

ATT SKÖRDA BRIAR I GREKLAND

Text: Jan Andersson
Bilder: Jonas Rosengren

Pipmakaren Jonas Rosengren i Halmstad är en synnerligen social person som har ett stort kontaktnät i pipkretsar, inte minst i USA och Kina som han årligen besöker. Men den här gången ska det handla om en resa inom Europa, närmare bestämt till Grekland. Orsaken till besöket var att han skulle besöka briarleverantören Makis Minetos. 2015 träffade Jonas honom på flygplatsen i Chicago efter den årliga pipshowen där, och då Jonas hörde att han ägnade sig åt att skörda briar blev han mycket intresserad. Inte så konstigt, jag skulle tro

att de flesta pipmakare drömmer om att någon gång få vara med och skörda det material de ägnar sina liv åt att arbeta med. Så de bestämde på stående fot att Jonas skulle komma till Grekland och se hur det går till att skörda och bearbeta briar. Det besöket ägde rum nu i våras.

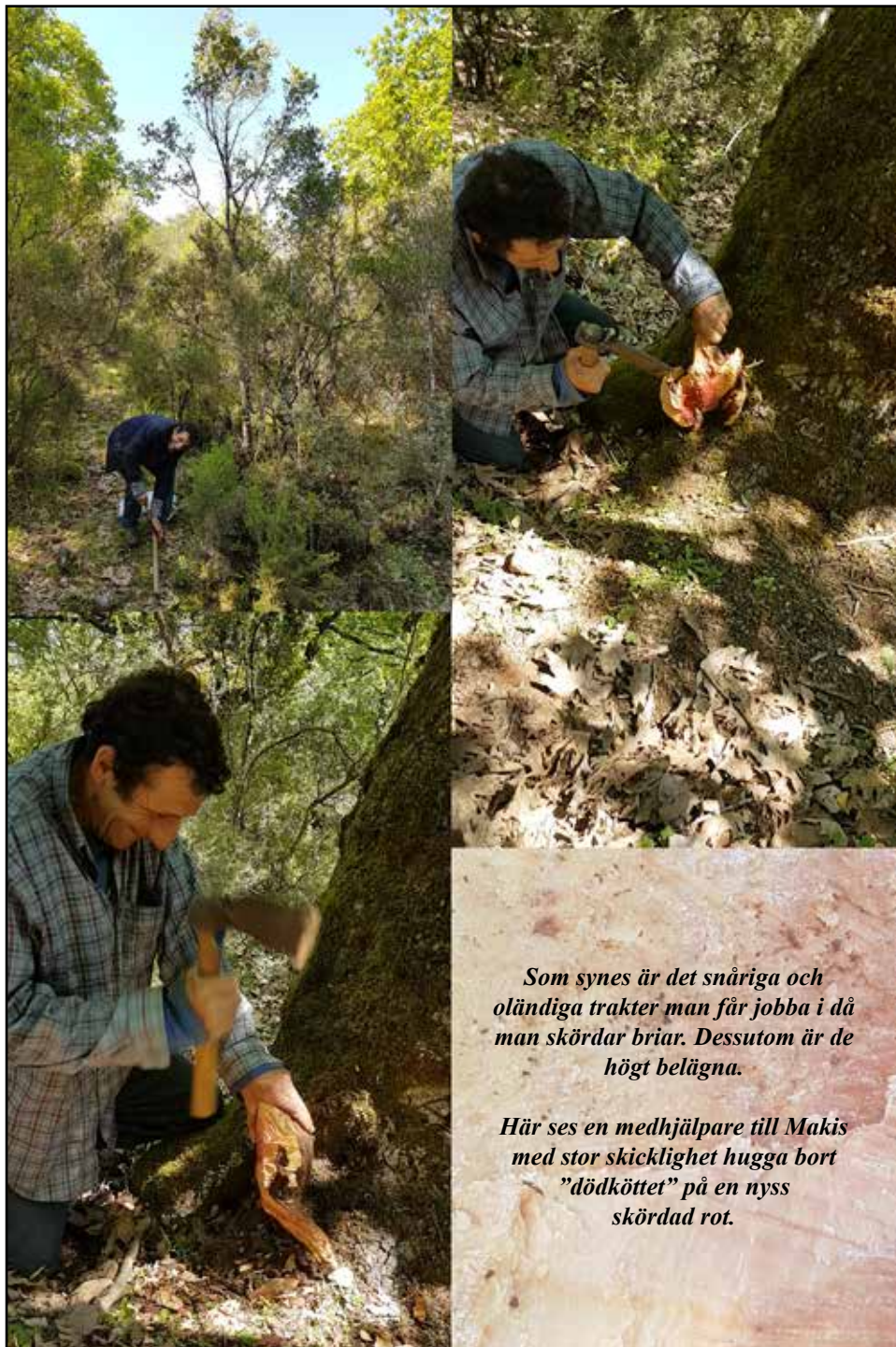
Då Jonas anlände till Aten mötte Makis honom på flygplatsen, men man begav sig inte direkt hem till dennes hemstad. Först besökte man en pipmakare i Aten som Jonas träffat på diverse mässor ute i världen. Han heter Kostas Gourvelos och är en mycket

speciell pipmakare, man kan nog säga att han är mer konstnär än pipmakare. Piporna han gör är mycket spektakulära och ett typiskt exempel kan vara trumpetpipan, som visas på sidan 7.

Efter detta mellanspel begav man sig till Makis hemstad Patras, en av de största städerna i Grekland, belägen cirka två timmars bilresa från Aten. Norr om staden reser sig bergen och det är där man skördar briar.



Jonas, Makis Minetos och Kostas Gourvelos



Som synes är det snåriga och oländiga trakter man får jobba i då man skördar briar. Dessutom är de högt belägna.

Här ses en medhjälpare till Makis med stor skicklighet hugga bort "dödköttet" på en nyss skördad rot.



Ett gammalt familjeföretag

Det var Makis farfar som en gång startade verksamheten, så Makis är alltså tredje generationen i företaget. Tidigare arbetade man huvudsakligen med att sälja stora kvantiteter av briar till en rad fabriker ute i världen. Då Makis så småningom kom in i företaget tyckte han, att man kunde sortera ut de bästa klossarna och sälja dem till pipmakare istället för till fabriker. Fadern var motsträvig till detta, men så småningom fick Makis sin vilja igenom och idag är detta den största delen av verksamheten.

Oländiga trakter

Det är i bergen norr om Patras man skördar sin briar. Det är oländiga trakter och det är i sådana man hittar den bästa briaren. Briar ska få sträva för sin överlevnad och växa mycket långsamt, det är då rotknölarna får en tät ådring. Marken ägs av staten, men alla får skörda briar där mot att man betalar en avgift. Detta är man mycket noga med att sköta samvetsgrant, blir man ertappad med att smita från betalningen blir det dryga böter och man kan också bli avstängd från att få vistas i området i framtiden. Man skördar under större delen av året, men inte mitt i sommaren, då det är alldeles för varmt. Risken är då att rötterna spricker innan man hunnit forsla hem dem. Dessutom är det givetvis inte särskilt angenämt att hålla på med ett så fysiskt krävande arbete när temperaturen ligger på 35 till 40 grader.



Makis far sågar upp en briar-rot. Lagg märke till att han har alla fingrarna i behåll, trots den oskyddade sågklingen.



Med hjälp av en vinsch sänks briar-klossarna ner i hålet i golvet för att kokas i minst 16 timmar.

I vanliga fall beger sig Makis och hans medhjälpare iväg högt upp i bergen och stannar där några dagar. Den skördade briaren fraktar de sedan hem med hjälp av åsnor. Vid Jonas besök valde man dock att hålla till lite längre ner, så man slapp att övernatta.

Det är en viss skillnad mellan att skörda briar här och i exempelvis Italien. Här är jorden mycket hård till skillnad från i Italien, där den är mer sandig. Det gör att det är mycket svårt att få upp hela rotknölar, så man får i allmänhet splittra dem på plats innan man tar upp dem. Sedan huggs ”dödköttet” bort. Det är vikten som avgör den avgift man ska erlägga och man vill givetvis inte betala för sådant som är oanvändbart.

Briaren förvaras sedan under blöta filter tills det är dags att såga och koka den. Den kokas i minst 16 timmar, sedan får den svalna i 24 timmar i grytan. Efter att briaren sorterats efter storlek täcks den återigen med blöta filter i en månad. Därefter torkas den i minst sex månader utan filter. Sedan skickas den till pipmakare i olika delar av världen och det är dessa som bestämmer hur länge ytterligare den skall lagras. Men egentligen är den klar att använda efter sex månaders lagring - Eller?

Man ska vara rädd om myter

Det finns många myter om briar och dem ska man givetvis vara rädd om, de gör det hela lite mer spännande. Det talas med respekt och vördnad om gamla rötter som lagrats i femtio år eller längre och som ska vara alldeles fantastiska. Ibland hör man också begreppet ”Dead Briar” (vad det nu är för någonting), som ska vara något alldeles extra. Men ska vi vara riktigt sakliga är det nog trots allt så, att en rot som lagrats i sex månader eller kanske ett år blir inte bättre om den får ligga längre.

Jag har fascinerat lyssnat när Jonas har

berättat om denna upplevelse. Det är säkert en dröm för många pipmakare att få vara med om just detta, men det är inte så många

som har gjort verklighet av den. Men Jonas är den typen av person som ser till att förverkliga sina drömmar.



Det kliar säkert i fingrarna på alla pipmakare vid åsynen av den kloss Makis far håller i handen.

Och att Jonas är fullt lycklig då han står bredvid denna hög med briar, kan man nog vara övertygad om.