

Kulturarvet lever i hembygden

I Stockholms läns hembygdsföreningar pågår ett omfattande ideellt arbete för att förmedla lokalthistoria och att hålla traditioner, hantverk, kunskap och berättelser vid liv. De bildar en gemenskap som sträcker sig bortom nuet. Hör hembygdsföreningarna berätta mer!



**Stockholms läns
hembygdsförbund**

Kulturarvet lever i hembygden

Text: Elin Johansson

Varför levande kulturarv?

Stockholm är hembygd för väldigt många människor. Vi bor i staden, på landsbygden, i glesbygden, i förorten och i skärgården – och varje plats bär på sin unika berättelse och historia. Men Stockholm är också hem för ett rikt nätverk av hembygdsföreningar som arbetar med att hålla deras historia vid liv. Vad innebär det egentligen att hålla kulturarvet levande? Och vilka är människorna som gör det möjligt?

Immateriellt kulturarv – eller levande kulturarv – är något som inte alltid går att ta på, men som finns runt oss hela tiden. Det är sättet vi firar midsommar på, hur vi bakar våra kakor, binder våra fiskenät och sjunger våra snapsvisor. Som UNESCO uttrycker det: det handlar om sedvänjor, uttryck, kunskaper och färdigheter som samhällen eller grupper ser som en självklar del av sitt kulturarv.

Kulturarvet är inte en statisk samling med minnen. Det är en levande process och något som blir till i mötet mellan människor. Nya generationer tar över äldre generationers kulturarv och gör

det till sitt genom att lägga till egna värden. På så sätt förändras och fördjupas kulturarvet samtidigt som det bevaras. Hembygdskonsulenten Maria Björkroth skriver i en artikel om hembygdsrörelsens utmaningar att det måste finnas en levande relation mellan människorna och de kulturvärden som ska förvaltas. Det handlar alltså inte bara om att *minnas* – utan att leva *med* kulturarvet. Hembygdsarbetet är en viktig och essentiell länk i relationen mellan människor, platser och berättelser.

Denna artikelserie visar hur man som hembygdsförening kan arbeta med att bevara och föra vidare historiska kunskaper och berättelser. Under våren har jag som praktikant på Stockholms läns hembygdsförbund haft förmånen att få en inblick i den process där kulturarvet blir till och levandegörs genom inspirerande och gemytliga besök hos några av hembygdsföreningarna i länet. Jag har fått se hur kulturarvet skapar ett rum för lokalt gemenskapsbygge. Som redskap har det funnits mjölmalning, kakor, strömming, en köksträdgård och tvättbrädor. Men framförallt har det funnits ideellt verksamma eldsjälar som med sitt engagemang bidrar till att det finns en levande hembygd – med ett levande kulturarv.



Byken när det våras

tvätt på tapeten

HAGALUND



Byken när det våras: tvätt på tapeten i Hagalund

Som det enda i sitt slag ligger Tvätterimuseet vid Albysjöns strand i Huddinge. I början av 1900-talet kom familjen Johansson för att starta tvätteri med enkel handtvätt. Familjen var förmodligen de första som tog emot stadstvätt i Vårby-Fittjabygden. Sedan 1994 finns på platsen Hagalunds tvätterimuseum som drivs av Vårby Fittja hembygdsförening med ordförande **Olle Magnusson** i spetsen, som grundare och föreståndare för Tvätterimuseet.

Bland förortens höghus ligger de timrade husen. En tvättarbostad, en torklada och en bostadsbyggnad med glasveranda och en uthuslänga. I tvättarbostaden och torkladan finns olika utställningar. I den andra bostadsbyggnaden har hembygdsföreningen sina föreningslokaler, där man håller öppet med olika kulturprogram och servering.

Jag är ute på Hagalund för att delta i *Vårbyken*; ett av alla evenemang med tema byk som museet anordnar varje år. Olle och hans hustru **Eva Perbrand Magnusson** står i fulla förberedelser nere vid stranden när jag anländer. Den kalla majvinden drar i röken som yr ur den stora kitteln där vittvätten ska kokas. Jag lämnar förberedelserna för en värmande kaffekopp innan visningen ska börja. Som sällskap har jag tonerna av

Monica Zetterlunds *Sakta vi gå genom stan*. I samband med visningarna av museet anordnar hembygdsföreningen ofta olika kulturprogram, denna gång ett musikcafé med livemusik.

Ett livstykke kvinnohistoria

Sedan långt tillbaka till medeltiden har tvätterskor runt Stockholmstrakten arbetat och slitit hårt med att rengöra de bättre bemedlade stadsbornas kläder. En dag i veckan levererades den rengjorda tvätten in till stadens familjer och strykinrättningar, och samtidigt hämtades ny smutstvätt.

Vid Albysjön och Mälarens stränder fanns det många tvätterier under 1900-talets första hälft. Tvätterskor var ofta statar- eller torparflickor som kunde stanna på landsbygden för att arbeta, istället för att arbeta som piga eller sedermera hembiträde inne i staden. Under och efter andra världskriget kom många estlandssvenska kvinnor att arbeta på tvätterierna.



Tvätterskor vid Fittja Familjetvätt omkring 1950. Foto: Hagalunds tvätterimuseum

Olle har genomfört ett omfattande arbete genom åren med att kartlägga

tvätterskornas historia, och det hela började med att han hittade en låda med gamla fotografier i Fittja Familjetvätts övergivna fabriksbyggnad. 1984 skrev han sin uppsats i etnologi om den svunna verksamheten och ett decennium senare öppnade museet.

– De flesta gamla tvätterierna är antingen borta eller står nånstans och faller ihop. Inventarierna här är från olika tvätterier i trakten. Det är ett museum över hela Södertörns tvätteriverksamhet, berättar Olle.

Under visningen får besökarna se när Olle iscensätter tvättrepertoarens alla steg. Med dagens undantag är det annars ofta dottern **Elin Magnusson** som agerar historiskt klädd tvätterska.

Tvätten blötläggs först i ett dygn för att sedan köras i den manuella tvättmaskinen Stötan. Den vita bomullstvätten kokas i lut som sedan sköljs ur för hand vid tvättbrädan. Vi får följa med ut på bryggan där tvätten sedan ska sköljas och klappas. Trots att jag har både ulltröja och jacka isar vårvinden, och jag kan inte ens föreställa mig kylan att byka en iskall vinterdag.

Vi får följa med upp i torkladan där plankorna avsiktligt är glesa för att ge bra luftgenomströmning för torkningen. Här, och inne i tvättarbostaden, finns också en stor samling tvättmaskiner, klappbräden, strykjärn och linne som alla berättar om tvätterskornas historia. Olle visar upp ett krusjärn som användes särskilt för att krusa örngottsbanden.

– Förspilld kvinnokraft eller allt för konsten. Det beror på hur man ser det, skojar Olle.



*Tvätten redo att sköljas och klappas.
Foto: Elin Johansson*

En mångbottnad kulturarvspraktik

Genom evenemang som *Vårbyken* skapar Tvätterimuseet en brygga mellan dåtid och nutid. Det är ett tydligt exempel på hur kulturarvet bevaras och används – där redskap som klappbräden och strykjärn samverkar med berättelser, dofter och ljud för att återskapa ett stycke vardagsliv. De skapar en form av deltagande minneskultur där både aktörer och åskådare blir medskapare av kulturarvet i stunden. Tvätteriet berättar något inte bara om arbete, utan också om gränser – klass, migration och könsfrågor.

Jag åker hem och tvättar upp min sidenhalsduk från rökluften. Den är ömtålig och jag tvättar den för hand. Vattnet är ljummet och behagligt mot mina händer när jag skrubbar den i handfatet. Jag hänger den på den uppvärmda handdukstorken.



I köksträdgården

odling av kulturväxter

VÄDDÖ



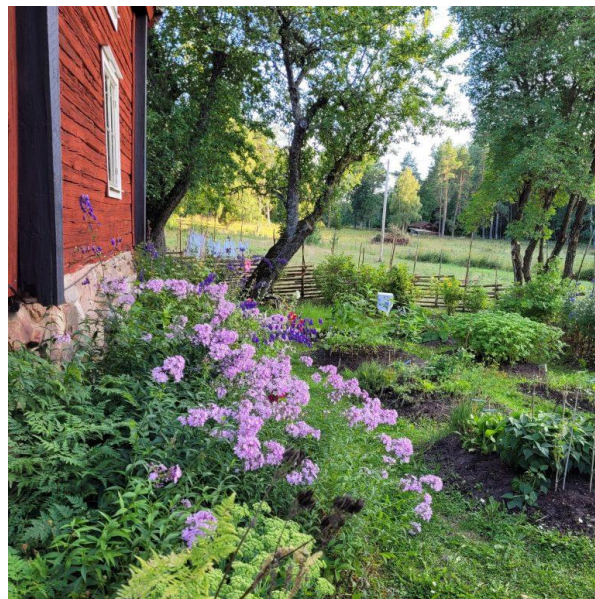
I köksträdgården: kulturväxter på Väddö

Molnen ligger grå över Kista hembygdsgård på Väddö när jag vandrar genom köksträdgården tillsammans med **Lillebeth Holmdahl** och **Birgitta Backlund**, båda aktiva i trädgårdsgruppen i Väddö hembygds- och fornminnesförening. Det första vi möter när vi öppnar grinden in i trädgården är spår efter både mullvad och sork. Att Kista hembygdsgård är en av endast tre hembygdsgårdar i Sverige som är kulturminnesmärkta av Riksantikvarieämbetet verkar inte bekomma de grävande djuren det minsta.

På gården ligger 21 välbevarade byggnader från 1700–1900-talet och påminner om ett Skansen i miniatyr. Det finns bland annat boningshus, linbastu, smedja, brännvinsbod, fähus och stall. Det finns även en igenväxt fruktträdgård. För drygt tio år sedan fick hembygdsföreningen en idé om att anlägga och göra i ordning en historisk köksträdgård med tidstypiska växter som kan ha funnits på Kista när det var ett levande jordbruk.

Men hur anlägger man egentligen en historisk köksträdgård? Till hjälp fick hembygdsföreningen trädgårdsantikvarie Ulrika Rydh, som med sin specialkompetens utformade ett förslag med trädgårdsritning och en tillhörande rapport med växtförslag. Ett förslag som hembygdsföreningen förverkligade och nu ser till att hålla vid liv genom engagerade och kunniga

medlemmar som är redo att stoppa ner händerna i jorden.



Köksträdgården på Kista. Foto: Väddö hembygds- och fornminnesförening

Gräv och du skall finna en skatt

Kunskapen om odling, ätliga växter, konservering och hushållning är djupt rotad i historien. Det som idag ofta snarare ses som en trend – att plocka sina örter eller koka sin egen saft – har länge varit en nödvändighet för hushållning och överlevnad, särskilt i kristider.

Kista var en välbeställd gård och lär ha haft en köksträdgård, även om hembygdsföreningen inte har någon information om var den kan ha legat. Den nuvarande trädgården är placerad bakom gammelstugan och vetter ut mot hagen som under sommarhalvåret är fylld av betande kor. Den vackra idyllen är slående trots det kalla och gråmulna vädret.

Tidsperioden är satt till senare delen av 1800-tal fram till ungefär 1910-tal, och de grönsaker, örter och blommor som

odlas är historiskt förankrade i Uppland och Vaddöbygden. I år ska det odlas bland annat krusbär, rabarber, potatis, piplok, kungsmynta, bönor, lin, riddarsporre och ros. Växtföljden lyfts fram som något extra speciellt och viktigt. Det är en gammal kunskap som startade i Sverige på 1700-talet där man delar in grödorna efter släktskap. Varje släktskap har sin egen odlingsruta. En fyraårig växtföljd bygger på fyra odlingsrutor, en för varje växtslag. Sen flyttar de runt beroende på hur mycket näring de behöver.

– Vi vill visa att det är enkelt att odla. Vi följer det historiskt korrekta i majoriteten av bäddarna, säger Birgitta. Och sen har vi en sektion där vi tillåter oss att vara "wild and crazy"!

Köksträdgården skänker glädje till såväl hembygdsföreningens medlemmar som till andra besökare. Både Birgitta och Lillebeth beskriver trädgårdsarbetet som meningsfullt, men också folkbildande. Människor som strömmar förbi hembygdsgården stannar till när de ser någon påta i trädgården.

– Det roligaste är ju att se när det växer! Förstår också att samarbeta och att alla hittar sitt. Folk är så intresserade! En gång skulle jag bara ner och titta till odlingen men kom tillbaka efter två och en halv timme, säger Lillebeth.

Köksträdgården används främst som en visningsträdgård i pedagogiskt syfte. Men i slutet av odlingssäsongen brukar hembygdsföreningen ha en skördelunch. Tidigare år har humlekottarna från trädgården tagits tillvara av Vaddö Bryggeri som bryggt

öl på humlen. Ett lokalt samarbete från jord till bord med historiska förtecken.



Föreningen har satt upp små skyltar till varje växt. Foto: Vaddö hembygds- och fornminnesförening

Ett grönt kulturarv

Köksträdgården på Vaddö visar hur odling av kulturarvsväxter är mycket mer än att bara sätta frön i jorden. Under jorden pågår en process där kulturarvet väcks till liv genom handling. När hembygdsföreningen sår lin eller skördar piplok, återuppväcker de inte bara gamla tekniker, utan förmedlar också en känsla för den lokala historien, naturens villkor och livets rytm. Det immateriella kulturarvet tar här fysisk form, som ett verktyg för samhörighet, lärande och lokal förankring. I en tid där frågor om hållbarhet och krisberedskap blir allt mer närvarande, får den traditionella kunskap som hembygdsföreningen förmedlar en ny aktualitet. Att förstå hur naturen kan försörja oss, hur vi själva kan bidra till ett hållbart samhälle, gör kulturarvet till mer än ett minne – det omvandlas här till en resurs för framtiden.



Dagens fångst

traditionell notdragning

GÅLÖ



Dagens fångst: traditionell notdragning på Gålö

På Gålö ute i Stockholms skärgård förbereds den egenbyggda notbåten *Pärulan* för årets notdragning som går av stapeln i slutet av maj. Genom att årligen bjuda in besökare till traditionell notdragning på Frönäs visar Gålö Gärsar hembygdsförening hur man fiskade strömming förr i tiden. Evenemanget är djupt förankrat i föreningens verksamhet och har hållits i flera decennier. Från början var det ett samarbete mellan Hushållningssällskapet, Centerpartiet och hembygdsföreningen, men sedan ett antal år tillbaka är det hembygdsföreningen själva som styr skutan. Jag, en landkrabba från västgötsläppen, lyssnar med spetsade öron när hembygdsföreningen berättar.

Gålö är ett gammalt och vackert skärgårdslandskap med lång historia i Stockholms södra skärgård. Ön har en fem mil lång strandlinje, och nästan hela ön består av ett naturreservat som förvaltas av Skärgårdsstiftelsen. Som skärgårdsö har fisket varit av stor betydelse för bygden, som varit välkänt för sitt goda fiske på strömming, gös, gädda och abborre. Fisket är ett hantverk och en tradition som nu lever vidare i hembygdsföreningens regi.

- Strömming har varit huvudnäring och var länge en rikedom för ön. Man har levt i symbios med naturen och fisket. Man visste ju vad man gjorde,

men man störde inte naturen, säger ordförande **Bo Tyrefors**.



Notdragning vid Frönäs med Philip Eriksson, 1986. Foto: Illonen, Gunnel / Stockholms läns hembygdsföreningar

Fånga fisken

Att dra not är en mycket gammal metod som användes redan under tidig medeltid, och som länge var det mest effektiva sättet att fånga den lekande fisken. Noten, som är ett stort, långt nät bundet av garn med en strut på mitten, spänns över ett vattenområde och dras sedan från strandkanten eller från båt. När man drar i nätet tvingas fisken in i struten där de fastnar.

För att kunna dra not behövs en båt, och föreningen använde sig länge av en äldre notbåt, men som för ett knappt decennium sedan inte längre gick att använda. År 2017 sjösattes hembygdsföreningens egenbyggda notbåt *Pärulan*. Bygget tog ungefär ett år och för att säkerställa att båten skulle byggas på rätt sätt gjorde några

medlemmar ett studiebesök på Skeppsholmens folkhögskola. *Pärulan* byggdes något större än sin förlaga för att kunna ta fler passagerare. Det byggdes också ett tillhörande båthus och i samma veva köptes en gammal not in från en fiskaränka på Möja.

Den fångade strömmingen får de deltagande besökarna sedan ta med hem. Hur stor fångsten blir varierar, men har minskat drastiskt de senaste åren. År 2022 fick föreningen upp drygt 200 kilo, i kontrast mot 2024 där knappt 40 kilo drogs in.

– Det är ju en effekt av det stora trålfisket, men det finns också problem med säl och skarv. Allt har sin plats i ekosystemet. Och nu rubbas det, säger Bo.

Hembygdsföreningen får dispens från Länsstyrelsen att genomföra notdragningen. Runt Gålö och vid Frönäs har det inrättats fiskefria områden för att stärka och öka fiskbeståndet.



Efter dragningen hängs noten upp på gistgården för att torka. Foto: Gålö Gärsar hembygdsförening

Att visa traditionell notdragning är en viktig del i att bevara och visa upp gammal kunskap. En linje som Gålö Gärsar hembygdsförening håller även i andra evenemang. Vartannat år reser

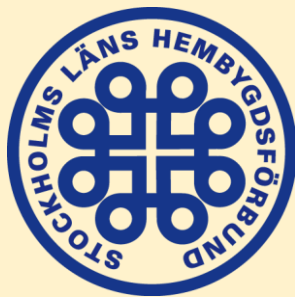
de även en kolmila där 50 kubikmeter ved torkas och klyvs. Aktiviteterna lockar trefaldigt tusentals besökare per år, och Bo påpekar hur de aktiviteter som drivs i föreningen måste vara förbundna med positivitet och vilja. – Det ska vara kul och lustfyllt, annars går det inte. Vi försöker att lyfta och uppmärksamma det arbete som görs. Det handlar om folkhälsa och samhörighet, säger Bo.

Det förflutna för framtiden

När noten dras mot strandkanten i Frönäs är det en handling som binder samman generationer, kunskaper och livsformer. Genom att visa upp och lära ut äldre tiders yrkeskunskaper visar Gålö Gärsar hembygdsförening hur kulturarvet skapas och omformas. Å ena sidan kan detta ses som en nostalgisk tillbakablick – men kanske framförallt som en aktiv och samhällsbyggande kraft.

Notdragningen är ett uttryck för hur hantverk, lokalkännedom och naturkunskaper vävs samman. I evenemanget får berättelser om gångna tider liv samtidigt som samtiden gör sig påmind i form av minskade fångster, hotat ekosystem och i det faktiska behovet av bevarandet av traditioner som dessa.

I en tid av snabba och många samhällsförändringar blir notdragningen en påminnelse om vad det betyder att leva i samklang med varandra och naturen. Att dra not är att bokstavligen dra en tråd mellan då och nu – och i bästa fall mot en bättre och mer hållbar framtid.



Korn till bröd

historisk mjölmalning

SOLLENTUNA



Korn till bröd: historisk mjölmalning i Sollentuna

På Landsnora kvarn i Sollentuna har det malts mjöl i snart 400 år. Den soliga onsdagskvällen i maj är inget undantag, och sedan 1986 har hembygdsföreningen hållit kvarnen i drift och öppen för allmänheten. Det är arbetsgruppen Landsnora i hembygdsföreningen som är särskilt aktiva i arbetet med kvarnen, och numer håller kvarnen öppet hus två gånger per år. Då finns det också möjlighet för besökarna att köpa stenmalet mjöl, samt tunnbröd och nygräddade kolbullar som Sollentuna Folkdansgille förser besökarna med.

När hembygdsföreningen tog över kvarndriften hade den förfallen slumrat i flera decennier sedan den siste mjölnaren Robert Carlsson tog den ur drift under 1950-talet. När jag anländer till Landsnora står en grupp män utanför och ska tända tändkulemotorn, som har en respektabel ålder på 100 år, och är den som driver kvarnen. Lågan är enorm. – Vilken crème brûlée man skulle kunna bränna på den där lågan, säger jag.

Ett gott skratt sprider sig. Idag står emellertid ingen fransk dessert på menyn, utan svenskt ekologiskt spannmål. Landsnora kvarn byggdes på 1630-talet och är Sollentunas äldsta bevarade byggnad. Kvarnen kom att tillhöra godset Edsberg i nära tre sekel, och under denna tid arrenderade

mjölnarna kvarnen. På 1920-talet friköpte den siste mjölnaren Carlsson kvarnen med tillhörande tomt från Edsberg.



Mjölnare Carlsson, okänt årtal. Foto: Edsbergsarkivet / Elin Johansson

Sädesslag och tunnbröd

Länge var kvarnen helt naturdriven på vattnet som strömmade in från Landsnoraån genom Rösjön, och kvarnen är en av få vattendrivna kvarnar som fortfarande fungerar och är i drift. **Tage Eriksson** visar mig runt och ger en gedigen genomgång av hur allt fungerar. Spannmålet som det mals på köps in från den ekologiska odlingen Råberga i Närke. Vi tittar på olika sädesslag från råg, till vete, korn och havre. Plötsligt skakar byggnaden till och ett tuffande ljud skallarar. Kvarnen är igång.

– Det roliga är ju att sätta liv i en tradition. Detta är inget stillsamt museum, utan en plats där allt lever.

Golvet är lika gammalt som Vasaskeppet, men här får du gå på och röra allting, säger Tage.

In strömmar besökare i alla åldrar och vi får tillsammans se hur de stora kvarnstenarna krossar och maler säden som blir till mjöl. Kön ringlar sig lång för att se hur allt går till – men också till den försäljning av tunnbröd, kolbullar, kvarnkakor, mjöl och sädeskross som är till salu. Ute på gården pågår också olika byggaktiviteter för barn, och föreningens vattendrivna såg är också igång.

Det är helt klart en verksamhet som lockar nyfikna besökare. Men några planer på att sälja mjölet utanför hembygdsföreningens evenemang finns inte.

– Vi vill inte sälja mjölet i en större produktion. Vårt syfte är inte att tjäna pengar utan att visa upp traditionen. Skulle vi sälja i större skala skulle det tappa sitt skimmer, menar Tage.

Förutom att driva Landsnora kvarn genomför Sollentuna hembygdsförening en rad andra evenemang med unika inslag, som exempelvis ”Drick dig frisk”, där man får dricka vatten ur en offerkälla i månskenet. Föreningens ordförande **Lena Grenander** lyfter att de olika arbetsgrupperna i hembygdsföreningen bedriver ett omfattande arbete, och de samarbetar gärna med andra föreningar i bygden.

– De som är aktiva i föreningen har ett genuint intresse för bevarandet av kulturarvet, säger Lena. Grunden för vårt evenemangsutbud kommer från kreativa och aktiva personer i föreningen med fina idéer. Man måste våga testa!

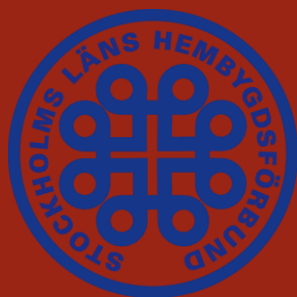


Landsnora kvarn. Foto: Sollentuna hembygdsförening

En levande historia

Genom att driva och visa upp Landsnora kvarn visar Sollentuna hembygdsförening hur historien kan levandegöras och tas i bruk på en mängd olika sätt. Att besökare aktivt får delta genom att se, lukta och smaka skapas en multisensorisk upplevelse, samtidigt som det skapar en plats för lärande. Att besökarna får möjlighet att köpa med sig en bit av historien samtidigt som hembygdsföreningen vill hålla nere försäljningen i mindre skala visar på viljan att värna om känsla och autenticitet – snarare än marknadsvärde. Det blir även något som i förlängningen går i linje med ideella värderingar.

Att föra mjölnartraditionen vidare stärker det kollektiva minnet och bevarar berättelser och tekniker som annars riskerar gå förlorade. Här blir kulturarvet inte något abstrakt, utan något som fortsätter att malas, bakas och berättas i nuet.



Sju sorters kakor

hejdundrande kafferep

ENHÖRNA



Sju sorters kakor: hejdundrande kafferep i Enhörna

Stressad och av kollektivtrafiken försenad anländer jag till Enhörna hembygdsförening som ligger på en puckel ut mot Mälaren.

– Vad fint det är. Jag har aldrig varit här förut, säger taxichauffören som kör mig dit.

– Inte jag heller, säger jag. Men det är onekligen slående vackert.

Hembygdsföreningens två puderrosa stenhus omsluts av körsbärsträd, en medeltida kyrka och böljande grönska. Ingen enhörning finns i sikte, men några rådjur och ett par harar har letat sig fram i förmiddagssolen.

Jag är på besök i Enhörna för att få veta mer om det stora kafferep som hembygdsföreningen anordnar varje år. Till besöket blir jag bjuden på kaffe, morotsbröd och Enhörnas egen bakelse. Det är **Kicki Lindqvist**, initiativtagare till det stora kafferepet, som bakat. Bakelsen, som utsågs genom en tävling där byborna fick skicka in bidrag, är formad som ett enhörningshorn och smakar av choklad, vaniljkräm och körsbär. En flirt till bygden som även kallas Körsbärslandet.

Välldoftande fat

Att hålla kafferep är en gammal tradition i Sverige. Det hade sin storhetstid under det tidiga 1900-talet, men växte fram under det föregående seklet. Allra vanligast var de mindre

kafferepen i vardagslag där kvinnor fick en paus för att samtala med sina väninnor. De större kafferepen hölls oftast vid tillfällen som namnsdagar och födelsedagar och krävde omfattande förberedelser. Då det var en typiskt kvinnligt kodad aktivitet ansågs just fruntimmersveckan, som infaller i slutet av juli, vara en särskilt bra tid att hålla kafferep. En tradition som även Enhörna håller vid liv, då deras kafferep går av stapeln under fruntimmersveckan.



Enhörnabakelsen. Foto: Elin Johansson

För sjunde året i rad planeras det hållas kafferep på Enhörna hembygdsmuseum. Kafferepet förtärs utomhus och det finns möjlighet att ankomma till kafferepet med ångfartyget Ejdern, som ger en särskilt guidad tur från Södertälje till Ekensbergs brygga. Ordförande **Mona Elveskog**, berättar att de inte visste hur många som skulle komma första gången det anordnades.

– Vi hade förberett för ett par hundra gäster, men folk välldes in och vi fick springa hem och hämta mer kaffebröd ur frysarna.

Gästerna bjuds på vetebröd, mjuka kakor, sju sorters småkakor, tårta och kaffe. Porslinet är tunt och inköpt på loppis för att ge den rätta känslan.

Att planera och hålla kafferep för över 200 personer kräver god planering och förberedelse. Allt är väl genomtänkt på detaljnivå och varje år laborerar Kicki med att få in olika smaker och sorter. Men vissa sorter måste bara finnas, som bondkakor.

– Det är viktigt att allt är hembakt. Det skulle inte vara roligt att sätta fram ett fat med köpta drömmar. Smått, men inte torrt!, utbrister Kicki.

– Och gott, lägger Mona till. Bakverken i sig är verkligen ett kulturarv. Det är viktigt att alla delar finns på plats, annars är det inget kafferep.

Kafferepet är bara ett av många evenemang och utställningar som hembygdsföreningen anordnar. Flera av aktiviteterna är olika samarbeten med andra föreningar och lokala aktörer – och har dessutom inslag av mat och kulturarv. Mona tror att det lockar besökare att erbjuda något gott att äta.

Lockar gör det onekligen, för både besökare och alla som hjälper till att anordna det årliga kafferepet. Folk sitter kvar i timmar, och det finns en stark uppslutning bland bybor och medlemmar som hjälper till med alla förberedelser och efterarbete.

– Det är så otroligt roligt. Efter ett kafferep spritter det som champagne i ådrorna, säger Kicki.



Tunna koppar på rad. Foto: Enhörna hembygdsförening

Kafferepet som kulturarv

Kafferepet i Enhörna visar hur det immateriella kulturarvet blir levande genom sinnliga erfarenheter, deltagande och gemenskap. Det är inte bara ett återupplivande av en äldre tradition – utan ett aktivt kulturarvsbruk där lokal identitet och särskilt kvinnligt kulturarv vävs samman.

Enhörnas egen bakelse, formad som ett enhörningshorn med smak av körsbär, är ett exempel på hur lokala symboler och smaker vävs in i kulturarvet och förankras i den lokala identiteten. Det blir ett aktivt bruk av platsens berättelser som stärker den lokala gemenskapen. Smaker, dofter och materialitet i kafferepets hembakta kakor och tunna porslin, bidrar till att besökarna inte bara får lära sig om historien – utan faktiskt också känna och bruka den.

Lokalt, levande, långsiktigt

Så var det dags att sätta punkt för mitt fältarbete i Stockholms läns hembygdsföreningar. När jag började skriva denna artikelserie hade jag ingen tidigare erfarenhet av ideellt arbete eller hembygdsföreningar – mer än att jag visste om att de fanns och arbetade med historia och kulturarv. Under våren har jag fått se, lyssna och delta i verksamheter som gör allt annat än slumrar. Hembygdsföreningarna har med värme bjudit in mig för att visa hur det levande kulturarvet är mycket mer än bara historia.

Gemensamt för de evenemang som förekommer i denna artikel – tvätt, odling, fiske, mjölmalning och kafferep – är att samtliga är exempel på vardagspraktiker som värderas på ett särskilt sätt och upphöjs till kulturarv. I inledningen skrev jag att kulturarvet är en levande process, och inte en statisk samling med minnen. Genom hembygdsföreningarnas arbete och evenemang är det möjligt att konkret se hur denna process går till.

Kulturarvsvorskaren Laurajane Smith menar att kulturarvets verkliga mening inte är att ha eller äga särskilda föremål. Det verkliga kulturarvsmomentet; när våra känslor och vår identitetskänsla verkligen svallar, är när vi för vidare och tar emot minnen och kunskap. Jag menar att föremål och materialitet är en essentiell del i att skapa särskilda

känslor, stämningar och erfarenheter. Att dricka kaffe ur en gammal kopp eller att fiska med ett äldre nät gör att upplevelsen känns autentisk. Men det är i berättandet och görandet av dessa traditioner som vi lever *med* kulturarvet. Det är precis detta som sker ute i hembygdsföreningarna.

Vi lever i en tid där kulturarvsskapande finns överallt, och dessutom allt oftare omvandlas till en upplevelseindustri. I olika rum där kulturarvet existerar behöver det inte sällan konkurrera om uppmärksamhet, tid och resurser. Här utgör hembygdsrörelsen en unik motkraft. Till skillnad från många andra större institutioner är hembygdsrörelsen ideell, lokalt förankrad och en given plats för gemenskap. I en tid där mycket handlar om snabbt, spektakulärt och säljbart kan hembygdsföreningarna erbjuda en upplevelse som tar fasta på gemenskap, delaktighet – och att ge människor en plats i tid och rum.

Det immateriella kulturarvet i hembygdsrörelsen kan därför ses som ett fält av förhandlingar. Mellan bevarande och förändring, kontinuitet och inkludering. Att arbeta med hembygdsfrågor idag är att navigera mellan tradition och transformation. Att våga låta berättelsen om platsen bli något större i nuet som sträcker sig bortom dess historia. Hembygden får då inte bara rötter, utan också fötter.