

# Jønnbrød, stekbrød, godbrød, avletto – Kjært barn har mange navn

*Av Amund Spangen*



*Dette fotografiet har vi funnet fram fra museets arkiv, og kartotekkortet har følgende opplysninger: Lina (Eline) Holen (1871-1961) og dottera Marit (f.1897) steikjer avletto. Holen, Folldalen. Kring 1920-30.*

*(Repro: Musea i Nord-Østerdalen. 33738).*

I kokeboka til Arne Brimi «Frå Lom til Lyon» omhandler noen sider tradisjonell bakst. «Som med annan mat», sier Brimi «har det alltid vore lagt vekt på at kaffimaten skal sjå delikat og dekorativ ut. Derfor har det sprunge ut mykje godt handverk i bygdene fra kakebakinga. Ein del bakst har kravd spesielle jarn, desse vart laga av lokale smedar. Dessutan vart det ofte dreia fat som passa spesielt til bestemte kakeslag».

«Avletta er aristokraten på kakebordet i Ottadalen», skriver Arne Brimi vidare. «Ho har hatt, og har framleis, ein sentral plass i festlege lag.» Avletto kalles altså dette bakverket i Folldalen òg. Der merkes innflytelsen fra Gudbrandsdalen på alle områder. Her har vi ett eksempel fra dialekt og tradisjonell kost.

Men «avletto» stekes til høgtid og fest, ikke bare i Folldalen, men ellers i Nord-Østerdalen òg, - riktignok kalt noe anna: «jønnebød», «godbød», «stekbød», - som kjent: kjært barn har mange navn. Jønnebød var for eksempel av de godsakene som ble puttet i beningskorga når en skulle i bryllup eller gravøl, - og dit kom bare det beste og fineste! «Vi satt nå en hel dag og stekte jønnebød når vi skulle i brølløp før i tida», sa ei kjerring fra Os som vi snakket med om gamle bryllupsskikker.

Råvarene var tjukk fløte og mjøl, og det ble oftest brukt både rug og kvete. Vi tar med ei oppskrift slik vi har fått den i Tynset, - og som for øvrig er akkurat lik den som Arne Brimi har i boka si: «3 dl. kremfløte, 3 dl. seterrømme, 1/2 kopp vatn og litt salt. Dette



*Jønn fra Beitrusten i Folldalen. På den ene sida står det: "IOHANES SVIENDSØN PAA BLESSEMB HAUVER GIORT DETTE TAFLEGIERN". På de andre sida står det: "ANNO 1645". (Foto: A. Sp. 1992).*

blandes sammen, og så has det oppi så mye mjøl at røra blir passe tjukk. La røra stå og swelle en times tid». (Det er bare å prøve seg fram. Nybegynnere vil kanskje ha vanskeligheter med «passe tjukk» i startfasen!). Jønnebrød kan sjølsagt stekes i et moderne elektrisk kromkakejern, - men det er viktig at jernet ikke blir for varmt. Det skal gå sent å steke jønnebrød, for de skal tørke samtidig som de steker.

Mange har et gammelt jønnebrødjønn hengende heime med et skaft på en halv meter eller mer. Jevnfør med fotografiet fra Folldalen. Disse skriver seg fra den tida da skorsteinen var eneste varmekilden. De gamle kakejerna var forseggjort med fint mønster. Det ble lagt vekt på at baksten både var fin å se på og at den smakte godt. Noen jern kunne til og med ha

ei innskrift til åndelig oppbyggelse. En type kakejern kalles "aposteljern". På den ene sida er det bilde av de tolv apostlene, og der står det: "ET DITT BRØD OG TAKK DIN GUD, OG DØDEN STEDSE KOM I HU". På den andre sida er det ei løve, og rundt kanten står det: "DEN STERKE LØVE AV JUDA TAGET SATAN TIL FANGE".



"Aposteljern" fra Støen, Tynset. På den ene sida har vi årstallet 1793 og bildet av ei løve i midten, "den sterke løve af Iuda", som står for Kristus, med følgende tekst rundt: DEN STERKE LØVE AF IUDA HAR TAGET SATAN TIL FANGE. Ytterst er det de tolv apostlene som er gjengitt. På den andre sida av jernet ringer følgende tekst inn det vakre mønsteret: NILS OLSEN OG GIERTRUD RASMUSDATTER G. (Foto: A. Sp. 1992).