

COUNTRYSMART • BRÖDKULTUR

BOKAT FÖR BAKNING

TEXT KRISTINA FRÖLING • FOTO VINGA ANDREASDOTTER-ARVIDSSON

Höst och vår bakade kvinnorna i Gran det hårda bröd som skulle räcka under ett halv år. Idag bakas det fortfarande i byahusets bagarstuga. En god tradition där Henrik Johansson gärna bjuder in barn och barnbarn till bakning för att förena nytta med nöje.

Resan för Vinga och sonen Carl är inte gjord i en handvändning. Avståndet från Sant Olof i Skåne till morfar Henrik och mormor Berit i Gran i Västerbotten är 130 mil. Men det är värt besväret, och väl framme väntar sköna dagar i den norrländska naturen. Samt bakning i byastugan. Och innan de nära och kära kliver av tåget efter sin långa färd har Henrik bokat tid i byahusets bagarstuga.

– Så klart att vi ska baka när de är här!

Ugnen går i övrigt varm flera gånger om året. Den i byn som vill använda bagarstugan bokar tid i boken som finns tillgänglig i byahuset. Och det bakas inte bara för husbehov.

– En skolklass kom och bakade 500 brödkakor som de sedan sålde till bybor, vänner och bekanta. De skulle på studieresa till Auswitch och behövde pengar i klasskassan.

Brödet gick åt som smör i solsken, och eleverna kom iväg på den viktiga resan.

– Det var en bra sak, och fint att de fick lära sig att baka. Bröd måste man ju ha.

Bröd, liksom älg i frysen och ved att elda med, innebär trygghet.

– Då kan man lägga sig på soffan och ta det lugnt.

Å andra sidan finns det alltid något som ska göras på gården i Gran hos Henrik och Berit. Bären ska skördas från bus-

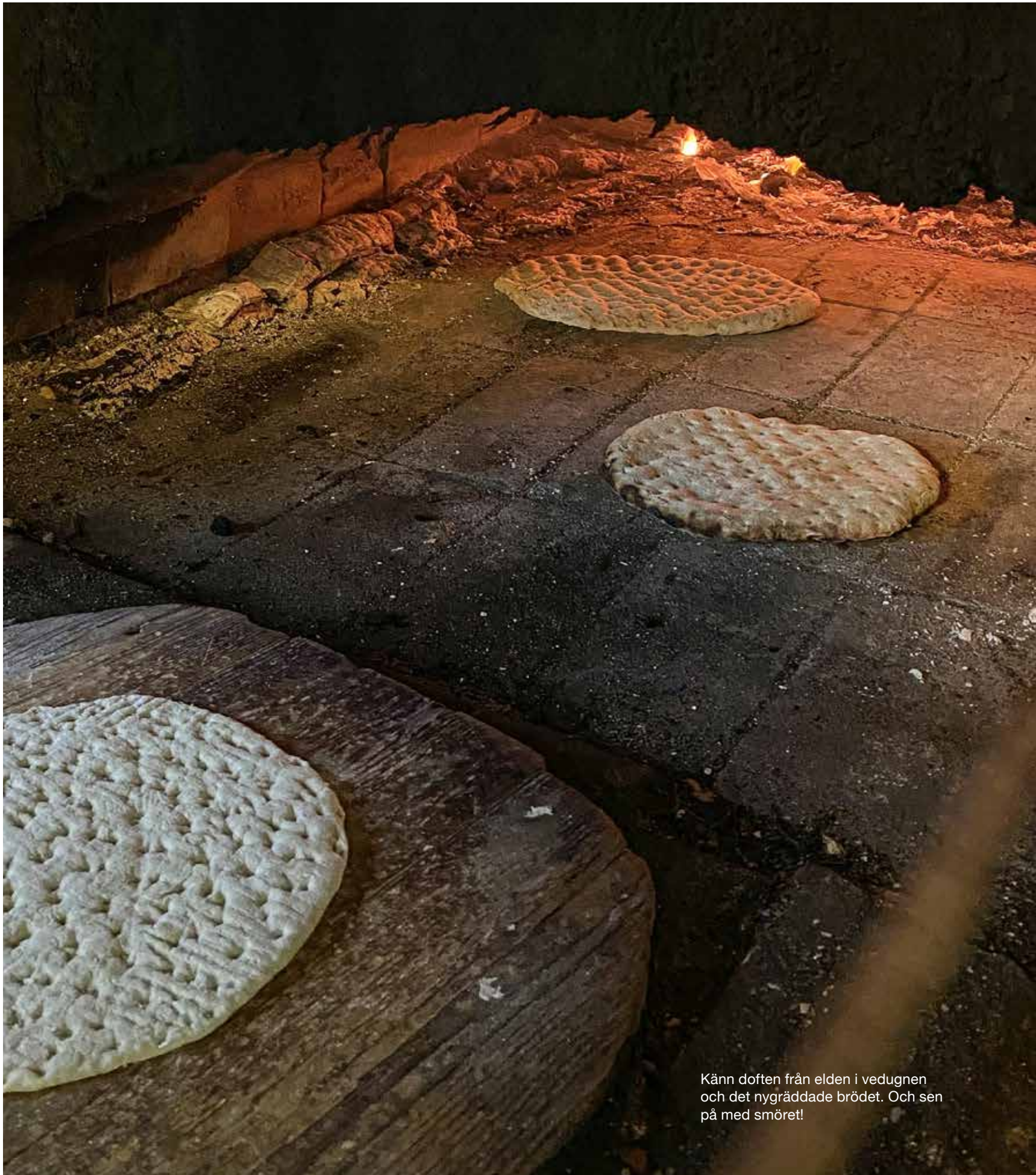


Bagarstugan har plats för både nytta och nöje.



När ugnen svalnat är det dags att baka det mjuka brödet.





Känn doften från elden i vedugnen
och det nygräddade brödet. Och sen
på med smöret!

karna, svampen i skogen plockas och så är det förstås jakten. Och skogen ska skötas. Men några husdjur finns inte på gården. Eller jo, ett undantag.

– Små möss förstås. Och vi har pratat om en katt.

Samt att då och då baka bröd.

– Det är roligt att baka, och det är ett hantverk med en lång tradition. Kunskap krävs, och själv jag har fått den av min mamma. Och det är en stor glädje att dela den vidare till mina barn och barnbarn.

”Vid årets besök var det också premiär för lilla Carl att sätta händerna i degen.”

Vid årets besök var det också premiär för lilla Carl att sätta händerna i degen.

– Det var så roligt att se hur engagerad han blev. Och han var jätteduktig, säger Vinga.

Själv har Vinga varit med och bakat i Grans byastuga sedan hon var liten, och det är något att se fram emot inför varje sommarbesök. Degen sätts vid 23-tiden på kvällen, och nästa morgon är det dags att börja baka klockan sex.

– Doften och värmen från elden och doften av det nybakade brödet är underbart. Och brödet är så gott att det inte går att jämföra med det bröd som bakas industriellt.

Men det är inte enbart det goda brödet, nostalgien och traditionen som lockar. Att baka sitt bröd tillsammans är glädje och gemenskap över generationsgränserna. Och helt klart värt en resa på 260 mil, tur och retur Sankt Olof - Gran - Sankt Olof.





”Att baka är ett sätt att umgås.”
Henrik, Berit, Vinga och Carl – tre
generationer samlas i byastugan
för att baka bröd.