

Att leva i ett skafferi

Ystad Allehanda 2004

Många längtar efter svampskogarna, jag längtar till bärssäsongen.

Jordgubbarna är årets första bär. Då äter jag litervis. Sedan vinbär i alla färger, hallon, smultron, körsbär... Jag plockar tidigt på morgnarna och lägger i filmjölken, eller i frysen. Färska hjortron är superlyx. Min favorit är björnbäret, sommarens sista. De ska vara mattsvarta när man plockar dem. Då när man rör vid dem, faller de av sig själva ner i handen. De blöder av lagrad sol och sommar.

Över huvudtaget ska man plocka bär när de är så mogna att de VILL bli plockade. Mmm, då är de som bäst.

I Småland har jag inte lika många bärsorter i trädgården som jag hade i Skåne, men här finns de vilda bären och jag har satt en romtopf.

Vad det är, romtopf? Jo. En kruka med sommarens alla bär och frukter, lagda lager på lager och dränkta i konjak. Där ska de ligga och mogna för att bli dessert lagom till jul.

Bär kan man köpa i affären, eller på torget, och konjak på systemet. Men en äkta romtopf består av bär och frukter som man har plockat själv. Tycker jag.

Denna sommar har jag lyckats hålla jämn takt med växtligheten. Bortsett från porsbrännvinet, det glömde jag. Igår satte jag Cassis, svartvinbärslikör: Fyll en burk till 2/3 delar med svarta vinbär. Toppa med hallon. Stoppa ner 1 kanelstång och 1 liten kvist från svartvinbärsbusken. Häll på eau-de-vie (eller renat) och låt det dra några veckor. Sila av spriten. Pressa. Mät spriten och tillsätt 2-3 dl socker per liter avrunnen sprit. Häll på flaska och lagra.

Recepten till romtopf och cassis finns i "Svenska bär" av Inger Ingmansson och Pelle Holmberg. En bok som är så läcker att jag skulle kunna äta upp den.

De klassiska bären; jordgubbar, hallon, lingon, blåbär, vinbär, hjortron, smultron, fläderbär.

Men också åkerbär, stembär, slånbär, hägg, rönn, oxel, hagtorn, oxbär och många till.

Mjölön och ripbär, vad är det?

Odon, också kallat ölbär, fyllebär, galenbär, djävulens bär.

Gamla namn som vittnar om forna tiders misstänksamhet.

Saft, sylt, marmelad, gelé, juice, likör, bröd...

vattenkonserverat, fryst, råört, bakat, kokat, torkat...

Inger Ingmansson har även gett ut "Naturens läckerheter"

som innehåller recept på allt från ogräs till svamp. Vad sägs om kryddsmör med penningört? Cappuccinosoppa på kirskaål? En paj på blomblad från rosor?

Båda böckerna är utgivna av Prismas förlag. De har legat på mitt köksbord hela sommaren, med post-it-markeringar på var och varannan sida. Det gäller även Sylvia Danielssons "Frukt, bär och grönt" utgivet på ICA bokförlag. Denna bok är ett

oumbärligt uppslagsverk med information, beskrivningar och tydliga fotografier. Danielssons bok sträcker sig utöver de inhemska fruktsorterna och beskriver även de exotiska. Och massor med recept. Nyponchutney, lingoncurd och fläderchampagne.

Ja!

Vi har inte kunskap om hur människan genom sin historia har använt och anrättat bär och vilda växter. Men ismannen Ötzi visar att vi har ätit bär i åtminstone 5000 år.

Bärens korta hållbarhetstid har satt gränser för transport och lagring. Med järnvägen förändrades det och 1903 exporterades 10 miljoner kg lingon. Då insåg markägarna värdet och

motionerade för att allemansrätten för bär skulle avskaffas.

Men i och med första världskriget kom kraven av sig och vi fick behålla vår fantastiska möjlighet att gå ut i markerna, plocka och äta. Frysen borde ha ökat vårt intresse för naturens

gratismat men istället minskade det från mitten av 1900-talet.

Framför allt nypon är exempel på de glömda bären. Nypon finns i mängder men ingen plockar dem längre. Det är för

jobbigt att noppa och rensa, det finns ju pulver.

När jag var barn bodde vi i ett nybyggt förortsområde med nyponbuskar runt husen. På första våningen i vårt hus bodde en sjubarnsfamilj. Barnen skickades ut att plocka nyponbären som växte utanför fönstret.

Jag har aldrig glömt stämningen när grannarna med nedlåtna miner passerade de skamsna barnen. Men ack så klokt av en fattig mamma med många barn! För när det gäller c-vitaminer

slår nypon apelsiner med hästlängder. Men i 50-talets moderna arbetarklassområden var nypon prydnadsbuskar, inte kosttillskott.

I hela mitt liv har jag fascinerats över de möjligheter till föda som naturen ger. Jag har minst en hyllmeter litteratur om vild mat och om att överleva i naturen. Det praktiska utövandet har dock varit ytterst lyckfullt.

Egentligen ganska korkat. Som filmare är ekonomin evigt knagglig och som frilansare är man evigt stressad. Det är då man skulle kombinera billig mat med stärkande stunder i naturen.

Finns det något mer kontemplativt än att plocka bär, växter, frukt, blommor eller svamp? Och att sedan rensa och tillaga det? Nej, jag tror inte det.

Men det har också att göra med tillgängligheten. Här i Småland, i det svenska landskapet, är det som att leva i ett skafferi. Häromdagen tog jag en spann och gick ut i skogen. Oj oj oj! Jag vet inte hur många gånger jag utropade det - oj oj oj!

En mångata av kantareller ledde mig allt djupare in i skogen. Det optimala - att sätta sig på huk mitt bland guldnet, vrida sig runt sin egen axel och fylla en hink med kantareller. I början lämnade jag kantarellbäbisarna. Fast det kändes lite hårt att ta föräldrarna från dem. Sedan lämnade jag även tonåringarna, vad annat, jag hade bara en spann med mig. På kvällen

rensade jag och lyssnade på radio. I sex timmar. Det var då jag insåg att svampkniven är för svampplockaren som golfklubban är för golfspelaren – oumbärlig.

Så dagen därpå, med kniven i ett stadigt grepp, hämtade jag hem resten av kantarellfamiljen.

Idag cyklade jag till Mariannelund. Lingon lingon lingon. Och så några superbt mogna smultron, dom åt jag direkt. Imorgon ska jag till blåbärsskogen, snart är det dags att stoppa

plommon i romtopfen. Därefter hoppas jag finna björnbärsbuskar, och trattkantareller förstas.

Men inte tar det slut här. Efter första frosten är nypon, slånbär, fläderbär, berberis, havtorn, slånbär, enbär och rönnbär som bäst.

Då och då öppnar jag skafferidörren och tittar på min romtopf. Jag hade trott att bären skulle lägga sig ovanpå varandra, i tydliga och färgglada rader, men de blandar ihop sig och blir färglösa. Lite snopet. Och ändå ohyggligt spännande, nästan som en deckare. Hur ska jag kunna flytta härifrån?

Den som hälsar på kring jul serveras romtopf med lättvispad grädde till dessert, cassis till kaffet och varför inte en nattmacka med kantareller? Kan du motstå det?