

Bi Skaarup:
Bag brødet. Dansk brød og bagning gennem 6000 år
Gyldendal 2011
150 sider
kr. 249,95 (vejl.)

Denne bog er et forsvarsskrift for det hjemmegjorte brød – bagt på økologiske råstoffer og efter gamle historiske opskrifter. Det brød, der bages efter disse forskrifter, er helt sikkert lækkert – ligesom også bogens layout og omslag er indbydende.

Bogens forfatter, Bi Skaarup (født 1952), er uddannet middelalderarkæolog og har lige siden studietiden forsket i og udgivet bøger om madens historie. Hun driver i dag sammen med sin mand, historikeren Louis Husballe, et kursussted med det indbydende navn Elysium på Nordfalster. Her afholdes bl.a. historiske middage og andre events med historisk indhold. Alt sammen et slag for god dansk mad og madkultur. Samt et udtryk for den kreativitet og opfindsomhed, humanister lægger for dagen for at skaffe sig brød (!) på bordet.

Altid rart at se akademikere komme ud af elfenbenstårnet, bort fra det evindelige teoretiske hjernespid – for at stille deres faglighed til rådighed i den praktiske virkelighed.

I ”Bag brødet” bager vi os gennem historien fra de første bønders emmerbrød for 5.700 år siden, over Egtvedpigens æbleciderbrød og middelalderens skonrogger af rugsigtebrød til Madam Mangors første wienerbrød i form af thekage. Dansk brød gennem 6.000 år. En modvægt til ideen om det udenlandske brød, vi danskere gennem årtier har slæbt hjem fra nær og fjern.

Bogens titel anslår dens melodi – bag brødet. Der kan forstås dels som et imperativ (se så at komme i gang!) og dels som historien bag brødbagningen. Første del, dvs. de første fire kapitler, der er bogens synkrone del, gennemgår emner som De første bønder, Kornet, Brødet og bagningen og De vigtigste ingredienser til et godt brød. Og et godt brød er naturligvis hjemmebagt på basis af økologiske råvarer.

Læseren får at vide, at brødbagningen i Danmark startede ved overgangen fra befolkningens liv som omvandrende jægere og samlere og til en tilværelse som fastboende agerdyrkere – dvs. for ca. 6.000 år siden. Vi hører om kornsorternes historie og om kornkernen som naturens kraftværk. I øvrigt et dejligt billedskabende udtryk. Endvidere hører vi om kornets forarbejdning – undervejs også lidt forbrugervejledning om, hvor man i dag kan købe det gode mel til hjemmebagning. Dernæst lidt om brødet og bagningen og til sidst opsummeres så i kort form – formodentlig til benefice for den lidt tungnemme læser – de vigtigste ingredienser til et godt brød. Så må da alle have forstået forfatterens budskab.

Herefter følger i elleve kapitler bogens diakrone del. Med andre brødets historie. Fra stenalder og til det tyvende århundrede. En periode, hvor det gradvist gik ned ad bakke for brødet og dets forarbejdning. Fra den lykkelige oprindelige utilstand, over syndefaldet, da industrialismen tog over og jog brødet ud af hjemmet. Og til nutidens ny-paradisiske tilstande, hvor vi igen – iklædt forklæde og glade smil - bager brød på gammeldags vis, fordi de økologiske dyrkningsmetoder endelig har givet mennesket de rette remedier i hænde.

Forfatteren må undskylde anmelderens ind imellem let ironiske tone. Det hele er jo fagligt forsvarligt researchet og udmærket fremstillet. Undervejs får vi oven i købet – i farver og på lækkert papir – historiske opskrifter. Så - får man lyst til at bage Egtvedpigens speltbrød med æblesurdej og cider – så står opskriften på sort bund side 26. Eller guldalderens Hannoverkage – så slå op på side 84.

På et spørgsmål om, hvilket brød Bi Skaarup selv foretrækker, har hun i et interview svaret: - Først og fremmest mit hjemmebagte fuldkornsrugbrød bagt af svedjerug og surdej. Desuden diverse brød bagt af hvede, spelt og ikke mindst ølandshvede. Sådan! Det er madkultur, der vil noget. På side 12 citerer Bi Skaarup det gamle mundheld: ”Man skal kende en pige ved et dejtrug og ikke i springdans”. Og hun tilføjer: ”Det stammer fra dengang, man vidste, hvor vigtig æltningen er”. Nostalgia over en svunden tid??

Det hele har et touch af frelsthed over sig – af, hvad der er rigtigt og hvad forkert. Pakket ind i lækkert historisk papir og anden staffage. Således slutter den foreliggende bog smukt op i tidens lange kø af feelgood bøger, hvad enten de handler om boligindretning, om det rigtige udekøkken, om det rigtigt udstyrede og derfor hotte badeværelse eller den ultimativt sunde madlavning.

Bogen afsluttes med en liste over anvendt litteratur, en omtale af de forskellige brødtyper, der er omtalt i kilderne, samt et nyttigt register.