

Han rår sig själv, som man säger på talspråk. Ingen kan tala om för honom varifrån han ska köpa sitt mjöl. Den allra längsta väg brödet transporterats på Jonssons konditori, är om han gått vägen om kaffebryggaren innan han la ut det i hyllan ute i butiken.

Vad ingen av oss kan se, är den fantastiska värld som gömmer sig där bakom väggen i kassan. Den som Henrik Jonsson mer eller mindre är född rakt in i, och som idag är så gott som utrotningshotad: den där världen där man bakar brödet själv, hela vägen från mjöl till färdigt bröd.

Text: Catrine Palmcrantz

HELA VÄRLDEN DITT DAGLIGA

De mest omänskliga arbetstider, inte särskilt stora möjligheter att ta pråktigt betalt och ett mer eller mindre ärvt yrke; Henrik ler pillimariskt bakom glasögonen och ser ändå absolut trovärdig ut när han slår fast:

– Jag kan inte tänka mig att jobba med någonting annat!

Och om hunger är den bästa kryddan, så är kärlek den bästa ingrediensen i ett gott bröd. Det är en ingrediens Henrik inte behöver köpa in någonstans ifrån.

SURDEG OCH PASSION

– Jo, och allra roligast tycker jag det är att upptäcka surdegar, fortsätter han med illa dold förtjusning över sitt ämne. I uppslagsverken under denna rubrik står att läsa:

”Som regel gör man grunden på vetemjöl och/eller rågmjöl och ljummet vatten som blandas till en lös sörja. Blandningen ställs på varm plats i 2-5 dagar och rörs om eller skakas morgon och kväll. Degen börjar jäsa, bubbla med hjälp av de naturliga jästsvampar och mjölksyrebakterier som finns i omgivningen.”

Och någonstans mellan ”lös sörja” och ”jäsa, bubbla” börjar man åtminstone ana vidden av Henriks kärlek.

UPPBRUNNEN HISTORIA

Familjen Jonssons konditori brandhärjades där det låg på 70-talet. I den branden försvann mycket av den tidigare delen av konditoriets historia.

– Ja, jag har bara några enstaka fotografier kvar från tiden före dess, säger Henrik och ler lite beklagande.

Vi pratar vidare om hur det är att vara en del av en lång familjehistoria i ett litet samhälle då han plötsligt får en idé:

– Man skulle kanske kunna fråga skillingarydsborna om de har fotografier tagna på Jonssons, och be att få ta kopior på dem?

A man wearing a red cap with the word 'Kornspitz' and a white t-shirt with a logo is working in a bakery. He is holding a tray with several small, round buns in decorative paper liners. The background shows a tiled wall and a metal rack.

N BAKOM BRÖD

PAPPA ESTETEN

Henriks pappa Stig var en bagare med mycket konstnärlighet i sig. Det är inte bara tavlorna på väggen inne på konditoriet som är spår efter honom. Även i inredningen kan man tydligt se hur stor roll färg, form och design hade för honom.

– Det är något jag önskar att jag hade mer tid och möjlighet att förvalta, säger Henrik och pratar en lång stund om bröderna Ekdahl som vi berättat om i tidningen HÄR, för inte alltför länge sedan.

– Det vore roligt att samarbeta och låta dem visa upp exempel på sina sittmöbler här hos mig.

SMÅSTADENS MÖJLIGHETER

Henrik ser många fördelar med att finnas och verka i en småstad. Han berättar om hur lätt det var

för skoleleverna att få ihop en rejäl slant till en skolresa, genom att cykla runt och ta upp beställningar på frallor från Jonssons och sedan köra ut dem en timma på lördagsmorgonen.

– Det är nog svårt att få till sådant för någon i en storstad, eftersom det bygger på igenkänning och något slags förtroende till varandra, från alla håll.

DET UNIKA I DET NÄRA

Ibland, kring jultid, samlas Henrik och några av hans närmaste vänner med sina familjer för gemensamt julbak i det stora, fantastiskt lättarbetade men ändå så genuint mysiga bageriet. Det här vet inte Henrik om att vi vet; än mindre att vi berättar om det. Men sanningen är att det är så nära en julklappsdröm många

utav oss kan komma: det att få göra ett stort, traditionellt julbak tillsammans, barn och vuxna, familj och vänner. Och tänk vilken otrolig grej att få göra tillsammans, kollegorna på jobbet, killarna och tjejerna i kompisgänget, eller varför inte kunden man vill ta speciellt väl hand om?

NÄTVERK OCH MÖJLIGHETER

Henriks konditori är stort, han är lyckligt lottad i det att fastigheten är egenägd. Vi pratar om hur vi kunder lever och väljer att handla idag.

– Mm, ni är lite lata, slår Henrik fast och fortsätter: man vill gärna handla allt på ett ställe och då blir det lite svårt för oss ”detaljister”...

Men innan vi skiljs åt har han redan planterat nya längtor i huvudet på en gammal livsnjutare. Tänk om. Tänk om jag fick komma in i den här fantastiska bröddofen fredag eftermiddag eller lördag förmiddag, stå där och peka och välja surdegs- och valnötsbröd för att sedan vända mig mot ostdisken och smaka på en nyinkommen härligt lagrad whiskey-cheddar. Eller få sträcka ut handen och ta emot en liten pyttesked med hemmagjord lingonchutney från någon gård i kringelikrokarna här, eller beställa en hel kartong med nötkött i olika former, färs och stekar – även den från någon lokal uppfödare. Till den butiken skulle jag gå.

Han gäspar inte, så oartig skulle han aldrig vara, men klockan närmar sig elva på förmiddagen och hans tio timmars arbetsdag börjar gå mot sitt slut, så jag tackar för fiket, reser mig och skakar hand till avsked.

När jag kommer ut på det lilla torget vänder jag mig om och tittar på vår småstads lilla konditori och tänker att det är allt bra tur för oss som bor här, att det finns människor som Henrik och hans familj. Människor som brinner och ser till att det allra viktigaste i småstaden finns kvar, precis hur lite det än går att tjäna på det i reda pengar.

Var skulle vi annars bestämma att träffas och ta en fika – på A6? Nej, hörni, det här får bli en stående inbjudan. Ska vi träffas får det bli på Jonssons.

Fika, någon?



