

# Tunnbrödsbakningen måtte den leva!

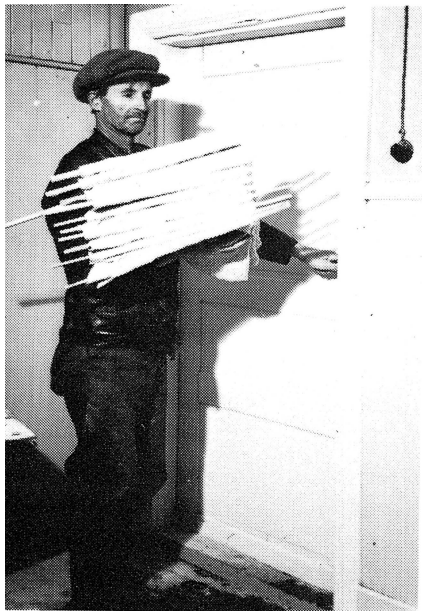
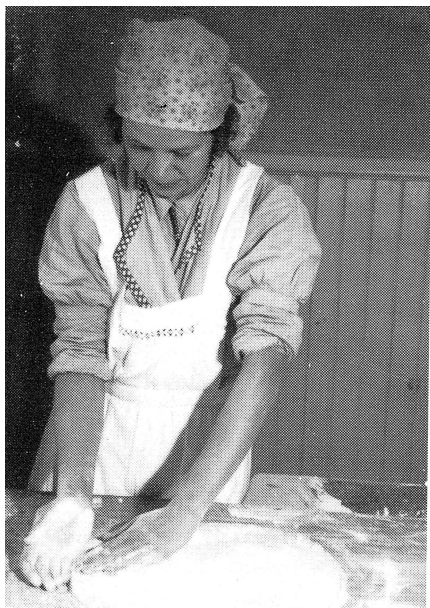
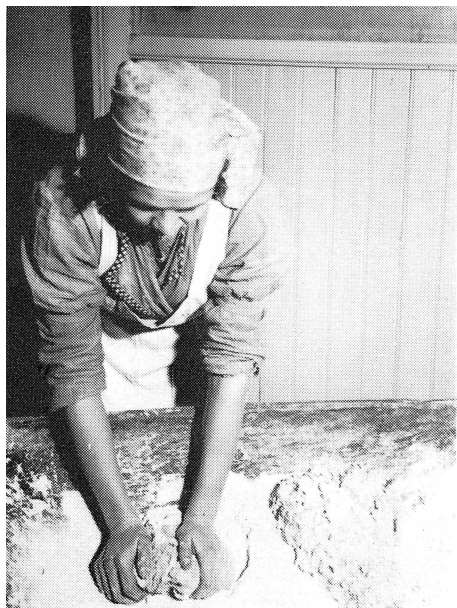
Tunnbröd är en läckerhet, därom är vi alla ense. Likaså att tunnbröd hör ihop med glödstekt sill. Men det ska vara den riktiga sorten, betonar många, och menar då det som bakas i Sollerön och Mora, s k ”päronbröd” där potatis är den huvudsakliga ingrediensen, (päron = potatis). — ”Men snart finns ingen möjlighet att få en riktig tunnbrödsbaka”, säger en och annan pessimist och pekar på att alla som riktigt kan konsten att baka fint bröd redan är pensionärer och orkar därför inte kämpa med detta krävande hantverk så många år till. Riktigt så illa är det väl ändå inte, hoppas vi. Framtidens brödkakor kan kanske inte hålla samma höga klass som gångna tiders, men att många har intresse av att lära bakningskonsten det bevisar ju den kursverksamhet som blivit så populär. Någon genväg till detta kunnande finns inte, utan det måste vara någon erfaren som står bredvid och visar nybörjaren de olika greppen. Då vill det till att eleven också lyssnar och lägger på minnet varför man gör så och så, för någon kurslitteratur i ämnet finns inte heller. Därför kan det väl ha sitt berättigande att i vår egen Sool-Öen samla ihop lite av all den tunnbrödsteori som våra mästare på området så gärna delar med sig av.

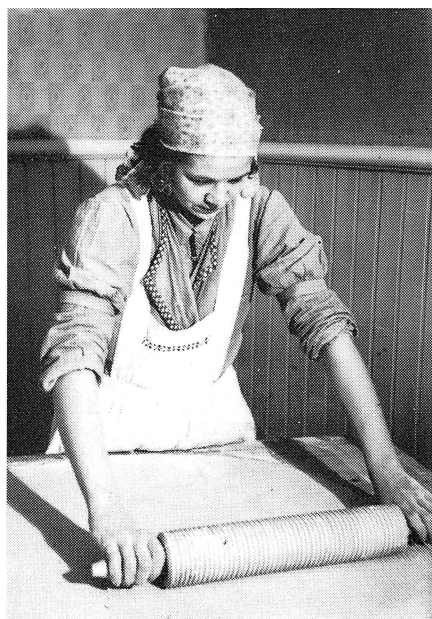
Att ställa till en ”bakudag” kräver förberedelser, som t ex att förse sig med ved. Granved måste det vara under själva gräddningen och naturligtvis bör den vara torr. Den värdefulla bakugnen bör man vara rädd om och behandla den med omdöme. Således får den inte eldas upp alltför hastigt, den kan då spricka och det är ibland svårt att laga den.

Har den stått oanvänd i flera kalla vintermånader så är det klokt att hålla en liten brasa igång flera timmar dagen före. Då ska ju också potatisen passas så att den kokar så sakt som möjligt för att bli seg och lättarbetad. Lock ska det vara på potatisgrytan, eller någon annan övertäckning t ex ett skynke, och en näve salt tillsättes.

— Men inte för mycket, då lossnar ”flasä” sämre, säger Bäck Emma. ”Flasä?” — jo, det är skalet som på sallerömål ändrar namn medan potatisen kokar. Antagligen kommer det från svenskans ”flarn” som enligt Bergvalls ordlista är ”någonting bräckligt och betydelseöst.” Det berättas att förr i tiden när det var smått om mat så maldes potatisen med skalet på till tunnbröd, men i vårt sekel skyndar vi oss att dra av det medan potatisen är så nykokt som möjligt. Den klistriga stärkelse som finns rikligast just innanför skalet blir då kvar i mesta möjliga mängd i potatisen och gör degen bra att handskas med. Grannar brukar hjälpa varandra att ”flåsa päroni” och har då riktiga trivselstunder runt det stora tråget som den ångande potatisen samlas i. För att inte torr skorpa skall bildas så är det nyttigt att röra om i tråget, liksom vända på innehålllet som sedan övertäcktes. Men inte förrän mesta ångan gått ur, eftersom instängd ånga gör potatisen vattnig så att mera mjöl krävs till degen och brödet blir då inte så fint. I rumstemperatur bör potatisen stå över natten. Nu är alla förberedelser gjorda, det är bara att stänga spjället för att spara värmen i ugnen och så ställa väckarklockan på ringning i ottan så att ugnen hinner bli ordentligt uppeldad.

Tunnbröd ska gräddas hastigt för att bli lyckat och kräver därför hög ugnsvärme. Tre timmar i förväg är det väl ungefär lagom att tända en rejäl brasa mitt i ugnen, och när den blivit till rödglödgade bränder så knuffas de ut till sidor och hörn och mera ved fylls på. Detta upprepas så länge tiden medger, och den sida som ligger längst ifrån eldstaden bör få extra mycket av den goda glöden. Under hela förelidningen bör luckan stå på glänt och stenen i muren ovanför luckan på framsidan skall vara urtagen för att värmen genom denna kanal skall spridas även till murens bakre delar. Flera av de redskap som är nödvändiga i tunnbrödsframställningen finns inte att köpa utan husbehovssnickaren tillverkar dem själv. ”Spyljor” behövs i tre format och nu är det den största av dessa som kommer till användning d v s ”brandspyljo”. Den är tillräckligt lång för att nå ut i alla hörn när nu bränderna måste flyttas till den avgränsade eldstaden i ugnens ena sida där elden har sin plats





*Mia Strand bakar tunnbröd och Olans Olof Jönsson bär ut brödet till härbret. Foto: Håll Gustav Nilsson*

under gräddningen. S k "brandspåå" — en liten plåt på långt skaft — är också bra att ha till detta. Den aska som återstår måste sen rakas ur och ugnen sopas ren. Enruskor, riskvastar eller en fuktat trassudd på en stör är ex. på vad man kan använda och att blåsa undan askan går också. Det här är inget stort problem eftersom överflödigt mjöl alltid sopas av kakan efter gräddningen och då följer ju ev. aska med. Stenen ovanför luckan sätts nu på plats igen för att styra värmen till själva ugnen, och så kan bakningen börja.

Invid det stora bakbordets ena kortända står degträget där degen blandas. Som alltid när riktiga proffs tillreder något ätbart så förekommer inget recept, men lite regler gäller ju. Det finsiktade kornmjölet bör ha rumstemperatur liksom potatisen som numera mals i hushållsassistentsens köttkvarn med tätaste hålskivan, och därigenom får en extra

seghet. Stora degar bör undvikas eftersom denna degblandning så fort förändras till det sämre, "dejen blotner" säger man. Statens Livsmedelsverk, Utvecklingsavdelningen, förklarar:

"Den snabba försämringen tyder på påverkan av stärkelsenedbrytande enzymer t ex amylas som kommer från mjölet. När stärkelse (både från mjöl och från potatis) bryts ner bildas glykos, en enkel sockerart, och då blir degen lösare och mister sin elasticitet. Med mera mjöl som kompenserar blir andelen förklistrad stärkelse lägre och degen stabbigare."

Det kan därför vara bäst att börja med bara den mängd potatis som räcker till två kakor och arbeta in så mycket mjöl att det blir en deg. På sollarösmål heter det "trodå" när man knådar och alla som har lite vana på detta området känner när blandningen är lagom. Då delas degen och den ena biten knådas lite extra på kanten av bakbordet innan den formas till en bulle, modell rågkaka, s k "klabbå". Detta kallas att ta upp ett ämne, och sedan får ämnbagaren ta vid.

Den platsen i arbetslaget brukar nybörjaren få prova först, då finns ju en lärare på vardera sidan som undervisar. Regeln är att kavla rakt, säger dom, och att ofta svänga på ämnet så att det blir runt. Lite mjöl både under och ovanpå allt emellanåt medan ämnet lyftes upp genom att rullas på kaveln. — "Glämn int åv bradda", säger plötsligt lärare och visar hur ena handens yttersida trycks mot ämnets kant medan den andra handens fingertoppar trycker inifrån. Det handlar alltså om att förhindra sprickor i kanten, och det brukar räcka att gå runt det knappt halvstora ämnet en gång.

— "Varför heter det inte 'fålla', det är ju meningen att förstärka kanten?" undrade en 11-årig flicka på besök. Hon hade ju rätt i det, men "bradd" är förståss sollarösmål och motsvaras av det svenska "brädd" som ju betyder överkant. Vi använder samma ord även i betydelsen yterkant, som framgår av detta ex.

Nu börjar nybörjaren få bekymmer med att svänga på ämnet. Luft inunder heter lösningen, men den ovane brukar ta "bordspyljo" till hjälp för att på samma gång komma åt att mjöla inunder. Den som har rutin klarar alla dessa moment med bara kaveln och vinner tid på det sättet. Strax vandrar ämnet vidare med hjälp av spyljo till den som står beredd att kavla kakan färdig, d v s om det inte blivit fastkavlat! Den missen gör varje nybörjare någon gång och upplever det naturligtvis

som ytterst förargligt. Oftast brukar det gå att komma loss med lite lir-kande, men det kan inte undvikas att man under tiden sliter och töjer i ämnet och orsakar därigenom att det blir tunna partier som det inte vill lyckas riktigt att rätta till hur finurligt man än kavlar, säger Emma. Vid gräddningen framträder de sedan som brända fläckar och kakan brukar skämtsamt kallas ”mjöksullbrö”. Detta med mjöl inunder är alltså en viktig sak, men det får heller inte bli för mycket, det drar ner brödets kvalite. Sparsam men inte snål ska man vara, precis som med allt annat, sammanfattar den som har 75 års erfarenhet.

”Kakubagern” kallas den som nu färdigställer kakan och hon har för detta ändamål en vassare kavel, en nyare och mindre sliten. Dessa speciella skärmönstrade kavlar tillverkas av duktiga snickare på orten och vi sollaröbor har numera Tåmt Nils i Bengtsarvet att gå till. Brödkakan har nu blivit så stor och tunn att spyljo är alldeles nödvändig för att svänga på den och mjölet som nu strös under kan med fördel blandas med fint kli. De fullärda på kakuplatsen brukar inte anse att kakan är färdig förrän den fyller hela bordsbredden och därför bör bordet inte vara bredare än ugnen. Men så kommer det knepigaste, nämligen att lägga in kakan i ugnen, och till och detta användes en s k ”bakustor”. Det är en finputsad alldeles rund stör som kakan försiktigt rullas omkring. Spyljo kommer nu till användning igen eftersom en kant av kakan måste läggas över stören där upprullandet påbörjas. Men sen — ur vägen alla barn och åskådare — det krävs lite svängrum när kakan på sin stör förpassas in i ugnen. Att så med en liten knyck tippa av den yttersta kanten så att den blir liggande slätt vid ugnsväggen innan resten rullas av, det är mycket svårare än det ser ut. Samma sak med kanten som ligger innerst, där måste också till en liten snabb sväng på stören så att också den rullas ut plant framför eldstaden.

Genom att nu iaktta hur kakan artar sig i ugnen så kan man få en uppfattning om vad man ska se upp med i fortsättningen, förklarar Fyr Maria. Små fina blåsor höja sig vid kakans kant och liksom skvallra om att där borde kanske kaveln ha gått lite mer. Lyfter sig kakan på mitten så kan det betyda att man kavlat den för tunn just där och därmed ställt till bekymmer för den som sköter gräddningen. Det är vanligen den som gör degen som nu kommer med den långa ”gräddspyljo” för att vända och svänga på kakan där inne i ugnen, och fortare än man kan tro så är den färdig. Våldoftande och rent obeskrivligt aptitretande ligger den

där på avsopningsbordet. De som hjälpt till att "flåsa päroni" föregående kväll tittar nog in snart och får sin "blotbröskaku" enligt tradition. Annars viks den ihop och hängs upp på en torkställning med hjälp av en lång pinne, s k "brösticka". Det dröjer nu inte lång stund förrän den som har till uppgift att passa upp på bagargänget kommer med en ny laddning mald potatis för att sedan lämna bagarstugan med en hel trave brödkakor på väg till härbret. Det här är nämligen jobbet som går bäst när det går fort, därför att då hinner inte degen försämras. Däri ligger också förklaringen till varför en nybörjare som vill skynda långsamt ofta får besvär med att lägga in den färdiga kakan.

Mycket förtret kan man bespara sig genom att hålla redskapen rena, påpekar Grömings Margit. En liten degsmula som fastnat på stören torkar fort och blir till en vass tagg som vid nästa inläggning kan riva kakan mitt itu. Skårorna i kaveln måste krafas ur emellanåt och en bordsskrapa av den raka sorten bör finnas till hands. Att skrapa med bordsknivar som har böjda blad är att fördärva de fina borden, säger Margit.

Ombyte förnöjer, heter det, och även tunnbrödet vill många ha lite variation på och bakar då "tasser." Då används rågmjöl och även jäst som löses upp och arbetas in i potatis och mjöl kvällen före. Detta bröd blir inte så poröst, men har i stället en fin rågsmak. Så har vi ju "läfsor" — kalasbrödet framför andra — som har sin givna plats på alla julbord i våra trakter. Läfsdegen är en ljus matbrödsdeg som innehåller både matfett, sirap och brödkryddor och vid bakningen knådas sedan in potatis i ungefär samma mängd. Läfsor bakas inte så stora och tunna, men naggas istället med kruskavel i likhet med tasser. I motsats till tunnbrödet packas läfsorna ihop för att hållas mjuka och är därför alla barns favoritbröd, men kanske den minst nyttiga varianten.

Vad anser nu hälsokostprofeterna om vårt tunnbröd, är det nyttigt att äta? Den frågan ställdes per brev till fru Waerland för många år sedan av Fors Märta i Vika som just då valt den vegetariska linjen. Svaret blev att det måste betraktas som rena hälsobrödet — osaltat, okryddat och utan konserveringsmedel. Att det dessutom smakade bra det förstod hon mycket väl, det gör ju allt som blir gräddat vid öppen eld. "Ät och njut", slutade svarsbrevet.

Då gör vi det, allesammans!

*Rull Elsa*