

Fricks spettkaksbageri

Historien om Billinges spettkaksbageri, byns kanske mest besökta och uppskattade attraktion börjar för nästa 100 år sedan.

Anna, som fått sin bageri utbildning i Malmö var dotter till lantbrukare Nils Eriksson och Johanna Nilsson i Sjövadshus vid Trolleholm och lärde sig att baka spettkaka hemma.

Hon hyrde omkring 1910 ett hus i Gryttinge, senare Gryttinge bageri, och drev bageri där. Olof Frick arbetade vid järnvägen och bodde på Selarps fälad och hade tidigare varit indelt soldat.

Anna och Olof gifte sig 1917, bodde först i Bosarp och Munkarp men flyttade 1919 till Billinge. De köpte huset som skraddare Georgén hade byggt med fyra lägenheter, där järnvägsanställda bodde. Anna öppnade bageri i husets källare och alla sorters kakor fanns på menyn, men efterhand övergick verksamheten mer och mer till enbart spettkaksbakning. Vissa säger att det var en uppgörelse, överenskommelse, mellan bagerierna i byn för att dela upp marknaden mellan sig. Men det kanske bara är prat? Anledningen kanske var



att Anna visste att hennes spettkaksrecept var något utöver det vanliga och att om hon bara lade all kraft och tanke på detta bakverk skulle verksamheten gå en blomstrande framtid till mötes. Det var dumt att splittra upp sig på för mycket. Hur som helst, ett spettkaksbageri byggdes ute på tomten och där håller man till än i dag. Satsningen visade sig vara korrekt.

1928 dog Anna. Då var Nisse bara tre år. Hon försvann och lämnade familjen, kvar fanns bara en liten industri och ett recept. Spettkakstillverkningen fortsatte med anställt folk i bageriet. Tre flickor arbetade där. För att ta hand om hushållet anställdes en fjärde flicka. Pappa Olof ansvarade för affärerna fram till 1955, då Nisse och hans syster Nanna hade blivit stora nog för att ta över verksamheten. 1959 gifte sig systemern och flyttade från byn. Kvar blev Nisse och hans fru Ulla. *Så jag blev bara spettkaksbagare, säger Nisse, jag har aldrig gjort något annat!* Så kan det bli. Sedan 1989 är det sonen Per-Olof som är ägare och driver bageriet på sin fritid och sommartid har Nisses barnbarn Anna kaffeservering i trädgården.

Fricks Spettkaksbageri & Trädgårdscafé/Butik





Fortfarande bakas spettkakan efter Mor Annas recept från 1910. Kaksmeten innehåller bara naturliga råvaror; färska ägg, socker, potatismjöl och vetemjöl. Glasyren har inte bara en skönhetsförhöjande effekt utan är en viktig detalj som avslöjar spettkakans ursprung. Förr

skapade varje härad i Skåne sin egen färgkombination på glasyren. I Onsjö härad har man alltid haft vit glasyr som vid flera tillfällen haft äran att pryda flera leveranser till hovet.

Trädgården

Under årens lopp har Ulla och Nisse Frick skapat en fantastisk trädgård med över hundra sorters rosor. Trädgården är idag en nästan lika stor attraktion som bageriet. En bonus för besökaren som kan strosa omkring och njuta av de cirka 100 olika rossorterna som t.ex. Portlandrosen, Rosa mundi, Austinrosen, Höstdamascenan. Men här finns naturligtvis även andra spännande växter som Ginkgo biloba (kinesernas heliga tempelträd), Kejsarträdet, Svart och vit nysrot, Sköldpaddsort, Munkhätta, Trumpetränka m.m.

(Tekniken att baka på spett framför öppen eld omtalas redan i det anrika Grekland och Rom. Den speciella smet som behövs är dock icke känd förrän mot 1400-talets slut. I Sverige tycks man ha bakat spettkakor vid hovet på 1600-talet, men det äldsta receptet hittas i Susanna Egerins kokbok från 1733.)

Källor: Billinge sockenbok 1. Spettkaksbagaren av Niklas Ingmarsson. Gidlunds förlag i samarbete med Kulturen i Lund. www.fricks.se