

## Moster Gerdas "lufsor"

Det var en kylig novemberfredag med en blek sol strax över horisonten när vi kom till Birgittagården i Kungsgården. I det gamla huset intill vägen hade Vivianne, Greta och Nille redan varit igång ett par timmar med att blanda degen och elda i bakugnen. Redan var några brödkakor gräddade och man satt och fikade och provsmakade innan bakningen skulle köra igång på allvar.

Vi hade fått möjligheten att komma på ett studiebesök för att fotografera och dokumentera ett storbak på gammalt sätt. Birgittagårdens bagarstuga hyrs ut till folk som fortsätter med traditionerna – eller kanske tar upp sådant som man bara hört talas om.

Det är faktiskt många yngre personer som börjat baka själva i stället för att bara handla i butiken. Surdegstrenden har inte upphört än! På Internet hittar man kurser, studiecirklar och bloggar om bakning.

Syskonen Vivianne och Nille har "ärvt" bakandet från sin moster Gerda som tillsammans med sin man bakade "lufsor" och sålde på torget i Härnösand. Nu blir det bakning en eller två gånger om året – till jul och ibland till påsk. Vivianne började 1992. Nille och Greta hakade på några år senare.

Med en vedeldad ugn är det inte bara att vrida på ugnen. Nej, här började man redan i tisdags med eldningen. Den stora skorstensstocken måste värmas försiktigt i början för att inte spricka. Sedan har man eldat på till dess att muren är genomvarm. På fredag morgon matas brasan på för att få upp temperaturen. Det går åt en hel del ved som besökarna får hålla med själva.

Under bakdukarna ligger nu en massa "bullar" på jäsning och när fikaersten är klar startar bakningen. Vivianne och Nille kavlar ut till tunna kakor 15-20 cm i diameter. Med vana händer plattas bullen till på bakduken med en randkavel. Med en "spjålk" vänds ämnet mellan kavlingarna, ibland ströas lite mjöl på om det behövs. Sista varvet sker med kruskaveln, sen borstas överflödigt mjöl av. Med spjålken lyfts kakan upp till brödspaden, mjöl borstas igen och sen läggs brödspaden fram till ugnen.

Medan alla fikade har ugnen eldats och nu är det dags att borsta ugnsbotten ren från glöd och aska för brödet läggs direkt på stenarna och elden och glöden värmer hela tiden.

Här i hettan framför ugnen tar nu Nilles fru Greta vid och skjutsar kakan från brödspaden in ugnen. Det gäller att ha ett vakande öga på brödet hela tiden för i ugnen är det hett! Kakan gräddas fort och måste snurras runt lite i taget så att den inte bränns i kanten som är närmast elden.

- Då blir det Linus-kakor, säger Greta. Det är ett av Viviannes barnbarn och han gillar när det är lite mörkt i kanten.

Mellan en och två minuter kan kakan gräddas under regelbundet snurr. Sen ska den ut och nästa kaka in. Den gräddade kakan borstas snabbt ren och sen åker den upp på hyllan för avsvälning.

Hela tiden står det minst en brödspade på tur och Vivianne och Nille kavlar snabbt nya kakor.

- Men tar det aldrig slut, undrar vi?

Om de förberedda bullarna börjar ta slut hålls mera deg upp som delas i lagom klumpar som flinkt blir bullar som får jäsa ett tag.

Arbetet vid bakkbordet och vid ugnen sker under småprat och historier som vi får till livs medan jag fotograferar så mycket jag hinner. Det märks att familjebaket görs med mycket rutin och kunskap som vi glupskt suger åt oss av.

Fram till lunchen har hälften av degen bakats och gräddats och hälften innebär en deg på 4 liter degvätska. Det blir närmare 150 kakor. Och efter lunch blir det lika mycket och sen ska det städas upp och brödet läggas i lådor för att tas hem. Det mesta ska förstås i frysen för att lagras till julen när barn och barnbarn bidrar till att decimera lagret.

- Men hur smakade det, undrar ni?

- Det var gott, helt fantastiskt gott. Speciellt när det är varmt, när det kommer från bakugnen, och smöret smälter lite.

Nille får något drömskt i blicken när han berättar om sin favorit, lufsor med äppelmos, julskinka och senap, en upplevelse från barndomens jular. Ja, det är faktiskt inte långt till julen.

Olle Thåström

Gudrun Strömstedt

---

Dokumentation från 2017-11-17 vid bak i Birgittagården, församlingsgård i Kungsgården.