

Åbergs, Uppsalas mest omtalade bageri

Uppsalas genom tiderna mest omtalade bageri var Åbergs. Det grundades 1817 av dalkarlen Tale Hans Nilsson. Han kom till Uppsala 1802 från Åberga by i Orsa socken i Dalarna. Namnet Åberg, efter Åberga by, antogs senare.

I Uppsala lärde sig Hans Nilsson bagaryrket och 1817 blev han bagarmästare och borgare i Uppsala. Här köpte han gårdarna nr 11 och 12 i kv. Kornhuset (mellan Gropgränd och Åsgränd) på Öfvre Slottsgatan 12 dit han också förlade sitt bageri. I kv. finns ännu i dag en byggnad kvar från denna tid.

Tale Hans Nilsson-Åberg avled 1834, då 49 år gammal. Hustrun, Brita Johanna Norström, bördig från Almunge, drev bagerirörelsen vidare i 13 år. Om henne kan man läsa i en liten skrift från 1847 där en viss Johannes Sundblad¹ berättar sina "minnen från studentlivet i Uppsala".

Där skriver Sundblad: *"Så såg man ej sällan de unge ämnessvennerne helt obesvärat vandra Slottsgatan framåt, utstyrda i nattrock, tofflor och rökmössa. Vanligen gällde den lilla trippen en bekant, men stundom också en liten handel i närmaste bod, framförallt hos bagaränkan Åberg, där man köpte ett par limpor eller något annat till "silskvätten" (mjölkkransen), som utgjorde den frugala frukosten och kvällsvarden"*.

År 1847 övertog Carl Åberg (1826-1913), yngste son till Tale Hans Nilsson och hans hustru, bagerirörelsen. Han var då 21 år gammal. Carl Åberg är ett namn som ofta förekommer i samband med Uppsalas industrialisering. Han byggde upp sitt bageri till en för sin tid stor industri i staden och han var synnerligen aktiv i tillkomsten av AB Uppsala Ångkvarn, AB Uppsala Valskvarn, Fabriks AB Osmunds m.fl. industriföretag. Han drev också en omfattande gross- och spannmålshandel, han var ledamot av den första stadsfullmäktigeförsamlingen 1863, han var ledamot av drätselkammaren m.m.

Carl Åbergs bagerirörelse gick bra och han lät bygga ett trevånings stenhus på Öfvre Slottsgatan 12 för sin rörelse. *"Carl Åbergs namn å bagarbodarnas skyltar mötte ögat hvar man framgick i staden"*, berättar skomakarmästare S A Hägg² i sina efterlämnade historiska anteckningar över borgerskapet i Uppsala.

När den Åbergska bagerirörelsen stod i sitt högsta flor bestod personalen förutom familjen av två bodmamseller, hushållerska, kokerska och köksa, husa och barnjungfru, verkmästare, ugnsgesäll, tråggesäll och den s.k. tredjen, som vägde upp degbitarna. Där fanns dessutom sättaren, som rakade ut ugnsglöden och hjälpte tråggesällen med brödplankorna, där det utbakade brödet låg och jäste. Där var plåtsmörjaren och "sumphålspsysen", en ung man som stod i det s.k. sumphålet (en golvfördjupning framför ugnen) och plockade på jäsbröd till gräddning. Gräddningen sköttes av ugnsgesällen, som var den näst verkmästaren mest betrodda personen i detta stora sällskap.

¹ (Johannes Sundblad: Studentliv i Uppsala från 1600-talet till våra dagar – en memoarantologi, 1847).

² Sven Anders Hägg (1817-1904), skomakarmästare, som efterlämnade ovärderliga minnesanteckningar om skilda förekomster i Uppsala under andra hälften av 1800-talet. När Hägg såg tillbaka på utvecklingen under 1850-, 1860-, 1870- och 1880-talen utbrast han: "Under ingen tid, så långt historien bär vittne, har en så stor förändring i levnadsvanor och seder förekommit i Sverige som den tid under vilken jag uppväxte och i synnerhet vid uppnådd mannaålder". Skomakarmästare Hägg ansökte om mästerskap och burskap och blev av magistraten antagen som borgare i Uppsala år 1852. Tio år senare - 1862 - invaldes han i Uppsalas första stadsfullmäktigeförsamling.

Carl Åberg, som blev en synnerligen förmögen uppsalabo, hade även sin bostad med stor trädgård och lusthus m.m. på adressen Öfvre Slottsgatan 12. Här förde han ett rikt socialt liv tillsammans med det absolut översta sociala skiktet i dåtidens Uppsala.

Den lönsamma grosshandelsrörelsen drev Carl Åberg nere vid hamnen i lokaler mitt framför den plats där slupen Fredrika förtöjdes. Slupen köpte han för att frakta varor men framförallt för att hämta hem rysk råg till Uppsala under missväxtåren på 1860-talet. Samtidigt bidrog han då till att "importera" en andra våg av "ryssgubben", som i dag är Uppsalas vid midsommartid vanligaste "blomma". Den första vågen av detta upp till 120 cm höga ogräs kom redan på 1760-talet. Till förvaring av uppköpt spannmål hade han flera magasin i staden. Det "förmäligaste" magasinet hade han i själva Uppsala Slott i de utrymmen, som i dag fungerar som inträdeshallar och uppgång till Rikssalen.

Med tiden lämnade Carl Åberg successivt bagerirörelsen, som år 1888 flyttades till nya och större lokaler på Svartbäcksgatan 38-40 (i hörnet med Fabriksgatan) på mark som tidigare kallades Badhusparken och som senare lades samman med kv. Heimdal där Carl Åbergs yngste son Edvard undan för undan tog över för att 1895 bli såväl borgare som bagarmästare.

Ransoneringar och försvårad handel fick Edvard Åberg att 1917 lägga ned den anrika bagerirörelsen för att pröva lyckan inom den optiska industrin där han blev verkställande direktör för Uppsala Optiska Industri med sonen Eric Åberg som teknisk ledare.

Roland Agius
2006-04-10