



Det dagliga brödet

MARGIT ANDERSSON

Brödfödan, *bröfordo*

Det var Sus Anna Eriksson som var sylärlarinna, och nu var tiden inne då vi skulle sy ett vitt bomullsförkläde. Det tog mig en halv termin att få till hålsömmen på förklädets bröstlapp. Tanken var troligtvis, att alla vi nio flickor i klassen en vacker dag skulle gå ut i livet som fullfjädrade tunnbrödsbagerskor, och då var det ju bra om vi hade förklädet klart.

Någon tunnbrödsbagerska blev jag aldrig och har just ingen erfarenhet av denna ädla konst. Men – vill man veta, så finns det fina källor att ösa ur. Till exempel Sool-Öen 1986, där Rull Elsa Olofsson utbrister: ”Tunnbrödsbakningen – måtte den leva!” Elsa, som var en underbar berättare, tar oss där med på en *bakudag* i Bråmåbo. Man riktigt känner värmen från bakugnen och doften av nygräddade *kakur*. Står jag ute på gården, hör jag det alldeles speciella »dånet« av kavlarna som liksom dansar över bakkbordet, blandat med småprat och skratt. Och man förstår också, att det inte är någon enkel match att ställa till med *bakningg*.

En annan källa är de uppteckningar för Uppsala Landsmålsarkiv som min farbror Håll Nils Mattsson (1877-1959) gjorde år 1929. Den uppsats som jag här har plockat ur, heter »Brödet och dess tillredning«, och den består av 59 sidor, ett 8 sidor långt tillägg från 1938, samt teckningar och fotografier. Här vimlar det av gamla ord och uttryck på *soldmål*, och just den detaljen vill jag gärna vidarebefordra.

Säden, *sädi*

Såväl i äldre tid som senare har man för det egna baket använt sig av hemmavuxen brödsäd, så långt det räckte. Det var inte alla som hade tillräckligt med säd till husbehov, och i synnerhet vid missväxt måste det skaffas utsocknes. Vid handelsresor bytte man ibland åt sig brödsäd mot laggkärl.

Den huvudsakliga brödsäden var säkert korn, *kvänn*, med inblandning av havre, *agär*. Att man föredrog blandsäd, har berott på att denna blandning givit säkrare och rikligare skördar.

Råg, *rug*, har aldrig varit någon viktigare brödsäd på Sollerön, beroende på att den aldrig varit lika säker att »gå till» som kornet.

Svedjeråg, *fäll-rug/svid-rug*, har odlats mera tillfälligt. Att köpa råg var för dyrt.

Ärtbröd som kalasbröd är troligen mycket gammalt. Man malde gräarter, som odlades allmänt i äldre tid, och de användes även till en mängd andra maträtter.

Familjens behov av bröd bakades i hemmet. Då man hade tillgång till spannmål, vilket inte alltid var fallet, maldes *baku-mjöl* och så ställde man till med storbak på hösten för vinterns behov, *båkå a vittrim*, samt storbak på våren för sommarens behov, *båkå a sumårin*. För en stor familj bakade man 4-5 dagar i sträck. »*Guss-stji-låv att vir a´m bröfordo fö vitträn*» var ett gammalt uttryck för länge sedan. Begreppet »dagligt bröd« uttrycktes på sollerömålet: *bröfordo* eller *fordo*.

Tunnbrödet, *vännas-brö*, var det som huvudsakligen bakades, och som användes i vardagslag. Det tillverkades alltså av blandsäd

av korn och havre, och kallades helt enkelt *brö* eller *mjölbrö*, om det var gjort av endast mjöl och vatten. En variant var *mässk-brö* med inblandning av mäsk som man fick vid brännvinstillverkning. Då husbehovsbränningen togs bort hade man vant sig så vid *mässk-brö*, att förbudet att bränna blev ett bekymmer för vissa bagare. Hur skulle man nu få mäsk till brödet? Man hade då ingen annan råd än att börja baka tunnbröd utan mäsk. Det kallades *ren-brö*, och snart kom man underfund med att detta faktiskt var smakligare.



Potatiskvarn, päron-kvänn. Håll Nils dotter Karin. Foto: Håll Nils Mattsson

Numera har man ju kokt och pressad potatis i tunnbrödsdegen. Potatis och mjöl. Punkt och slut! *Päron-brö* är fortfarande den vanligaste varianten på orten.

Förr bakades alltså huvudsakligen tunnbröd, *brö*, och något spisbröd, *skarrp-bull/tunn-bull*, om man hade tillgång till rågmjöl.

Förutom det vanliga tunnbrödet bakades ett tjockare, jäst tunnbröd av sammanmalet rågmjöl, *tassä*, ganska tunt, men något mindre kakor. Till *tassä*, som alltså skulle jäsa, *jesn-deg*, sattes hela degen dagen före utbakningen, med rågmjöl, vatten, salt och jäst. Som jäsämne användes *drikks-jässt*, vilket förvarades under vatten i butelj. Att »friska upp« jästen kallades att *röd-upp jässtn*. Pressjäst kom i bruk omkring 1910.

Till högtiderna – särskilt jul – bakades dessutom mjukt, tjockt rågrbröd, *tjåkk-bull*. Samma deg kunde kavlas tunt, tunt och torkas, och då blev det *skarrp-bull/tunn-bull*.

Till bröllop bakades tunnbröd av ärtmjöl, *ärnt-brö*, som åts mjukt.



Hjälpsamma grannar skalar potatis, fläs-jop. Yrjan Anna, Bond Lina, Näsi Sara, Må Mejt, Järk Kari och Yrjan Märta. Foto: Håll Nils Mattsson

Baket, bakningdji

Att ställa till en *bakudag* krävde (och kräver) förberedelser till tusen. Man måste t.ex. ha en bagarstuga med bakugn och diverse redskap: torr granved i passande längder; uppvärmd bakugn som inte får eldas för häftigt; potatiskokning och hjälpsamma grannar, *fläs-jop*, dagen före.

En lustig detalj är att potatisskal ändrar namn i soldmålet medan potatisen kokar. Rå potatis har *skal*, men kokt har *fläs*. *Tä fläså päron* är den allra förnämligaste »sociala« företeelse som jag vet. Gammal och ung, män och kvinnor samlades runt det stora tråget, ofta i ladugården, för att hjälpa till. Jag vet, för jag bär med mig så många fina minnen från Kulåras alla *fjos*.

Tre till fyra personer behövs till baket. Då är den som blandar till degen, *trodärsko*, inberäknad. Detta moment pågår alltså sam-



*Klabbä, ämn-bagersk, kaku-bagerärsk. Järk Karin, Bond Anna och okänd i bakgrunden..
Foto: Håll Nils Mattsson*

tidigt som utkavling och gräddning, och hon har sin plats vid det stora bakträget vid bakkbordets ena ände. Mjöl och kokt, pressad potatis knådas ihop, en liten *deg-kåpp* knådas lite extra och formas till en bulle, en *klabbä*. Detta moment kallas att *ta upp ämnä*.

Och nu är det *ämn-bagerskans* tur att ta över. Hon använder *ämn-kavlan*. Hon måste se till att ämnet blir runt och fint. För att undvika sprickor i kanten *braddär o*. Med *bord-spyljo* kan hon få luft inunder ämnet och komma åt att mjöla.

Det perfekta och alldeles lagom stora ämnet skickas sedan med hjälp av *spyljo* över till andra ändan av bakkbordet där det tas om hand av *kaku-bagärsko* (den verkliga suveränen). Nu kavlas ämnet ut till en lövtunn, stor kaka, *brö-kaku*, så stor att den täcker bordets hela bredd.



Bakredskap, baku-reskap:

Bullfjöl, brö-stikk, kaku-kaväl, ämn-kaväl, krus-kaväl, spyli, brö-sop, bull-pikk, baku-trug.

Foto: Håll Nils Mattsson

Klart för gräddning! Kakan rullas upp på en lång, finputsad, rund stör, *baku-storn*, lyfts kvickt över till ugnen, där kakan med en elegant knyck rullas ut på den varma ugnsbotten, från vänster till höger. Inte en skrynkla får det bli! *Inggä skråkkär!*

Gräddningen sköter *trodärsko* om. Med *grädd-spyljo* vrider och vänder hon kakan där inne i ugnen. I det exakta ögonblicket tar hon ut kakan, borstar den och viker ihop den. Sedan hängs den över *brö-stikko*, en kluden sticka av gran, där den får svalna.

Kaka efter kaka hamnar på stickorna. Nu dyker en *bagär-drängg* upp. Med sig har han en ny laddning mald potatis, sedan bär han ut de färdiga brödkakorna till härbret. Där hänger han dem på sina brödstickor mellan två stänger, tills det blir en lång brödrad längs härbresväggen.

150-200 kakor bakades på en dag, enligt Håll Nils uppteckning. Låt oss säga att arbetsdagen var 10 timmar = 600 minuter,

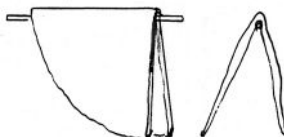
effektiv tid. För att hinna med 150 kakor tas i så fall en kaka ur ugnen var 4:e minut! Kan detta vara möjligt?

Till de personer som hjälpt till med *päron-flasningg* gavs åt var och en smak-kaka – oftast en alldeles nybakad *blotbrös-kaku*, ifall man tittade in under pågående bak. Ja, eftersom man fick välja tog jag alltid en tunn, välgräddad, *knapäl-brö*.

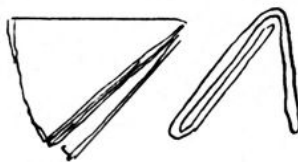
Vikning

Den färdigbakade tunnbröds-kakan kunde vikas på flera sätt, och hade då olika benämningar:

Vikt i 4 delar kallades *fyr-kluvu-brö*. Användes i hemmet.



Vikt i 6 delar kallades *kalas-brö*. T.ex. *ärret-brö*.



Vikt i 8 delar kallades *vikänn-brö*. Så veks *tassä*.



Vikt i fyrkant kallades *plåt-brö* eller *kunnt-brö*. Var avsett till matsäcksbröd och veks därför i kvadratisk form för att passa i konten.



Vikt i 4, 6 eller 8 delar bildar kakan en vinkelspets på mitten som kallas *snutt*.

Tjockare bröd bakades vanligen sedan tunnbrödsbakningen var avslutad för dagen och ugnen var lagom varm. I de här upp-teckningarna hittade jag ett litet tips som man kanske kan pröva: ”Finare bullar till kalas målades över med en trasa, doppad i ojäst

söt dricka, innan den gräddades”. Kallades *måla-bull* eller *grannbull*.

Det tunnbröd som inte åts alldeles nygräddat och mjukt, *blotbrö*, hängdes alltså ut i härbret för torkning och förvaring.

Hålbrödet, *skarrp-bullan*, torkades på mindre käppar, *bull-tenär*, som placerades mellan stänger eller längre störar, *bull-storär*, hängande i snören under taket i stugan. När det blivit riktigt torrt förvarades det i härbret i en sädeslår.

Mjukt bröd, *tjåkk-bull/blot-bull*, förvarades också i härbret, inlindat i en duk, *mässh-ummbrädu*, en grov duk som annars användes när man silade ifrån mäskan vid brygd.

Vid måltiden lades brödet upp i en hög på bordet, utan korg eller dylikt.

Vid kalas lades en brödkaka på bordet framför varje person och fick bland annat tjäna som tallrik.

På slutet av sin uppsats skriver Håll Nils följande anmärkning:

Besvarandet av frågelistan om brödet och dess tillredning har ej mött några större svårigheter, då tillredningssättet i stort sett tillgår på samma sätt som i forna tider och man sålunda är hemmastadd på området. I fall där tvekan rått ha värdefulla upplysningar lämnats av min hustru Anna Matsdotter, min moder Kerstin Matsdotter och Olans Jöns Olssons änka Margit Persdotter.

Sollerön den 16 juli 1929

Håll Nils Mattsson

Nu, 85 år senare, tillgår tunnbrödsbaket på ungefär liknande sätt. Nu köper man kanske sitt mjöl i *Kopän* och gräddar på en elektrisk håll. Lite nymodigheter har smugit sig in, t.ex. *läfsor*, självskrivet på julbord och andra kalas. *Läfsor* gör man av en ljus matbrödsdeg med både jäst, vetemjöl, matfett, sirap, brödkryddor och potatis. De bakas inte så stora, och inte så tunna, och naggas med kruskaveln, *pikka-kaväl*n, samt ätes mjuka.

Som avslutning kan jag nämna något om skrock och folkseder som har med bröd och bak att göra:

Man påstod att det var farligt för pojkar att baka, – *an tappär pillan*, förlorar mandomen.

Om en flicka åt varmt rågbröd, *varrm-bull*, kunde hon bli karltokig.

Om hon råkade skjuta *spyljo* genom kakan fick hon en elak svärmor.

Om hon, när hon skulle grädda och rullade upp den färdigkavlade kakan på *baku-storn* råkade riva av en rand vid närmaste sidan, sade man: ”Det kommer någon som är hungrig.”

Om hon rev av en degrand vid kakans bortre sida, fick man snart höra att någon dött.

Den som tappade bakredskapen i golvet så det dånade, *ramm-blät*, blev snart gift, vilket uttrycktes ”*ä rammlär fö onum*”.

Om en person började med toppen, *snuttn*, på en vikt kaka då han skulle äta, blev han aldrig gift. Den kallades också *gambällkull-snuttn*.

Bröd kunde också brukas som läkemedel

Om någon blivit *påsatt* av en viss ondsint person och därför drabbats av olycka eller sjukdom, stal man en brödbit från den miss-tänkte och gav åt den sjuka.

En vårta togs bort genom att låta den blöda på en brödbit som sedan lades ut till fåglarna.

För att kreaturen skulle trivas på betet under sommaren gav vallkullan dem bröd med armsvett på.

När man köpte en häst, leddes den in i stugan och fick äta bröd ur en gryta för att den skulle komma att trivas.

När en ko blev sjuk, skar man henne i svansen och lät det blöda på en brödbit som hon sedan fick äta.

Om man ville få en god sångröst skulle man äta bränt tunnbröd, *bränna-brö*.

Detta sista påstående gäller inte idag. Påstår en som vet.

Margit Andersson