



Tillmans Julbrev 2018

I tre år har vi varit fodervårdare åt labradoren Bamse, ända sedan vår dotter Catarina blev sjuk på sommaren och sedan dog i november år 2015. Att leva med en hund är lycka, även om vår – både Gudruns och Torbjörns – ålder gör att hunden motioneras för litet. Hans svanssviftande glädje över oss är dock inte att ta miste på och han trivs lika bra i sin nattsäng i vårt kök, som på trädgårdens gräsmattor eller på övervåningens hundmatta på dagen. I årets julbrev låter vi två karaktärer – Fridolf och Bamse – uttrycka sina meningar om mattor och mattar och hussar.

”Jag är hund här”, säger Fridolf Rudin i den obetalbara monologen från 1930-talet. Den, som talar är således familjens hund, som skall bita pigans hästgardist i benen på lördag, när denne inte har ridstövlarna på sig. Hunden har nämligen tröttnat på att pigan ljuger, när hon säger att hon har rastat hunden runt kvarteret, medan hon i själva verket stått i porten hela tiden och hånglat med soldaten. Sin fadäs med en pöl på ”äkta” salongsmattan kommenterar jycken genom att till sin hårdsminskade matte säga: ”Den mattan, är inte mer äkta, än du.” ... ^{1/}

”Han är betydligt äldre än jag, tänker Bamse – betydydligt äldre ... ^{2/}

När vi två herrar går våra dagliga promenader tillsammans märks det att han har protes i det ena knäet och en begynnande artros också i det andra. Jag anar det redan, när han direkt på morgonen tar fram dammsugaren för att suga upp mina hundhår. Jag gillar inte ljudet, har

^{1/} Fridolf Rudin (1895 - 1935) "Den ensamma hunden", författad av Kar de Mumma
<sverigesradio.se/sida/avsnitt/294842?programid=3315>

^{2/} Utdrag ur kapitlet **HUND DÄR MAN BOR** i slutet av boken **HUND(H)ÅR**, som kommer att ges ut under år 2019. Boken beskriver äventyr med hundarna Jack, Toby, Klinga, Potti, Pucki, Pia, Chess, Bobo och Bamse. Ett av de första kapitlen handlar om hunden, som bet mig och det sista om vår dotter. Boken, som trycks i begränsad upplaga och omfattar 100 sidor, beräknas kosta 250 kr + porto. Fram till 2019-02-25 kan den förhandsbeställas av författaren <torbjorn.tillman@boremail.com> **GÖR DET** – därefter går det inte att skaffa den.

aldrig gjort. Det spelar ingen roll hur många år, som går med mina hår. Jag vänjer mig aldrig, men ser på honom och tänker – snart är det slut, då går vi ut. På väg till brevlådan varje morgon och eftermiddag rör han sig i makligt tempo, medan jag hastar nyfiket i förväg, i visshet om att målet är morgontidningar eller eftermiddagspost. Att besöka brevlådan har blivit rutin i en inrutad tillvaro ... Ett mål i tillvaron är således brevlådorna, ett annat är vårt frukostmål i var sin skål. Han äter yoghurt utan kruska, men följt av kaffe och macka. Jag får min kruska, men inget kaffe. Ibland slickar jag mig om munnen, när jag ser honom frossa på en smörgås, tvesovlad med både ost och marmelad.

- Mackor blir man bara tjock av, säger hustrun hans, men hon äter sitt morgonmål senare och ser inte makens sybaritiska utsvävningar vid dennes tidiga frukostmål.
- Förgäves klage klandrande kvinna, tänker jag. Det man inte ser, mår man inte dåligt av. Jag är inte den, som skvallrar.

... Jag sträcker på benen, när jag hör honom tidigt i duschen, men somnar om i väntan på morgonpromenaden och frukosten oss herrar emellan. Nästa mål mat är gemensamt för oss tre i huset. Vi herrar kallar det ibland lunch, men benämner det ofta på gammalt agrart sätt – middag – eftersom det serveras mitt på dagen.

- Brunch, säger hon, som kombinerar breakfast and lunch.
- Där den militära organisationsförmågan tar slut, börjar den sammanslagna, förstärkta frukosten, svarar hennes gamle överste.
- Själv, tänker jag då, själv kan jag – liksom hungriga beväringar – äta hur ofta och hur mycket som helst och slumra däremellan. En god soldat äter och sover så snart tillfälle bjuds. Ansträngningarna kommer tids nog. För min del får musklerna marschträning under eftermiddagspasset, då vi båda herrar strövar på de närbelägna skogsstigarna ... Liksom vid brevlådeturerna ränner jag i förväg, dock inte längre, än att jag har koll på den gamle översten i mina hasor. Sent spisar vi aftonvarden och sen på kvällen blir också aftonpromenaden. Endast i undantagsfall rymmer jag min kos från exercisen med översten, när mörkret har fallit och vittring av tikar förstärkts av fallande dagg.
- I mörkret är vi alla grå, tänker jag. Som rymling är jag själv svart både i själen och till det yttre. Man får passa på, när tillfälle ges och ”damerna” doftar. Nu sticker jag, tänker jag. Jag gör det, när han brister i tillsyn. Sticker snabbt som ett skott, menar jag.
- Jag tar med Bamse på en promenad, hörde jag honom säga till min riktiga matte Catarina för ett år sedan, då novembersolen lyste på den första nyfallna snön. På den palliativa avdelningen hälsade vi på dig, Cattis, vi din älskade sambo och dina döttrar och jag, din BAMSE! Jag tänkte ...
- Äntligen! Äntligen min riktiga matte och från sin sjukbädd hörde jag Cattis svara mig, sin svansviftande labrador:
- Äntligen, Bamse!

Catarina, sedan du dog får jag hålla tillgodo med husets överstinna. Hon är förvisso ett surrogat, men hon är min nya matte. Om än kolsvart, är jag en av husets herrar! Cattis´ far är den andre. Den tredje, den bästa, din sambo glömmer aldrig sin Cattis. Jag saknar dig också, men jag vet inte var du bor nu. Jag vet var jag bor – hemma!



BAMSE ”

Tiden går och ännu ett år har förflutit sedan vårt förra julbrev sändes. År 2018 grönskade gräsmånaden april, men liksom 2017 torkade sedan vallarna i årets regnfattiga Östergötland. Från skogsbränderna i Mellansverige förskonades vi, men i Sydeuropa och framför allt i fjärran Kalifornien brann skogarna – som vanligt får man väl säga. Trots årets torka dignade körsbärsträden i Villa Villekulla i Sågarhem i Borensberg i Östergötland av rasande goda bär, likaså äppelträden. Fruktskörden blev kopiös och Brunneby Musteri fick ta emot några hundra kilo av våra äpplen. Resten skall bli ätäggen och äppelkaka. Receptet på kakan har vi fått av Gudruns gamla studentkamrater, som samlades i huvudstaden i höstas. Artrosknä och yrsel besvärade oss och Bamse flyttade från oss gamle, hem till Catarinas Esbjörn. Vi har dock bestämt oss för att inte gnöla över ålderdomskrämpor, utan bara njuta av tillvaron – inklusive äppelrätter: ^{3/}

- (1) Den 2/12 firar vi första advent i Kristbergs Kyrka.
- (2) Den 9/12 är den andra söndagen i advent och vi samlar närboende vänner till glögg.
- (3) Den 11/12 är det julvesper i Kristbergs kyrka och dessförinnan förlägger ”författarna” i SKRIVARVERKSTAN sitt sista tisdagsmöte till vårt hem i Borensberg. Mera glögg! ^{4/}
- (4) Sedan är det snart jul igen och hur den kommer att firas står f n i stjärnorna. Vi hoppas på våra båda dotterdöttrar! Kanske kommer Gudruns bror Gunnar från Malmö?
- (5) Om vi orkar upp ur sängen till julottefirande den 25/12 i Kristbergs Kyrka, får vi väl se. Kanske blir det en kaffestund framför TV-n istället?
- (6) Det nya året börjar vi ALLTID genom att lyssna till radions utsändning av klangen från landets alla domkyrkoklockor och vi frågar oss som vanligt, om ljudet är vackrast från domen i Västerås eller i Linköping – båda lika mäktiga.

Vår jul år 2018 firar vi måhända i större ensamhet än förr, men vid Catarinas julkrubba, som hon tillverkade i lekis som 5-åring, högläses julevangeliet såsom alltid varje år alltsedan dess. Nu ser vi fram mot att december skall lysas upp av vår utomhusgran på gräsmattans vita snö. Åter tändes vi tindrande adventsljus, när vi önskar Er alla – kära och vänner och gamla kamrater, nära och fjärran från oss

En God Jul 2018 och Ett Gott Nytt År 2019.

Gudrun och Torbjörn

^{3/} **6 portioner äppelkaka:**

- (1) Gör en fyllning: Skala och kärna ur 5-6 syltiga äpplen. Koka en grov kompott av äpplena blandade med 1 dl socker och 2 dl torr, vitt vin. Låt svalna och sätt ugnen på 200 gr.
- (2) Gör en topping: Rosta 50 gr mandel med skal i torr, het stekpanna. Mal 50 gr skalad mandel. Rör ihop den rostade och den rivna mandeln med 50 gr rumstempererat smör och 1 dl socker. Rör ner ett ägg.
- (3) Gör äppelkakan: Botta en ugnform med kompotten och tryck ut mandelsmeten på ett bakplåtspapper (samma storlek som formen). Vänd mandelsmeten över kompotten och drag bort bakplåtspappret.
- (4) Grädda i ugnen tills toppningen har fått fin, brun färg.
- (5) Servera med vaniljglass eller vispad grädd.

^{4/} Läs om oss och läs våra alster på hemsidan www.skrivarverkstan.org