: Rødven

Oppskr. av: Eiliv Sandnes

Gard: Skulehagen

(adresse): Rødven

G.nr. 58 Br.nr. 2

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

Korn og kvern.

Kornet var jamt male på bekkjekvernar. At det har vore bruka handkvern til vanleg mjølmaling kan folk ikkje minnast no. Handkvernar finst visst enno, men er ikkje "montert" for bruk. Det siste dei har vore bruka til, var til maling av salt (til smørsalt) og malt.

Namn på dei ulike måtar måtar å male kornet på, anna enn at det var "grovmale", <sup>var her ikkje</sup> men det galdt helst mjøl som ikkje <sup>var her ikkje</sup> skulde brukas til folkemat, Elles var nemninga bakstemjøl og grautamjøl. Brødmjølet tok ein av simplare korn enn det som skulde vere grautamjøl. Til det vanlege flatbrød var nytta havre. Til kake var det no før mest rug.

Mjølet. Til finare flatbrød vart mjølet sikta i såld Ei treråme med nettingsåid i. Det grove mjølet som vart att etter siktinga vart bruka til krøtermat.

Mjølet er best å bake av når det <sup>er</sup> gått ei tid frå det var male. Det er gjerne vanleg å setje mjølet inn i eit varmt rom før bakinga.. Mjøl som kjem rett frå kverna kallar ein berre for "nymale".

Samnamn for korn og alt som vert laga av korn er her "grøn".

Baksten. At somme gardar har gått saman om bakinga, veit ein ikkje av her. Heller ikkje at ein tok det som bytesarbeid. Dei gamle gamle bakstekjerringar, som på

ein måte var "profesjonistar", kunne og verte nytta i andre bygdelag og.

Ymse slag brød og kake. Som dagleg-brød (flatbrød) brukar ein her havrebrød og potetbrød (av potet og byggmjøl). Potetbrødet har og vore nytta som "smørebrød", - elles til middagen, då serleg til t.d. når det var fersk fisk o.a. lettare mat. Til helg og fest nyttar ein enno sokalla "småbrød" eller rømmebrød, laga av grynmjøl og rømme og(eller) smult. Av typor som har gått ut dette hundradåret kan ein vel nemna "lenabrød" og bordbrød. Lenabrødet var bruka når det skulde transporteras som t.d. sæterbrød og ved arbeid i utslåttar o.l. i det heile når det skulde nistas ut. Lenabrødet var "tvisteikt" og brote saman tvo gonger slik at storleiken tilslutt vart ein fjordung av leiven, - eller ein "kvadrant".

Tvisteikjinga var for å gjere det seigare og sterkare for transport og gjerne og for at det skulde vere drugare å ete. Bordbrødet var gjerne noko finare enn det vanlege havrebrød, men baka av havremjøl det og.

Kva tid ymse typor gjekk ut or bruk og kva tid nye kom til, kan ikkje segjas. Brød og kakeslag som har fått namnxxx etter framande bygdelag: kan nemnas hardinglefse og nordlandslefse. Kva namn dei hadde i bygda der dei kom ifrå, veit ein ikkje å segje.

Nemninga Gjestvon brukar ein ikkje her, men ordet har vore bruka i andre bygder i Romsdal (Grytten).

No då kosthaldet er so bra til dagleg, er det vel mindre bruka å ha noko finare slag ståande for å bruke til gjester. Men før, då kosthaldet til dagleg var tarveleg og spartansk, måtte ein ha noko finare mat til komande gjester. Det var her gjerne kalla "traktemangsmat" d.s.s. "gjestvon". Det kunne vere det førnemnde rømmebrød og tynnbakels som var steikt i jarn med langt skaft.

Glokake. Veit ein ikkje av her, helder ikkje tradisjon om at det har vore bruka.

Flatbrød. Av dette var det, som før er nemnd, fleire slag. Det var vanleg havreflatbrød, lenabrød (av havre), bordbrød, potetbrød eller og kalla betebrød (betabrød). Alle desse slag var til sine tider bruka til kvardags.

Rømmebrødet var og er helst bruka til helg og fest, som nemnd før. Skilnad på brødet for husbond og tenar var det ikkje her. Hadde ein handverkarar eller dagleigarar, var det gjerne noko finare enn til tenarar. Ovannemnde flatbrødslag har visst alle vore bruka i dette hundrad-året, men nemningane bordbrød og lenabrød er liksom brødet meir kome bort.

Knekabrød. Ikkje kjend her, so vidt ein veit.

Leiv. Ordet (nemninga) leiv er her bruka om flatbrødet både før og etter det er steikt. Om skive av omsteikt brød har ordet leiv ikkje vore nytta. Her<sup>er</sup> ordet brødskive og kakeskive nytta om einannan, men kanskje mestv kakeskive og det anten skiva er av<sup>er</sup> eit brød (stomp) eller av ei kake.

Lefse. Den eldste lefse her er visstnok potetlefsa. Ho var laga av potet, grynmjøl og rugmjøl. Då ho ikkje kunne stå seg nokor tid, var det berre til dei store høgtider og til lag og gilde det var steikt potetlefsa. Av praktiske grunnar, kan ein vel segje, har ein no gått over til lefse som er baka av rug, kveite, mjølk, gjerne noko sirap, om ein har det, og so lite "hevels". Ho vert baka og steikt som flatbrød d.v.s. ho vert steikt slik at ho kan stå seg, og når ho skal nyttas må ein bløyte ho i vatn og so turke noko på ho att, før ho kan smørjast.

Denne lefse er ikkje slik typisk høgtidsmat som potetlefsa var, men er no helder ikkje bruka til reint kvardags bruk.

Til nistemat har vel ikkje lefsa vore serleg nytta her. Det kan vere for ein kortare tur o.sl.. Noko serleg til å smørje med kan ein ikkje segje det har vore. Til potetlefsa før skulde det helst vere smør og sirap. No er det kanskje mest nytta smør og sukker. Ordet kling eller lefsekling brukar ein ikkje her. Skilnaden mellom lefse og flatbrød kan vel gå fram av det som her er skrive. Skilnaden mellom potetlefse og flatbrød var sjølv sagt meir tydeleg enn mellom flatbrød og den lefse som no er mest bruka, Avdi lefsa no er stivsteikt liksom brød. Skilnaden ligg vel mest i at det er "hevels" i lefsa

Bretting. Dett<sup>er</sup> er det no slutt med. Før var det serleg det som ein skulde ha til nistemat ein bretta eller "lena", som før er nemnd. Ulike namn for kvar ein skild måte ein brettar på, var det ikkje. Leiven var bretta (lena) ~~med~~ etter <sup>at</sup> han var ferdigsteikt. Ein let han og liggje på hella og steikjas litt for kvar gong ein brettar han.

Press på flatbrødet la ein både på det som var bretta og det som var ubretta. Nokor skilnad på presset til dei ulike slag, var det visst ikkje.

Gjær og surdeig. Opphavleg var det vel ~~xx~~ frå ølbryginga ein skaffa seg gjær. Når ein først hadde fått gjær, gøynde ein dei ved å smørje ølgjær på flatbrød og turke dette. Av den seinare gjærsette deig tok ein so surdeig.

Å gjære brød med øl er ukjendt her. Å låne gjær av grannen var gjort somme tider. Reglar for at ein ikkje skulde gje frå seg gjær etter visse tider på døgnet er ukjend.

Som ovanfor nemnd, kunne ein ta surdeig frå deigen eller ein skrapa troget og laga ein bolle (kule), som ein gøynde turr til neste baking-i mjølkaret. Når ein skulde bruke den som gjær att, løyste ein han opp i vatn.

Korleis kunne ein vita når deigen var ferdiggjæ?  
Ein kunne kjenne på deigen med hendene, eller smake på deigen kanskje. Å halde ei brennande stikke nedi ei grop i deigen, var ogein måte å forstå når gjæringa var ferdig. Slokna stikka, var gjæringa greidd. Denne måten brukas enno. Mjukt gjærbrød til dagleg, er vanleg no, og ein kan vel segje den siste mannsalderen - og vel so det. Ein nyttar brødet både nybaka og fleire dagar gammalt.

Tok steikinga lenger tid når ein nytta surdeig, enn når ein nytta gjær? Å, ja. Brødet måtte stå i omnen i ein og halv til to timar. Det var vanleg varme og brukte ikkje å snu det (brødet) og vate under steikinga. Om handsaminga ettersteikinga kan ikkje segjas noko visst om.

Harst gjæra brød. Å bake syra brød på liknæde vis som ein bakar flatbrød, veit ein ikkje av her.

Steikinga. Den heldt ein til i eldhus eller kjellar med. Bakaromn var vanleg her til dei<sup>air</sup> fekk komfyr. Den var gjerne bygd i samband med peisen (grua) i eldhuset eller kjellaren. Det var berre syra brød ein steikte der. Omnar som sto utanfor huset, har ikkje vore bruka her.

Å slå seg saman fleire husstandar om å nytta same bakaromnen var ikkje vanleg.

Veden ein<sup>n</sup>ytta til å hete opp bakaromnen var vel mest risved og småved. Korn<sup>ved</sup>mykje som skulde til kan ein ikkje segje no. Noko serleg merke på når omnen var måteleg heit, var det visst ikkje. Helder ikkje noko serlege rådgjerder om han var for heit.

Ein gjorde omnen vel rein etter oppverminga ved å sope oska vel or. Måten ein gjorde det på var vel helst ved at ein virra eitkvart på ein stav - fille e.l. som ein svipa over omnsbotnen med. Om ein so gjerne vilde få omnen vel rein, kunne det sjølv sagt gå ymse med reingjeringa like-

vel, slik at brødet kunne bli ureint og kolut på undersida. Om det har vore bruka å leggje noko i botnen på omnen for at brøda ikkje skulde bli for sterkt steikte, veit ein ikkje å segje noko visst om .

Om å nytta ettervarmen i bakaromnen, veit ein ikkje å segje noko om no.

Korleis ein hjelpte seg dersom ein ikkje hadde bakaromn. Det har til dels vore brukt å steikje mellom to heller - med både over og undervarme. Undervarmen vart vel då sterkast. Å steikje i gryte har og vore brukt . Ein måtte då vende brødet eller kaka . Å steikje mellom to omnslok eller under ei kvelvd gryte er ikkje kjend.

Grisling. Er ukjend her..

Brød som vert koka i vatn. Det veit ein ikkje av anna enn kringlor , som det vart gjort med.

Brøds slag som ein kokar i kar, veit ein ikkje av.

Korleis gøymer ein brødet? Dei ymse slag flatbrød vart og vert lagra på stabburet, der dei har det. Flatbrødet vart før sett i store setningar ( og kalla "stupullar") eller stablar helst på hyllor. Syra brød vart før somtid gøymd i kornbingen, finbrødet i feit eller anna kjerald.

Kakestempel og figurkaker . Har ikkje vore nytta her

-0-

Kaker av mjøl og mjølk eller mjøl og vatn har vore nytta. Dei var - og er - steikte på helle (takke) og vert kalla hellekake eller og skeidbladke (takkekake). Dette var helgedagskost eller høgtidskost og til lag og gilde. Dei var gnar å lage og kunne difor og verte laga når ein slapp opp for brød. Dei kunne ikkje gøymast noko og laut difor etast mest nytsteikte.

Noko særskilt namn på deig som ein knar ihop med hendene, veit ein ikkje av.

Kaker steikt i jarn. Her har vore vaffelkaker , goro og tynnbakels . Dei siste var steikt i serlege tynnbakelsjarn - eit slag krota jarn med lange skaft som på ei smitang . Etter årstal på mange slike jarn, skulde dei vere omlag frå mitten av det attande hundråret.

Måten og lage desse på kan vel vere so vidt<sup>u</sup>like, då serleg vafler, at det er vandt å gje nokor noggrann utgreiding om det. Tynnbakels var gjerne laga av grynmjøl, og rømme (sur) og vatn, dei siste ein halvpart av kavr, og so litt sukker. Serleg namn på kake røra var det ikkje.

Krydd var det ikkje bruka i desse kaker. Dei var nytta til gjestebodsmat, då serleg goro og tynnbakels. Vaffel var og er nytta i kvardagslag.

Nødbrod. "Surrogat" for under siste krigstida veit ein ikkje av.

~~Bork~~brødEin veit ikkje av at det har vore nytta bork til å blanda i brødmjølet i manns minne . Eit bytebrev frå 1836 syner at dei då hadde borkebrødstida i friskt minne, då brevet nemner at ein viss gard skal ha løyve til "i nødstider at tage almebark" i ein annan gards utmark. Det var altso almeborken som var hævaste.

Mose og beinmjøl er helder ikkje kjend som "surrogat" for vanleg mjøl.

Oppskrifta er delvis etter eiga røynsle og delvis etter Emmy Sandnes (f.1883) og Malfrida Sandnes (f.1885), begge Rødven.

888