

Pilgatans
KOK
OCH
BOK

INNEHÅLL	SID
Bok och blick	5
Norrländsk blick	17
På ett bokcafé måste man sitta skönt	24
Barnperspektiv	31
Kvinnors utsikt	61
RECEPT	
Soppor	10–71
Bröd	73–78

»Bokcafé Pilgatan« är en ekonomisk förening. Det mesta arbetet utförs ideellt av de numera tolv medlemmarna i kooperativet.
»Kulturförening Pilgatan« är en ideell förening som ansvarar för programverksamheten på bokcaféet. Vid sidan av hundratals hedersmedlemmar (medverkande författare under åren) har föreningen ca 450 betalande medlemmar varje år.

Texter där inget annat anges: Jan-Olov Carlsson
Foto: Erik Sjöström: 33, 36, 37, 38, 41, 72, 76, 80
Lars-Åke Stomfelt: 34, 42
Mikael Berglund: 4, 18, 44–46
Grafisk form: Maria Persson/Plokk
Tryck: Joma GP, 2018

Att inte stanna vid tanken

Låt oss vara ärliga, det finns ett mått av självgodhet i den bok som dessa rader är en del av. Rader som är tänkta att utgöra en inledning, ett slags förklaring från vår sida. För tio år sedan närde vi en dröm och hyste en förhoppning om att tillsammans, som ett kooperativ starta en bokhandel med en profil av **norrländsk blick, kvinnors utsikt och barnperspektiv**.

Mer än så; Det skulle också bli ett bokcafé, en »träffpunkt, scen och korsväg mellan boken, ordet, författaren och läsaren« som vi uttryckte det i stadgarna.

Några av oss var tveksamma, andra mer entusiastiska. Att inte stanna vid bara tanken blev den gemensamma nämnaren. Vi ville inte ångra det ogjorda.

Det gick vägen. Åtminstone i skenet av våra ambitioner. Därför, efter tio år med författarkvällar, kakbak, soppkokning och mycket, mycket annat, kände vi att vi ville fira en verksamhet som kommit att bli en ansenlig del av vår fritid, ja våra identiteter och liv.

Det finns, tror vi, nyttiga erfarenheter att dra ur dessa tio år. Trevliga minnen, härlig gemenskap, goda möten. Tänk om idén kunde spridas. Bokcaféer i varje stad. Kulturmöten i varje kvarter. Rentav bli en landsplåga.

Sedan var det förstås också alla som frågade om vi kunde dela med oss av recepten till de mustiga sopporna och goda bröden.

Idén om Pilgatans kok och bok tog form. Hoppas att den inspirerar.



Bok och blick

AV BIRGITTA HOLM

Vilket gudomligt dödsförakt att starta ett bokcafé 2008! En finanskris drog just in vars like inte hade setts sedan 1930-talets stora depression. Hela länder hotades av konkurs och recessioner bredde ut sig över världen. Här hemma hade vi fått Reinfeldt och kulturpolitiken väntade sig en uppreisning. En kommitté kom till och i så gott som samma ögonblick som Pilgatan öppnade sina dörrar presenterades dess förslag. Det första som rök – som vore det själva avsikten – var formuleringen från 1974, det i mer än trettio år överlevande: »kulturpolitiken skall motverka kommersialismens negativa verkningar inom kulturområdet«.

Och så detta motdrag. »Vi insåg att det knappast låg i tiden att starta ett bokcafé i dessa tider. Att dessutom framhärda att vara mer kulturell än kommersiell och kooperativ form, till råga på allt.« Bokhandel och fik skulle det bli. Bok och kok. För bokhandelns del med målsättningen att verka med »norrländsk blick, kvinnors utsikt och barnperspektiv«. Bok och blick.

Ty vad är kultur annat än en utväxling av blickar? Alltså från Alfhild Agrell – *Frågan kom som en hvinande pil* och samtidigt sköt en djupt intresserad blick fram under de släpande ögonhåren – till trädens svar till de trampande bårbärarna i »En spelmans jordafärd« – *Gången varligt, talen sakta, susar sälj och sjunger pil* – som bollar vidare till Karlfeldt och hans manliga blick på vad som är häst och karl i »Hästkarlar« *Vår ridt är som il för ulmande bål, / vår blick är pil* och borrhande stål och hjärtan dingla som på nål / vid sabeltaskans prål

och får svar över Bottniska viken från Gunnar Björblings dunkelhöljda värld – *Lugn **pil** och dishorison* medan apropå just *dishorison* Fredrika Bremer stämmer upp en berättigad klagan över de *dimmiga half-tankar* som kvinnor är dömda till så länge som de stängs ute från alla bildningsinstitut

något som i hög grad stryks under av den tavla som hänger på Malla Silfverstolpes vägg och där *'l'amour menaçant'* ses höja sin båge *en mycket god gravyr; hwart man gick, tycktes guden rikta sin **pil*** –

och ur vilket bryter en storm av #metoo genom seklerna

som Sophie von Knorring – *Nej, jag brottades med kärleks-guden och ryckte med våld hans **pil** ur mitt hjerta, jag kastade mig hufvudstupa ned i förnuftets friska, kalla flod* – eller Hedvig Charlotta Nordenflycht *Bårt med dina farliga **pilar**, / Kärlek skona et bröst, / Som nögd i den föresats hwilar / at städs misstro din röst* – eller Wendela Hebbe – *Men, som duftan trycker vingen fast intill sin sida, för att gömma den **pil**, som inträngt uti lifvets källåder, så ligger det i kvinnans väsende en böjelse att undan verdens blickar rycka smärtorna af sårad kärlek* –

och så vidare

tills pilen helt ironiskt av Pennskaftet riktas mot älskaren själv när han tolkar hennes av rösträttsrörelsen avmagrade kinder som älskandes blekhet – *En tanke borrade sig som en **pil** med en hulling av samvetsqual in i hans hjerta. Går hon och sörjer hemligen över att hon givit sig åt mig?*

och till slut kommer till ro hos Fredrika Bremer – *Kärlek är mer än pil och spjut! Kärlek tränger genom pansar och sköld!*

Men **blickarna** fortsätter sin lek

i *Nabots sten* där Hagars supé betraktas först när den serveras vid bordet *Och när de redan ätit ur varsin tallrik sa gästen att denna soppa var ännu ett tecken på skoglig rikedom som folk i allmänhet lät förfaras. Svampen – som så få förstod att torka och förvara och tillreda* – (och här kan man se hur Sara Lidman skickar en blick till Karen Blixen och hennes måltid i »Babettes gästabud«)

sedan när hela tillredningen berättas i ett enda andetag av Alma för mamma Anna-Stava – från svampsoppan över de fyllda riporna till sufflén – *och hur hon kokat sviskon och aprikoser på härden och ställt ut på bron till att kylas och hur hon hade druckit ur spadet och bjudit pojken sin att också dricka och hur hon trasat sönder de kokade frukterna med kniv och socker när dem voro kalla och hur hon piskat äggvitor s'att det rök som ripdun och hon hade hållit skålen upp och ned och ändå föll det där dunet inte ned och Hanna hade skrattat när hon såg det s'att hon hade pinkat ned sig, stora flickan!*

och kanske var det från Stina som Sara lärde sig hur mycket ett gästabud kan säga om en trakt och ett folk när hon i *Hitom himlen* läste om några besökande som kommer till en gård

Ingen såg upp eller gjorde något. Stillheten påminde om kyrkfolkets tysta andakt när de har satt sig i bänken. Inte ens barnen stör den. Detta var närmandets mystiska akt. Bland oblyga sör-länningar sker den öppet. Här var det snarare som när trädens rötter trevar efter varann under jorden. Till sist hade de flätat ihop sig därnere och förstärkt marken under fötterna. Då tordes folk äntligen träda ut ur sig själva

medan Stina Aronson i sin tur utbyter blickar med Ester Ekblom, flickan som var hon själv när hon växte upp hos slaktaren Ekblom och hans hustru i Vaksala i Uppsala och som alltsedan fosterhemmet gick i kras när slaktaren i fyllan dräpte en man sökte sig ett nytt fosterhem

tills hon fann det i Mäntjärvi i Tornedalen
ungefär så som John och Emma Niskan-
pää finner varandra i *Hitom himlen*: »mitt John« och
»mammet«

smekord

som vandrar vidare som hälsningsord mellan Berta
Hansson »mitt Berta« och Sara Lidman »mitt Sara«
så som Bertas skolbarn i Fredrika vandrar
vidare i barnen i *Hjortronlandet* öbarnen när de i vinter-
stormen tar sig över myren till skolan i Eckstråk *Den
svarta unglungan rörde sig sakta framåt, ja det fanns ögonblick när
stormen åt upp den kraft de la i gåendet så att de inte kom fram ett
fjät. Då var stormen enväldshärskaren och barnen ingenting var för
sig. Som myror strävande till sin drottning, Skolan med vingar av ljus*
och väl framme i kakelugnsvärmen snoren som
ingenting fanns att snyta bort i och deras föreställningar
om hur det går till i en annan värld – *I snorlöshetens rymd,
i näsdukarnas fladdrande värld – hur många höga tankar måste
man inte få tid att tänka där*

?

en fråga som går vidare till flickan Åsa hos Stina Stoor
*Åsas näsa som snorig. Och hela tiden hade det varit händerna runt
axelremmarna frampå kroppen. Mothållet. För nylonbanden på
morfars stora fiskeryggsäck blev helt till skärplågor annars. Av tyngd.
Hon hade höjt högerarmen ibland bara, för att dra ansiktet mot
skjortärmen, och sådär, göra snortorra ränder över sin kind*

för att via en avstickare till

lillasystemen Maglena i *Barnen ifrån Frostmojället* när hon
*Med froströda, stela fingrar, näsan rinnande och munnen högtidligt
hopknäpt* visar upp för syskonen hur man tillverkar vantar
med rosor på att sälja

landa hos Ellen och Sally i Stockholm där
Sally utklädd till dalkulla får hela sitt lager av vantar sålt
när det auktioneras ut på Berns av en uppsluppen herre

– »konstmecenat« till och med på sina pengar från skum-
raskaffärer – till andra uppslupna spritsmugglare och
gulaschbaroner och tidlösa tafsare *Sedelhögen växer. Vantarna
minskar. Sällskapet dricker champagne, fler gäster kommer till. Sista
paret vantar går bort för femhundra kronor. Kullan får sedelhögen.
Är kullen gift? Jada, kullen är gift. Hade barn? Jada. Gud så sött!
Små kullor och masar i randiga dräkter? Man vill nästan bita i den
tystlåtna kullen. Så stämmer man upp V-a-a-r m-ar-kens r-ro-s
s-k-a-a-a viss-na ...*

Sista ordet får den känsligaste blicken av alla,
Sara Lidmans när den går in i det mest tabubelagda,
det pedofila begäret
här i en kamp med den vuxna människan och
dess ansvar när Love i *Oskuldens minut* bär den lilla Regina
på väg till ett bröllop i Eckstråk
på Menlösa barns dag
*Hennes vantar hölls ihop med en lång snodd; hennes hand gled ur
ena vanten så att hon kom åt hans hals nedanför örat och mannen
föll på knä: var den handen med sina små fingrar utanför hans hud?
eller inuti på väg att införlivas med honom? Han tog om henne med
båda händerna och ställde ned henne på vägen, granskade henne och
hon var hel och hållen och skrattade; han stoppade tillbaka hennes
hand i vanten, och hon sa: Bär mej Love! Och han lyfte upp henne,
fortfarande utan att känna den minsta tyngd*

Gyllene soppa

INGREDIENSER

4 PORTIONER

4 st	morötter
1 bit	rotselleri (ca 50 gram)
1 st	gul lök, eller 2 schalottenlökar
2 st	potatisar
3 msk	smör
1/4 tsk	salt
1 l	grönsaksbuljong
1 tsk	körvel (eventuellt)

CRÈME FRAICHE MED STING

1 dl	crème fraiche
2 tsk	sweet chili-sås

GÖR SÅ HÄR

1. Skala rotfrukter och lök
2. Skär morötter, selleri och lök i bitar och lägg dem i en kastrull med smör och en nypa salt
3. Lägg på lock och sjud på svag värme i 20 minuter
4. Skala potatis, skär i skivor och lägg i kastrullen
5. Värm buljongen och häll på drygt hälften. Låt småkoka ca 15 minuter.
6. Mixa soppan i matberedare eller med mixerstav
7. Häll i resten av buljongen och eventuell körvel, rör om. Späd eventuellt med mer buljong till önskad konsistens.
8. Hetta upp och smaka av med salt och peppar
9. Blanda crème fraiche med sweet chili-sås. Smaka av med salt och peppar och ställ kallt tills den ska serveras.
10. Servera soppan het med crème fraiche-blandningen

Emmas lins- och rödbets- soppa

INGREDIENSER

10 PORTIONER

2 ½ l	vatten
3 dl	torkade gröna linser
2 st	lagerblad
10 st	rödbetor
10 st	gula lökar
4 st	morötter
4 st	buljongtärningar
1 tsk	salt
½ tsk	svartpeppar

TILL SERVERING

250 g	lätt crème fraiche
	Grovt bröd

GÖR SÅ HÄR

1. Koka upp vattnet i en stor kastrull. Tillsätt linser och lagerblad, koka 5 minuter. Skumma eventuellt av med en slev.
2. Skala och tiv rödbetor och morötter grovt, gärna i matberedare.
3. Tillsätt allt det rivna samt buljongtärningarna till kastrullen, låt koka 30 minuter. Salta och peppra.
4. Servera med en klick crème fraiche och grovt bröd

Tack för finaste
arrangemanget
och godaste soffan
och valbakadeste brödet!

Emma

Broccoli- soppa med mögelost

INGREDIENSER

4 PORTIONER

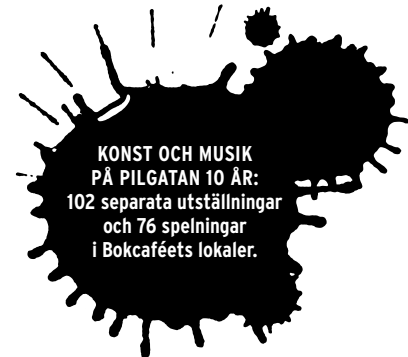
250 g	broccoli
½ st	purjolök
2 st	vitlösklyftor
	Matolja
7 dl	grönsaksbuljong
2 dl	crème fraiche
	Salt och svartpeppar
200 g	frysta gröna ärtor
2 msk	hackad dill
	Rivet skal från 1 citron
2 tsk	pressad citronsaft

TILL SERVERING

50 g	saltrostade mandlar
125 g	blåmögelost

GÖR SÅ HÄR

1. Skär broccolin i mindre bitar (både buketter och stock). Skölj purjolöken noggrant och strimla den sedan. Skala och hacka vitlöken
2. Hetta upp en kastrull med olja och fräs purjolök och vitlök tillsammans en kort stund. Tillsätt broccoli, buljong och crème fraiche. Krydda med salt och peppar. Koka upp och låt sjuda utan lock tills broccolin är mjuk. Tillsätt ärtor samt dill och låt koka i ett par minuter.
3. Mixa soppan helt slät och smaka sedan av med citronskal, citronsaft och eventuellt mer salt och peppar. Servera soppan toppad med grovhackade saltrostade mandlar och mögelost bruten i mindre bitar.



Norrländsk, blick,

Den norrländska blicken och det västerbottniska berättandet är intimt sammanvävt, rentav två uttryck för samma sak. Vår ambition att »utgöra en träffpunkt, scen och korsväg mellan boken, ordet, författaren och läsaren« ställer krav. Det ska framgå att bokcaféets norrländska blick är fast förankrad i det litterära och geografiska landskapet.

Bokcafé Pilgatan har upplåtit ett speciellt utrymme åt Sara Lidman, men även spår av Torgny Lindgren, P O Enquist, Kurt och Anita Salomonsson syns tydligt i bokcaféets hyllor med nya och begagnade böcker. Den yngre generationen norrländska författare uppmärksammas också återkommande i programutbudet.

Den norrländska blicken har även bestått av litterära bussresor som anordnats av Kulturföreningen Pilgatan. Litterära bussresor till Sara Lidmans hem i Missenträsk har genomförts vid tretton tillfällen. Fullsatta bussar med initierade föreläsningar om Jernbann och Saras författarskap under resans gång. På senare tid har de litterära bussresorna också rattats söderut, mot Örnsköldsvik och i Majs fotspår med Kristina Sandberg.

HÄRNA VO GODE SUUVA
JE VAL HAVANE

LEV Å MÅ

/ AXEL OLLE SIGURD
GLESBYGD'N



NORRLÄNSK BLICK

Pilgatan: byn Öst på stan

AV ANNELIE BRÄNSTRÖM ÖHMAN

Det tog mig en bra bit in i medelåldern att förstå att jag under alla mina år i Umeå burit med mig min barndomsby som en lyckosten i kappfickan. Ibland lite vass i kanten så att den repade hål i tyget. Oftare len, med en tröstande doft av grankåda. Omedvetet gick jag och letade efter fästpunkter för min byalängtan mellan hus och gator.

Att en sådan fästpunkt, ja, kanske själva bjälklaget, fanns på Pilgatan insåg jag den 8 mars 2008 – i samma stund som jag och min dotter Amanda fick äran att klippa bandet och inviga Bokcaféet. På andra sidan gatan låg husen där jag i början av 1980-talet var en i gängen av unga kultur-wannabees, som hyrde billiga rum med kallvatten och toalett i korridoren. Det var en mäktig känsla av déjà vu. En norrländsk bykänsla, mitt i staden. Känslan av att alla kände alla, att allt hörde ihop.

Att sedan få ställa stolen med mitt namn jämte Torgny Lindgrens på cafégolvet – och att få ta del i äventyret att sätta Pilgatan i rörelse, oppåt marka, till Sara Lidmans Missenträsk... och veta att hjärtat i en sådan by vilar i världens mitt. Bokcafé Pilgatan, byn Öst på stan.

Fransk grönsaks- soppa

INGREDIENSER

4 PORTIONER

2 st	gula lökar
2 st	vitlöksklyftor
3 msk	olivolja
1 st	aubergine
1 st	zucchini
400 g	tomater, delade
	Salt och peppar
½ g	saffran
2 dl	kokta kikärter
1 st	citron, skal och saft
1 liter	grönsaksbuljong

TILL SERVERING

3 msk	hackad dill
2 msk	hackad gräslök
4 msk	aioli, färdigköpt eller hemmagjord

GÖR SÅ HÄR

1. Hacka lök och vitlök. Skär zucchini och aubergine i bitar.
2. Fräs löken i oljan och tillsätt vitlöken efter ett tag
3. Tillsätt zucchini och aubergine, fräs tills de fått färg. Salta och peppra. Tillsätt tomater, saffran, rivet citronskal och kikärter.
4. Häll på buljong och koka i 10 minuter. Strö över hackad dill och gräslök. Pressa i citron. Servera med aioli.



Potatis- och sellerisoppa med tomathack

INGREDIENSER

4 PORTIONER

500 g	potatis
300 g	rotselheti
1 l	vatten
2 msk	koncentrerad kycklingfond
2 dl	matlagningsgrädde
½ tsk	salt
1 krm	nymalen vitpeppar

TOMATHACK

2 st	tomater
1 st	bananschalottenlök eller 2 vanliga
½ msk	olivolja
½	kruka färsk timjan eller 1 tsk torkad

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och skär potatis och selleri i bitar. Koka i vatten och fond ca 10 minuter.
2. Mixa soppan slät, tillsatt grädde och smaka av med salt och peppar.
3. Tärna tomaterna, skala och finhacka schalottenlök. Fräs allt i oljan ett par minuter. Repa av timjanbladen och rör ner.
4. Hetta upp soppan och servera med tomathack och bröd



På ett bokcafé måste man sitta skönt

Telefonen ringde en söndagsmorgon.

– Hrrm, hrrm, mitt namn är Lennart Helsing. Jag köper gärna en stol.

För att bokcaféet skulle bli verklighet behövdes bord, stolar, bokhyllor och annan inredning. Vi uppfattade bokcaféiden som ett ekonomiskt högriskprojekt. Att gå till banken och låna pengar var inget alternativ, så vi köpte begagnat och grävde fram möbler ur egna förråd.

Sköna, tåliga och stapelbara stolar är dock inget som flödar på begagnatmarknaden, så varför inte fråga våra författarvänner om inte de skulle kunna bidra med en stol? Givetvis till självkostnadspris med en graverad namnskylt fastsatt på stolsryggen.

Elsie Johansson svarade ja. Därefter Sune Jonsson. Sedan Ronny Ambjörnsson och Birgitta Holm. Västerbottensförfattarna PO Enquist, Torgny Lindgren, Kurt och Anita Salomonsson var inte svårbedda.

För att få med barns perspektiv tillfrågades Lennart Helsing, Barbro Lindgren, Gunilla Bergström, Anna-Clara Tidholm och andra barnboksförfattare. Alla tillfrågade svarade ja. Lennart genom sitt telefonsamtal en tidig söndagsmorgon. Barbro skrev ett vackert brev. Anna-Clara gav samtycke till en Knacka På-dörr. Gunilla köpte även en barnstol till Alfons.

Mottagandet från författarnas sida och att de också var beredda att ge ett bidrag i form av en stol var viktigt. Det blev en bekräftelse att det fanns ett intresse av att skapa en litterär mötesplats. Det gav legitimitet. Det skapade en atmosfär, nästan en aura av litterär hängivenhet.

Några stolar är klassiska trästolar, renoverade och nymålade. Lena Kjersén Edman, äger en av dessa. Hon var den första att hålla en föreläsning på Bokcafé Pilgatan, och har återkommit många gånger därefter. Hon har sagt:

– Har man en författarstol på Pilgatan behövs ingen gravsten.

TACK

Karin Alfreðsson	Birgitta Holm	Vibeke Olsson
Susanna Alakoski	Bo R Holmberg	Alexandra Pascalidou
Ann-Charlotte Alverfors	Calle Hård	Agneta Pleijel
Ronny Ambjörnsson	Karin Johannisson	Ludvig Rasmusson
Bernt-Olov Andersson	Elsie Johansson	Elisabeth Rynell
Gunnar Balgård	Kjell Johansson	Kurt Salomonson
Åsa Bergenheim	Sune Jonsson	Anita Salomonsson
Mats Berggren	Anneli Jordahl	Kristina Sandberg
Mikael Berglund	Theodor Kallifatides	Lars-Göran Selander
Gunilla Bergström	Daniel Kallós	Jonas Sjöstedt
Katarina von Bredow	Jonas Karlsson	Ulf Stark
Annelie Bränström Öhman	Lena Kjersén Edman	Birgitta Stenberg
Annika Burholm	Solja Krapu	Britta Stenberg
Sigrid Combüchen	Lisbeth Larsson	Gun-Britt Sundström
Karin Edvall	Johanna Lindbäck	Johan Svedjedal
Elsi Ekstedt	Pija Lindenbaum	Mats Söderlund
PO Enquist	Åsa Linderborg	Sverker Sörlin
Gunnar Enqvist	Barbro Lindgren	Gellert Tamas
Göran Falk	Torgny Lindgren	Anna-Clara Tidholm
Katarina Frostenson	Gunilla Lundgren	Märta Tikkanen
Tore Frängsmyr	Åke Lundgren	Aino Trosell
Anneli Furmark	Kent Lundholm	Inge-Bert Täljedal
Lars Furuland	Lars Lundkvist	America Vera-Zavala
Kajsa Grytt	Henning Mankell	Martin Widmark
Gunna Grähs	Sara Mannheimer	Carin Wirsén
Maria Hamberg	Katarina Mazetti	Stina Wirsén
Lennart Helsing	Åsa Moberg	Monica Zak
Maja Hjertzell	Peter Mosskin	+
Annikka Holm	Robert Nyberg	Alfons Åberg

Pronotis linssoppa



INGREDIENSER

4 PORTIONER

2 dl	röda linser
9–10 l	vatten
2 st	små, finhackade gula lökar
1 st	stor, finhackad vitlöksklyfta
1–2 msk	smör eller olja
1 st	hel kanelstång
1 krm	mald vitpeppar
1 st	lagerblad
½ tsk	paprikapulver
½ tsk	senapsfrön
½ tsk	curry
½ burk	krossade tomater
½ pkt	frost hel spenat, ca 125 g
1–2 tsk	salt
	Rikligt med persilja
1 st	citron

GÖR SÅ HÄR

1. Rensa linserna genom att hälla ut dem på en tallrik och plocka bort eventuellt »grus«. Skölj i durkslag. Koka dem i vattnet under lock ca 30–40 minuter eller tills de är helt mjuka. De ska koka sönder.
2. Smält under tiden smöret eller oljan i en traktörpanna eller gryta. Fräs löken och vitlöken så att den får färg, men se till att den inte blir bränd. Tillsätt alla kryddor och rör om snabbt.
3. Häll i tomaterna och låt det puttra ca 15 minuter. Häll i bladspenaten och koka tills det gröna är nästan färdigkokt. Lyft då bort traktörpannan från värmen.
4. Blanda de kokta linserna (med sitt spad) med grönsaksröran, salta och rör om ordentligt. Tillsätt persiljan.
5. Servera soppan rykande varm med en citrunklyfta till varje portion.

Chilikryddad potatis- soppa

INGREDIENSER

4 PORTIONER

4 st	potatisar
1 st	gul lök
1 tsk	smör eller olja
1 burk	kokosmjölk (400 g)
5 dl	vatten
2 st	grönsaksbuljongtärningar
1 tsk	riven ingefära
	Rivet skal och saft av 1 lime eller ½ citron
1 tsk	sambal oelek

TILLBEHÖR

25 g	risnudlar
	Olivolja
	Färsk koriander eller bladpersilja

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och skiva potatisen och löken. Fräs löken i smöret/oljan i en kastrull.
2. Lägg i potatisen och häll på kokosmjölk och vatten. Lägg i buljongtärningarna.
3. Låt soppan koka ca 15 minuter. Bryt nudlarna i bitar och häll kokande vatten över dem. Låt stå 5-10 minuter. Häll av vattnet och droppa lite olja över nudlarna.
4. Mixa soppan och smaksätt med ingefära, lime/citron och sambal oelek
5. Servera soppan med nudlarna som kryddats med färsk koriander

Suö kan brinna,
at minstone här
på Pilgatan!
Tuljona Katarina Hazeth

Det här blev en lång pratstund
- om stort o. smått - roligt
för mig själv! Och roligt att
få se detta bokcafé utveck-
las!

God fortsättning!

Gunilla Bergström
& ALFONS

1 oktober 2008.

PROFIL

Barnperspektiv

Ambitionen att »utgöra en träffpunkt, scen och korsväg mellan boken, ordet, författaren och läsaren« har haft sin största utmaning i att ge barn och unga en plats på Bokcafé Pilgatan. Vi valde att ge barn och unga ett eget rum fylld av bra barnböcker och ungdomsromaner och en känsla av läslust. Bokcafé Pilgatan vill vara en barnbokhandel med kvalitetsstämpel.

En stor, tung branddörr ersattes av den unika Knacka På-dörren. Den tillverkades av snickaren som fick Anna-Clara Tidholms geniala barnbok i sin hand och med uppmaningen: - Så ska dörren se ut! Oräkneliga är de barn som har gått in genom den blå dörren i dörren.

För att manifestera barnperspektivet har Bokcafé Pilgatans väggar upplåtits för utställningar av många av de mest framträdande illustratörerna och barnboksförfattarna. Programutbudet innehåller alltid barn- och ungdomsförfattare och många vuxna har med glädje lyssnat till Lennart Hellsing, Barbro Lindgren, Gunilla Bergström, Eva Lindström, Monica Zak, Gunna Grähs, Anna-Clara Tidholm, Ulf Stark, Stian Hole, Pija Lindenbaum, Johanna Thydell och många andra.

För barnen har Kulturförening Pilgatan alltid en egen programserie med barnteater, sagostunder och annat. Ur kommersiell synpunkt hade det varit lätt att välja något mer lukrativt. Vi gjorde inte det.

Knacka på Pilgatan!

AV ANNA-CLARA TIDHOLM

Om man råkar hamna på en såndär
betygssättningsida på nätet.
Och hamnat på Bokcafé Pilgatan i Umeå.
Då får man veta att Atmosfären är:
Mysig, lugn och tyst.
Och dessutom: Fri klädsel!
Fyra och en halv stjärnor!
Bekvämligheter: Passar för barn.

Det stämmer. För på Bokcafé Pilgatan finns ett alldeles
särskilt rum för barn. Ett rum för böcker, för alla åldrar.
Det är Knacka på!-rummet. Och dörren till rummet är
särskilt gjord för barn och alldeles lik den
i Knacka på!-boken.

För den som gjort Knacka på!-boken är detta:
Mycket hedrande och roligt!





*Här är jag – Humörmålning.
Stina Wirsén målar med barn.
2 feb. 2014*



*Ordcafé »Med och mot min vilja«
Birgitta Ulfsson kåserar om litteratur.
29 mars 2017*



*Åke »Pettsson« Lidén läser om
när Pettson fick julbesök.
3 dec 2017*



tack för att jag
fick komma till
ert mycket fina
och trevliga
bokcafé!





**ANDRA AKTIVITETER
PÅ PILGATAN 10 ÅR:**

Åtta medlemsfester, tolv jul- och kulturmarknader, tio litterära stadsvandringar, 42 studiecirklar, 13 litteraturquiz, 26 öppet ord-scener, teater och många samarbeten med andra organisationer, studieförbund, förlag, med flera.



14/15



Puss juu
Susanna Ahkosen.







Kära alla på Pilgatan,
 det har varit otroligt
 roligt att vara här,
 att få ställa ut på era
 väggar och äta er
 goda soppa! Hädanefters
 kommer ni att få dras
 med mig varje gång
 jag är i närheten
 av Umeå. Vilket jag
 hoppas blir snart.

Tack för ert stora
 engagemang.

Hälsningar

Joanna Hellygren
 16/9/2015



Mustig soppa med linser och blomkål

INGREDIENSER

4 PORTIONER

½ dl	olja
1 st	grovt hackad gul lök
1 st	pressad vitlöksklyfta
2 dl	små linser
400 g	blomkål, i små bitar
1 tsk	curry
1 tsk	gurkmeja
1 tsk	gula senapsfrön
1 tsk	bruna senapsfrön
1 msk	mild currypasta
1 l	vatten
2 st	hönsbuljongtärningar
2 dl	matyoghurt
1 krm	salt
40 g	färsk spenat

TILL SERVERING

25 g	färsk bladspenat
2 st	urkärnad, strimlad grön chili

GÖR SÅ HÄR

1. Fräs lök, vitlök, linser och blomkål i matolja i en tjockbottnad kastrull. Tillsätt de torra kryddorna och currypasta och fräs en stund. Häll sedan i en liter vatten och låt soppan koka i 30 minuter.
2. Mosa blomkålen med en träsliv mot kastrullkanten. Rör ner matlagingsyoghurt och smaka av med salt, eventuellt curry eller currypasta.
3. Servera soppan toppad med bladspenat, strimlad grön chili och nyfriterade popadums, indiska skarpa bröd.

Som alltid en unik
upplevelse på detta kultur-
centrum med helhjärtad
publik! tack ♥
Abba Witz Brattström

Rödbets- soppa från Irak,

INGREDIENSER

4 PORTIONER

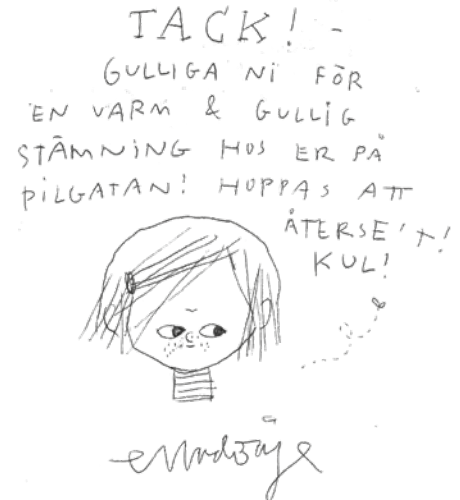
1 kg	rödbetor
2 st	potatisar
1 st	gul lök
2 st	pressade vitlöksklyftor
1 msk	finriven ingefära
1 kruk	finhackad mynta
2 msk	smör eller olja
1 msk	strösocker
1 l	vatten
2 st	grönsaksbuljongtärningar
½ tsk	salt
2 krm	svartpeppar

TILL SERVERING

4 msk	matyoghurt
-------	------------

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och tärna rödbetor, potatis och lök
2. Fräs lök, vitlök, ingefära och myntablad i smör/olja ca 3 minuter
3. Tillsätt rödbetor, potatis och socker, fräs 1-2 minuter. Tillsätt 5 dl vatten och buljongtärningar, koka under lock ca 20 minuter.
4. Mixa soppan slät, späd med 5 dl vatten och koka upp. Salta och peppra. Servera med yoghurt.



Falsk, bouillabaisse

INGREDIENSER

4 PORTIONER

2 st	purjolökar
1 st	gul lök
3 msk	olivolja
500 g	krossade tomater
1 st	liten fänkål
3 st	stora morötter
3 st	stora palsternackor
	Rivet skal från en apelsin
1 st	lagerblad
½ g	saffran
5 st	potatisar
1 ½ l	vatten + grönsaksbuljong
2 msk	tomatpuré
	Salt och vitpeppar

TILL SERVERING

Crème fraiche

GÖR SÅ HÄR

1. Skär lökarna och fräs i oljan
2. Tillsätt tomater, apelsinskal och de tärnade rotfrukterna, lagerblad, saffran och grönsaksbuljong
3. Koka tills grönsakerna känns mjuka
4. Smaka av med salt, peppar och tomatpuré
5. Servera soppan med en klick crème fraiche



Tomat-soppa med aprikos

INGREDIENSER

4 PORTIONER

1 st	gul lök
2 st	vitlöksklyftor
1 st	finhackad röd chilifrukt
2 msk	olivolja
12 st	torkade aprikoser
2 msk	tomatpuré
400 g	krossade tomater (2 burkar)
2 st	grönsaksbuljongtärningar
8–9 dl	vatten
1 st	kruka färsk salvia, hackad
1 tsk	muscovadosocker
1 tsk	salt
1 krm	nymalen svartpeppar

VITLÖKSKRÄM

½	vitlösklyfta
1 dl	turkisk yoghurt (10 % fetthalt)
1 krm	salt
½ krm	nymald vitpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Hacka och fräs lök, vitlök och chilifrukt i oljan. Tillsätt aprikoserna och fräs ytterligare några minuter.
2. Tillsätt tomatpuré, krossade tomater, buljongtärningar, vatten och hälften av salvia. Låt koka ca 20 minuter.
3. Mixa soppan slät med en stavmixer eller i matberedare. Sockra, salta och peppra.
4. Vitlökskräm: Riv eller pressa vitlöken, blanda den med yoghurt, salt och peppar.
5. Servera soppan med en klick vitlökskräm och resterande salviablåd. Ringla eventuellt över lite olivolja.



Indisk, spenatsoppa

INGREDIENSER

6 PORTIONER

2 tsk	korianderfrön
2 tsk	spiskumminfrön
1 msk	vegetabilisk olja
2 st	gula lökar
1 msk	ingefärs pasta
2 tsk	vitlöks pasta
6 st	strimlade curryblad
2 st	torkade chilifrukter, krossade
2 tsk	svarta senapsfrön
½ tsk	bockhornsklöver
1 tsk	mald gurkmeja
2 ½ dl	mansoor dal
2 st	tärnade potatisar
12 ½ dl	grönsaksbuljong
1 kg	färsk spenat med stjälkarna bortplockade
2 msk	pressad citron
3 dl	kokosmjölk
	Salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Torrstek korianderfrön och spiskumminfrön. Häll över i en mortel och mortla.
2. Hetta upp oljan, lägg i lök, ingefärs- och vitlöks pasta, curryblad, chili, senapsfrön, bockhornslöverfrön, stek på låg värme under omrörning i 8 minuter tills löken mjuknat. Rör ner de torrstekta kryddorna med gurkmejan och stek i ytterligare 1 minut. Tillsätt mansoor dal, potatis och buljong. Sänk värmen, sjud i 15 minuter eller tills potatisen är mjuk, rör ner spenaten, sjud i 2-3 minuter tills den slokar.
3. Lyft bort grytan från plattan, låt svalna lite, ös upp soppan i matberedaren eller mixern och kör den slät, häll tillbaka i grytan och rör ned citron och kokosmjölk och krydda efter smak med salt och peppar. Värm försiktigt men låt inte soppan koka, rör om emellanåt.

Kvinnors utsikt

Att starta ett bokcafé är mer en idé än ett affärsprojekt. En idé som rymmer något mer än en ekonomisk kalkyl. Något som känns viktigt. Feminismen var i högsta grad en bärande idé i starten. Betydande kvinnliga författare skulle få en framträdande roll i bokhandeln, likaså den feministiska litteraturen. De flesta av de drygt 40 bokcirkelarna som hållits i anslutning till Bokcafé Pilgatans verksamhet sedan starten har utgått från kvinnors utsikt. Många bokcirkelkvällar har ägnats åt Sara Lidmans författarskap men även cirkelarna runt Virginia Woolfs författarskap kan nämnas, varav en pågått under tio års tid.

I programutbudet har flera feministiska serier hållits i samarbete med Umeå Universitet och Centrum för genusstudier. Det har till exempel handlat om »Svenska feminister«, »Kvinnliga författare«, »Feministiska tänkare« och »Genusforskare i aktuella samhällsfrågor«.

Bokcafé Pilgatan har också varit samarbetspartner kring Kvinnokartan, och även vid ett feministiskt dagboksprojekt, minnet av Kvinnohusockupation har uppmärksammats vid två tillfällen och ett flertal feministiska frukostar har hållits. Ett stort antal program kring betydande kvinnor av de mest skilda slag har det blivit under åren: Ottar, Alva Myrdal, Aleksandra Kollontaj, Virginia Woolf, Helen Keller, Bang, Rosa Luxemburg och många andra som på olika sätt representerar kvinnors utsikt.

TACK FÖR INBJUDAN, OMTÄNKE,
BRÖDET, JUPPAN.
EN LÄNG VÄRD JAG AVVIMPSJUK
PÅ FÖRFATTARE SOM HAR
SITT EGET NAMN I EN ÖAMÖGG
PÅ DRINKEN I STOCKHOLM.
MEN NU HAR JAG EN STOL
I UMEÅ! MARLIG.
ALL LYCKA TILL
DE NIOS LÄNG
Anneli Jordant



KVINNORS UTSIKT

Feministiska mothugg

AV KERSTIN NORLANDER

De kommer genom dörren – författarinnorna!

Anne Svärd, Tove Folkesson, Maria Sveland, Elisabeth Rynell, Malin Nord, Aase Berg ...

Vissa kommer alltid tillbaka – Åsa Moberg, Maria Hamberg, Märta Tikkanen, Yvonne Hirdman.

Deras systrar, de som inte längre finns ibland oss, de talar genom andra kvinnor – Kerstin Thorvall genom Maria Jönsson, Virginia Woolf via Lisbeth Larsson.

Kvinnokämparna som slagits för vår frihet – Fredrika Bremer, Ellen Key, Frida Stéenhoff lever genom samtida uttolkare – Carina Burman, Ronny Ambjörnsson, Christina Carlsson Wetterberg.

Deras arv förs vidare av Ebba Witt-Brattström, Nina Björk, Kajsa Ekis Ekman, som kommer åter hela tiden. Teoretikerna och aktivisterna Chandra Talpade Mohanty och Gayatri Chakravorty Spivak är närvarande som frånvarande.

Men Kvinnohusockupanterna, de är här in persona, hela tiden.

I källaren där älskas, förkastas, närläses och debatteras kvinnotexterna. Det mullrar ... Och denna Virginia – ousinlig.

Vi som sitter på stolarna, vi får genom språket ta del av kvinnors liv, glädje, sorg, kamp, kvinnors blick på världen. Vi stärks, vi fortsätter, framåt.

BILD EVA SKÅRÉUS

Indisk bönsockpa

INGREDIENSER

4 PORTIONER

1 st	gul lök
1 st	vitlöksklyfta
1 st	squash
1 msk	olja
1 tsk	curry
400 g	passerade tomater
2 st	grönsaksbuljongtärningar
6 dl	vatten
2½ dl	matlagningsgrädde
1 tsk	garam masala
½ tsk	salt
1 krm	cayennepeppar
400 g	kidneybönor

TILLBEHÖR

Matlagningsyoghurt

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och hacka lök och vitlök. Tärna squashen. Fräs i en kastrull.
2. Tillsätt resten av ingredienserna utom bönorna, sjud 5 minuter
3. Skölj bönorna och lägg i dem. Koka upp.
4. Servera soppan med en klick matlagningsyoghurt och ett gott bröd.

Tack Pilgatan för
en mjuk & vacker
värkväll, hit vill jag
komma fler gånger.
Med varma hälsningar
Love Folke ★

Bönsoppa med spenat

INGREDIENSER

4 PORTIONER

1 st	stjälkselleri
2 st	gula lökar
3 st	vitlösklyftor
4 st	morötter
1 st	röd chili, t ex spansk peppar
2 st	grönsaksbuljongtärningar
1 tsk	salt
1 ½ l	vatten
6 st	tomater
2 st	burkar vita bönor (å 400 g)
150 g	spenat
1 dl	finhackad persilja

TILLBEHÖR

4 msk	olivolja
-------	----------

GÖR SÅ HÄR

1. Ansa och finhacka sellerin. Skala och finhacka lök, vitlök och morötter. Kärna ur och finhacka chilin. Lägg grönsaker, buljongtärningar och salt i en gryta och häll på vatten. Lägg på lock och koka ca 15 minuter.
2. Skär tomaterna i mindre bitar. Spola av börnorna med kallt vatten. Blanda ner tomater, bönor och spenat i grytan och låt alltihop koka ytterligare ca 3 minuter. Strö över persilja.
3. Servera soppan med olja ringlad över, och bröd.



Purjo- och palsternacks- soppa med basilika

INGREDIENSER

4 PORTIONER

2 st	purjolökar (ca 400 g)
1-2 st	palsternackor (ca 250 g)
2 st	potatisar (ca 200 g)
10 dl	grönsaksbuljong (fond eller tärning + vatten)
1 dl	gräddmjölk (½ dl vispgrädde + ½ dl mjölk)
1 tsk	salt
1 krm	cayennepeppar
1 dl	nyriven parmesanost (eller lagrad grevéost)
1 dl	strimlad basilika (ca ½ kruka)

GÖR SÅ HÄR

1. Skölj, ansa och strimla purjolöken. Skala och skär palsternackor och potatis i mindre bitar. Lägg purjo och rotfrukter i en gryta. Häll på buljongen och låt koka under lock ca 20 minuter.
2. Mixa purjolök och rotfrukter med lite av buljongen i en matberedare. Häll tillbaka det mixade i grytan. Tillsätt gräddmjölken och koka upp. Smaka av med salt och peppar. Ta grytan åt sidan och rör ner ost och basilika.
3. Servera soppan med bröd

Sveriges skönaste
bavtrikad ligger på
Piltgatan 17 i Umeå
- här står man
stadigt tillsammans.

Åsa Lindelberg

Illgrön soppa med fetaoströra



INGREDIENSER

4 PORTIONER

1 st	gul lök
1 msk	olivolja
500 g	frost broccoli
100 g	grönkål
1 l	vatten
1 ½ dl	matlagingsgrädde eller sojagrädde
1 ½	grönsaksbuljongtärning
1 krm	salt
1 krm	svartpeppar

FETAOSTRÖRA

1 ½ dl	kesella
½ st	kruka färsk basilika
100 g	fetaost

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda ihop kesella med fetaost och basilika och lite salt. Mixa med stavmixer för en slät konsistens.
2. Hacka lök och fräs i lite olja. Tillsätt broccolibitar och grönkål skuren i mindre bitar, vatten, grädde och buljongtärning. Salta och peppra lite.
3. Låt koka 10 minuter. Mixa med stavmixer.
4. Servera soppan med fetaoströran



fr v
Åsa Larsson
Sven Wollter
Jessica Schiefauer
Thomas Tidholm
Barbro Lindgren
Philip Teir
Anna-Clara Tidholm
Gunnar Balgård



Tyskt lantbröd

INGREDIENSER

1 BRÖD

500 g	vetemjöl special
100 g	grovt rågmjöl
100 g	rågsikt
14 g	havssalt
4 g	jäst
50 g	rågsurdeg
30 g	ljus sirap
500 g	kallt vatten

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda alla ingredienser i en hushållsmaskin och kör på 2:ans växel i femton minuter
2. Häll upp degen i en oljad hink eller stor skål. Låt jäsa 1,5-2 timmar
3. Slå upp degen i brödkorgen som fuktats med vatten och pudrats med kornmjöl
4. Låt jäsa över natten i kylskåp
5. Häll försiktigt degen från korgen på en plåt med bakplåtspapper och grädda i 25 minuter i 250 graders värme. I varmluftsugn gräddar du i 225 grader.

Pilgatans bröd

INGREDIENSER

1 BRÖD

1 l	37-gradigt vatten
50 g	jäst
1 msk	socker eller honung
2 l	vetemjöl special eller 7 dl grahamsmjöl och 13 dl vetemjöl special
2 msk	havssalt
4 msk	rapsolja

GÖRSÅ HÄR

1. Rör ut jästen med sockret i en stor bunke.
2. Häll i vattnet, oljan, mjölet och saltet, och rör om tills du får en lämplig deg.
3. Sätt på ugnen, jäs degen i ca 1 timme
4. Grädda brödet i 40 minuter

Du kan också byta ut grahamsmjölet mot lantvetemjöl och lägga till rostade solroskärnor och linfrön. Variera som du vill men kom ihåg att alltid ha 13 dl vetemjöl special som bas.

Så roligt att få komma
tillbaka hit -
ett fantastiskt ställe med
alldeles underbar publik.
Så många kloka frågor
att ta med sig härifrån.
Allra bästa hälsningar
från
Kristina Sandberg



fr v
 Birgitta Ulfsson
 Leif Ericson
 Malin Nord
 Peter Mosskin
 Birgitta Holm
 Mats Jonsson
 Gunilla Bergström
 Mats Berggren



Morots- bröd

(det här brödet serverar
 vi ofta till våra
 ordförfeststräffar)

INGREDIENSER

10–12 stycken

- 7–8 dl vetemjöl
- 5 dl grahamsmjöl
- 2 st fint rivna morötter (ca 200g)
- 20 g jäst
- 6 dl vatten
- 2 msk olja
- 2 tsk salt
- ljummet vatten till pensling
- 2 dl pumpafrön till garnering

GÖR SÅ HÄR

1. Vispa ihop vatten med jäst, olja, och salt. Rör i morötterna och sist allt mjöl. Rör ordentligt för hand eller kör degen några minuter i assistent.
2. Lägg degen i en rymlig skål - den jäser kanske till det dubbla - täck med plastfilm och sätt i den i kylskåpet. Låt jäsa över natt.
3. På morgonen: Sätt på ugnen. Stjälp ut degen på bakkbordet och forma till bullar med hjälp av en degskrapa. Lägg på smord plåt. Pensla med vatten och strö på pumpafrön.
4. Grädda i 25 minuter. De sista minuterna kan du (om du vill ha färg och frasighet) öka ugnstemperaturen och ev. sätta på varmluftseffekten.

Pilgatans rågröd

(det här brödet har funnits med sedan vi startade!)

INGREDIENSER

20–30 bröd

50 g jäst
17 dl vetemjöl
17 dl grovt rågmjöl
17 dl vatten
1 ½ msk salt
Pumpakärnor

GÖR SÅ HÄR

DAG 1

1. Blanda jäst med vatten och rågmjöl. Rör ihop och låt blandningen stå till nästa dag täckt av en handduk.
2. Blanda också 1 liter kokande vatten med 1 liter rågmjöl i en kastrull och låt blandningen stå till nästa dag täckt av ett lock.

DAG 2

1. Gör en deg av de två blandningarna, salt och allt vetemjöl.
2. Låt degen jäsa i 1 timme.
3. Dela degen i 25–30 delar med en kniv. Knåda inte.
4. Lägg bröden på två plåtar, pensla med vatten och tryck fast pumpakärnor. Grädda i 225 grader högt upp i ugnen i ca 20 minuter.



Tack,

**Birgitta Holm, Kerstin Norlander, Annelie Bränström Öhman,
Anna-Clara Tidholm för texter och Anneli Furmark för seriestrippen.**

**Alla medlemmar, besökare och ivriga påhejare
som gjort allt det här möjligt.**