

Knäckebrödets förnyelse i globaliseringens tidevarv

av Ingemund Hägg, först publicerad i *gastronomisk kalender 2005*

(*Artikeln är en uppföljning av en uppsats i Gastronomisk kalender 1997. Det här hänt mycket på den svenska knäckebrödsfronten sedan dess.*)

Kolhydratrika livsmedel med neutral smak är basmat i Sverige, anser Christina Fjellström (Fjellström 2002). Det är bröd och andra cerealier samt potatis. Bröd (och andra cerealieprodukter) ”komplementära måltider, det är neutralt i smaken, det är energirikt och ger mättnad genom sin höga kolhydrathalt”, hävdar hon. Jag tillåter mig att ifrågasätta det här med neutralitet i smaken när det gäller knäckebrödet. Det är skillnad på knäckebröd och knäckebröd. Det upptäckte jag redan i späd ålder när jag satt på trappan till sommarvistet i Hjortnäs och njutningsfullt tuggade på hembakade halva hårdbrödkakor med smör på. Det var något annat än det massproducerade köpebrödet. Jag vill hävda att den som är intresserad av gott knäckebröd utan alltför stor inköpsmöda kan hitta brödsorter som utmärker sig kvalitetsmässigt åtminstone om man bor i ”knäckebrödsland”, som sträcker sig från sydväst mot nordost i Mellansverige och fortsätter in i Finland.

Det svenska knäckebrödet är mycket svenskt (inklusive sydvästra Finland). Men under de senaste åren här något helt nytt hänt. Rågmjöl, jäst, vatten och ofta lite salt är vad det traditionella bruna knäckebrödet handlat om. Men sedan några år är det en intressant produktutveckling rum på olika håll i landet.

Pyramidbageriet här insett surdegens betydelse för smaken. Den gamla surdegstraditionen här i stort sett försvunnit i Sverige (men inte i Finland). Och även om vanlig jäst är grunden för jästning och surdegen är med för att berika smaken, är det en värdefull insats att återinföra surdegen. I sitt Spisbröd här man också fört in en liten andel majs mjöl, vilket är en positiv innovation. Detta är resultatet av ett egyptiskt-svenskt samarbete i Dala-Järna. Även Leksandsbröd här i ett av sina knäckebröd fört in majs mjöl. Det finns även innovativa mindre bagerier. Jag återkommer till detta. Samtidigt finns det kvar små bagerier, som bakar olika slag av hållbröd som i en del fall kan ses som knäckebröd.

* * *

Den renlärige frågar sig nu om vilket bröd som helst, som är hårt, kan kallas för knäckebröd. Benämningen knäckebröd återfinns för första gången i litteraturen 1639 (enligt Åke Campbell). Knäcken är det redskap med vilket mönster i form av håligheter, ränder och dylikt åstadkoms. Men idag saluförs hårt bröd som knäckebröd även om det inte på ett synligt sätt behandlats med brödknäck eller krusknäck. Detta får väl accepteras. Dock bor det norrländska tunnbrödet (vanligen ojäst) inte kallas knäckebröd och inte heller alla hållbröd. Tjockleken på en del nyare bröd, som lanserats på senare tid, är betydligt mindre än traditionella knäckebröd, och det är väl också acceptabelt. Hårdbrödssorter som sötas och där råginslag saknas eller är ringa bör helst inte kallas för knäckebröd. Namnet Spisbröd som Pyramidbageriet använder knyter an till

benämningen på knäckebrödets föregångare spisbrödet. Detta är tjockare och grövre än dagens knäckebröd som tog över från spisbröd under 1800-talet. Eftersom Pyramidbageriets Spisbröd till och med är tunnare än dagens traditionella knäckebröd är namnet egentligen missvisande. Den här utläggningen om termen knäckebröd kan emellertid ses som en lek med ord. Det viktiga är de egenskaper som ett bröd här ur konsumentens synvinkel och vi ska nu övergå till detta i gourmetperspektiv väsentliga område.

* * *

Bringeus (1988) lyfter fram fyra sinnen som är relevanta för upplevelser av föda. Det är ögat och synintrycket. Det är vidare lukten, känslan och smaken. Han är mer tveksam till det femte sinnet hörseln. När man förtär knäckebröd är det också fyra sinnen som aktiveras: ögat, känslan, smaken och hörseln. Däremot är lukten mindre relevant. Hörseln som Bringeus exemplifierar med sörpling är viktig för knäckebröd och då, som jag ser det, i positiv mening. När man förtär knäckebröd är det alltså fyra egenskaper som är viktiga.

För det första utseendet. Hur är synintrycket, former och färg, hur vackert är brödet? För det andra konsistensen (känslan enligt Bringeus). Är brödet hårt, sprött, segt? Hur är det med knallighet och tuggmotstånd? För det tredje smaken som hänger samman med spannmålskaraktären. Finns rågsmak, syrlighet (då surdeg finns med), ej alltför påfallande salta? Och finns eftersmak? För det fjärde den för knäckebröd unika egenskapen ljud. Ett gott knäckebröd låter när man tuggar i sig det – det hörs i den ätandes huvud och även för omgivningen. Knallighet är därvid ett plustecken. Var och en av de fyra egenskaperna betygssatts med en, två eller tre hållkakor. Sedan sammanvägs betygen till ett Sedan sammanvägs betygen till ett totalbetyg som också ges som en, två eller tre hållkakor. Här redovisar vi endast totalbetygen som ju då gäller helhetsintrycket där också balansen mellan de fyra egenskaperna vägs in. Själva testen görs på väl torkat bröd och utan pålägg om man ska vara helt renlärig. Men lite smör som pålägg brukar inte förstöra testförfarandet. Som dryck gäller vanligt vatten. Pyramidbageriets Spisbröd bygger på rågmjöl, liten andel majs mjöl och liten andel vetemjöl. Dessutom jäst, surdeg och salt. Vid testning med avseende på de här fyra egenskaperna får vi följande bild. De runda hållkakorna är något buckliga och naggmönstret jämnt och utseendet tilltalande. Kakorna är tunnare än traditionellt knäckebröd. Smaken är syrlig-råg med tydlig eftersmak som resultat av surdegsinslaget. Tuggmotståndet är bra. Brödet är knalligt (där majsinslaget medverkat positivt) och låter som ett knäckebröd bör göra. Det blir högsta betyg: tre hållkakor. (Pyramidbageriets Majsbröd och Speltbröd är också bra men hör inte till kategorin rågknäckebröd.)

Leksandsbröd har i sitt Fäbodknäcke också fört in majs mjöl (ca 10 %) men till skillnad från Pyramidbageriet inte surdeg och vetemjöl. Hållkakorna är ganska tunna. De visar viss ojämnheter i mönstret. Karakteristiskt är brödets sprödhet – det faller lätt i bitar. Smaken här tydlig rågkaraktär. Tuggmotståndet är begränsat, liksom knalligheten – det är mörheten som är det karakteristiska. Ljudet vid ätandet är inte så framträdande. Det är ett bra bröd som får betyget två och en halv hållkakor.

Spisbröd och Fäbodknäcke är goda tillskott till det etablerade utbudet av högkvalitativt knäckebröd i Sverige med god spridning åtminstone i knäckebrödsbältet. Men det är klart värdefullt att det finns bagerier som slår vakt om det traditionella knäckebrödet. Sandströms i Gimo i Uppland gör tre sorters Roslagsbröd, nämligen Grova, Mellan och Äril samt Ockelbobröd. Grova har ett oregelbundet mönster i de tjocka kakorna och hantverkskaraktären är tydlig. Rågkaraktären

framträder i smaken. Tuggmotståndet är bra och knallighet påtaglig och ljudet kraftigt. Helhetsbetyget blir tre hålkakor. Ockelbo är mer regelbundet i mönstret men hantverkskaraktären är tydlig. Ovansidan är vacker med de grovt malda rågkornen i en tilltalande gråton. Rågkaraktären och eftersmaken är tydliga. Helhetsbetyget blir tre hålkakor. Även Sandströms Mellan och Äril får goda betyg – två och en halv hålkakor.

I bästa klassen – tre hålkakor – finns också Vikabröd från Stora Skedvi i Dalarna och finska Ylhäis Bröd (där jag dock måste rekommendera försiktighet i tuggandet för att inte tänder ska råka illa ut). Vikabrödet har den oregelbundna hantverkskaraktären. Kakorna är ganska tunna. Vika har bra rågkaraktär och viss eftersmak. Tuggmotståndet är inte så påtagligt på grund av en viss mörhet, vilket i sig är positivt. Ljudet är bra.

Det bör understrykas att samma höga helhetsbetyg kan bygga på stora skillnader mellan bröden. Så skiljer sig exempelvis Pyramidbageriets Spisbröd starkt från Sandströms bröd. Utseendet skiljer sig och konsistens likaså. Medan Pyramidbageriets bröd har kraftigare knallighet har Sandströms bröd högre tuggmotstånd. Den uppmärksamma läsaren har kunnat notera att det är rågkaraktären som varit den mest framträdande positiva smakegenskapen. Och det beror på att de brödsorter som behandlats representerar ett subjektivt positivt urval av goda brödsorter med ordentliga råginslag och värda två och en halv eller tre hålkakor som betyg.

Allt knäckebröd bör före förtäring torkas i ugnen i inte alltför hög värme. Till hanteringen hör också att försöka bryta bort eventuellt brända partier som inte bär förtäras. Det kan vara värt att helt eliminera sådant som är bränt. Vikabröd och Pyramidbagarens Spisbröd får lite minus på denna punkt, men inte till den grad att betygen tre hålkakor blir missvisande. Det är naturligtvis svårt att inte undvika brändhet när man använder vedeldade ugnar vilket ju positivt bidrar till brödets karaktär och inte minst smaken.

Jag vill avslutningsvis ge exempel på mindre bagerier som gör 1 knäckebrödsliknande produkter vilka jag dock inte betygssätter i samma skala som de egentliga rågknäckebröden.

Detta ska dock inte tolkas som att de har bristfälliga kvaliteter. Fredlins hållbröd från ett litet familjebageri i Silja norr om Härnösand är ett intressant rågknäckebröd som tillverkas hantverksmässigt i liten skala. Kakorna är ganska små och är mycket oregelbundna med klar hantverkskaraktär. Smaken framträder med tydlig rågkaraktär. Tuggmotståndet är påfallande och knalligheten tydlig. Jag kan väl tänka mig att det på olika håll i landet finns liknande småbagerier som tillverkar hållbröd/knäckebröd av samma höga kvalitet.

Gränna Knäcke görs av Fiket i Gränna AB. Brödet bygger på rågmjöl och en ganska stor andel vetemjöl. Linfrö, solrosfrö och sesamfrö är kryddtillsatser. Jäst och salt ingår. Det handlar här inte om stora runda hålkakor utan om mindre och ganska tunna fyrkanter. Om man bortser från fyrkantigheten är utseendet tilltalande med viss oregelbundenhet och färgvariation. Kakorna är mycket tunna. Smaken har karaktär av både råg och vete och kryddorna. Tuggmotstånd finns i viss begränsad utsträckning. Knalligheten är god. Brödet skiljer sig som synes i flera avseenden från traditionella rågknäckebröd. Gott är det dock.

Gränna ligger ju inte centralt i knäckebrödsland och det gäller i än mindre grad Glemminge Bro i Skåne. Men icke förty gör Olof Viktors bageri ett hårdbröd med viss knäckebrödskaraktär.

Det bygger på en blandning av vete och råg och här ett tilltalande utseende med viss oregelbundenhet. Det är mört. Det tveksamma, som jag ser det, är tillsatsen av honung som ger en sötma i smaken. Men det är kanske behövt för att få skåningar att försöka sig på det främmande hårda brödet. ”Inte är det gott och inte mättar det, men det är ju alltid ett tidsfördriv, sade skåningen om knäckebrödet” skriver Pelle Holm i Ordspråk och talesätt. Man kan kanske minska honungstillsatsen när skåningarna med hjälp av Olof Viktors produkt väl här vant sig att hårt bröd är människoföda.

Det är intressant att konstatera hur viktigt hantverkskunnandet är – hur hela produktionsprocessen påverkar slutresultatet för något som ju bygger på några få enkla ingredienser. Men så olika slutresultatet kan bli! Först blandas de olika ingredienserna där bagerierna ofta håller igen med information om hur mycket rågmjöl, salt, jäst och vatten som ingår. Sedan knådning, jäsnings, utbakning till önskad tjocklek, nagging, efterjäsnings, gräddning och torkning. Det kan synas vara en enkel process som borde kunna automatiseras i maskiner. Men det visar sig att de bagerier som åstadkommer knäckebröd av hög kvalitet håller igång hantverksmässiga inslag som bygger på ett stort – ofta tyst – kunnande. Exempelvis skulle det vara en stor förlust om användningen av vedeldade ugnar försvann från Sverige. Jag skulle vilja gå så långt som att hävda att god knäckebrödstillverkning är ett konsthantverk.

Min genomgång visar på en positiv utveckling av knäckebrödet med både bevarande och innovation. Området befinner sig inte i kris och det är kanske inte av behovet att skapa ett svenskt Knäckebrödrasällskap. Vi enskilda knäckebröder här dock en uppgift att söka rätt på och stimulera småbagerier som bevarar gamla traditioner och sådana som utvecklar knäckebrödet.

Ett gourmetperspektiv står i förgrunden för min betraktelse. Det finns ingen anledning att se allt knäckebröd som (bas)mat med neutral smak. För det första skiljer sig smaken åt mellan olika sorter och för det andra ställer gourmeten också krav på utseende, konsistens och ljud. Det lönar sig att välja hårdbrödsorter med karaktär, där ett högre pris motsvarar en ännu högre kvalitet!

Kort efterord 2018

Det har hänt en del på knäckebrödsfronten sedan 1997. Roslagsbröd tillverkas sedan 2014 av Roslagsbröd AB i familjen Skårmans regi. Produkterna har lite ändrade namn och är nu ekologiska. De motsvarar de bedömningar som redovisas i artikeln.

Vikabröd från Stora Skedvi köptes 2005 av Leksandsbröd. Tillverkningen flyttades 2013 över till Leksands Knäckebröds bageri i Leksand och tillverkas där i elugnar. Bedömningarna i artikeln avser de tidigare vedugnsprodukterna, inte de nya.

Ett nytt bageri uppstod i Stora Skedvi: Stora Skedvi AB, som tillverkar olika Skedvibröd i vedeldade ugnar.

Wasabröd ingår sedan 1999 i Barilla Sverige AB

I artikeln nämner jag en del knäckebrödsliknande produkter, eller som använder ordet knäckebröd eller knäcke i sina produktnamn. Jag har inte närmare undersökt om dessa finns kvar och/eller utvecklats. Det är inte så viktigt i klassiskt knäckebrödsperspektiv. Vad man kan konstatera är att det uppstått många kexliknande produkter, snacks och tilltugg, som ofta kommer i små förpackningar.

LITTERATURTIPS

Bringéus, Nils-Arvid, 1988, *Mat och måltid. Studier i svensk matkultur*. Carlssons förlag. Våra sinnens betydelse i matkulturer behandlas.

Campbell, Åke, 1950, *Det svenska brödet. En jämförande etnologisk undersökning*. Stockholm. Knäckebrödet beskrivs i text och bild och kartor. Campbell går in på historiska rötter, behandlar tillverkningsätt, roll i hushållningen och regional spridning. Boken är en klassiker och min brödbibel.

Fjellström, Christina, 2002, *Rova eller potatis – basknöl eller komplementmat*. Gastronomisk kalender 2003. Aven brödet som basmat behandlas av Fjellström.

Hägg, Ingemund, 1996, *Knäckebröd – något för en gourmet*. Gastronomiskkalender 1997. Den historiska utvecklingen och tillverkningen behandlas. Tester i gourmetperspektiv presenteras.