

## Surdegen som inte är någon surdeg

Under strecket, Svenska Dagbladet, 1 april 2010

Richard Tellström

Skärtorsdagens viktigaste måltidsdel är nog brödet. Ikväll är det knappt 2000 år sedan Jesus samlade sina lärjungar, enligt traditionen på Sionsberget i Jerusalem, för att fira den judiska påskfesten Pesach. För judarna vid den här tiden hade den helt smält samman med Det osyrade brödets högtid. Jesus bröt brödet och gav till var och en, alla ovetandes om att han instiftade nattvarden. Denna sista måltid är ett återkommande motiv i den västerländska konsthistorien, särskilt det dramatiska ögonblick då Jesus förebådar det kommande sveket genom att låta brödet bära utpekandet och svaret på den retoriska frågan om vem som ska förråda honom: "Han som får brödet jag nu doppar." Och han doppade brödet och gav det åt Judas, Simon Iskariots son." (Joh 13:26)

De historiska dokumenten är inte entydiga om brödet som Jesus bröt var syrat eller osyrat, alltså om det var bakat med surdeg eller ej. Evangelisterna ger olika besked, men sammanhanget talar för att det var ett osyrat bröd.

Det osyrade brödet i den kristna tron är förenat med en tradition från Bibelns Gamla testamente som berättar om israeliternas hastiga uttåg ur Egypten, Exodus. Det skedde så oförberett att man natten före endast hann med att äta lite lammkött, några bittra örter och så bröd som man inte hunnit syra.

I den kristna traditionen står ofta det osyrade brödet för det goda och heliga, och det syrade för något befläckt, ja ibland rent av ont. Paulus uppmanar i ett brev till församlingen i Korinth att "Låt oss därför fira högtid, inte med en gammal surdeg, inte med onskans och fördärvets surdeg, utan med renhetens och sanningens osyrade bröd." (1 Kor 5:7-8) Än idag fungerar Paulus surdegsliknelse när vi talar om våra pappershögar som legat för länge på skrivbordet och metaforen är också ett återkommande retoriskt inslag i riksdagens debatter. Men det finns också positiva associationer, som när evangelisten Matteus slår fast att "Himmelriket är som en surdeg, som en kvinna arbetar in i tre mått mjöl; till slut blir alltsammans syrat." (Matt 13:33)

Nattvardsbrödets betydelse i den kristna liturgin är dock omstridd. Teologer tvistar om brödet i ritualen övergår till att bli den livgivande Kristi kropp, eller om nattvardsfirarna bara sätts i förbindelse med Kristi kropp, eller bara möter Kristi kroppsliga närvaro. I den avgörande kyrkostriden under 1000-talet när kristenheten splittras i en latinsk-

katolsk kyrka (väst) och en grekisk-ortodox kyrka (öst), handlade en av de hårdaste konflikterna just om hur nattvarden skulle firas – med osyrat eller syrat bröd. Den grekiske patriarken Mikael Cerularius i Konstantinopel hånade år 1053 den latinska kyrkans medlemmar för att de sedan 800-talet firat nattvarden med osyrat börd och kallade dem för *azymiter* (av grekiskans nekande, *a* och *zyme*, surdeg). Latinarna var inte sena att kasta tillbaka, och kallade den österländska kyrkans anhängare för *prozymiter*.

Surdeg kan förstås som kultur i både bildlig och bokstavlig mening. Den är omnämnd i Egypten 3000 år före Kristus. I den nordiska matkulturen möter vi surdegsbröden först efter vikingatiden när de blir en ny stapelvara parallellt med den äldre gröten. Brödintresset var då också ett resultat av övergången från hednisk tid till den nye Vite Krist vars tillbedjan krävde ett nytt religiöst objekt – nattvardsbrödet. Från början var det sannolikt bakat på korn- och rågmjöl men kanske också hävt med surdeg. Arkeologer har funnit brända gravbröd från folkvandringstid och det vikingatida Birka, men även om brödets små gasblåsor antyder en surdegshävning medger inte dagens analysmetoder att det förhållandet kan beläggas ("Gräddat", Liselotte Bergström, 2007).

En surdeg skapas av jästsvampar och bakterier som *Lactobacillus fermenti*, *L. brevis* och *L. plantarum* som återfinns naturligt på rågkornets skal. Kulturen startar helt av sig själv när man häller vatten på mjölet. Får blandningen sedan stå i varm rumstemperatur, då och då under omrörning, är hävningsmedlet klart efter en knapp vecka. Bakterierna bryter ned stärkelsen i mjölet och bildar mjölksyra, ättiksyra och organiska syror men också alkohol, koldioxid och aromämnen. De senare ger surdegsbrödet tre positiva kvaliteter: gasbubblor för ett luftigt bröd, aromämnen för god smak samt syror – som både vidgar smakupplevelsen och fungera som konservering då ättiksyran motverkar mögelangrepp och ökar brödets hållbarhet. Surdegsbrödet har också hälsoegenskaper och dess olika syror sänker brödets glykemiska index (GI).

Surdegsbakandet kan också utgå från en sparad surdeg som torkats eller hållits levande i kylskåpet. Historiskt lät man degrester torka i degtrågets sprickor för att man sedan skulle kunna starta nästa surdeg direkt i tråget. Syrningsprocessen med surdeg liknar den som utförs när mjölk syras, så både surmjölken och surdegsbrödet får anses vara typiskt för det nordeuropeiska lakto-vegetabiliska kosthålllet. Vår tids bageriindustri använder dock hellre frystorkad surdeg, så kallad starterkultur, för att få ett jämnare resultat mellan bakomgångarna.

Historiska kokböcker innehåller få anvisningar för hur man sätter och bakar med surdeg. Anledningen är dels att kunskapen tillhörde en kvinnlig vetandesfär som överfördes från kvinna till kvinna i en process av tyst kunskap och imitation, dels att skråväsendets bagare noga vaktade på sitt kunnande. Kokböckerna ägnar också ända fram på 1800-talets slut mer

intresse för det statusfyllda kak- och tårtpakandet än vårt dagliga bröd. Det hembakade brödet var en starkt genusladdad symbol och en kvinnas status kunde försvagas om hon förlorade sin "brödtur" – eftersom processen bakom surdegbrödet är fylld av fallgropar. Oönskade mikroorganismer kan föröka sig på det godas bekostnad och balansen mellan mjölk- och ättiksyran rubbas. Det är särskilt viktigt att vara uppmärksam på att inte den skarpt smakande ättiksyran tar överhanden. Surdegsbakningen omgärdas därför också av en mytisk folklöre där man måste göra bakningsmomenten i en bestämd ordning och vi möter historiens nyckfulla bakresultat i dialektala ord som "tungjäst", "påfallet" och "döbakt". Det var inte ovanligt att man besvärjde onda makter genom att med en stålkniv rista ett kors i degen och uttala välsignelseord som "jäs väl nu". Till den laddade midsommardagsmorgonens riter hörde att man samlade ihop källvatten eller dagg för att få ihop till en midsommarjäst som skulle garantera att årets alla degar jäste bra. I en uppteckning från så sent som 1912 berättas om midsommarsurdegen att "har man väl en gång gjort sig en sådan jäst, kan den räcka ett helt liv" ("Det svenska brödet", Åke Campbell, 1950). I historien var det lika vanligt att gå till grannen och låna surdeg som att gå och låna eld.

En av de första instruktionerna om att rågröd ska bakas med surdeg gavs av den svenska militären i recepten för de nya succarie-bröden som Karl XII:s armé hade med sig på det norska fälttåget 1718, ett då helt nytt sätt att föda armén med bärbar mat istället för att låta bataljerna äga rum på platser där det fanns livsmedel att köpa eller plundra. Men under 1700-1800-talen förlorade surdegsbrödet gradvis i inflytande på bekostnad av det nya öl- och drickajästa brödet. En viktig förklaring är utvecklandet av kaffekulturen och nya brödtyper som dagsfärskt vetebröd, skorpor och annat "pain à café", alltså kaffebröd. Övergången till de nya jästbröden var emellertid omstridd och de ansågs bidra till en brödkulturell utarmning. Parisparlamentet gav visserligen år 1670 stadens bagare tillstånd att använda öljäst ("la levure de bière") men endast om jästen samtidigt var blandad med surdeg ("le levain naturel").

Surdegsbrödets oöverträffade smak är omvittnad. Brödet måste ofta lagras i flera dagar för att utveckla sin smak, till skillnad från pressjästbrödet som smakar godast nybakat. Därför återfinns sällan surdegsbrödet i vår tids bake-off-diskar. Folklivsforskaren Nils Keyland upptecknade under 1900-talets början den då försvinnande allmogekosten och noterar att surdegsanvändningen då skedde parallellt med den nya industriella pressjästen. Men från sin uppväxt i Värmland, sannolikt någon gång på 1880-90-talen, erinrar han sig Pålstorpkakan som en allmogekvinna bakade med en surdeg baserad på rågmjöl, men också av inblandade mjölmatsrester som gröt och välling, och som sedan fick stå och självsyra under 14 dagar innan degen till slut gräddades. Som av en proustsk madeleinekaka väcks smakminnet till liv och han skriver: "Till formen var det vanlig halvtjock rågkaka. Dess arom påminde något om

vin. Sovel behövde det icke, sådant endast förtog aromen" ("Svensk allmogekost", Keyland [1919] 1989).

Men så, på alternativrörelsens debattbord på 1970-talet, börjar surdegsbrödet dyka upp igen tillsammans med tekannor fyllda med lika alternativt örtte. Det syrade brödet blir ett uttryck för värdering och livsstil, understött av Brödinstitutets kampanj för 6–8 brödsvisor om dagen. På 1980-talet kunde konsumenten abonnera på torkad surdeg som kom i en påse med posten fem–tio gånger per år. Och någon gång runt 2007 är det syrade brödet åter i fokus och gör markerad genusglidning. Några unga män börjar använda surdegen som ett uttryck för en manlig positionering. De börjar blogga om hur de sätter surdegar, bakar surdegsbröd och sedan försöker hålla liv i surdegskulturen i kylskåpet, som en nordisk rågmjöls-Tamagotchi. De tillhör en urban kulturellt men ställer egentligen samma frågor om ursprung och äkthet som 68-rörelsens språkrör gjorde för några decennier sedan. Det nya är att de gör det i kombination med postmodernistisk hedonism, offentligt bloggande och en mer nördigt manlig experimentell matlagning. I en av de mer inflytelserika surdegsbloggarna, "painedemartin.blogspot.com", möter läsaren öppenhjärtiga försök, framgångar och stor kärlek till det syrade brödet. I andra bloggar jämförs åldern på surdegarna. Det förekommer efterlysningar av 1970-talets surdegar vid sidan om sägenomspunna berättelser om tusenåriga surdegar som ännu ska vara levande. Det exklusiva uttrycket understryks av att surdegar endast undantagsvis kan köpas. I regel gäller att om vill man ha den får man utgå från tyst kunskap och egna försök, även om det finns en andrahandsmarknad.

Med denna återkomst häver sig surdegen än en gång som ett kulturellt ställningstagande. Dess användbarhet som värde marker förbluffar: från israeliternas uttåg ur i Egypten och nattvardens instiftande, via 1000-talets kyrkosplittning, tvärs igenom livsmedelsindustrins pressjästa bröd, fram till ett av 00-talets mest engagerande bloggämnen. Surdegen blir till en kritisk udd mot tidens hastighet och produkter fyllda med konstgjorda E-nummertillsatser, men också ett positivt bejakande av det postmoderna intresset för njutning. I en tid när regeringar och kockar skriver köksmanifest om den nordiska smaken kan man uppmärksamma att det gastronomiska signum som följt oss i flera årtusenden har varit den syrliga smaken som vi inte bara låtit flöda fram i surdegsbröden utan också i surpalt, surströmming, surmört, syrat torrkött, syltemjolk, isterband och vårt unikt syrliga svenska smör. Så för den som vill matcha ett surdegsbröds smakomfång väl det man får uppleva om man går på någon av samtidens mer mondäna choklad- eller rapsoljeprovningar. För att apostrofera kulinarsnillet Jean-Anthelme Brillat-Savarin: Säg mig hur syrat ditt bröd är, och jag ska säga dig vem du är.

Richard Tellström

