

PORTRÄTT MY FELDT

Bakning på liv och död

Vi äter socker på bröllop, begravningar och allt däremellan. Socker och känslor hör ihop. Så varför är vi inte bättre på att prata om hur vi mår? My Feldts nya bakbok handlar lika mycket om döden som om gräddtårter och punschrullar. Möt konditorn som gör bakning personligare än någonsin.

FÖR DRYGT TVÅ ÅR SEDAN stod My Feldt på trappan utanför Dramaten i Stockholm. Det var nyårsafton. Folk skålade, skrattade och firade runt omkring henne. Någon frågade vad hon önskade sig av det nya året och hon svarade direkt. Hon ville dö. Hon var hjärtekrossad, allt kändes bara omöjligt. Vid tolvslaget hoppades hon att hon skulle få en raket i huvudet.

– Samtidigt vet jag ju att jag är en superlevnadsglad människa. Jag vill inte dö. Inte egentligen. Så hur kan det kännas så? Hur kan känslor vara så extrema? säger My Feldt.

Hon ser känslolivet som en surrealistisk parallellvärld, som ett stort känslotivoli, och hon insåg att ett tivoli faktiskt beskriver hela livet ganska bra. Här ryms både skräck, pirr, skratt, höjder, kärlekstunnlar och massa nitlotter.

– Det kändes som ett perfekt tema för en bok! Jag försökte sammanfatta det här för min förläggare. Jag sa att jag skulle skriva "en bok om tivoli, du vet". Han var inte övertygad, haha!

MY FELDT HÅLLER UPP KAFFE till någon som heter Jonas. Hon känner kunderna vid förnamn vid det här laget. Sedan åtta år tillbaka driver hon Feldts bröd & konfekt i Halmstad. Bageriet är som en färgglad smållkaramell med schackrutigt golv, rosa ytterdörr och tulpaner som hänger upp och ner från taket. Hon har ägnat hela förmiddagen åt logistik. Logistik är inte hennes paradgren. Hon sveper en punschrulle (hon har redan ätit två i dag), och suckar över skrivare och ordersedlar. Hon har en webbutik där hon säljer konstverk, tygkassar och termosar med motiv som hon själv har målat.

– Men jag borde inte få ha webbutik, jag är helt

värdelös. I mejlbekräftelsen som alla får har jag skrivit att det kan ta två dagar, men att det lika gärna kan ta fjorton för ibland glömmar jag att jag har en webbshop. Jag packar ofta fel också. Jag har hela tiden tankarna på nästa projekt, säger My Feldt.

Hon har snart släppt två bakböcker, hon medverkar regelbundet i TV4:s "Nyhetsmorgon" och hon har lett ett eget tv-program, "Mys bröllop". Många känner henne genom hennes Instagram-konto. Det är som en virvelvind av känslor och hon är både personligare och mer ofiltrerad än många andra bakprofiler och tv-kockar. Parallellt med bilder på marängtårter och rabarbergglass skriver My Feldt långa inlägg om ångest, döden och skilsmässor.

– Socker och känslor hänger ihop. Det märker vi tydligt i bageriet, vi möter alla känslolägen här. När vi firar äter vi och när vi är ledsna äter vi. För en del kan nog bakning fungera som terapi, men det kan få motsatt effekt också. Går det inte som planerat tror jag många blir förbannade.

I GRUNDEN ÄR MY FELDT KOCK. Som tonåring hade hon som mål att bli bäst i världen och hon gjorde praktik på Michelinrestaurangen The Fat Duck i London. Därefter arbetade hon på stjärnkrogar i både New York, Stockholm och London. För åtta år sedan bestämde sig hon sig för att göra något annat tillsammans med sin dåvarande make. Båda var kockar, men ingen "kände för att ställa sig och brassa lunch i Halmstad". Så de öppnade Feldts bröd & konfekt. Det började inte så jättebra. Bara ett halvår efter öppningen förvandlades hela gatan till en byggarbetsplats. Det skulle byggas en våning ovanpå bageriet och en källare under. Dessutom skulle det



UPP OCH NER. My Feldt kan gå från glad till ledsen och tillbaka igen på en timme. "Jag har säkert massa diagnoser. Folk säger ibland att jag borde kolla upp det, men varför skulle jag göra det om jag inte har ont av det? Jag behöver inte veta vad mitt problem är", säger hon.

”Ibland frågar jag folk på bageriet om de är rädda för döden. Det är kanske en konstig fråga, men jag tycker att den är viktig.”

Tre känslosamma bakverk

Gräddtårta: "När mamma fick cancer berättade hon för alla att hon skulle baka 15 gräddtårter och frysa in till begravningskaffet så att inget av oss barn skulle behöva tänka på det. Men hallå, det hade ju varit skitäckligt! Vem hade velat ha det? Gräddtårta med tysk gelé var mammas paradstårta. Jag hatade den där tårten, men nu har jag gjort om receptet så nu är den faktiskt god!"

Äppleplättar: "Jag var rädd för mycket när jag var barn. En kväll när jag skulle sova över hos mormor frågade jag vad vi gör om det kommer inbrottsjuvar. 'Då gömmer du dig under pinnstolen och så slår jag ihjäl dem med stekjärnet' sa hon. Dagen efter stekte vi pannkakor. 'Inte tjuvar' sa hon. Varje gång jag steker pannkakor eller äppleplättar tänker jag på att jag inte steker tjuvar."



Punschrullar: "Om du tappar i tur kan du få något i retur! Punschrullar, eller dammsugare som de också kallas, görs på överblivna bakverk tillsammans med socker och punsch. Det är ett sätt att göra något bra av något dåligt. Man står och gräter över osålda bullar från bageriet och så kommer alltihop ändå till användning. Tänk om det alltid kunde vara så? Att man fick en snabb belöning för något som i grunden blev fel."

smällas upp ett trevningshus alldeles intill. Hälften av kunderna försvann och då hör det till saken att de inte hade så många kunder till att börja med. Vissa dagar var besökare tvungna att ta på sig bygghjälmarna och ledas in i bageriet.

– Det regnade betong från taket ner i degarna. Ytterväggarna höll på att ramla ut och det borrades konstant med slagborr. En dag tappade jag det totalt. Jag tog med mig en sil och en påse mjöl och mjölade ner kopiator och skrivbord på bygghjälmar och ropade "så här känns det för oss!". Sedan blev min mamma sjuk mitt i allt det där och livet var bara så hårt. Coronakrisen är jobbig, det är den absolut, men tack, vi har varit med om värre.

Det närmar sig lunch och det lilla bageriet blir snabbt fullt. I den trånga lokalen finns bara en handfull sittplatser. Vi passar på att köra hem lite grejer till My så länge. Hon berättar att de har testat att flytta ut kassan utomhus för att locka kunder i dessa märkliga tider. De har också börjat med hemleverans av bröd.

– Man blir ganska slut av att vara Oppfinnar-Jocke hela tiden. Vissa dagar är det extra tufft. Normalt har vi 300 kunder på en dag. I går hade vi 15. Jag grät typ blod över hur många limpor som inte blev sålda.

VI HOPPAR IN i hennes bil som hon har parkerat mitt emot bageriet. I dag kom hon faktiskt ihåg att betala parkeringsbiljetten. Miss Li sjunger på hög volym, men skruvas ner till en viskning. My Feldt är nog med att inte köra för fort, inte ens en kilometer. Om hon kör för fort med bilen riskerar hon att bli av med sitt motorcykelkörkort. Fortfarande återstår ett år av provotiden.

– Motorcykeln var en impulsgrej. Jag fick de första royaltypengarna från förlaget och gick in och köpte den. Jag hade inget motorcykelkörkort än, men tänkte att det kunde bli en bra morot att ha den i garaget. Killen i affären sa "Du som är tjej, du ska ha en 750". Jag krävde att få en 1200. "Okej, men det är en jättestark motor" sa han. Första gången jag körde sprutade tårarna. Det var ett monster! Nu är vi kompisar, men jag kör aldrig under de veckor som jag har barnen. Jag tänker att om jag dör på motorcykeln så ska jag i alla fall inte dö när jag ska hämta barnen i skolan.

HEMMA HOS MY FELDT hänger färgglada vimplarna i trädgården och i vardagsrummet. I hallen ligger en skateboard och en piltavla på golvet. En gunghäst har för tydlighetens skull märkts med "häst". Någon strumpa och lite annan tvätt ligger utspridda som kaksmulor. En gång var tvättberget ganska exakt 120 centimeter högt för barnen kom fram till att det var högre än yngsta dottern och hon var 110 centimeter lång.

Hennes tre barn bor varannan vecka hos mamma och varannan vecka hos pappa. De båda föräldrarna driver fortfarande bageriet tillsammans. De har rentav öppnat ytterligare ett ställe ihop, Feldts socker & cykel. Det är betydligt större, men håller tillfälligt stängt på grund av coronaviruset.

My Feldt är känslomänniska ut i fingerspetsarna.

Hon pratar öppet om känslor och ibland blir hon ifrågasatt. Om hon instammar en glad bild händer det att människor kommenterar "men du var ju jätteledsen nyss!". Hon beskriver stormen som hennes bensin och ibland kan hon vända något negativt till något kreativt. Som att måla en tavla eller skriva en bok eller två.

– Jag vill att mina barn ska växa upp i en värld där vi frågar varandra hur vi mår. Vi tror att vi är bra på det, men det är vi inte. Vi har bara skrapat lite på ytan. Även om det börjat pratas lite om psykisk ohälsa så anses det fortfarande skamligt. Det tycker jag är synd.

My Feldt har haft dödsångest ända sedan hon var liten. Hon växte upp med sin mamma och sina sex syskon i Laholm ett par mil söder om Halmstad. Hon funderade ofta på vad som skulle hända om mamman dog. Vem skulle ta hand om alla? Var skulle de bo?

Dödsängesten blev värre när My Feldt fick egna barn. Hon oroade sig för att något skulle hända dem, eller henne. Men så fick hon det där telefonsamtalet. Några veckor efter att hon gift sig ringde hennes mamma och berättade att hon hade fått cancer. Hon hade bara månader kvar att leva, men hon levde något år på övertid. Mot alla odds hann hon se sitt sjunde och sista barn ta studenten. På dödsbädden uttryckte hon tacksamhet över att inget av barnen behövde hamna i fosterhem. Att alla hann bli vuxna innan hon dog.

– För mig krävdes det att människor skulle dö för att jag skulle sluta vara rädd för döden. En har skjutit sig, en har blivit mördad, några har fått cancer. Det var som att min hjärna behövde inse att folk dör även fast jag oroar mig. Det går inte att styra. Jag har ingen dödsångest längre. Ibland frågar jag folk på bageriet om de är rädda för döden. Det är kanske en konstig fråga, men jag tycker att den är viktig.

Hennes första bakbok, "Blåbärssnår, äppelskrutt och rabarberskugga", tar avstamp i mammans död. Det är ingen vanlig bakbok. Bilder och recept blandas ihop med hyllningstexter till mamma, mormor och naturen. Inledningsvis var förläggarna tveksamma. Att blanda in massa text och känslor i kokböcker hör inte till vanligheterna, men fick det inte vara annorlunda så fick det vara. I slutändan var det de personligt skrivna texterna som uppskattades mest av allt.

– Det var nog därför jag fick göra min bok om känsloliv, även fast förläggaren inte alls förstod vad det var jag menade där i början. Det tog säkert ett halvår innan jag kunde presentera de första texterna. I första boken är naturen i fokus, i den här boken är det känslorna.

HENNES ANDRA BAKBOK, "Rullrån och tankebrus", behandlar både sorg, glädje, ångest och död. Även den här gången är det en cocktail av bilder, recept och texter. Inför bokreleasen var planen att gå *all in* på tivoli- och cirkustema. Hon hade hyrt både cirkustält, tatuerare, jonglörer, eldslukare och akrobater. På grund av coronaviruset blev alltihop inställt.

– Man blir lite knäpp i huvudet av att skriva bok så jag hade verkligen sett fram emot den där festen.

ORÄTTVIST.

I bageriet används uteslutande ekologiska ingredienser. "Ibland får jag skit om jag och barnen äter en korv med bröd eller om jag köper en påse dillchips. Det känns ganska orättvist. Om alla bara gjorde lite var skulle vår planet må ganska bra. Tanken är ju inte att en liten mängd människor ska göra allt", säger hon.





KÄNSLOSAM. "Min föräldrageneration hade svårt att prata känslor. Jag pratar känslor med mina barn hela tiden. Man undrar hur nästa generation kommer att bli, de kanske blir så trötta på alla känslor att de sluter sig igen", säger My Feldt.

"Jag skrev på Insta att vi tror gott om människor, att de bara har glömt. Pengarna trillade faktiskt in och det var tur för det var ganska mycket."

Tillbaka på bageriet är det bara ett enda bröd kvar i hyllan. En och annan kund läste nog gårdagens inlägg där hon beklagade sig över allt som inte blev sålt. Att driva bageri i en liten stad kräver en del påhittighet. Priserna är lägre än i både Stockholm och Göteborg. En gång höll det på att inte bli några pengar alls. Hon och lillebror Putte hade köpt in ett lass med tulpaner och hade precis börjat sälja när betalssystemet kraschade. Den dagen fick flera hundra personer köpa tulpanbuketter på krita.

– En vecka senare saknades fortfarande hälften av alla pengar. Jag skrev på Insta att vi tror gott om människor, att de bara har glömt. Pengarna trillade faktiskt in och det var tur för det var ganska mycket. Första gången vi sålde tulpaner gick det dessutom typ minus för jag sålde dem för billigt. Jag hade glömt att lägga på moms.

MY FELDT PLOCKAR FRAM en plåt med rosa och gröna punschrullar. De är färgade med rödbeta, spenat och alg. Ingredienserna som används i bageriet är uteslutande ekologiska. Att använda oekologiska citroner liknar hon vid att slicka på avgasrör. Svenskt socker köper hon inte, eftersom det i nuläget inte finns något ekologiskt alternativ. En del frukt odlar personalen själva och hal-lon köper hon från ett gäng kompisar. Äpplen är dock lite extra klurigt.

För ett par år sedan var hon ambassadör för ett projekt som gick ut på att främja ekologiska svenska äpplen. Bara en bråkdel av äpplena som säljs i svenska matbutiker är ekologiska. Ett stort problem är att det saknas sorter som är anpassade till ekologisk odling. En dag åkte hon till Österlen där hon träffade både äppleodlare och växtförädlare. Hon fick till exempel lära sig att det tar 20 år att ta fram en ny äpplesort. Hon förstod också att det faktiskt fanns en rad nya sorter, men som behövde testas i storskalig odling. Problemet var bara att träden var ganska dyra.

– Men då hade jag precis fått royaltypengar från för-

laget igen och jag har aldrig haft pengar så jag kan inte hålla i dem. Jag reste mig och sa "Jag kan köpa träden!" Jag var lite full också, vi hade haft äppleciderprovning. Sen vaknade man upp dagen efter och tänkte "Vänta nu, köpte jag äppleträd för flera hundratusen kronor i går?".

DET HELA ÄR ett minst sagt långsiktigt projekt. Tidigast om sju år är de första äpplena klara att ätas. Helst vill hon och äppleodlaren också testa att bygga ett tak över odlingen. Blommorna är känsliga för vårfrosten.

– Men det kostar tydligen flera miljoner att bygga tak. Vem hade kunnat tro det? Förhoppningsvis säljer nya boken bra, haha!

My Feldt hann inte riktigt klart med all logistik i dag, men det är snart dags att åka och hämta barnen i skolan. Hon får fortsätta en annan dag.

Någon vecka senare lägger hon ut en efterlysning på sin Instagram. Det har hänt en grej. En kund som har beställt från hennes webbutik har av misstag fått två originalteckningar i samma paket. Det var tyvärr ingen present. Om mindre än en vecka ska My Feldt skicka de två motiven till tryckeriet för inläsning. Hon ber alla att hålla lite extra utkik i sina paket och om någon hittar två vilsna teckningar får man gärna höra av sig.

– Ibland trasslar jag till det, men det är aldrig meningen. Därför förlåter jag alltid människor som trasslar till det för mig för det var säkert inte deras mening heller. ♦



ANNA LILJEMALM är frilansjournalist. De senaste tre åren har hon skrivit en bok om fröer, mat och klimat som släpptes i mars. Hennes bokrelease blev också inställd, men hon behövde i alla fall inte avboka cirkustält, tatuereare eller eldslukare.



LINN BERGBRANT är frilansfotograf. Tycker att My Feldts livslust och entusiasm smittar lika mycket i verkligheten som på Instagram. Vill nu också baka rosa bullar och ordna trädgårdsfest med tivolitema.