

Anne Moestue (red.)

"Brød kan brukes til mer enn å spises..."
Kunnskap og minner om vårt daglige brød



Fra svarene på spørreliste nr. 229, Brød

Julehilsen 2009

Omslag og layout: Eli Irene Johnsen Chang, NEG
Trykt ved Aktiv Trykk AS
ISBN 978-82-91161-36-5
ISSN 1500-0966

"Brød kan brukes til mer enn å spises..." **Kunnskap og minner om vårt daglige brød**

I årets julehilsen til venner og medarbeidere vil vi presentere noen svar på en liste vi sendte ut i juni i år. Den heter kort og godt Brød. Hittil er det kommet inn 74 svar på denne spørrelisten. Men det kommer stadig "brødsvar" dryppende, og husk at det er ingen tidsfrister i NEG!

Temaet brød har alltid hatt en viktig plass i NEGs arkiv. En av de aller første listene som ble sendt ut het Baking. Det var liste nr. 4, fra 1947. Hovedansvaret for den listen hadde professor Hilmar Stigum. Han var den gang konservator ved Norsk Folkemuseum og arbeidet med å samle materiale til det store verket "Vår gamle bondekultur" som kom ut i 1951. Bakelisten var uhyre detaljert. Den inneholdt 41 avsnitt, og hvert avsnitt hadde mange enkeltspørsmål.

NEGs arbeidsmåte, spørsmålene og forventninger til svarene var andre den gang enn de er i dag. For 60 år siden var et av hovedmålene å "redde" kunnskap om det gamle bondesamfunnet – kunnskap som var i ferd med å gå tapt. Derfor ble medarbeiderne oppfordret til å oppsøke gamle folk, det var et mål å komme så langt tilbake som mulig i tid. Hver enkelt medarbeider forhørte seg om temaet i sin bygd, og målet var at det skulle innhentes representative fakta for området, lokal detaljkunnskap om arbeidsmetoder og typiske dialektord.

Vårt arbeid i dag handler jo på sett og vis også om å "redde" kunnskap for ettertiden, men vi legger noen andre premisser til grunn. Vi er ikke kun opptatt av bondesamfunn. Vi er svært opptatt av vår egen samtid – og vi søker kunnskap fra den tiden vi ofte kaller "i manns minne". Vi legger vekt på at hver og en av våre medarbeidere representerer bare seg selv, sitt liv og sin tid. Vi vil ha unge og gamle i tale. I vår liste om brød ber vi som vanlig medarbeiderne om å gi oss sine egne fortellinger. Og vi får høre om lukt og smak, om følelser og minner, refleksjoner omkring mat, overflod og knapphet, i tillegg til opplysninger om konkrete detaljer og arbeidsoperasjoner.

Å lese svarene på brødlisten har vært en stor glede. Vi i NEG merker ofte ganske raskt hvordan et emne "slår an" hos våre medarbeidere. Ofte er det nettopp dagliglivets aller enkleste og nære ting som kaller på engasjement og fortellerglede, og minner om kunnskap og ferdigheter, for eksempel om brød, melk, traktoren og gjenvinning og søppelhåndtering. Det er det som var og er en del av hverdagen, ofte lite iøynefallende, men som fyller sitt viktige rom i tilværelsen i all sin alminnelighet.

Vi i NEG er så heldige å ha mange skriveglade medarbeidere rundt omkring i Norges land. I spørrelisten om brød ga vi dere en oppgave. Det var opp til hver enkelt av dere å velge om dere vil svare, og hvordan dere eventuelt vil gripe oppgaven an. I denne julehilsenen presenterer vi et lite knippe av måter å løse oppgaven på.

Det er vel ikke noen overdrivelse å si at nordmenn er et brød-elskende folk. Men – som sitatet i tittelen på dette heftet antyder – kan brød brukes til annet enn mat. Det kan brukes til å "huske" med, for eksempel lukten av bakst fra bestemors kjøkken, mors flid, matauken og barndommens magi.

Denne fortellingen om brød er sendt oss av en mann fra Hardanger. Han er født i 1920, og har skrevet for oss i NEG i mange år. Han har svart på over seksti spørrelister – det utgjør mange hundre sider kulturhistorie! Vi har også fått fotografier og annet spennende materiale fra ham i årenes løp. Og i tillegg har vi tre i arkivet fått mange hyggelige brev fra ham. Vi er ham stor takk skyldig når han nå i 2009 setter punktum for sitt arbeid for NEG.

Brød, det daglege brød, noko så kvardagsleg, noko så enkelt. Men ved å sjå noko nærare på det, då kom tanken, dette er ikkje noko for deg. I eit sopass langt liv hev ein kome burt i mykje og mangt slags arbeid og yrke. I gamle dagar hadde me bygdebakarar i dei fleste grender, og eg kjende fleire av dei, ja nokon var mine gode vener. Men det kom aldri i tanken at eg skulle byrja tevla med dei, baka brød. Er det noko eg ikkje hev prøvt meg på so er det nett dette, brødbaking. Korleis skal eg då få noko vitugt ut av denne oppgåva. Det vert vel helst å skjemma seg ut, men hev ikkje lyst til det heller. Får gjerne skriva til mine kjære i NEG og bed dei orsaka meg, dette ser eg meg ikkje før til.

Dette var då liksom ei innleiing, ei opning. Men kanskje ikkje so heilt dumt likevel, dette. Skal eg prøva å sjå noko lite til på oppgåva. Er det noko der som mogeleg kan vekkja ein inspirasjon. Det var vel fyrst spørsmål om huslyden, storleik m.m., og det skulle vel vera tolleg greidt. Ved min fødsel vart me ein huslyd på tre, Mor, Far, og so den fyrstefødde. Huslyden auka smått om senn, etter ein del år vart me ein barneflokk på fem. Og brød var ein viktig del av føda.

Bygdi her fekk elektrisk kraft det året eg var fødd. Ikkje so lang tid etter kjøpte Far ein stor Sarpsborg magasinkomfyr med steikeomn. Og den omnen vart det meir og meir bruk for, etterkvart som huslyden auka. Den tid var det lite og inkje brød å få kjøpa på landhandelen. Næraste bakar var 25 km veg til. So det vart Mor si jobb å baka det brød me hadde bruk for, veka etter veka, månad og år. Når me borni vaks til so vart det aktuelt med brød til skulenista, for både ein

og to og tre. Far var ambulerande sløydlerar og når han hadde sløyd her i heimekrinsen måtte han og ha nista med. Og det var brødskiver.

Eg minnest ikkje kor ofte Mor baka brød, men ei tid var det sikkert ei gong kvar veka. Ho hadde tre brød i omnen kvar gong. At det var grove brød minnest eg, litt meir grovt enn eit Kneippbrød. Far hadde i yngre år vore ei tid på ein helsekurheim. Der fekk han læra m.a. om grovt brød og god helsa. Og Far sin inspirasjon hev fylgt vår heim, alt til dagen i dag. I Mor si tid var baking eit reint handarbeid. Dei maskiner som vart aktuelle seinare var ikkje komne då. Ho elta, knoa og laga brøddeigen til med hand. Den gjær ho bruka var frisk gjær, gjester eller kveik som det heiter i vår dialekt. Surdeig hev aldri vore nytta i vår heim. Speltmjøl var heller ikkje vanleg i handelen den tid. Mjølet var for det meste sammanlag grov kveite, i tillegg noko fint kveitemjøl, litt rugmjøl.

Her får me gjerne ta med litt om ei spesiell baking, eit spesielt brød. Frå gamalt av hev steiking av krotakaka, Hardingkaka, og flatbrød vore ei årleg vinne på gardane her. Det var ein dag om våren og ein dag om hausten med krotakakesteiking. So var det ein dag, vår og haust, med baking av flatbrød. Flatbrødet vart steikt på stor rund hella – takke, som lå i grua i eldhuset.

Til steiking av krotekaker måtte ein ha spesiell, mura omn. Mura som ein kvelving over steikehella. Hella var om lag 40 sm. breid og om lag ein meter lang, der skulle vera plass til to kaker. Det vart fyra med sers type ved, orr eller older, kløyvd i tunne pinnar. Det vart fyra på både sider av hella, og kvelvingen verka då til at det ogso vart overvarme. Ikkje heilt fri for røyk og dette sette ein ekstra spiss på smaken.

Deigen til krotakaka var litt ein løyndom. Kvar gard hadde sitt. Deigen vart laga til om kvelden før, knoa i store trog – trygle. Det vart tilsett med høveleg frisk gjær. Dette stod då til heving om natti. So måtte Mor vera tidleg oppe dagen etter, gjerne i 0500 – 0600 tidi. Deigen måtte no knoast grundig, og vera ferdig til 0700 tidi. Då kom dei som skulle vera med som bakstekoner. Dei var tre stykke. Ei skulle sitja ved omnen og steika. Ho bruka ein spesiell, breid spade, og la kakene på den, og førde dei inn i omnen, på hella. So var det ei som baka, og ei sat med krotakjevle og krota dei ferdigbaka kakene. Krotakaker er det vanlege namnet vårt. Ho laga og til høveleg emne som ho leverte til den som baka. Bakstedagen varde oftast til i 0600 til 0700 tidi om kvelden. Då skulle brødbyrda (stor kista) vera full, og ein hadde mykje, god mat for vinteren. Dette hjalp då til å drygja ut det vanlege brød.

Flatbrød var noko enklare. Dei var då to bakstekoner. Ei sat og baka ut leiven. Ferdigbaka hadde den ein storleik på oml. 50 til 60 sm. Den vart steikt på stor hella (takke) som låg i gruva, fyrt under med bakstevd (orr, older), kløyvd

smått. Brødet vart under steikingi dynka med litt vatn. Når flatbrødet var om lag ferdig steikt, vart det bretta saman slik at det vart som ein halv-måne. Bretta so ein gong til slik at det ferdige brødet vart som ein trekant. Sjå ”prøve”. Dette vart og baka so mykje at me hadde ei full brødbyrda (kista). Flatbrødet var eit usyrt brød, vart ikkje bruka gjær. Noko lenger ut i livet, mi kjære og eg skipa vår eigen heim, då vart det og noko brigde på brød og brødbaking.

Dei store dagane (krotekaker/flatbrød) slutta av litt etter litt. Bakstekonene vart gamle og dei vart færre etterkvart, nye generasjonar ville ikkje ta over. Me fekk oss ei stor elektrisk hella for steiking av krotakaker. Det gjekk bra men det var langt frå det same som før, ikkje den rette smaken heller. Kona hadde, før eg fekk hand om henne, arbeidt nokon år i bakeri. Ikkje so mykje med sjølve bakingi, det var mest i utsalet. Men ho fekk no lært litt kunstar og knep, og kunnskapen er lett å bera seier dei. Ho steikte då det meste av det brødet me hadde bruk for. Me fekk oss ogso ei kjøkenmaskin som kunne nyttast til elting av brødeigen.

Me vart ein huslyd på fira personar. Men det vart etter måten bruk for mykje brød. Eg var i mange år røyrleggjar, og det vart brød til nista dei fleste dagar. So var det nista til borni på skulen. På mine turar rundt om i distriktet kom eg i kontakt med nokon av desse bygdebakarane. Og me fann ut at nokon av dei laga godt brød. Eg nytta då høvet til å kjøpa med meg brød. Det vart og slik at Haldis vart meir oppteken med arbeidet på småbruket, ho måtte ta mykje av det arbeidet eg skulle gjort. Det vart mindre tid til ekstra arbeid med tillaging av ymse mat, t.d. brødbaking.

Me heldt på det gamle med grovt brød. Frå gamalt var det Grovbrød, Halvfint (Langebrød), Kneippbrød, og skulle det vera noko finare so var det eit dei kalla Sirupsbrød, og det som liksom skulle vera ekstra fint var Loffen. Fint brød vart det baka lite av heime. Men det måtte vera eit stort, kvitt brød til jol, med rosiner i. Men ikkje sukat. Når me no stundom kjøper eit av desse moderne Jolabrodi, får me som regel med ein haug av sukat. Det er ikkje min smak. Eg nemnde bygdabakeri. I 1920-1930 åri var det eit slikt bakeri i annankvar bygd. Men i dag er dei sovna inn alle som ein. I dag er det eit bakeri i heile Hardanger, og det er visstnok eit større bakeri i Bergen som leder og eig det. Økologisk brød hev det mogeleg vore sorten av ogso her i vår krambu. Men eg hev ikkje vorte noko tilhengjar av det. Det er ein del propaganda og overdriving ogso med det økologiske. Oppskore brød og halvsteikt hev me ikkje kjøpt til vårt hushald. Hev du god brødkniv (sagtype) so er det både mosjon og ein koseleg jobb det å skjera brød.

Prisen på brød, ja kva skal me seia om den? Ein kan både læ og gråta. Men den er som alt anna, nærast astronomisk. Då eg byrja som røyrleggjar, fyrst i 1950, var mi løn kr 3,- pr. time. Kjøm eg i dag med bilen min på verkstaden, skal dei

ha ei løn pr. time på kr 648,- + moms. Hev rekningar frå 1937 der eit brød er avrekna med 34 øre. I dag er prisen på eit brød frå 250 øre til 300 øre, alt etter kva type. Og typar brød, ja det er mangedobla det og. I farne tider var det enkelt det og. Me hadde det vanlege Grovbrødet, dugeleg grovt. So var det Kneippbrød, litt finare fargetone. Det halvfine Langebrødet var mest å rekna som eit festbrød. Elles hadde me den finare Loffen, Wittenberger, til finare jubileum, og i tillegg det smarte Sirupsbrødet. Skifter me over til 2009, so er Grovbrødet, Halvfint og Kneipp det same. Men dei hev fengje fylgje med ei heil droga av andre typar brød. For mange av dei er det berre namnet som skil dei. Havre fullkorn, Norsk Fjellbrød, Vestlandsbrød, Josefine brød, Speltbrød eller Skutebrød. Det er eit godt brød men litt dyrare. For kvart brød som vert selt går det kr 1,- til Statsraad Lemkuhl, skuleskipet i Bergen. Hev fenge millionar på det. Wittenberger er vel som ein Loff, Familiebrød, Norsk bondebrød, Steinovnbrød. So må me ikkje gløyma Mors brød. Ogso eit godt brød, noko grovt. Men eg hev enno ikkje funne Fars brød. Men det er ikkje so nøgje med gubben sjølv. Han greider seg lenge, får han tyggja på skorpene av Mors brød. Nye typar: Gresskarbrød, Kystbrød, Gardsbrød. Dette var då ei enkel opprekning av ein del brødtypar ein finn på krumbui, også her hjå oss.

Eta brød. Heimabakt – kjøpebrød

I vår ungdom (kona og eg) bruka me ein heil del heimabakt. No i våre eldre dagar brukar me for det meste kjøpt brød. Hev vore litt inne på dette i eit avsnitt tidlegare. Me to hev no brødmåltid to gonger for dagen, frukost og kveldsmåltid. Middagen midt på dagen, kl. 1200 til 1300.

Eit godt brød må fyrst og framst vera noko grovt. Det treng ikkje alltid vera av grovaste slag, stundom litt finare, noko skifte er greidt. Eit halvfint inimillom det grove. Men brødet må vera fint steikt, og godt gjennomsteikt. Det grove Grovbrødet hev lett for å vera for lite steikt inni. Det vert lett litt klabbe. God fin skorpa, men ikkje seig eller for hard. Då vert og skalken god, og den er noko av det fyrste som forsvinn her på vårt bord.

Som nemnd, Grovbrødet er gjerne det som er vandast å få jamt, godt steikt. Då kan det vera godt med ein brødristar, litt ettersteiking. Me hadde ein slik ei tid, men den svikta, og me er f.t. utan. Knekkebrød og kavring vert bruka som eit tillegg til den vanlege brødmaten. Som regel Wasa frukost og Den lille runde, Rund Finn Crisp. Kavring, som regel Kneipp, av og til Rug. I dag vert brødet laga i fryseboksar. Då er det som ferskt til alle tider.

Flatbrød vert ikkje nytta noko serleg i eit brødmåltid. Det høyrer meir middagen til, t.d. ved lapskaus. Det kan og erstatta ein tallerken suppa, i samband med ein middag. Ein leiv flatbrød. Bryt dette smått, djup tallerken eller skål. Slå over høveleg med ekte kulturmjølk, gjerne og ein klatt rjome på toppen. Rør om, og du

hev noko å gled deg til. Nam – nam. Lomper, potetkaker, mjølkekaker, vafler kjem og inn som deler av eit brødmåltid. Brød vert ikkje bruka som erstatning for poteter, ikkje hjå oss. Heller det motsette. Til brødmåltidet om kvelden likar eg godt å ha ei kald poteta med gjerne eit stykke spekeskinka attåt.

Til dei vanlege brødsortar som me brukar kan det vera ymse pålegg. Ein ting som alltid er på bordet er ost. Geitost er godt, og so ein type kvitost, t.d. Jarlsberg. Eg seier heller ikkje nei takk til eit ekte stykke Gamalost. So er det ymse sortar spekepylsa, godt å veksla noko, ikkje la det verta einsformig. Laks, røykt, speken er eit godt pålegg til grovt brød, ja anna og. Hev kontakt med ein som er spesialist på laks.

Då kjem me til syltetøy. Me hev vore so heldig at me hev hatt rikeleg med bær og frukt. Og hev laga syltetøy av alle slag, rikelege mengder. Kan ikkje tenkja meg eit brødmåltid utan sylta på bordet. Og når me nemner sylta, kjem det og i tanken med sylteflesk. Det høyrer høgtidi til, serleg i joli må sylteflesket på bordet. Før laga me dette sjølve og bruka det då også til andre tider, ikkje berre i joli. Men i det siste hev det vorte so vanskeleg å få råstoff til sylta.

Me prøver å ordna oss slik at det ikkje vert noko serleg gamalt brød. Brød treng ikkje vera heilt ferskt, nysteikt. Kan gjerne vera eit par dagar gamalt. Me hev so vidt vore burt i arme riddarar. Skulle det verta noko lite som vert for gamalt, so er Kjøtmeisen takksam for det.

Brød og helsa

Ein kjem vel ikkje utanom dette med mat og helsa, det flyt utover i alle media. Den eine ekspertten meiner seg betre enn den andre. Men alt dette får ein ta med både ei og to klyper salt. Eine dagen kjem ein ekspert og seier at gulrot er ikkje bra for helsa. Næste dag kjem ein annan og seier: Et gulrot, fullt av verdifullt stoff for kroppen! Det same med egg, ein dag fårleg for helsa, næste dag eit viktug næringsemne. Og mjølki, kva skal stakkars meg seia. Hev drukke heilmjolk frå eg var fødd (Mor hadde for lite mjolk til meg) og no snart i 90 år. Og kor mange gonger har mjølki vore på svartelista?

Sjølvsagt merkar eg alderen, men enno sopass at eg greider rota saman eit og anna til NEG, og hev m.a. løyve til å sitja ved rattet i gamle Opelen. Kaffi hev om lag ikkje vore innom mine lipper. Det grove brødet er truleg med og reinskar tarmkanal og andre innvortes krokhar for slam og uhumska. Og dette er vel bra for helse og trivnad.

Minne om brød

Det er smått med minne om brød, før og no, mykje eller lite, kanskje ei enkel skiva som hev festa seg i minnet. Skulle det vera noko i den samanhengen so må

det verta brødiskivene hennar Bestemor, Mormor. Me vitja henne av og til, men ho budde om lag 20 km frå vår heim, og i eldre tid var ikkje reisene so enkle som no. Om sumaren hadde ho kjøken og matrom i kjellaren, der var kjøleg og godt for maten. Der var eit stort langbord, og me var alltid velkomne der. Bestemor baka so store brød, og dei hadde ein sers god smak. Bestemor skar skiver av brødet, store, og eg minnest handa hennar, som hadde godt tak om brødkniven. Handi var krokut, merkt av mykje tungt arbeid. Ho var enkja i vel 40 år, og fekk ansvaret for ein stor gard og 9 born. Då ho stod og skar brødiskiver var det som det kvilde ein andakt over det heile. Ho døydde ein månad før ho fyllte 100 år, men minnet om brødet hennar Bestemor lever enno.

Dette får då vera slutten denne gong. Eg hev ikkje noko meir spesielle minne eller hendingar ein kan knytta til dette med brød. Vonar eg hev fenge med ein del av det de ynskte å få på papiret om det daglege brød.

Det neste svaret vi gjengir er skrevet av en mann fra Askøy i Hordaland. Han er født i 1930, har skrevet for NEG siden 1995, og han har i løpet av disse årene sendt oss svar på førti spørrelistor.

I 1937 fikk vi hjemme i min barndom elektrisk komfyr i huset. Et vidunder fra ”Grepå og Mjelva Fabrikker”, med to plater og en ørliten stekeovn, og plass til noen panner på en plate nederst.

I disse finanskrisetider kan vi minnes at på den tiden var 1929-krisen over, det begynte å gå oppover igjen, og at de mange tegn på det, var at det i vår familie ble råd til å kjøpe et slikt vidunder. Men dette med å spare på alt var fremdeles fremtredende, og deriblant skulle man nå bake brødet hjemme istedenfor å kjøpe det dyrt hos landhandleren. Men jeg tror at min mor også hadde en ustyrtelig glede over at den nye komfyren kunne brukes til dette også. Og hun bakte. Vi var tre brødre i oppveksten, og var naturlig nok nesten umettelige på brødiskiver, så et brød varte neppe mer enn en dag. Hva slags mel hun brukte aner jeg ikke, men jeg husker godt at hun stod ved kjøkkenbordet og knadde deigen, og strødde mel over med mellomrom. Så var det at deigen skulle stå og ”heve seg” i noen timer, eller over natten, og så, langsomt begynte den gode lukten å fylle kjøkkenet. Det tok selvfølgelig lang tid å få brødet ferdig stekt, men endelig ble det tatt ut av stekeovnen og satt til kjøling på kjøkkenbordet. Å få smake en skalk eller en skive av varmt brød med margarin og sirup på, hører til et av mine gode barndomsminner. Men av en eller annen grunn, kanskje fortjenesten med hjemmebaking ikke var så god, kanskje var det et slit uten like, i alle fall ble det langsomt slutt med bakingen. Og etter annen verdenskrig tror jeg ikke den gamle stekeovnen i Grepåkomfyren ble brukt til baking.

I krigsårene var ”kjøpebrødet” svart og hardt, og det var rasjonert også, så vi skulle være godt sulten for å få det ned. Men en hendelse om brød fra 1940 står godt i minnet den dag i dag. Det gikk slik til: I 1939 hadde kommunen vår lagt opp et bredt beredskapslager av mel, antagelig dersom krigen i Europa skulle stoppe importen. Lageret lå en mils vei fra vår bygd, men med vei helt frem. I de aller første krigsdagene gikk det ut en ”budstikke” til bygdene om å ta ut melet, og få det skjult et annet sted. Det var av frykt for at tyskerne skulle fare med det. Og i bygden vår hadde de fleste bøndene hest, noe biltransport var ikke på tale. Ti-tolv hester med vogn og kjørekar la i vei den hele milen til lageret, i håp om å redde noe av det dyrebare melet. Og frem kom de, og fikk lesset på, fire sekker av hundre kilo på hver vogn, og så bar det hjemover. Bakke opp og bakke ned på svingete grusveier med svette hester kom de på rekke og rad til bygden med fire-fem tonn ”hvitt” mel på lassene. I bygden var det på den tid en trikotasje-fabrikk med ledige lagerlokaler. Her ble melet ”gjemt”. Og bakeren vår, som også hadde landhandel, tok ut mel etter behov, og bakte ”hvitt” brød så lenge lageret rakk, jeg tror til utpå 1943. Så var det slutt, og resten av krigen hadde vi også bare det svarte brødet.

Det var også slik i disse svarte årene, at en masse varer var rasjonert, deriblant også brød. Lite var det å få på rasjoneringskortene, og som sagt, det var nok bakt for det meste av havre, og ble derfor tungt og mørkt og lite fristende for gutter i oppveksten med en glupende appetitt. Men så, dersom du var syk i magen, hadde magekatarr eller magesår, kunne du få et ekstra kort med rødt trykk, som betydde at du kunne få kjøpt hvitt brød, bakeren fikk lov å bake et lite kvantum til de syke. Min far, som var skomaker, kjente godt doktoren vår, en god ”jøsning” som skrev ut ”sykemeldinger” til venner og kjente. Og med et slikt papir i hånden fikk du straks ”ekstrakort”, og kunne kjøpe noen hvite brød. Til vår store glede fikk vi et slikt kort i huset, jeg tror det var i 1944. Jeg fikk i oppdrag å kjøpe brød, og kom hjem med to vidundere, bakt av hvetemel, og lyse og fine i skorpen. Og på toppen, for en gangs skyld hadde vi smør i huset. Jeg skar en skikkelig tjukk skive, smurte godt med smør på, og så øverst, et lag med sirup, som var vanlig pålegg i den tiden. Og ennå, om jeg lukker øynene, kan jeg kjenne den gode lukten og den himmelske smaken av hvitt brød i en ellers mørk tid.

Så var krigen slutt, og brødhyllen hos landhandleren bugnet av brød. Det var ”langebrød”, grovbrød, kneippbrød, og en sort med det rare navnet ”wittenbergbrød”. Det var hvetebrød med rart mønster oppå, og litt avrundet i begge ender. Litt senere kom også loffen, som er blitt skildret av en av våre store poeter.

Vi hadde to landhandlere i bygden, og den ene måtte kjøpe brødet i Bergen by, og fikk det fraktet med lokalbåten til vår brygge, der en hest med vogn og kjørekar stod klar til å frakte det til butikken. Det kom i store, kraftige kasser, en slik kasse måtte ta minst 30-40 brød. Kassene må ha vært svært dyre i produksjon i

forhold til prisen på brødet. De ble derfor returnert tilbake til byen og bakeriet, og var i bruk i mange år. Etter hvert ble de utsatt for sår og skade, og merker etter transporten var helt vanlig å se på kassene. Men utviklingen gikk sin gang, transporten gikk over fra båt til bil, det ene landhandleriet ble nedlagt, og i dag kommer brødet med bil og har fått en helt annen emballasje. Hvert brød er pakket i plast eller papirposer, og blir levert i åpne kurver av metall. Men merkelig nok, kurvene blir fremdeles returnert, og brukt opp igjen mange ganger.

Vi spiser brød to ganger for dagen til vanlig. Det er alltid brød til frokost. To til tre skiver, ledsaget av en bit ansjos eller annen sild, og et kokt egg. Kona tar brunost på skivene, og så er det hjemmelaget syltetøy. Vi kjøper aldri syltetøy på butikken, dertil er naturen full av resurser som vi benytter oss av. Og tidlig på kvelden er det et par skiver brød med salt pålegg og igjen syltetøy, sammen med et glass melk. Det er svært sjelden at brød blir erstattet av poteter. Men det hender iblant, og da er det som regel en blanding av brød og potetstappe, for eksempel ved en "restemiddag" eller om serveringen skal skje fort.

Opp gjennom årene ettersom de elektriske komfyrene er blitt større, og dermed også stekeovnene, er det blitt bakt brød i huset med visse mellomrom. Men det har alltid blitt bare noen ganger, og så er det tilbake til kjøpebrødet.

Så en liten historie. "Vårt" skoleskip, Statsraad Lemkuhl, hjemmehørende i Bergen, fikk for noen år siden et godt samarbeid med et av byens store bakerier. Og en ny type brød kom for dagen. Navnet ble "spleisebrød". Selve navnet hadde jo et visst maritimt tilsnitt, og var både billig og godt. Vi begynte straks å kjøpe det, og det gikk nok med to-tre slike brød i uken. For hvert brød som ble solgt, gikk en krone til "Statsraaden". Så gikk det ut i pressen en slags konkurranse. Brødet var pakket i papirposer med logoen til skipet, og var ikke til å ta feil av i mylderet av sorter i brødhyllen. Og kunne man ta vare på posene, og levere minst 80 poser på skipets kontor, skulle det belønnes med en sommerlig kveldstur med båten og bevertning for to personer. Slepene på, jeg tror det var omkring 100 poser, møtte jeg opp på kontoret, som lå på en av kaiene i byen. "Det var da svært så populært dette var", sa han som tok imot pakken, og uten å telle slengte den inn på et lager der det lå hele fjell av poser. Så ble navn og adresse notert, og en tid etterpå kom det brev om at nå skulle det bli tur på sjøen. Vi møtte opp, og det ble en flott liten reise med det stolte skipet. Den hadde dessverre ikke seilene oppe, men et orkester spilte hele kvelden, og det ble servert reker og brød og alkoholfri hvitvin mens skipet gled sakte mellom holmer og skjær, og sjøen lå som et speil. Brød kan med andre ord brukes til mer enn å spises.

...

På jobb i nesten førti år var jeg utstyrt med matpakke hver eneste dag. To skiver med färepølse og to med brunost var innholdet i pakken hver dag, år ut og år

inn. Og like godt smakte det hele tiden. Det var for det meste skiver av ”langebrød”, som må ha vært et lokalt navn. En gang for lenge siden kom jeg inn på et landhandleri i Østfold og forlangte intetanende to ”langebrød.” Jenta bak disken så rart på meg og spurte om det var brød jeg mente. Og i brøkdelen av et sekund forsto jeg at hun aldri hadde hørt ordet ”langebrød”, og svarte øyeblikkelig ja. Og opp på disken kom, tro det eller ei, to ”langebrød”.

Etter en lang dag på jobb, og møter eller overtid til sent på kveld, var det umulig å gå forbi en pølsebod uten å sakne farten. ”To pølser i et brød” var den vanlige bestillingen. Tanken på å gå gatelangs spisende på varme pølser omsvøpt av et lite avlangt hvitt brød i en sen kveldstime kan fremdeles få ”tennene til å løpe i vann”.

I dag fikk jeg i oppdrag å kjøpe et par brød på kjøpesenteret, og det er ikke hver dag slikt skjer. Det skulle være noe slikt som ”Bondebrød” eller ”Fjellbrød”. Fremfor brødhyllen ble jeg stum. Brød i rekke og rad, hylle opp og hylle ned. Nye navn som jeg aldri hadde sett før, og alt pent emballert i papirposer med pris. Men til min overraskelse så jeg også de gamle navnene som langebrød, kneippbrød, loff og endatil ”Wittenberger” sto det å lese på noen av posene. Jeg fant til slutt det jeg var ute etter, men gikk i undring ut av senteret over det mangfoldet som finnes i vår tid.

Arkeologene fant korn i Osebergskipet. Altså dyrket de korn i landet vårt på åttehundretallet, og høyst sannsynlig lenge før den tid. Og brødet er sikkert like gammelt. Det må ha reddet mange mennesker fra hunger og sultedøden i historisk tid. ”Barkebrødstider” var nok et ord som hadde redsel i seg bare for et par hundre år siden. Det er derfor grunn til å behandle brødet med en viss respekt, selv om vi i vår tid kan fråtse i dette godet.

Følgende beretning kommer fra Lenvik i Troms. Det er skrevet av en kvinne som er født i 1937, og som er begynt å skrive for NEG i år. Hun har sendt oss svar på to lister allerede – vi håper det blir et samarbeid som varer ved!

I dag teller min husholdning en person – meg selv. Det er nå det. Men vi har vært flere, min mann, tre barn, og i noen år far, mor, svigermor, så da talte vi åtte personer. I dag varer et halvt brød i nesten en uke, før gikk det med 4-5 brød i uka, alt hjemmebak.

Bake brød

I mitt barndomshjem – og i mitt eget hjem – har det alltid vært (og er) hjemmebakke brød. Kan ikke huske å ha kjøpt brød, unntatt den tid jeg bodde på hybel.

Det har alltid vært mor i huset som bakte det brødet, men våre to døtre og vår sønn lærte også å bake brød før de flyttet hjemmefra. Her bakes det grovt brød, grove og fine rundstykker, horn, tebriks, av og til grovt krydderbrød, og til jul også hvetekake.

Meltyper

Jeg bruker siktet hvete, sammalt hvete grov/fin, grov rug og siktet rug. Bruker også hvetekli, solsikkefrø, sesamfrø og linfrø. Varierer litt for hver gang + havregryn. Jeg bruker aldri ferdigblandinger, syns mine brød er gode som de er. "Skryt". Har heller ikke brukt spelt eller økologisk dyrket mel. Burde kanskje? Som hevemiddel bruker jeg tørrgjær eller fersk gjær – alt ettersom. Til rene hvetedeiger fersk gjær av gammel vane.

Væske

Den vanligste væsken er vann, men har jeg melk som har "dårlig" dato bruker jeg det. Bruker også kjøttkraft om jeg har, syns den gir saftige og gode brød.

Min bakeprosess

Jeg lager deig og baker ut alt for hånd. Kjøkkenmaskinen brukes til rundstykkedeig. Jeg har et godt "plastkar" som jeg kan lage deig til 6 brød i. Bruker redskaper av både tre og plast. Bruker alltid varm væske.

Min måte å bake på

Først blander jeg alle mel- og frøsorter i bakebollen + tørrgjær når jeg bruker det. Varmer væsken (forskjell på temperatur ved ulik gjærtype) har i salt, sirup, olje (raps eller soya). Så heller jeg alt i melblandingen og arbeider det hele sammen til en deig med passe konsistens. Dekker over med plast og rent klede. Så får deigen heve i en time eller mer, alt ettersom. (Et triks jeg lærte av bestemor og mor. For å vite om deigen er ferdig til å bake ut. Lag ei grop i deigen, tenn en fyrstikk og hold den ned i gropen, hvis den slokner, er deigen til å eltes opp og formes til brød). Når deigen er hevet strør jeg mel på bakebenken (renvasket) tar all deigen på benken og elter godt. Deler opp deigen til tre eller seks brød – alt etter så stor deig jeg har laget. Knar godt og legger brødene i smurte brødfomer. Setter til etterheving – heves til brødet når opp til formens kant. Forvarmer ovnen til 200 grader. Steketid 55-60 min.

Som dere forstår er det ikke mye "dikkedarer" med min brødbakst, men enkelt og greit. Om jeg får en liten klatt deig til overs lager jeg "Klappkake". Da baker jeg klatten ut til ei rund, flat kake som jeg steker på begge sider i stekepanne (uten fett) på svak varme. Litt avkjølt deles den i to – smør på meierismør og sirup – med en god kopp kaffe til – a a – nydelig!

Jeg varierer melsorter og mengder, alt ettersom. Tror ikke jeg har brukt oppskrifter på hverdagsbrød, fra ukeblad etc. Har fått en oppskrift av min datter som jeg bruker – synes den er god, men litt løs å arbeide med.

3 brød:

1 ½ kg hvetemel

½ kg sammalt rug (grov)

125 gr sesamfrø

65 gr solsikkefrø

65 gr linfrø

2 ½ ts salt

2 ss sirup

3 ss olje

1-2 pk tørrgjær

1 ½ l vann

Lages til vanlig deig – stekes i form. Ha i litt mer mel om nødvendig. Steketid 55-60 min, Steketemp: 200 grader.

Jeg kjøper knekkebrød av forskjellige slag, og flatbrød og kanskje en loff av og til.

Spise brød

Til frokost spiser jeg grovt brød. Har jeg gjester til frokost serverer jeg også rundstykker som jeg ”luner” litt i ovnen. Jeg rister brød en sjelden gang. Synes det er godt, men et aber, det høyner matlysten, og det er ikke nødvendig i mitt tilfelle. Til formiddags spiser jeg knekkebrød med ost. Jeg bruker sjelden brød som erstatning for poteter. Om jeg bruker det er det alltid rundstykker eller horn.

Pålegg og brødsorter

Jeg spiser grovbrød til alle slags pålegg. Til sildepålegg *må* det være grovbrød. Det passer til alt syltetøy – unntatt multer. Da *må* brødet være fint (loff).

Matpakke

I dag bruker jeg matpakke til turbruk. Går jeg på bærtur (blåbær) består pålegget av smør og sukker, så legger jeg bær på, og spiser – nydelig. Bruker også brunost. Skal turen gå et sted som jeg kan lage bål, er pålegget gaudaost og salami-pølse. Så steker jeg det hele på bålet. Bålcaffe og ostesmørbrød en fin sommerkveld – ai – ai!

Gammelt brød og smuler

Hos meg blir smulene og gammelt brød brukt som føde for mine fjærkledder venner utafør mitt kjøkkenvindu. Et koselig og fargerikt frokostselskap.

Minner om brød

Det jeg kan huske av brød fra min barndom er egentlig lite. Kan huske at brødet under krigen var av varierende kvalitet. Melet den gang var dårlig kvalitet. Mine eldre søsken husker at det blei brukt rogn av torsk og kveite. Rognen gjorde at brødet holdt mer sammen, og at det blei bedre stekt. De mener å huske at det smakte godt.

Gjær var det vanskelig med. Kan huske mor tok et stykke (klatt) av deigen når hun bakte – pakka det inn i et klede og oppbevarte det i en melsekk til neste bakedag (surdeig?). Husker hun satte deigen på kvelden, og var oppe i otta for å bake åtte – ti brød. Baksteskåla var et stort tretrau der ho hadde eltet den store deigen for hand. Det blei også laga ei klappkake til hver av oss, noe alle satte pris på. Noen ganger laga ho ei lita ”gås” som blei satt oppå et brød og stekt samtidig. Å få ei nystekt ”gås” med sprø skorpe – det var stas. Brødene blei stekt i ei stor langpanne som tok 4-5 brød i stekeovnen i den store komfyren som var fyrt opp med ved og torv. Det duftet alltid godt i husene på bagedagene.

Ja-ja. Dette får være mitt besyv til oppgaven brød og baking.

Her kommer et svar fra en mann fra Skaun i Sør-Trøndelag. Han er født i 1938, begynte å skrive for NEG i 2003, og har siden da sendt oss svar på atten lister!

Helt fra menneskene for tusener av år siden oppdaget at det gikk an å drive jordbruk, produsere korn og dermed skaffe seg mat uten støtt å streife rundt som jegere og samlere, har brød åpenbart vært et av hovednæringsmidlene. Eldgamle billedlige framstillinger og funn som arkeologer har gjort viser det, og Bibelen vitner om at det i bibelsk tid var slik. Ifølge en bibelordbok fra 1963 er ordet ”brød” brukt rundt 170 ganger i Bibelen, og første gang allerede i 1. Mos. 3. Da Jesus sa han var ”livets brød” ville han selvsagt markere en åndelig sannhet, men understreker samtidig indirekte brødets veldig store betydning. Det står ikke så mye om andre matslag i Bibelen så vidt jeg vet. Spør du meg hva som betyr mest i mitt kosthold, tror jeg at svaret må bli nettopp *brød og brødvarer*. Slik har det vært så lenge jeg kan huske.

Som smågutt spiste jeg det vi kalte ”surbrød”, spiste mye av det også, og likte det ganske godt. Det var under krigen. Alt måtte etes, ikke en smule gå til spille. Jeg trillet til avslutning smulene av fatet opp i handa og slikket dem i meg. Ikke fin folkeskikk, kanskje, men smuler var også mat. Det lærte jeg. Etter krigen ble brødet annerledes på smak uten at jeg fulgte med i prosessene. I hele min barndom spiste jeg nesten bare heimebakt brød, og av andre brødvarer også stort sett bare det mor laget. Bakingen fylte huset med en salig lukt, bedre enn parfyme,

munnen ble full av spytt, jeg kunne knapt vente til brødet var ute av ovnen. Å få seg en skive nybakt og varmt brød gav lykkefølelse. Vi fikk oftest bare en smak. Brødet burde bli minst en dag gammelt før det kom på bordet. Da spiste en mindre og sparte på maten. Av og til fikk min søster og jeg en klump brøddeig som vi la i ei steikepanne eller rett på kokeplata og steikte der. Klappkake het det visst. Supergodt det også.

Grovt brød og syltetøy, brød og syltetøy – det kunne jeg stappe i meg til alle måltider, og i noen perioder da jeg vokste mye, kunne jeg spise brødvarer nær sagt sammenhengende fra morgen til kveld. Med middagen var det ikke så nøye. Jeg syntes skalker var en lekkerbiskken, gjerne harde og tykke. Jeg laget dem med vilje tykke når jeg selv skar opp brød. Det lå en slags god glede og sterk tilfredsstillelse i å rive dem i stykker med tennene og tygge lenge, lenge mens jeg leste et nytt kapittel i en Biggles-bok. Lukten av nystekt brød var en salighet og like ens brødpudding med tykk rød saus til dessert. Ikke den minste skalk måtte gå til spille, men mor lurte stadig unna noen brødrester som plutselig kom på bordet som pudding. Deilig!

Det var flere bakere i sving i bygda, men jeg kan knapt huske at vi handlet der selv om mor vel av og til ”skeiet ut” og kjøpte noe ekstra godt, to-tre wienerbrød eller et par napoleonskaker, et grovbrød når hun hadde det veldig travelt og kanskje en loff når vi plutselig fikk gjester og hun ikke rakk å lage den sorten. Hun hadde ikke mange ørene å snu på like etter krigen, så baking heime var en dyd av nødvendighet. Men bakerne betydde likevel mye for meg. En av dem hadde selve bakeriet dypere enn gatenivå med lufting mot ei lysgrav under fortauet med rist over. Opp gjennom rista steg det til tider så deilige lukter at jeg ofte lå på magen der og ”badet” i godluk og varm luft og fantaserte om alt det lekke der inne. Da var jeg vel 7-8 år. Senere, da aksjonsradiusen ble noe større, var jeg noen år ofte innom et par andre av disse bakerne, alene eller sammen med andre unger, for å tigge rester eller ”avfall”, hovedsakelig skalker som var skåret av diverse kakestenger eller sånt som var blitt brent eller mislykket på annen måte...

Den følgende fortellingen om brød er et utsnitt av svaret fra en kvinne i Vest-Agder. Hun er født i 1940, og opplyser at hennes fortelling også er basert på kunnskap fra Møre og Romsdal. Fra hun begynte å skrive for NEG i 1999 har hun sendt oss svar på til sammen tjuetre lister.

Skal jeg gå ned for å bake? Eller skal jeg klatre PC-barrieren og ta meg sønder og sammen og besvare en NEG-liste igjen? Det er så utrolig lett å la være. Men jeg vil jo gjerne delta da jeg mener det er viktig med dette NEG-arbeidet som blir gjort for fellesskapet.

Brød, altså. Ja det er krise i heimen hvis det er tomt i brødboksa. Heldigvis har vi tre minutter å gå til bakeriet som åpner allerede klokka sju på morgenen. Det er godt hvis gjester har rauset inn en sommerdag og fryseren vår ikke er selvproduserende. Mange morgener siver den herlige nystektlukten forbi og gir en veldig god matlyst. Men nystekte varme bakerverer kan ikke danke ut hjemmebak. Det får jeg stadig tilbakemeldinger på. Men så til spørrelisten.

Bake brød

Her i familien er det meg, husmor, som alltid baker. Det er nå bare oss to pensjonister i familien til daglig, men med to av barna boende i byen og med tre små barnebarn vegg i vegg blir det svært ofte flere rundt matbordet. Tidligere var det fire barn i familien. Og det har alltid vært mange gjester og venner og familie hos oss i tillegg til kjernefamiliens seks medlemmer. Det har vært bakt utallige brød i heimen. Av og til finbrød og loff, men oftest grovbrød. Grove og fine rundstykker har det blitt masse av. Og deilige boller, med og uten rosiner. Hvetekringler, skolebrød og kanel-i-svingene gikk det store mengder av da vi var stor familie til hverdags. Lefser og lomper og flatbrød har jeg ikke fått til. Bare en del mørlefseser.

I brødet har jeg brukt mye grov sammalt og fin sammalt hvete. Noe fin og grov rug også. Som regel bruker jeg sesamfrø, linfrø og solsikkekjærner også, men det brukte jeg ikke de første årene. Men hvetekli og hvetekim. Og helkorn hvete. Det var veldig viktig for meg med Ingrid Espelid Hovig sine matprogram på TV. Jeg lærte utrolig mye, ikke minst om variert og sunt kosthold. Og om rimelig og god hverdagsmat. En slik skikkelig grundig fokusering på hverdagsmat savner jeg nå. For oss som stor familie var også det økonomiske aspektet viktig. Det lønte seg å bake, mente vi.

Jeg bruker som regel sur melk i brødet. Har periodevis tilsatt en skje sirup. Den typen brød jeg baker nå, er en variant av en oppskrift jeg fikk for mange år siden hos min dyktige svigerinne. Jeg kaller det *Åshilds linbrød*:

1,5 dl linfrø

1,5 dl solsikkefrø

¼ l helkorn hvete. Dette skulle legges i vann over natten, men det gjør jeg ikke, bare går videre:

8,5 dl vann

½ l sur melk

½ dl kli

En stor skje sirup hvis jeg har det

1 1/2 ts salt

½ dl olje

75 g gjær
¼ l fin rug

Ca 2 l hvetemel. Jeg lager 6 små brød på platen. Stekes 20 min på 200 grader. Så varierer jeg noen ganger med å bytte ut og tilsette sesamfrø, grov rug, hvetekim osv.

Nå for tiden bruker jeg ofte ferdige kornblandinger. De er veldig gode synes jeg. Mest har jeg brukt solsikkebrød, firkornbrød, kornbrød eller dansk rugbrød. Noen ganger blander jeg to typer, og det er alltid blitt godt resultat. Men min mann synes sånne gammeldagse helt hjemmelagde er best. Det er en annen konsistens i det hjemmebakte i forhold til kjøpebrød. De er så alt for luftige og myke. Men variasjon er positivt, og ferske varme solsikkebrød og frøloff er jo kjempegodt, da! Jeg har prøvd meg med å tilsette ost og nøtter i brødene, men det er ikke blitt så entusiastisk mottatt. Spelt har jeg ikke brukt. Men økologiske varer har jeg ofte brukt med stor glede. Vi er ikke konsekvente på det. Havregryn har jeg også brukt en del i deigen, men bruker det sjelden nå. Av væske synes jeg vann og kulturmilk er godt. Blir ikke smulete da. Men vann og søt melk er ok også. De siste årene bruker jeg bare tørrgjær. Egen rød pakke til søt gjærdeig. Jeg har aldri brukt surdeig.

Bakeprosessen

Jeg bruker min store kjøkkenmaskin til brødbakst med rørekroken. Jeg varmer væsken på platen til passe temperatur, løser opp eventuell sirup i væsken. Jeg lar maskinen elte, og bruker varm heving i den store bakebollen. Når jeg skal rulle ut brødene bruker jeg matolje på benken og hendene, og det er herlig å jobbe med deigen. Jeg legger oftest brødene i brødformer som er smurt med olje, rapsolje. Ovnens må være god og varm, ca 200 grader. Jeg får fin overflate hvis de ferdighevede brødene blir penslet med vann eller sukkervann. Når de kommer ut av stekeovnen, smører jeg overflaten med vann. Det lærte jeg av svigermor som hadde lært det av en lokal baker. Da vil ikke skorpen slippe så lett hvis brødet blir frosset. Og jeg legger et klede på brødene når de kjøles av på bakeristen. Vi er glad i å variere brødtyper nå. Med ulik smak og grovhet.

Jeg har arvet svigermors takke, og det blir stekt mange sveler og lapper til stor glede for barn og barnebarn. Men det er jo ikke akkurat brød. Det blir til kaffe-mat eller formiddagsmat. Veldig populært for ungene i sommerferien med varme sveler spist ute i sola.

Jeg har samlet mange brøduppskrifter og prøvd veldig mange. Tidligere bare slumpet jeg med stort sett godt resultat. Og periodevis prøvde jeg ulike oppskrifter. Men kommer nå oftest tilbake til linbrødene. Jeg har laget skonrøkker som er veldig gode. Og jeg lager nå kornblanding som vi bruker til kulturmilk eller

yoghurt, enten til formiddagsmat eller til kvelds. Det synes vi er godt. Og lett-vint!

Kornblandingen jeg bruker er slik:

1 pakke små havregryn

2 kopper hvetekli

2 kopper hvetekim

2 kopper brunt sukker

1-2 kopper sesamfrø og solsikkekjærner. Gjerne mer.

Oppskriften sier 1 pk hasselnøttkjærner i stedet for, men det er ikke alle her som tåler det så godt. Og vi synes det er bedre med sesam og solsikke. Alt blandes i langpannen. Noen smørklatter legges over, og så står det i ovnen på 100 grader en halv time. Så setter jeg termostaten på 150 og det står inne ca. 1 time til. Røres og vendes av og til underveis. I kakeboks er den holdbar svært lenge. Før brukte vi God-morgen-yoghurt, men det er færre kalorier når en bruker Ja-yoghurt til hjemmelaget kornblanding. Og billigere. Og denne kornblandingen kan vel ikke være noen kaloribombe?

Kjøpe brød

Der er ufattelig stort utvalg i brødtyper i dag. På vårt lokale bakeri like ved her er det mange nydelige brød. Vi kjøper mest bare de grove typene til daglig. Noen favoritter hos bakeren vår er Vardebrød, Buabrød, Havrebrød og Panda og Mandalsbrød som er finere. Til rekefest eller andre anledninger blir det loff. Rundstykker er det også flere typer av nå. Noen svært mørke og grove, så de vanlige grove og så de mest vanlige med bare siktet hvete. De er store og luftige og gode.

Men det er mange og gode brødtyper å få i alle matbutikkene, også varme, helt ferske, såkalt butikkstekte. Men det er skrekkelig mange år siden vi kjøpte kneippbrød. Det smaker ingenting. Noen herlige typer fra United Bakeries faller vi for på ICA, spesielt solsikkebrødene er gode. I ferien har vi ofte kjøpt på bensinstasjonene, og det er utrolig mye gode brødvarer å få kjøpt overalt. Vi ser etter om produktet er sunt, men det er jammen ikke godt å finne ut av det likevel. Det ser ut som det er farge som gjør at noen typer ser så grove ut. Vi liker godt en type som reklameres som Hjertegod. De smaker i alle fall veldig godt, og grove er de åpenbart, med valmuefrø oppå. Det er en av favorittene av kjøpebrød i butikken.

Vi har nesten alltid knekkebrød i skuffen. Den siste typen som vi er veldig begeistret for er sesamknekkebrød fra Wasa, Solruta. De har forresten mange gode, slik som Havreknekkebrød. Vi bruker Mors flatbrød. Digestive kjeks og mange andre kjekstyper har vi som regel til ost.

Jeg synes ikke innpakning og emballasje spiller noen rolle. Vi skar opp brødene i butikken en tid, dvs. det er min mann som vanligvis handler, og han syntes det var greit. Men er helt sluttet med det. Blir fortere tørt, sier han. Og våre tre-fire skiver til frokost er da ikke noe ork å skjære opp!

Brød og helse

Jeg tror grovbrød er sunt. Og livet har lært meg at det er ikke riktig alt som noen skriker høyt om. Vi har til alle tider spist grovbrød her til lands, riktignok ikke slike gjærbakst-typer som vi har nå, men flatbrød og grøt i alle varianter. Så ingen skal overbevise meg om at det er brødet som er grunn til all mulig vanhelse. Det er vel heller svært mye annet av det mange putter i seg, som vi må arrettere. Det er en tendens til ensidighet som jeg reagerer på. Min tro er at det er sunt med grove kornprodukter, og så kan vi variere formen og bruken av det. Det er i alle fall en viktig sak at vi bruker vekster som korn og grønnsaker direkte, og ikke bare spiser kjøtt. Det krever store mengder fôr til dyrene. Selvsagt må vi bruke kjøtt og melk, men jeg mener større del av kostholdet må bli korn/grønnsaker/frukt. Naturen viser oss at det er sunnere både for vår og vår klodes helse.

Minner om brød

Det sterkeste minnet er lillejulaftens kveld og skjønn lukt av nystekt brød. Min mor lagde hver sin lille brødgås til oss to barna. Med smør og sukker på det varme brødet kunne ingenting smake bedre. (Det var bare på varmt brød vi fikk sukker.) Men jeg tror ikke det er så stor forandring på det med brødtyper og bruk av brød slik jeg minnes. Jeg tror det er svært likt på det området fra jeg var barn. Bortsett fra at påleggsutvalget var svært mye enklere enn nå. Matpakken var som i dag for både min mann og meg.

Når det gjelder baking og oppbevaring er det nok mer endring. Jeg minnes ikke hvordan det ble gjort før plastposenes inntog i kjøkkenet, men mener å huske at det var klede rundt brødet, og papirposer. I mitt barndomshjem hadde vi et skap med ventil rett ut, og der lå brødet i boks. Det ble jo mange ganger nokså tørt etter hvert, for vi var ikke mange i familien, men når det ble tørt så ble brødet delt opp i terninger og i dyp tallerken ble det helt varm melk over med sukkerstrø på. Det var ikke uvanlig kveldsmat. Og så elsket vi Tilslørte bondepiker som dessert. Jeg har også fjerne minner om ikke godt brød fra krigen. Jeg husker vond smak og flaskekostfølelse ned gjennom halsen, og "er" med det samme i det kjøkkenet vi hadde da. Det var en tid da vi hadde det svært vanskelig og mattilgang var ikke så enkel der vi bodde i Troms fylke i 1943-1944.

Jeg vil også nevne minner jeg har fra den sommeren jeg fylte 20. Vi var to venner som ble hyret til vertskap på en turisthytte i Romsdalsfjellene. Vanskelig og tungvint å få fram båret matvarene, og helt uvisst hvor mange det kom og hvor mange som skulle ha mat. Uten kjøleskap og elektrisitet. Med en elendig vannpumpe på tunet. Et gassbluss til koking og en diger vedkomfyr som var ille til å ryke i spesielle værslag. Nesten 30 gjester hadde vi noen ganger samtidig. Et skikkelig slit, men kjempegøy. En gang min venninne var hjemme i noe familiebegivenhet, rauste det inn med fotturister, sultne som skrubber. Kveldsmaten gikk greit. Men det var absolutt ikke brød nok til neste frokost. Så jeg måtte sette en diger deig på seinkvelden, satte den til heving og la meg nedpå for å stå opp om natten og steike. Da klokka ringte og jeg tumlet trøtt som en spade ut på kjøkkenet, satt to gjester som hadde vært der flere dager, der i stearinlyset med kaffe klar. De hadde fyrt opp i vedkomfyren, så jeg kunne bare trille ut brødene, la de heve, og så satt de sammen med meg den tid det tok å steke dem. Det var fantastisk omtenksomt gjort. Jeg hadde aldri brukt vedkomfyr til da, men det var store mengder brød og kaffekaker som ble tilberedt de sju ukene sesongen varte. Brødene ble ikke alltid like bra, noen ganger smulet de i meste laget, men de fleste syntes de var deilige å spise. Det er snart 50 år siden. Skummelt så fort årene blir borte.

Det vidunderlige er at vi er så heldige i vårt land nå at vi kan glede oss over fersk, god mat og god mattilgang. Ja, vi er av de privilegerte her i verden. Jeg skulle ønske folk kunne bli mer takknemlig for det. Jeg synes det er så mye klaging og sutring enda vi har det så usannsynlig godt. Og vi holder skikken med bordbønn og takk for maten fremdeles. Det lærer våre barnebarn også – heldigvis.

Nestemann ut er en mann fra Oslo. Han er født i 1940, og har sendt oss svar på femten spørrelister. Han har også sendt oss sine barndomserindringer. Vår første kontakt var i 1995. Da gikk NEG og NRKs store satsning, dagbokprosjektet "En dag i Norge", av stabelen. Her kommer et utsnitt av hans svar. Det er minner fra barndom og ungdom, tre fortellinger om brød:

1

Min mor kom fra en veiløs og avsidesliggende gård. Under første verdenskrig så det ut som det kunne bli matmangel, og min bestefar gikk til innkjøp av 50 kg mel. Like etterpå ble det forbud mot å ha så mye mel, og som de lovlidige og skikkelige mennesker som de var, ble melet et problem. Løsningen ble at bestemor bakte flatbrød av nesten alle de 50 kg med mel. Det var jo et veldig arbeid og i tillegg krevde det store mengder brensel som var mangelve. Heiene rundt

var på den tid nesten treløse men lyngbevakste, så hele familien med fem barn måtte ut for å rive lyng til baksten.

2.

På Lista, utenfor min hjemby Farsund, var det under krigen stasjonert 8-10000 tyske soldater. Disse trengte uhorvelige mengder brød, og et bakeri i Farsund hadde fått i oppgave å sørge for dette. Bakeriet lå i kjelleren men hadde vindu i en lysgrav i fortauet utenfor. Rundt lysgraven var det et spinkelt jerngjerde. Jeg var 4-5 år gammel og satt flere ganger på kanten med benene ned i lysgraven og kjente på den lukten av varme brød som kom ut av de åpne vinduene. Jeg kunne også se bakerne arbeide i sitt ansikts sved. Brødene skulle lastes på en lastebil utenfor. Fra bakeriet og ut på gangen opp en trapp og videre ut på gaten sto det en lang rekke med tyske soldater som langet brød to og to. Brødene ble stablet uinnpakket som vedskier direkte på lasteplanet. En gang som det var pause så jeg til og med en av soldatene sette seg på brødstabelen.

3.

Under krigen var det blitt fisket lite i Nordsjøen, og fiskebestanden var blitt veldig stor. Bare uker etter krigen var slutt, strømmet et stort antall svenske fiske-skøyter til fiskefeltene utenfor Farsund, og ved dårlig vær søkte de havn her. Ved en anledning var det over 100 svenske fiskebåter i havnen. Det var vakre båter og alle kliss like. En av båtene var fra den svenske byen Hønø og den kom igjen flere ganger, og jeg ble en slags maskot i ruffen. Jeg husker at det luktet så godt av mat jeg aldri hadde smakt, og når jeg fikk en skive kritthvitt franskbrød med godt smør på, så var det himmeriket – en sterk kontrast til det grå brødet med dårlig margarin som jeg var vant til. En dag fikk jeg et helt franskbrød og en liten pose brunt sukker med meg hjem, og det ble stor fest. Min bror var 3 år og han var meget skeptisk til dette rare brødet og snudde seg vekk og sa: ”Jeg vil heller ha mat”. Senere på sommeren ble kapteinen med meg hjem, og mange år senere fortalte min mor at han var barnløs og simpelthen ønsket å adoptere meg. Det ble det selvfølgelig og heldigvis ikke noe av, men han hadde fortalt meg mye om hvordan det var på Hønø og at han ville invitere meg bort, og jeg var veldig nysgjerrig og kunne godt tenke meg et besøk.

Kvinnen som har sendt oss svaret som følger er født i Østfold i 1945, men har bodd i Nordland i mesteparten av sitt voksne liv. Hun begynte å skrive for NEG i 2004, og har allerede rukket å sende oss svar på tjuesju lister!

Jeg er født og oppvokst på Lisleby i Østfold. Vi bodde i pappas barndomshjem. På eiendommen lå også butikken, som pappa overtok fra sine foreldre. Butikken lå på et hjørne i et veikryss – ”Snippen”. Rett overfor butikken vår lå kiosken til

pappas onkel, den ble seinere overtatt av en fetter av pappa. Rundt Snippen lå hus til forskjellige slektninger av pappa. Og det jeg skal fram til er noe pappa fortalte meg. Han ble født i 1911, og da han var gutt, fra han var ganske liten, var det hans jobb å hente surdeigen der den i øyeblikket befant seg når bestemor skulle bake brød. Han sa den lå i en krukke med lokk på.

Mine erindringer om brød, er brødene vi solgte i butikken. Det var tatt inn brød fra forskjellige bakerier i området. Noen kunder skulle ha kneip fra et bakeri, alminnelig brød fra et annet og loff fra det vesle bakeriet på stedet. De forskjellige brødbilene kom med sine bakker av tre. Der sto brødene rett opp og ned uten emballasje. Betjeningen pakket inn hvert brød med hvitt papir. Seinere kom brødposene. Det lukta herlig. De brødsortene som solgte mest, var kneipp, alminnelig brød (flere melsorter men ikke grove), helkornbrød og loff. Så hadde vi noe som het grisla brød. Det var stekt i to omganger og likna alminnelig brød, men hadde mer sprø skorpe.

Til jul og påske ble det solgt store mengder brød. Da bestilte kundene sine brød slik at de var sikra antall og rett type. Ved høytidene ble det også solgt hvete- og julekaker, pariserloff og kafébrød. Vi hadde ikke plass til brødvarene i brødhylla ved høytidene. Da sto bakkene med ferskt brød på lageret og dufta og frista. Vi spiste aldri ferskt brød. Vi måtte spise det som ikke ble solgt. Og da var det ikke lov å begynne på dagens brød. Så mamma bakte ikke brød. Det stred imot all fornuft og god økonomi å bake sjøl for så å kaste gammelt brød fra butikken. Ble det for mye gammelt brød var det både høner og gris som fikk sitt.

Men mamma var flink til å bake og til høytidene bakte hun hvert eneste år hvetekaker, julekaker (med sukat og rosiner) og vørterkaker. Oppskriftene var fra pappas bestemor og det var tydelig det var store husholdninger, for hun bakte gjerne 12 kaker i slengen. De dagene sto det store keramikk deigtrauet ved ovnen til heving med et kjøkkenhåndkle over. Vi fikk beskjed om at det ikke måtte komme trekk på deigen. Det var ikke fritt for at vi lurte en liten pekefinger under kledet og knep oss en smak av deigen. Så fikk vi en "bulle". Det var en mini hvetekake eller vørterkake som ble stekt sammen med de store. De var herlige, jeg kan kjenne smaken: varm med brunost eller nøkkelost på.

Brødene ble oppbevart i brødboksen, blikkboks med skyvelokk. De kakene hun bakte til høytidene ble oppbevart i blikkspann og -bokser (sukkertøyspann og kjeksbokser) og satt i benkeskapet. Benken var mot ikke-isolert yttervegg, så der var det kjølig. Vi spiste opp alt. På slutten ble det bare skåret tynne skiver, og det smakte godt selv om det var blitt hardere. Min mann fortalte at de oppbevarte brød i et tretrau med klede over i kjelleren.

En gang skulle vi til sydama, Ruth, på en gård i nabokommunen. Det var senhøstes og Ruth skulle sy julekjoler til oss tre jentene. Etter prøvingen vanket det bevertning. De hadde bakt brød den dagen og det luktet så godt. Siden det var bakt runde brød, la jeg merke til at skivene var veldig lange. Mamma smurte på skivene til oss og vi fikk plommesyltetøy på. Og skrekk og gru! – margarinen var harsk. Det var så vondt. Jeg tror jeg lurte skiva over på mammas fat.

Utpå 60-tallet sette pappa opp et frysehus og leide ut frysebokser. Da hadde mamma hvetekaker og værtekaker der. Men hun klaget over tilgjengeligheten. Så ble det fryserer i butikken og brød fra dagen ble dypfryst. Folk fikk mulighet til å kjøpe frossen-brød til halv pris.

Flytting og eget hushold

I 1968 flyttet jeg til Fauske i Nordland. Jeg bodde på hybel og handlet på Samvirkelaget. Der overrasket brødhylla meg. Det lå bare et par kneipp i hylla da jeg kom for å handle etter arbeidstid. Og selv om det av og til var noe mer utvalg og større mengder, så var det aldri slik som i min barndoms butikk. Jeg var kommet til et sted hvor folk bakte brød sjøl. Det var tradisjon, og de bakte brød, ung som gammel. Så da var det bare å sette i gang. Etter hvert som jeg fikk eget hus og heim, så ble det helt naturlig å bake brød. Jeg fikk oppskrifter og tips hos folk jeg ble kjent med. Jeg bakte 4 store brød i den store stekeforma. Melet var sammalt hvete, sikta hvete og litt rug eller havre. Jeg elta for hånd. Og smurte sidene av brødene med smør for at de skulle deles lettere. Jeg brukte varmheving og satte noen ganger brødene i forvarmet ovn og andre ganger i kald ovn.

Da vi fikk 2 jenter, var de med på bakinga og fikk en deigklump som de klappa flat og ble stekt på ei plate oppå ovnen. Klappkaken var gode, varme med smør og sukker eller ost på. Veldig ofte hadde vi kvitost på. Brødbakingen startet ofte med å blenke kvitost og så brukte jeg mysen til væske i brøddeigen. Noen ganger brukte jeg vann jeg hadde kokt grønnsaker i, eller bare vann. Etter hvert likte jeg å eksperimentere med tilsetninger og bake grovere og grovere brød. Jeg brukte kli og hvetekim, sesamfrø, helkorn, linfrø og solsikkekjærner. Til slutt ble brødene så grove og tørre at de rydde/drysset mye. Jeg var kanskje gått lei? Men da overtok mannen min brødbakingen. Han hadde trappet ned til kortere arbeidstid og hadde bedre tid enn meg. Da begynte de forskjellige melblandingene å komme i butikkene også. Så startet han med grovbakstmel og han brukte en håndmixer med eltekroker og eltet godt, så han fikk gode brød. Det var veldig trivelig å komme heim på fredag og bli møtt med lukten av nybakt brød – da var det helg! Så prøvde han ut havrebrød, matpakkebrød og dansk grovbrød. Vi pensla ikke brødene oppå noen av oss. Men gjorde vi det brukte vi lunkent vann.

Jeg fortsatte med småbakst: rundstykker, boller, brytebrød og loff. Vi fikk en spiralloff-form i gave. Loffen ble god og fin, så da kjøpte jeg to former til, slik at jeg kunne utnytte ovnsvarmen fullt. Mine spiralloffer ble populære. Jeg ble bedt om å bake til bursdager, konfirmasjoner og bryllup. Flere fikk oppskriften og kjøpte seg former sjøl. Nå bruker jeg å bake spiralloff og gi i julegave, gjerne i lag med multer. Jeg har tatt opp tradisjonen etter mamma, jeg baker jule-, vørter- og hvetekaker til jul. Mine blir oppbevart i fryseren. Til all småbakst bruker jeg fersk gjær, til brød bruker jeg tørrgjær.

For to år siden ble jeg enke. Etter en stund tok jeg opp igjen brødbakst. Nå har jeg kjøpt meg en kjøkkenmaskin. Den blander og elter på 5 minutter så den er en god hjelper. Noen ganger kjøper jeg ferdige melblandinger, og andre ganger blander jeg sjøl. Det er så mange å velge i og fristende å prøve nye. Jeg har kjøpt melblandinger til: spelt, grovbrød, matpakkebrød, 4-kornbrød, havrebrød og sol-sikkebrød. Favoritten er nå solsikkebrød og så tilsetter jeg knuste valnøtter og reven gulrot. Brødet blir da saftig og med nøttesmak. Jeg har også tilsatt ost og urter i loff og rundstykker. Jeg har brukt de urtene jeg har hatt tilgjengelig, som jeg har i hagen: gressløk, luftløk, persille og basilikum. Osten har jeg enten revet og tatt i deigen eller lagt ei osteskive på hvert rundstykke før steking.

Når jeg har laget grove brytebrød eller krydderbrød har jeg stekt brødet med en sirkelrund trekloss stukket ned i sentrum av brødet. Jeg legger aluminiumsfolie rundt klossen, så blir det lett å fjerne den etter steking. Så serverer jeg brødet med et tent te-lys i hullet. En gang min søster var på besøk, serverte jeg et slikt brytebrød med te-lys. Hun sa: du har bestandig så mye godt pålegg. Sannheten var at det var begrensa med pålegg, men brødet var lunt og pyntet med lys. Det hevet måltidet.

Nå er det veldig mange brødtyper å få på butikken. Jeg lar meg friste og prøver nye typer. Hvis jeg skal ha barnebarn på besøk, kjøper jeg kneipp eller bare brød, det er typer som ikke har "frø", som de sier. Mine hjembakte brød er for grove. Hvis et brød er lite, har korn utenpå og ser grovt ut, så fristes jeg til å kjøpe det. Så kjøper jeg av og til nan-brød. Det er godt som tilbehør til salat, gryterett og til tapas. Jeg har lært meg å bake foccacia-brød, både grove og fine. De er pynta med både grovsalt, oliven og småtomater og smaker godt til supper eller spekemat. Da vi var på besøk hos den ene datteren som bodde noen år i Emiratene, ble vi glad i arabisk brød. Vi spiste det i lag med kjøtt og fisk til middag, men også på norsk vis med pålegg på til frokost og kvelds.

Jeg er veldig glad i brød. Tror jeg kunne ha spist brød til alle måltider. Men så har jeg hørt diskusjonene kostholdseksperterene fører. Fedon Lindberg sier at hurtige karbohydrater ikke er gunstig for blodsukkeret og helsen, at vi heller skal få i oss fett og proteiner. Grete Roede sier at vi kan spise brød, men i moderate

mengder. Så jeg prøver å spise variert, og heller ha et middagsmåltid midt på dagen, og et par knekkebrød til kvelds i lag med frukt. Men jeg spiser brød både til frokost og lunch. Og det ser omtrent slik ut:

Frokost:

1 grovbrødskeiv med cottage-cheese med paprika, eple eller agurk
1 grovbrødskeiv med røkt ørret eller leverpostei
Vann, kaffe og 1 glass melk

Lunch (matpakke):

1 grovbrød med skinke eller gulost
1 grovbrødskeiv med brunost
I tillegg: paprika, småtomater og en frukt
Kaffe

Mamma brukte gammelt brød til å lage brødrasp av, eller vi kunne få brødpuding eller arme riddere med rød saus på til dessert.

Vi hadde høns i mange år, da var det hønene som fikk gammelt brød. Da var det aldri mer enn en skalk, for første skalken "sloss" vi om. Nå får den ene svigersønnen min første skalk hvis det høver sånn. Han blir så veldig glad. Nå har jeg ikke høns, så nå får småfuglene brød på vinteren. Ellers må jeg nok kaste en del, dessverre, når det blir mugg på det.

Sist jeg var ute for å kjøpe meg et brød, tittet jeg på et oppskåret spelt-brød. Det lå i en plastpose som var teipet igjen. Det brødet hadde grønn mugg. Så det hadde nok ligget en stund i hylla. Kanskje det var både dypfrost og tint også. Så nå tar jeg brød i åpne poser.

Følgende beretning kommer fra Gulen i Sogn og Fjordane. Kvinnen som har skrevet det er født i 1967 – hun tilhører den yngre garde av medarbeidere. Hennes svar på spørrelisten om brød er det første vi har fått fra henne, hun er en helt ny NEG-skriver. Vi er glade for bekjentskapet!

Her i huset blir det sjelden bakt brød av den enkle grunn at deig er ekkelt. Deig som klistrer seg til fingrene, som ikke hever seg og som ender opp som en flat, hard sak som ikke kan brukes til annet enn matavfall. Absolutt ikke noe for meg. Jeg har prøvd en oppskrift der en bare skal helle deigen over i en form, altså ingen elting. Brødet smakte greit, men det hevet seg ikke skikkelig. Vet ikke hva jeg gjør galt, men det er noe med gjæren og temperaturen jeg bruker i væsken. Nå har jeg fått en brødbakemaskin av svigermor. Den lager helt greie brød. Må

bare tilpasse mengden mel og væske litt bedre. Tenkte å prøve å lage Ingers rugbrød (slankebrød og veldig sunt). Kjøpte ingrediensene for 1,5 måneder siden, men noe brød har det ikke blitt enda. Det går ikke fort her i huset, nei.

Daglig brød

Jeg liker mellomgrovt brød med skorpe på alle kanter. Kneipp er et godt eksempel. Wittenberger, loff og langebrød er for fine, men loff blir kjøpt når vi skal ha rekesmørbrød. Wittenberger og langebrød kjøper jeg mest fordi ungene (15 og 8) liker det. Grovbrød er heller ikke godt, det er ikke rundstekt og sidene uten skorpe synes jeg virker kleibete og ekkelt å spise. Dessuten tror jeg grovbrød inneholder mer mørk farge enn grove kornsorter. Halvstekte brød er ikke noe for oss (meg). Har prøvd, men syns ikke opplevelsen var spesielt kulinarisk, så det blir ikke mer. Samboeren min liker også mellomgrovt brød. Han kjøper gjerne grovere enn meg, og er ikke så nøye med om de er rundstekte. I det siste er vi begynt å kjøpe spelt-brød fordi en lege sa det var bra for magen. Det er litt dyrt, derfor blir det ikke så ofte.

Her vi bor fins det en butikk med to leverandører av brød. Vi er litt brød-lei etter å ha spist disse brødene i årevis. Jeg kjøper oppskjært brød når jeg er lei av å lage matpakker, da går det mye fortere å lage dem til. Oppskjært brød er også greit når det skal tine fort. Ellers er det mye dyrere enn annet brød, så det blir ikke ofte. Er dessverre nødt til å tenke på pris. Når vi reiser bort, kjøper vi gjerne brød fra andre bakeri. Det er himmelsk deilig å prøve noe annet innimellom. Vi kjøper flere brød i slengen og legger dem i fryseren. Stor blir derfor overraskelsen når vi går tom, for det er jo alltid brød der... Jeg prøver alltid å ha frosne rundstykker i fryseren i tilfelle vi går tom for brød. Det varierer mellom fine, grove og spelt (nå i det siste). Vi har også bagetter noen ganger, men det er det helst samboeren min som kjøper. Jeg liker ikke bagetter. Syns ikke det duger som "brødskive", kun til supper. Til tomatsuppe kjøper jeg gjerne hvitløksbagetter. Samboeren min liker ikke lukta, så det har vi når han er på reisejobb. Av og til kjøper vi knekkebrød og flatbrød. Samboeren liker fine knekkebrød, jeg liker grove. Dette går under kategorien "reservebrød". Dvs. når vi er tom for vanlig brød. Ungene sverger heller til polarbrød, både grove og fine. Eldstejenta foretrekker polarbrød som matpakke når hun har tentamen. Hvorfor flatbrød havner i hus hos oss vet ikke jeg, for det blir aldri spist opp. Tidligere kjøpte jeg vannkringle til rømmegrøt, men det blir heller aldri spist opp, så det har vi sluttet å kjøpe.

Måltider

Alle spiser brød til frokost. Når jeg syns ungene bruker for mye sjokoladepålegg (Nugatti) skjærer jeg opp banan og har oppå. Da blir skiven "sunnere". Eller jeg rett og slett lar være å kjøpe sjokoladepålegg en stund. Skalkene blir som regel liggende igjen i brødposene til "the very end". Jeg spiser gjerne skalken, men

ikke når det blir det eneste jeg får. Da jeg var liten fikk vi alltid lov å ha ekstra mye sjokoladepålegg på skalken, da var det kamp om den delen av brødet. Nå blir den liggende igjen og ender opp i matavfallet. Vi oppbevarer brødet i en plastpose i kjøleskapet, da holder det seg lengre. Ved opprydding i kjøleskapet finner jeg gjerne flere poser med gamle skalker, for ingen har ”hjerte” til å hive dem. Om vinteren legger jeg dem ut til småfuglene. Til middag har vi gjerne brød til supper og lapskaus. Da skjærer vi de opp, har bordsmør eller Melange på og deler dem på skrå. Ofte går det da mer brød enn suppe. Hvis skivene er litt tørre er det bare bra syns jeg, men samboeren syns ikke tørre brødskiver til suppe er godt. Alle spiser brød til matpakke. Det er sjelden det blir like fancy som dem man ser i ukeblader. Skiver i en matboks som bare blir slengt i en sekk kan umulig ha alt mulig vakkert dandert oppå og overleve turen til skolen uten å se ut som grisemat når det kommer frem. Selv pakker jeg min matpakke inn i matpapir. Samboeren bruker en tom isboks, for der i gården er det nærmest snakk om et halvt brød. Ungene får frukt på skolen, så jeg legger aldri med noe ekstra, utenom når jeg skal bli kvitt noe frukt hjemme. Tidligere hadde vi brødrister og ristet litt brød i helgene. Da den gikk i stykker, kjøpte vi aldri ny. Vi tar alle en brødskive innimellom måltidene når vi er sulten. Samboeren er den største brødspiseren. Vi har ikke felles kveldsmat, men spiser når vi er sulten. Minstemann får seg alltid en skive til kvelds eller kornblanding av noe slag. Eldstejenta ordner seg selv, så hva hun egentlig spiser til kvelds, det vet jeg ikke. Jeg kan fint hoppe over kveldsmaten. Jeg spiser gjerne en jogurt, kornblanding eller varmer opp rester etter middagen. Samboeren er mye flinkere, han steiker gjerne egg og bacon, varmer ev. tomatbønner til å ha på brødskiva. Og da lager han til alle.

Pålegg

Vi har veldig forskjellig smak når det gjelder pålegg. Samboeren min elsker vanlig hvitost, om det er Tine eller Synnøve spiller ingen rolle. Jeg elsker syltetøy og har jordbær som favoritt. Ellers har vi appelsinmarmelade, aprikos-, bringebær-, og blåbærsyltetøy. Jeg kjøper også nye sorter og prøver ut. Jeg liker best Lerum eller Nora. Ungene liker sjokoladepålegg (Nugatti). Minstemann får kun Nugatti om morgenen, ikke om kvelden pga sukkeret. Ellers bruker vi leverpostei, helst den vanlige, runde med barnefjes på, makrell i tomat, skinke, færepolse, trønderfår, servelat, hvitost, brunost (de lyseste), prim, smøreoster, peanøttsmør (av og til), reker, egg, Ha-på, kaviar, Banos, sirup (sjelden), Sunda (sjelden), italiensk salat, rekesalat, honning (bare meg) og så prøver vi ut nye pålegg (ikke light) som blir annonsert for. Må jo smake. Vi kjøper ikke light-pålegg. Stoler ikke på at kunstige søtningsstoffer er så ufarlig som en skal ha det til. Siden ingen av oss trenger slik mat, sverger vi til pålegg der sukker er sukker. I tillegg til pålegg bruker vi også gjerne majones, tomater, agurk, paprika, salat, banan, eple, druer, mandarin og sitron.

Høytider og gjester

Vi skiller lite mellom høytid og hverdag når det gjelder brød. Har vi gjester, kjøper vi gjerne inn reker, og da bruker vi loff. Ellers passer vi på å ha bagetter (fine) og rundstykker når det er høytid. For da gjør vi litt mer ut av måltidene ved å bruke annet enn brødsriver. Vi kjøper inn dyrere pålegg og har mer utvalg i drikke (jus og varm sjokolade), vi tenner lys og bruker lang tid på å spise. Til jul kjøper vi pålegg som sylte, røykelaks, tomatsild, edamer og gräddost. Jeg jobbet en periode på kafé og lærte meg å smøre smørbrød. Det hender jeg lager til, hvis vi har gjester. Da blir det smørbrød med roastbiff, laks, reker og skinke. Hos oss er alle med å dekke av bordet, slik sparer vi oss for irritasjonsmomentet at en går igjen og tar alt etter de andre.

Brødmat i utlandet

Vi reiser lite i utlandet, det har mest blitt de nordiske landene. Opplever ofte at kjøpebrød er veldig søtt og vassent. Da kjøper vi heller fantastisk deilige brød hos bakeren i stedet.

Helse

Siden brød er en del av hverdagen vår, blir det til at vi følger med på det som blir diskutert i media. Etter hvert som en "eldes" kjenner en jo også bedre på kroppen hva som er bra for en eller ikke. Hvis jeg spiser boller og fint brød, blir jeg oppblåst i magen. Spiser jeg grovt brød med mye fiber, går det bedre. Når helsepersonell sier at spelt er bedre enn vanlig mel, tror jeg selvfølgelig på dette, og prøver å velge mer av den type brød. Stort sett velger jeg brød jeg liker. Uansett hva som står i media, ville jeg valgt det brødet jeg likte best, såfremt det ikke var alt for dyrt. Et sunt brød som ikke smaker godt, ville ikke bli oppspist. Det er jo alltid mye styr med sjokoladepålegg og hvor usunt dette er. Jeg mener at det er brødet som er den viktigste næringskilden. Det som er oppå er enten et lite pluss eller et lite minus. Hvis et barn lar være å spise matpakken sin fordi det er leverpostei på skiven, da får det barnet skive med sjokoladepålegg og evt. banan av meg. For poenget er å spise matpakken. Det er den som gjør deg mett og som inneholder det du trenger, ikke pålegget. En får ta igjen leverposteien et annet sted, for eksempel ved en sunnere middag. Det er opp til foreldrene å ikke presentere usunt pålegg for barna sine. Dess flere smaker de presenterer for barna under oppveksten, dess mer villig er barn til å prøve nye variasjoner og smakssammensetninger senere. Poenget er å smake, før en sier at en ikke liker. En går glipp av mange fantastiske smaksopplevelser ved ikke "å like" annet enn det en alltid ha spist.

Minner

Det beste minnet jeg har om brød fra jeg var liten jente, er om min farfar. Mine foreldre hadde fjøs å gå i, så tidlig om morgenen gikk jeg gjerne inn til farmor og farfar som bodde på kår hos oss. I 7-tiden på morgenkvisten var det bare far-

far som var våken. Han satt i halvmørket på det lille kjøkkenet med radioen lavt på i bakgrunnen mens han ventet på de første nyhetene. Jeg fikk alltid sitte på en stol ved siden av ham. Han dro frem skjærebrettet og brukte det som frokostbord. Han skar tjukke skiver av Wittenberger og stekte dem forsiktig på kokeplaten. Deretter smurte han dem med Melange margarin og drysset sukker på. Margarinen smeltet ned i skiven og dro sukkeret med seg. Den gode stemningen der i mørket, de varme, deilige skivene med sukker som knaset mellom tennene og den snille gode farfaren min, er et av de fineste minnene jeg har fra min barndom.

Et lite etterskrift – med hilsen fra 1947.

I svarene på brødlisten fra i år ser vi at mange gjør seg tanker omkring vår tids overflod og gode mattilgang. Men noen minnes også siste verdenskrig, med knappe rasjoner og vondt brød.

Som en avslutning vil vi gi et lite glimt fra det gamle materialet, svarene på spørrelisten fra 1947. Vi har tatt med noen små utsnitt fra svarene på spørsmål om nødbrød. Bark og mose, tørrfisk, bein og ugress – det ble utvist stor kreativitet under de store nødsårene på 1800-tallet.

Det første eksempelet nedenfor viser også noe av det vi nevnte innledningsvis: De gamle svarenes fokusering på de eldste tider, detaljrikdommen, den nøyaktige nedtegning av dialektord, faktaorienteringen, det vanlige.

Svaret som dette er sakset fra er fra Elverum, nedskrevet av Olav Furuset. Han skrev for NEG fra starten i 1946 frem til han døde i 1961. I disse årene svarte han på de aller fleste listene – han har sendt inn bortimot åtti svar. Opplysningsene her har han fra "Fødrådskone Paula Bråten, 80 år, Søbråten i Bjølset krets og fødrådskone Oline Engelund, 86 år, Nylund i Bjølset krets". Han skriver:

Så langt attende dei eg har spurt kan hugse har det ikkje vore anna maling enn med bekke-kverner. På gården Sorperud i Bjølset har dei enno stående ei gamal handkvern. Men ingen kan hugse at ho hev vore brukt til anna enn å male salt og malt. Når det er tale på maling skil dei millom sammaling, grøping – skredning og sikting. Mjølslaga får namn deretter: Som t.d. sammolin (havre) – skremjøl – grøpp og siktemjøl. Sammaling og grøping brukte dei mest til havre. Skredning for bygg og litt havre. Å sikte mjølet byrja dei fyrst med i 1855 her i Heradsbygda. Da fekk dei siktevern ved Knappfossen. Til brødmjøl tok ein det tyngste kornet i vanlege år. Frå gamalt nytta ein helst bygg og blandkorn til

bakstmjøl. Til flatbrød nytta dei mest sammolin havre. Det er gamal røynsle at det er bedre å baka tå varmt mjøl. Var mjølet kaldt tok dei inn det i god tid før bakinga så det vart gjennom varmt. Mjøl som kom varmt frå kverna seier dei er "kvernvarmt". Elles seier gamle folk at kaldt mjøl er "stutt" å baka tå.

Kjenner ikkje til at dei har gått samman om bakinga. Der dei ikkje har nok kvinnfolkjhjelp på gården har det hendt at dei tok baking som byttarbeid. Særleg flatbrødbaking.

Gjær tok dei ved brygginga. Denne gjæren festa dei til "gangstokken" dei kalte. Dei tok ei bjørk-kabbe slik han var oppsaga i skålen. Den var ca 30 cm lang og hadde barken på. Så klinte dei gjæren på og lot den tørkes etter kvart. Når så eit lag var tørt klinte dei på eit nytt. Gangstokken hång oppunder taket. Når dei skulle baka tok dei gangstokken ned kvelden i forvegen og la den i bløt. Morgonen etter tok dei av det som var bløtna av. Dette sette ein til litt mjøl og vatn slik at det gikk opp til bakinga skulle begynne. Hadde dei ikkje gjær eller surdeig var det vanleg å låne surdeig eller gjær hos naboen. Det var gamal tru at ein ikkje måtte låne frå seg gjær etter soleglad. Surdeig var vanleg brukt. Tå den finere deigen tok dei gjerne av surdeig og blanda opp med gangstokk gjæren. Elles lot dei surdeigen ligge og tørke millom bruken. Paula Bråten (80 år) var flink til å laga evighetsgjær som dei kalte den tørre gjæren dei tok at for kvar bakst. Siste gong ho brukte dette var i 1905 eller 1906 fortalte ho. Etter at det vart gjær å få kjøpt i buttikka kjøpte dei gjær til finere bakst.

Nå for tida er det svært vanleg med mjukt gjærbrød til dagleg. Oftest 2, mange gonger 3 gonger dagleg. Like til omkring 1890 var det sjeldan med mjukt gjærbrød til dagleg. Oline Engelund fortel at på Berger fekk arbeidsfolket kakubrød av sammøli rug og litt rug til før dugurd og eftasvol om vinteren (1880-85). Sjølvfolka brukte brød av finsikta rug. Om sommaren brukte dei nesten ikkje kakubrød, derimot flatbrød. I øvre Bronka brukte dei 54 kakubrød i vika i 1891 fortel Paula Bråten. Her var det i alt 18 personer i kosten (derav 8 barn).

Nødbrød

Siste gongen dei nytta bork i brødmjølet her i Heradsbygdi var i 1839. Ein som hete Amund Engemon hadde vøri i Sybekk-kverna og møli bork og bein. Han hadde ein av dei største garda her. Etter det eg har høyrte var det bjørk og furubork dei nytta. Dei trudde furuborkmjølet var usundt. Ole Bjølset fortel at dei trutna så opp i ansiktet av dette. Det er kjent at dei nytta beinmjøl. Han Hans Jensen fortalde at onkel has, han Hans Harabekk og `n Tollef Lilleårnes gjette i lag da dei var smågutter. Han Tollef hadde med seg børkebrød, og `n Hans hadde benbrød. Benbrødet såg så kvitt og godt ut at `n Tollef ville bytte med `n Hans. Det gikk `n Hans med på. Men benbrødet var så vondt at de vart uvenner om bytte. Men han Hans ville itte gjøre om att.

Fra Beiarn i Nordland er følgende hentet, skrevet ned av Fougner Steen fra Moldjord:

I særlig dårlige årringer, eller også for å spare på de beholdninger som var, for å ha forråd av korn til mulige senere misvekstår, blev der i korn som skulle benyttes til flatbrød til hverdagsbruk, ofte innblandet ugresfrø, frø av dvergtimotei, eller ikke vere så nøie med rengjøringen av kornet under drøftingen, om der kom med litt halmstilk og agner. Derimot korn som skulle være til suppe og grøt, var de mer nøie med. For å spare på melet, bruktes der også meget fisk i tørret og saltet stand. En gammel mann, som var fødd i 1833, fortalte mig at han kunne huske fra guttedagene, at han gråt fordi han fikk bare en fjerdedels brødleiv (fjerdingsstøkke) til middag. En vaksen kar fikk en hel leiv brød. Det egentlige måltidet var: Tørfisk (stokfisk) med kokt saltfisk til og litt tynt syrsuppe, kokt av sammalet byggmel, smaket til med litt salt og syre av gjæret myse. Den siste periode av mange misvekstår var tiden fra 1850-1880. Særlig tiden 1860-1870, var der flere uår og tildels rene barkebrøds tider. 1858 var husket lenge som storuår. De gamle kirkebøker er uhyggelige beviser på dødeligheten fra de årene, særlig tiden 1860-1870 var på grunn av underernæring dødeligheten stor blant børn. Sykdommer som kikhoste og meslinger, virket som rene pesten blant børn i de årene. En tønne dansk rug kostet den gang 100 daler her, ca. 400 kroner. I almindelighet klarte de sig her med brødkorn av egen avling, selv om akerarealet pr. innbygger var mindre enn nu.

I de tilfelde der benyttedes bark til innblanding i brødmelet, bruktes der bark av Furru. Det innerste kvite laget. Alm vekser det så lite av her at den ikke var å regne med. Bjørkbark var for bitter i smaken. Derimot bjørkesave (sævje) blev brukt. Den er søt og uten bismak. Furrubarken ble tatt om sommeren. Det hvite barklaget som blev benyttet, blev hugget i små biter og lagt i varmt vatn, for å trekke ut mest mulig av dens innhold av harpiks. Deretter blev barken tørret og knust og malet på kvern. Barkmelet blev så blandet i brødmelet, og blev utnyttet i flatbrød. Bark blev lite brukt her. De hadde i stor utstrekning anledning til å få fersk sild og fisk, tørret fisk og saltfisk til å drøie melbeholdningene med. Ute ved kysten hvor de drev kveitefiske, skar de kveitekjøtet, får en si, opp i strimler, hengte det opp til tørk. Det benyttedes som brød. Det har vært brukt den svartbrune steinmosen. Når den blev godt utvannet, kokt og blandet i brøddeigen, smakte brødet ganske godt. Den blev også brukt når de kokte grøt, for å drøie grøtmelet.

Så ille det enn må ha vært finnes det et og annet glimt av galgenhumor, selv i beretninger om sult og nødbrød. Vi gir det siste ordet til Per Kjøsberg fra Sørskogbygda i Hedmark Han er også en av de gamle i NEG, som svarte på alle listene fra 1946 til 1954. Han forteller:

Borkmjøl vart nytta på ein gard i Sørskogbygda i 1850 eller 1851. Det var truleg furebork. Anne Kalsveen, f. 1843, såg ein barkambar stå utpå gardsplassen på Kalsvea sumaren 1850 eller -51. (Ho vart seinare kone på garden.) Det går segner om at dei bløyte borken, men om dei turka han noko fyrst, veit ingen visst. Etterpå laut han i alle fall turkast. Deretter mol dei han på handkvern. Ein har i alle fall nytta det i flatbrød. Dei blanda det inn i anna mjøl ettersom kor mykje dei hadde av vanleg mjøl. Ein meiner at borkmjølet vart koka fyrst. Ingen trudde at borkmjølet var helsesamt, men det går segner om at dei freista fã borna til å tru at dei vart sterke av det.

Ein mann som var fødd i 1830 - 40-åra skal ha sagt:

”Je hadde mjøl som var så grovt at je bar det i bue forutan sekk. Da je åt så gret je, å da je dret så skrek je. Å da je såo bak meg så såo det ut som ein småvedhaug!” Dette segjer på ”naturalistisk” måte nokså mykje om korleis det heile var.

God julehelg – godt nytt år

Anne Moestue Ann Helene Bolstad Skjelbred

Eli Irene Johnsen Chang

Norsk etnologisk granskning
Oslo 2009

ISBN 978-82-91161-36-5
ISSN 1500-0966