



Lauterla

Tabith

ma'asruv

u'v'ra

Lästid 10 minuter

# BRÖD

*Tord Wallström*

Jag har stängt av köksfläkten och låter en härlig doft av nybakat bröd breda ut sig i lägenheten.

Jag ska snart gå och stänga av ugnen och ta ut brödet för att lägga upp det på några galler med bröddukar över. (En av de bröddukarna fick Eivor och jag en gång, då vi reste längs "Romantischer Strasse" i Tyskland och den har texten "In Lauterbach hab'ich men Strumpf verlor'n" i korsstyg, fast de är falska, tryckta på tyget.)

Brödet kan påstås vara litterärt

Jag hälsade år 1981 på hos Per Erik Wahlund (1923–2009), som var en känd skriftställare på den tiden. Han tog emot mig i sitt hem, en äldre, mycket hemtrevlig villa, i Uppsala. Jag skulle göra en intervju i serien "En dag med...", som jag skrev i Hemmets Journal. Det var mitt eget påhitt, inspirerat av engelska Sunday Times, och meningen var att olika personer, kända och mindre kända, helt enkelt skulle berätta hur en dag förflöt för dem. Men serien blev aldrig populär hos redaktionsledningen och lades snart ner, sedan flera av mina bidrag förblivit opublicerade.

Per Erik Wahlund ställde alltså välvilligt upp för att berätta om en dag. Men först bjöd han på kaffe, inte med kakor utan med några skivor av ett bröd, som han själv hade bakat på förmiddagen. Det är ett centraleuropeiskt bröd, förklarade han, och du finner receptet i en av mina böcker.

Wahlund utkom varje år med en essäsamling, alltid lika språkligt perfekt och vackert formgiven. Han räknades som vårt lands främste essäist. Han var dessutom teaterkritiker och översättare av främst lyrik och dramatik. Särskilt intresserad var han av Japan och dess kultur. Han hade många trogna läsare och jag har hört att hans böcker nu är efterfrågade på antikvariaten.

Wahlund skänkte mig boken med receptet: “Kosthåll. Lekverk och bordssamtal i kulinariska ämnen” (Bonniers 1977). Han skrev en dedikation: “Till Tord Wallström i kulinariskt samförstånd från Per Erik Wahlund.” Därefter en datering på både svenska och japanska och: “Obs det tjeckiska brödet s. 116”).

Den boken är en av mina käraste, i synnerhet som jag en gång helt obegripligt hade lagt den i ugnen och den därför fick en attraktiv brunsvart patina, men alltså lyckligtvis inte förkolnade helt.

Där läser jag i kapitlet “Vårt dagliga bröd” följande (som Per Erik säkert låter mig citera nu, 30 år efter det vi träffades):

“Det bröd som lämpar sig bäst för nedbrytning i soppor men veterligen icke kan uppbringas på den svenska marknaden är en råglimpa, vanlig inom hela det område som en gång var österrikiskt. Den bakas av enklaste tänkbara ingredienser men är tack var tillsatsen av omald kummin och en omsorgsfullt utexperimenterad jäsnings- och gräddningsprocess ojämförligt mustig och välsmakande.

Ibland undrar jag om den inte står urbrödet närmare än någon annan modern variant; och även om denna uppfattning är överdrivet subjektiv, romantisk och sentimental, kan ingenting rubba min övertygelse om att just ifrågavarande bröd är världens vackraste. Inte minst den gråbruna, ärriga, om sjödränkt trä erinrande skorpan efterlämnar oföränderligt samma intryck av kulinarisk kultur. Jag tror inte de tjeckiska vänner som givit mig receptet har något emot att det vidarebefordras till den krympande skara av egensinniga individualister, som i vårt bekväma land kan tänkas baka sitt eget matbröd.

Lös upp femtio gram jäst i åtta deciliter ljumt vatten, rör i litet mjöl och låt degspadet jäsa i tjugo minuter. Tillsätt sedan ett kilo rågsikt, en näve salt och en näve hel kummin och arbeta degen tills den blir smidig. Måttsatsen "näve" kan till nöds ersättas med två strukna matskedar eller något liknande, men näven är stiltrognast; stick ned fingrarna i saltskäppan, avnjut de gråglänsande kumminfrönas fjäderlätta lenhet i handflatan och upplev rent sensuellt bakningens mysterium!

Ställ så degen på jäsning i en halvtimme, knåda i mer mjöl så att konsistensen blir fastare och forma två avlånga lavar, som läggs på med olivolja smord plåt. Stick hål med en gaffel på sidorna och tryck med pekfingret sex till åtta små gropar i en jämn rad mitt på bröden. Jäs varmt i ytterligare tjugo minuter och grädda slutligen enligt följande schema: åtta minuter vid trehundra grader, åtta minuter vid tvåhundra och en rund timme vid hundra grader.

(Den successiva strypningen av värmen är säkert ett arv från den ålderdomliga ugnstyp, där glöden rakades ut före gräddningen och värmen sedan avtog av sig själv.)

Resultatet av dessa enkla handgrepp blir ett på samma gång lätt och kompakt matbröd, som förenar ett sammetsmjukt inkråm med en millimetertjock skorpa, lagom hård och seg för att ge tänderna den motion de behöver. Detta är icke ett bröd att breda smörgåsar av, det är ett bröd att äta till maten, utan vare sig smör eller pålägg, ett bröd där något av modernäringens elementära visdom finns inmängt. Jag betvivlar att någon kan förtära en skiva av detta saftiga och kumminsmakande bröd utan att fyllas av ett slags allomfattande medmänsklighet, av insikt om jordens orubbliga tålmod under årstidernas lopp och epokenas framvältrande.”

Så långt Per Erik Wahlunds receptbeskrivning.

Jag försökte baka några limpor när jag kom hem och gjorde det också i fortsättningen sporadiskt. Men sedan min hustru dog för snart sex år har jag gjort brödbakningen obligatorisk. Jag fryser ner limporna och lever i stort sett på detta bröd – klarar inte av att äta de massproducerade brödlimpor som numera säljs i snabbköpen och med inmjuka degighet gör mig beklämd.

Jag har dock i viss mån utvecklat Per Eriks recept och det här är hur jag numera bakar:

Man bör ha tillgång dels till en varmluftsugn och dels en köksassistent (eller motsvarande) som är försedd med en så kallad degkrok. Det som behövs är sedan fyra paket

jäst (blå), två 2-kilospaket rågsikt, *en påse (350 g) kruskakli*. fyra kuvert hel kummin, salt och vatten.

(Kruskakli – som jag första gången läst krus–kakli men som alltså skall läsas kruska–kli) är ett särskilt grovt vetekli och används också för en gröt, som introducerades av den legendariske hälsoprofeten Are Waerland och frisksportrörelsen på 1930-talet. Kummin växer vilt i hela Norden, men är, då man köper det i snabbköpet, oförskämt dyrt, vilket förmodligen beror på den monopolställning som den finländska kryddfirman Santa Maria tycks ha på den svenska marknaden.)

Jag gör en fyrdubbel sats, vilket resulterar i 8–10 limpor.

Lös upp två paket (100 g) jäst i 17 deciliter ljummet vatten. Kör det i assistenten tills jästen smält, tillsätt litet mjöl. Låt jäsa i 20 minuter.

Tillsätt hälften av kruskaklit, en påse rågsikt (2 kg), två kuvert kummin och cirka en matsked salt. Låt assistenten bearbeta degen ordentligt och vräk sedan upp den på bakbordet eller köksbänken.

Sätt varmluftsugnen på cirka 15 grader

Gör *precis likadant* för en ny deg. Arbeta ihop de båda degarna och sätt in dem på en plåt i den något uppvärmda ugnen för jäsning i tjugo minuter.

Sätt ugnen på högsta temperatur, 300 grader.

Dela upp degen i cirka tio limpor, som prickas antingen med en gaffel eller bättre med ett prickningsverktyg och gör en rad med hål i degen med pekfingret, eller om du

har stora händer, med lillfingret. Lägg limporna på tre plåtar, som försetts med bakplåtspapper (mycket enklare än att smörja). Låt jäsa i 20 minuter.

När det gäller gräddningen är jag fortfarande i viss mån på experimentstadiet. Det har delvis att göra med hur pass färgade man vill ha limporna och hur hård skorpa man önskar. Men följande tycks fungera (man får plats med tre plåtar i varmluftsugnen om den nedre läggs på botten):

Tio minuter på högsta värme. Sätt sedan ner till 200 grader för ytterligare cirka åtta minuter. Stäng sedan av värmen men låt fläkten vara på och öppna luckan. Ta ut limporna efter en timme.

Under hela tiden bör man då och då kolla hur limporna ser ut. De bör inte bli helt bruna utan, som Per Erik Wahlund skriver, påminna om "sjödränkt trä".

(För någon månad sen glömde jag alldeles bort gräddningen – höll på med Läs en bok – med påföljden att brandlarmet började tjuta. Limporna var då delvis svarta men ändå ätliga: min dotter påstod att de var de bästa limpor jag bakat.)

Nästa morgon, då limporna svalnat, stoppar jag en i brödburken, en fantastisk keramiktunna som jag och Eivor en gång köpte i den lilla irländska byn Kiltaly, den har inskriptionen "Bread crock" och brödet håller sig länge där. Resten av limporna lägger jag i frysen och tar upp dem vartefter. De smakar lika bra som upptinade frysta som färska.



Jag ska nu gå ner i köket och skära upp en limpa, som bör ha kallnat någorlunda, för att provsmaka.

I ett fall är jag oense med Per Erik: det här brödet passar utmärkt till smörgås. Dock utan smör, alltså bara gås. Men en ostskiva smakar fint. Möjligen till ett halvt glas rött vin. När jag får kaffebrämmande och ytterst sällan har kanelbullar eller wienerbröd sätter jag fram en limpa och en brödkniv på en skärbräda. Samt en ost med ostskärare och eventuellt en klick smör för de oförbätterliga. När gästernas omsider gett sig av brukar det vara bara en brödkant kvar.