



Länge LEVE BRÖD

Den som har bröd lider inte nöd, sägs det. Det här är bara ett av många talesätt som har med bröd att göra. Inte konstigt då det är ett av baslivsmedlen på många håll i världen. Dags för storbak på allmogens vis.

Av INGE NILSSON Foto INGE NILSSON,
COLUMBUS LETH, TT, RESPEKTIVE
AUKTIONSHUS M FL



Kaknagg eller **kakpickar** kan se olika ut och de kan även vara tillverkade av flera sorters material. I Norrbotten kan man hitta kaknagg gjorda av ett knippe med hönsfjädrar. Privat ägo.



Redo för att sätta deg? Stort baktråg, längd 87 cm, med sprickor och lagningar. Tillsammans med träget såldes även en jästkubb tillverkad av ett stycke av en björkstam med grov bark i vilken jästkulturen bevarades till nästa bak. Den kan hängas upp med hjälp av en vidja. Allt klubbades för 400 kr på Höörs Auktionshall förra året.



Anders Zorns vackra oljemålning *Brödbakning* från 1889 visar de flesta momenten vid bakning av tunnbröd i Mora. Den gamla kvinnan skalar potatis, en av huvudingredienserna i tunnbrödet, den unga flickan arbetar med degen i bakträget och två kvinnor kavlar ut respektive placerar brödet i ugnen. Bordet är ett kryssbord med konturerade ben. Baket sker i ett hus som Zorn köpt efter morfadern och som sedan blev grunden till Zorngården. Modellerna kommer från Zorns familj och de bär alla Moradräkten i olika varianter.



Bock- eller kryssbord
från 1800-talet, som använts för bakning. Listerna på tre sidor är dock senare än 1800-tal. Bockarna är av enkel kryssmodell och bordets längd är 193 cm. Högsta bud på Hälsinglands Auktionsverk 2021 var 3 900 kr.

”Tidpunkten för storbak var vår och höst”

Ända sedan förhistorisk tid har bröd, tillsammans med animaliska produkter, varit det viktigaste födoämnet i Sverige. Brödet hade en så stor betydelse att det till och med var symbol för livsmedel i allmänhet. Man talar om ”vårt dagliga bröd” inte bara i Fader vår. En av Zorns mest kända målningar, en akvarell från 1886, kallas just *Vårt dagliga bröd* – trots att hans mormor kokar potatis.

Bakning var därmed en viktig syssla i det gamla bondesamhället. Förre bakades allt bröd i hemmen och vi ska titta närmare på brödbak i huvudsak under 1800-

talet och en bit in på 1900-talet. I gårdarna bakades många olika typer av bröd, varje landsdel hade sina sorter och det skilde även mellan landskap, socknar och byar. I sin bok om det svenska brödet (se rutan Läs mer på sidan 27) delar Campbell in landet i ett tiotal olika områden. Säkert hade även varje bagerska sina egna recept.

Huvudtyperna är tunnbröd, avlånga limpor, kavring, runda bullar och hållkakor. Dessa kan sedan delas in i hårda och mjuka, jästa och ojästa bröd. Tunnbröd, som bakades främst i Mellansverige och norrut, finns hårda och mjuka, jästa och ojästa. Eftersom utkvavlingen av tunn-

bröd kräver ett större bakkbord sammanfaller den typen av bröd delvis med det område där man hade bockbord.

Alla dessa bröd var ett resultat av mötet mellan olika kulturregioner och deras förutsättningar för sädesodling och brödframställning. Brödet har också formats av folkets traditioner, matvanor, den tekniska utrustningen samt metoder för odling, malning och bakning.

DET BAKADES FLERA gånger om året men två gånger hade man storbak under flera dagar. Tidpunkten för dessa var vår och höst eftersom man då hade tillgång till färsk-

Långt bockbord av en lite ovanligare modell.

I stället för bockar i form av ett T eller X ser vi här två horisontella och två vertikala slåar. Detta medför att de måste förenas med två bommar. Bordet kommer från Finnbodarna i Dalarna. Privat ägo.

Smart lösning. Bockbordet som egentligen är ett traditionellt, löst bakbord är placerat på ett enkelt bockbordsunderrede. Det är från 1700-/1800-talet och har en längd på 150 cm. Trots fläckar, maskhål och skador klubbades det för många år sedan för 1 000 kr på Gästriklands Auktionskammare.



BORDEN

Bockborden, ofta även kallade bakbord, är starkt förknippade med bakning, främst i Mellansverige och norra Sverige. Bakbord kallas även den vanliga lösa träskivan med kanter på tre sidor, som placeras på ett vanligt bord.

Två typer av bockbord användes för bakning. Dels det vanliga matbordet, dels ett bockbord som tillverkats enbart för bakning. Modellen är densamma men skivan på de senare har lister på tre sidor precis som de lösa bakborden. För att dessa idag ska kunna brukas som matbord tar man bort listerna när de kommer ut på antikmarknaden, men spåren finns alltid kvar.

Bockbord från 1700- och 1800-talen bär spår av flitig användning – de är fulla av slitage och repor. Denna patina får man leva med. Har ett bockbord använts för tunnbrödsbak så syns det tydligt. Skivan är då full av millimeterstora märken. Det är spåren efter brödnaggen. Det kan även finnas degrester kvar i reporna.

På bockbord som använts även vid skinnberedning finns små grunda hål på cirka 1x0,5 cm i kanten på skivans långsidor. Där kilade man fast skinnen med träpinnar. I sällsynta fall kan det på något av skivans hörn finnas en fördjupning. Det är en saltgrop där man med en flat rund natursten krossade salt.

Inga av dessa spår i bordet ska slitas bort, det är en del av bordets historia och en del av vår kulturhistoria. Slitas bordet så sjunker det dessutom mycket i värde.

Ett bockbord består av flera delar som lätt går att ta isär. Det är skivan med narar, två bockar under ändarna, en eller två bommar emellan dem samt två kilar som låser delarna. Dessutom brukar det vara fyra träpinnar som förankrar skivan i bockarna. Hög bom tyder på hög ålder.

Bockbord finns i flera olika modeller men om vi håller oss till de vanliga med en avlång skiva så har vi tre huvudtyper vilka skiljs åt genom formen på bockarna. De vanligaste är där bocken ser ut som ett T med bred fot samt där bocken har formen av ett X. De senare kallas även för kryssbord och kryset är även det delbart. Den tredje modellen har två bommar och bocken består då av två horisontella och två vertikala slåar.

Bockbord finns bevarade från 1600-talet och framåt. Vanligast är de i Mellansverige, speciellt Värmland, Dalarna och Hälsingland. De finns i Sydsverige men är mycket sällsynta där. Idag är bockbord i alla modeller populära och kan kosta mycket på auktion.

malet mjöl. Skvaltkvarnarna i bäckar och åar kunde bara användas vid högre vattenflöden.

Bakningen utfördes huvudsakligen av två till fyra kvinnor som var och en hade sina egna uppgifter i bagarstugan, se Zorns målning. Män hjälpte enbart till med att mala potatisen, bära in mjöl och ved samt eventuellt elda i bakugnen. Pojkar fick inte hjälpa till med baket för man trodde att de då förlorade sin mandom.

Degen sattes ofta dagen innan i ett baktråg. Ibland skällade man mjölet med hett vatten. Som degspad användes huvudsakligen vatten men även >

Ett traditionellt, bra bockbord från 1700-/1800-talet med bockar av T-modell och en hög bom vilket indikerar hög ålder. Skivan är 187 cm och består av endast två plankor. Bordet har spår av målning och skivan har sprickor och småskador. Trots detta och ett underrede med kompletteringar klubbades bordet för 9 000 kr på Dalarnas Auktionsbyrå 2022.

Barkspade från Hälsingland, längd 36 cm, som användes för att få av barken från trädstammar vid barktäkt. Privat ägo.



BARKBRÖD

Ett bröd som förknippas med svält och nödår. Man kan tro att innerbarken av tall och i förekommande fall även björk är en dålig mjölersättning. Så är dock inte fallet. Barkbröd är rikt på både näring och C-vitamin, och välsmakande om det tillreds på rätt sätt. I till exempel Dalarna användes bark vid brödbak regelbundet även under normalår.

Man fällde långa, släta tallar och lossade barken med hjälp av en barkspade. Ytbarken skavdes bort med en skavkniv och barken lakades ut med vatten för att få bort den beska smaken. Efter torkning tröskades barken till småbitar som maldes i en stenkvarn på samma sätt som säd. Barkmjölet lakades sedan ut med vatten för att få bort mer av kådsmaken.

Barkmjölet blandades med alla sorters mjöl men även med potatis, mäska, kokt linfrö, agnar och hackad halm. Barktäkt gick dock hårt åt skogen och förbjöds i lag kring 1850.

I Norrbotten förekom barkbröd in på 1900-talet. Idag finns barkmjöl att köpa i hälsokostbutiker och flera bagerier bakar barkbröd.



Fint i köket. Bockbord från 1800-talet med vackert konturerade bockar av typen T med bred fot. Består av fyra plankor med en längd av 202 cm och skivbredd på 96 cm. Det har varit ett bakbord som haft lister på tre sidor, märkena efter dem finns kvar på kanterna. Klubbades 2020 för 4 400 kr på Stadsauktion Sundsvall.

Foto EXPRESSEN/TT



Brödsåg av järn med en längd på 51 cm. Den användes för att göra mönster i brödet vid tunnbrödsbakning. Privat ägo.



Tallbark som väntar på att malas för att sedan användas till barkbröd.

”Jag fick bröd, man jag vet icke huru, det kom liksom ovanifrån, och jag byggde av otäljd furu ett pörte vid Savonaån. Jag åt bark med de mina om våren, och till drick jag tappade sav, jag timrade giller i snåren och var nöjd med vad Herren gav.”

Ur *En gamling* av Dan Andersson



Vackert & användbart.

Stort baktråg från 1800-/1900-talet av trä med förstärkningar av järn, längd 155 cm. Dessa stora tråg användes vid de stora tunnbrödsbaken i Mellansverige. Vinnande bud på Gästriklands Auktionskammare 2021 blev 300 kr.



Bakning av hållkakor i Västergötland, troligen i början av 1900-talet. Kvinnan med huckle och träskor placerar brödkakorna i ugnen med hjälp av en lång gresla.

Foto SVT/TT

filmjolk, vassla och björksav. Ingredienserna var mjöl från korn, råg eller havre. Det var vanligt att man blandade med kokt och mosad potatis, inte minst i det dalska tunnbrödet, samt mjöl från ärtor och bönor.

Mjölet kunde drygas ut med rovor, kålrötter och bär. Vid nödår blandade man ut degen med allt möjligt vegetabiliskt och animaliskt som både kunde smaka illa och vara svårsmält, som hackad halm och drank. Barkbröd var vanligt, se ruta på föregående sida.

Till jäsningsprocessen användes öljäst eller surdeg. Öljästen kom från botten-satsen i öltunnan. Där bildas koldioxid som jäser brödet. Surdeg som innehåller mjölksyrabakterier överfördes från bak till bak genom att en del av degen torka-

des och sparades till nästa bak då den upplöstes och blandades i den nya degen. Surdeg kunde även bevaras i ett odiskat baktråg. Jäst förvarades genom intorkning i jästkrans (en ring av sinnrikt hopflätade små träbitar, som i modern tid ofta används som grytunderlag) eller jästkubb (se bild på sidan 21).

Midsommarjästen var magisk. Det var en surdeg där degvätskan utgjordes av dagg insamlad på midsommarnatten eller vatten från en nordrinnande bäck.

EFTER JÄSNINGEN KNÅDADE man degen med mjöl på ett bakbord. Tunnbröd kavldes ut med olika former av brödkavlar och fick en dekor med hjälp av brödpickar eller andra redskap. Hållkakor stansades ut med en rund järnform.

Vid gräddningen flyttades brödet till bakugnen med olika former av brödspadar av trä eller plåt. Vid tunnbrödsbak användes även brödsvärd, långa brödstörar och sopborste.

Vanligen gräddade man brödet i en bakugn med en bakugnslucka av gjutjärn som i norra Sverige och Mellansverige var placerad inne en bagarstuga. I Sydsvriges små torpstugor hade man ofta utskjutande bakugnar utanför själva huskroppen för att spara utrymme. Det eldades i bakugnen så att den blev het och sedan rakades glöden ut eller så fortsatte man elda längst in.

Utomhus kunde man baka på runda bakhällar av järn med tre ben som man eldade under. Samerna, och även andra som levde under enklare förhållanden, >



En mycket ovanlig variant av baktråg. Tråget som är mycket stort, hela 157 cm långt, vilar på en speciell ställning avsedd endast för detta tråg. Annars är det brukligt att tråget placeras på ett bord. Vinnande bud 2015 blev 501 kr på Auktionshuset Gomér & Andersson.



Bakbord av den traditionella modell som fortfarande används i de flesta kök. Detta är dock från 1800-talet och längden är 74 cm. Till skillnad från bockborden kostar de här inte så mycket. Detta klubbades för 400 kr på Auktionshuset Thelin & Johansson 2022.

SÄDESSLAGEN

I Sverige talar man om de fyra sädesslagen vete, råg, havre och korn.

På svedjefinnarnas tid, det vill säga 1500-1800-tal, odlades finnråg. Ett kilo utsäde kan ge en skörd på 100 till 150 kilo på grund av att varje sädeskorn ger upphov till flera strån och att axen har fler korn än de övriga sädesslagen. Svedjebbruk, vilket innebär att skogen bränns och sedan används för odling, förbjöds redan på 1600-talet men förekom trots det en lång tid framåt. Det förekom också utanför finnmarkerna från 1200-talet och i Sydsverige in på 1920-talet.

Idag är det främst vete och råg som används till bröd men förr var det vanligare att man bakade av korn och havre. Råg, vete och korn har använts även till gröt.

Säd har odlats i Sverige ända sedan yngre stenåldern. De äldsta i Sverige funna sädeskornen är från 4000 f.Kr.

Vete var det vanligaste sädesslaget under förhistorisk tid men gick sedan starkt tillbaka och blev åter vanligt först under 1900-talet.

Råg började odlas i Sverige under bronsåldern. Fram till 1920-talet var råg det viktigaste brödsädesslaget men har sedan minskat betydligt.

Odling av havre förekommer från järnåldern men blev allmänt utbredd först under 1700-talet och nådde sin höjdpunkt i slutet av 1800-talet.

I Sverige var korn förr den huvudsakliga brödsäden, speciellt i Norrlands kallare klimat, men idag används den huvudsakligen till djurfoder och matberedning. Även havre används som djurfoder.



Skjuts in i ugnen!
De flesta former av bröd flyttades från bakbord till ugn med hjälp av bakspadar, ibland kallade greslor. Dessa tre från 1800-/1900-talet varav den längsta mäter 167 cm på längden var inte i så bra skick när de klubbades för endast 350 kr på Auktionshuset Kolonn för en del år sedan.

En samling bakredskap från Dalarna, avsedda för tunnbrödsbak. I bakråget ligger två brödkavlar med olika mönster och en sopborste med vilken man sopade bort mjöl från brödytan. Bakom syns tre olika varianter av brödsvärd och en rund lång stav. Alla dessa användes för att på olika sätt förflytta tunnbrödet vid bakningen. Privat ägo.

”Den som sjöng vid bakningen skulle gråta när hon åt brödet”



bakade tunna brödkakor på en stenhäll ovanför elden eller lutade brödkakan mot en flat sten nära elden. Man kunde även använda en vanlig stekpanna.

Bakningen kringgärdades givetvis av många regler, ritualer och folktro. Man ritade ett kors i degen för att skydda den och kom en missunnsam granne in i bagarstugan så kunde baket misslyckas. Ett annat exempel är att den som sjöng vid

bakningen skulle gråta när hon åt brödet.

Julbröd hade en magisk kraft. Såkan som sparades fram till vårsådden är ett exempel. Den äts av människor och djur och skulle ge en god skörd när den smulades sönder och ströddes ut över åkern. I Småland hände det att gamla gummor hade kvar bröd som de själva bakat som ungmör. De kom till pass som läkemedel för både folk och få. ●

LÄS MER

För dig som vill veta allt om bröd rekommenderas Åke Campells *Det svenska brödet*, 1945–1950, och Nils Keylands *Svensk allmogekost*, 1919. Bröd i Dalarna skildras utförligt i Lars Levanders *Övre Dalarnes bondekultur*, del 3, 1947.