

Pappaskalle, mammaskalle og akantusrosa

– om skrivabrødtradisjonen i Folldal

Det var tre slag bakst som hørde til på bitetifatet (kaffemat-brettet) i Folldal i gamle dagar: Rumm'brød, avletto (jønibrød) og skrivabrød. I seinare tid har sirupstynnkake også blitt med, men det er eit kakeslag som tidlegare vart mest bruka i Rendalen og Stor-Elvdal. Etter kvart kom skikken opp Sollia og Nord-Atndalen og har no breidd seg til Folldal.

Skrivabrød

Det mest arbeidsame bakstslaget er skrivabrød, for det blir steikt tre gonger. Det er bygdene rundt Dovrefjell: Folldal, Lesja Dovre og Oppdal som har skikken med å laga skrivabrød. Andre bygder som Rendalen og Stor-Elvdal har også hatt skrivabrød, men der er tradisjonen meir borte. Kanskje er skikken i ferd med å ta seg oppatt no når tradisjonsmat er meir etterspurt?

Skulle ein ha store mengder skriva-brød, var det minst tre dagars arbeid. Fyrste dagen baka ein ond'bekste, dei leivane ein skulle skriva på. Neste dag krota ein (skreiv ein på) eine sida av leiven, den tredje dagen vart andre sida krota på. I Folldal blir det bruka

rumm'brød som ondbekste, altså kjev-lebakst. Dei andre bygdene rundt Dovrefjell brukar avletto (jønibrød) som ond'bekste. Det var skikken også i Folldal for ein par generasjonar sidan, men så har einkvan funne på at dei heller vil skriva på rumm'brød, og så har den skikken breidd seg, og i dag er det ingen som skriv på avletto i Folldal. Dei blir berre bruka som sjølvstendig bakst.

Om skrivabrød-steiking i gamle dagar

Etter at ondbekstan var ferdigsteikte, vart det laga åkåst (røre) av fløte, vatn og grynmjøl. Denne åkåsten vart så smurt på leiven og så vart det krota eit fint mønster i åkåsten. Det er denne krotinga, skrivinga som har gjeve denne baksten namnet skrivabrød. Til å krota mønster med vart det bruka ein kam av never. I dag har folk gått over til kammar av plastikk for det er litt lett-vinnare. Når leivane var ferdigkrota, skulle dei steikast (tørkast). Før ved-komfyren og elektrisk-omnen kom i bruk, vart skrivabrødleivane turka i lys-omnen (peisen): Ei helle av kleber-



Klara Morken steikjer skrivabrød på gammelmåten. Glomdalsmuseet 1978.

stein vart forma med to små ”hyller”, kantar i to høgder. Leivane var lagt på og hella sett på skrå mot varmen. Ein måtte passa godt på varmen for leivane skulle berre turkast og bli lysebrune, nærmst kvite. Leivane vart så lagt i press til neste dag. Da vart andre sida krota på og same turkinga måtte til. Da fyrst var leivane ferdige.

Namn på mønstra

I Øvre Folldal finst det mange namn på skrivabrød-mønstra. Det trur eg er ein skikk som har kome frå andre sida av fjellet, frå Lesja og Dovre. Eg har komme over 16-17 ulike namn på slike mønster, men det har sikkert funnest fleire. Dei held på å gå i gløymeboka. Somme av dei eg har spurt, fortel at bestemora hadde namn på fleire av mønstra, men det er ingen som kjem i



hug meir enn 3-4 namn kvar i dag. I hopes har eg altså høyrte ganske mange namn. Somme er berre namn, vi veit ikkje korleis mønstra såg ut.

Her er namn eg har funne:

Pappaskalle
 Mammaskalle
 Rosa hass Hans
 Rosa hass Vesl-Hans
 Rudirosa
 Bestemorrosa
 Storsvingen
 Laserosa
 Lasserosa
 Veslsvingen
 Akantusrosa
 Noko med ei dokke (mønstret ser ut som ei flette)

Er det nokon som kjenner til andre namn på skrivabrødmønster, er eg svært interessert i å få vita det. Desse må reddast før dei går i gløymeboka.

Kirstine Prestmoen Tallerås
 2584 Dalholen