Den som googlar på internet med sökordet Blå Verandan kopplas till en gammal sida tillhörande Region Åboland med följande information:” *Åk på utfärd till Aspö. Ät en härlig fisklunch på Blå Verandan. Vandra naturstigen, se vårt kapell och, om sikten är god, Utö fyr från Storberget.   
Fisklunchen bör beställas på förhand. Ön Aspö ligger i Korpo kommunområde. Till Aspö kommer man med förbindelsebåt m/s Eivor som avgår från Pärnäs i Nagu. Endast för grupper. Guidning, naturstig, program för grupper. Håll Skärgården Ren r.f:s produkter till salu.”*  
  
Bakom detta framgångskoncept som varade i ett drygt decennium hittas Monica Aaltonen. Berättelsen om henne är en berättelse om förändring, anpassning, påhittighet och driftighet. För många symboliserar Aspö-Monica skärgård, skärgårdsmat och -kultur. Av många betraktas hon som ”urtypen” till skärgårdskvinna som fört de åboländska skärgårdsbornas talan i olika kommunala sammanhang, organisationer och projekt.   
  
Av många ses hon som en matlagare av guds nåde som via sin lilla ”sommarrestaurang” Blå Verandan i hennes och Kajs privata hem ute på Aspö, nästan nått kultstatus. Under det dryga decennium som den verksamheten pågick, har hon förevigats i många celebra gästers fotoalbum. Hennes kundklientel omfattade allt från presidenter, utländska diplomater, företagsledare och -gäster till helt vanliga familjer och sommargäster.  
  
Monica minns hur svårt det var att få Ungerns ambassadör inlockad när maten var vackert framdukad på hennes typiska blå linnedukar med bästa porslin och kristallglas, med ångande nykokt potatis ur eget land och stekta abborrfiléer ur egna vatten.  
- Ambassadören satt barfota i gräset och tittade på fågellivet i viken, han var så tagen av denna skärgårdsidyll att han hade svårt att slita sig ur förtrollningen.   
  
Han är inte den enda som reagerat så säger Monica och räknar upp några till.  
  
En mera genuin och hemtrevligare miljö och matupplevelse än fisklunchen hos Monica på Asö får man söka efter. Stekta abborrfiléer hade hon som huvudrätt; på menyn kallades de för ”Farfarsbyxor”, en fiskrätt som till och med matkrånglande barn lärde sig älska. Den som hittade ett enda ben i den rätten fick en euro.  
- Det behövde jag aldrig betalas ut!  
- En sommar hade jag 1000 matgäster. Den sommaren rensade och fileade jag minst 5000 abborrar, hur många ben som plockades ut kan någon säkert räkna ut.   
  
Monica berättar att hennes resa som matföretagare inspirerades av det storstilade mångmiljonprojektet Skärgårdssmak. I det projektet satsade man på dyra, exklusiva restauranger, där målet var att höja skärgårdskrogarnas standard, synsätt, service och satsning på kvalitativa råvaror. Så långt det var möjligt skulle skärgårdsmenyn baseras på närodlat och -producerat Sen följde varumärkesbyggande och en storslagen internationell marknadsföring som drog miljoner euro, skärgården skulle ju bli lika känd som alperna. Till vissa delar lyckades man; varumärket lever fortfarande.  
  
Trots att Monica visste att detta var ett värdefullt projekt till nytta för besöksnäringen i skärgården, blev hennes framgång krönt via ett litet Leaderprojekt som Helena Sundberg drog igång (vilket år?). Projektet ”Hemma hos skäribon” satsade helt på lokal verksamhet och fokuserade på småskaliga enmansföretag. I slutänden blev det ett värdefullt komplement till det storstilade Skärgårdssmakprojektet  
  
  
  
- Och bättre projektledare än Helena Sundberg har jag aldrig upplevt, hon var fenomenal! Eftersom elevhemmet i Käldinge, Nagu stängde 1998 i brist på elever från skärgården, kom detta projekt och denna utmaning i rätt tid, säger Monica.  
  
På elevhemmet hade hon jobbat i 18 år; plötsligt var hon kursdeltagare och blivande företagare.   
  
- Vi lärde oss massor på de kurser som Helena ordnade. Hon engagerade bland annat Solveig Kovanen från Utö, som var gammal kock. Hon engagerade en stjärnkock från Hotel Strandbo och vi fick lära oss duka och presentera mat enligt finaste restaurangkoncept. Många fick också konsulthjälp med att förnya sina kök, bland mycket annat.  
När kursen var klar satte Monica upp en skylt nere vid bryggan på Aspö där det stod att hon kunde bjuda på fisklunch mot beställning. Detta var sommaren 1999. Projektet hade också gjort en liten broschyr som spriddes via turistorganisationer. Småningom dök de första kunderna upp. Sen fler, och fler och fler ...  
  
Det blev en matresa av oanad magnitud och framgång! Monica tar sig för huvudet när hon tänker bakåt, om den enorma arbetsmängd hon satte in, och hur mycket hon i gengäld fick av alla trevliga och tacksamma gäster. Många blev vänner för livet.  
- Jag insåg ju från första början att detta måste baseras på förhandsbokning, att gästerna faktiskt kom i rätt antal och tid, när potatisen var kokad och varm och fisken i stekpanna. Konceptet gick också ut på att huvudrätten alltid skulle vara benfri abborrfilé, färsk och fiskad ur egna vatten. Skärgårdslimpan var hembakad, grönsalladen ur eget land. Likaså örtdekorationerna. Och vittvinssåsen gjorde jag på vin som jag själv lagade under vintrarna. Men gästerna fick också ha med eget vin om de så behagade.  
- Eftersom mannen jobbade ”vecka/vecka” som lotskutterförare på Utö måste konceptet klara av att jag ensam kunde skaffa fram råvaror, tillreda, servera och underhålla. Därför måste allt vara bra organiserat och menyn baserad på de råvaror jag kunde tillhandahålla. Allt skulle ju vara färskt och eget, och bra funkade det.  
- När det blev som brådast fick jag hjälp från min svägerska eller grannkvinnor eller andra inhoppare. När Blå Verandan blev riktigt känd måste jag säga nej till 2/3 av alla som tog kontakt ...   
- Se där vilken potential det fanns i konceptet! Och finns fortfarande.  
- Ensam kunde jag ta hand om 20 kunder per dag, blev det dubbelt fler behövde jag hjälp.  
  
Många av kunderna blev stamkunder, berättar Monica. Olika byggbolag och företag kom regelbundet ut med företagsgäster med början i maj. Olika organisationer och ministerier likaså, bland annat var Miljöministeriet en bra kund. Ett år kom samma byggbolag ut med tio olika grupper. Monica fiskade, rensade, grävde i trädgårdslandet, lagade mat, serverade och underhöll och berättade om Aspö: om skärgårdskultur, om fiske, om mat och om allt möjligt. Sen sjöng man snapsvisor eller annat lämpligt. På finska, svenska och engelska. Sen skulle det städas, diskas och fixas för nästa dag. Monica och Blå Verandan blev ett framgångskoncept som gjorde Aspö till ett varumärke inom besöksnäringen i Åbolands skärgård.  
  
En sommar för fyra år sedan var det slut med abborrarna. På tio nät kunde hon ha två ynkliga firrar, när hon normalt brukade ha 100 abborrar på nät som hade lagts ut under dagen. Då insåg Monica att det fick räcka, hon hade då haft Blå Verandan igång i tio år; sommaren 2009 blev den sista. Hon och hennes man hade också varit pensionärer en tid och kände att de gärna önskade ta det lite lugnare också under sommaren. Hon glädjer sig åt att grannfrun Marika Johansson istället tagit över och serverar fisksoppa varje dag under högsäsong nere vid bryggan. Och på andra öar arrangerar unga krafter också olika typer av matservering, bland annat på Jurmo.  
  
Det som många av gästerna knappaste anade under de intensiva Blå Veranda-åren var att Monica ända upp till 30-års åldern varit en helt vanlig helsingforstjej, född och uppvuxen i Tölö och Hertonäs och som sällan lagat mat. Mamma var ju hemmafru när hon bodde hemma och som vuxen kunde Monica äta på sin arbetsplats. Hennes första riktiga matlagningsövningar hade startat via ett kompisgäng under studietiden. Monica hade egen lägenhet, som de flesta i gänget inte hade, och 5 – 6 gånger om året samlades de hemma hos henne för att laga mat tillsammans.   
- Ibland kunde vi vara ett 20-tal personer. Där började min matskola säger Monica.  
Med socionompapper från Social- och kommunalhögskolan i fickan levde hon sen ett helt vanlig yrkesarbetande ”storstadssingelliv” i Helsingfors, fram till en höstdag i slutet av 1970-talet.  
En väninna med rötter på Aspö bjöd henne och en handfull Helsingforstjejer på höstbesök till den vackra kapellön i Åbolands skärgård. Det besöket blev en milstolpe i Monicas liv. Några år senare blev Monica skärgårdsbo med Kaj som livskamrat, som var född och uppvuxen på Aspö.   
Förstås var det ett stort steg för en stadsflicka, men ändå anser hon att det inte var så märkligt. Hennes föräldrar var födda och uppvuxna i den östnyländska skärgården där hon tillbringat många somrar, hon kunde ro och fiska med drag och hade inga större svårigheter att återvända till sina släktrötter. Hon hade ju skärgårdsgener  
   
Det är i Åboland som Monicas matresa börjar på riktigt. Bland många sökande blev hon vald till det lediganslagna jobbet på elevhemmet i Käldinge, där skärgårdsbarnen i åldern 7 – 12 år bodde under skolveckorna. Här gällde det att laga mat morgon, middag och kväll. Det bästa med dessa barn, berättar Monica, var att de aldrig någonsin klagade på den mat de fick, som många skolbarn gör idag. Dessutom gillade de riktig skärimat, bland annat fisk i olika former.   
Hon minns ännu första dagen på jobbet hösten 1980 när hon lärdes in i jobbet på elevhemmet och barnen serverades fem knackkorvar per person. Fem stycken! Då dök plötsligt egna barndomsminnen upp, från familjens anspråkslösa hushåll i Helsingfors.   
  
- Vi var sju personer i matlaget. Det skulle aldrig ha kommit på fråga att äta en sådan ”lyxmat” under 1950-talet! Sådana matminnen har man ju med sig. I vår familj var det bara pappa som hade löneinkomst, som brukligt var på den tiden, och det gällde att rulla på slantarna. Men sånt är lärorikt.   
  
Liksom många andra skärgårdsjobb så arbetade Monica ”vecka/vecka” i Käldinge och det blev gott om tid att komma igång på Aspö. De förhållanden som mötte henne i nya hemmet ute på Aspö kunde ha fått mången nygift att blekna, men inte Monica. Utmaningen var att det inte fanns elektricitet dragen till ön, den fick man först sommaren 1993. Och det var mörkt både inne och ute under många månader.   
- Det enda som jag aldrig tycktes lära mig var att alltid ta med ficklampan när jag skulle gå ut under den mörka årstiden. Oftast var det ju beckmörkt ute och jag fick alltid svänga om på trappan för att gå in efter ficklampan.  
- Den dieseldriva generatorn startade man upp först klockan sju på kvällarna. Men innan dess han man ju bli hungrig. Det är många middagar som jag tillrett på gasspis i ficklampans sken.  
  
- Matlagning var en sak, uppbevaringen var en annan. Vi hade bara ett litet gaskylskåp så det gällde att vara uppfinningsrik för att få allt att rymmas, som man förstås alltid varit i skärgården.   
- I ett gammalt fähus där det var mörkt och svalt hade vi vårt skafferi. Vi köpte potatis säckvis, lade in grukor och odlade allt vi kunde. Varje höst köpte vi en slagsida av får som vi gjorde en hackelse av som saltades och kunde uppbevaras en tid i kruka. Sen bakade vi tunna brödkakor och satte in denna fårköttshackelse, det kallades för pölskaku, som i praktiken var skärgårdens egen traditionella pizza! Ganska fett förstås, men gott som bara den.  
- I sumpen höll vi levande fisk som under vintern skulle hackas fram ur isen. Med det hade vi färsk fisk året runt, oftast kokades fisken, eller stektes. Några gånger per sommar rökte vi sik, flundra och abborre.   
  
Monika berättar att allt hon vet om traditionell skärgårdsmat lärde hon av sin svägerska, grannkvinnorna och delvis också maken Kaj, bland annat specialrätter som fågelkropon och surkropon..  
(mejlat M för mera detaljer)  
  
Fågelkropon är gjord på sjöfåglarnas ”innanmat”, dvs. hjärta, lever, njure och ibland också lungor om man har lite fågel. Av detta tillreds fågelpalt som på skärispråk kallas för kropon.

Den förstnämnda gjord på hackelse av alfågelns hjärta, lungor, mage, lever som blandades med grovt rågmjöl (och den sistnämnda fårköttshackelse som sattes in i runda bollar av syrat rågbröd som kokades i saltat spad. Och hon berättar om hur man vid slakten tog vara på fårhuvuden, putsade rent, tvättade i soda, svedde bort allt extra med blåslampa, klöv huvudet med liten yxa, ett precisionslag där också den eftertraktade tungan skulle halveras. Allt saltades ner, togs fram och kokades och åts på fastlagstisdagen som gourmetmat. Ögonen inkluderade.   
  
Monica poängterar att man fortfarande lever mycket ekologiskt på Aspö där största delen av basfödan utgörs av det som havet och holmarna ger, och det som man själv odlar.   
- Jag har starka samlargener och fyller frysboxen med bär som jag plockat: vinbär, tranbär, hjortron och nypon. Svamp har vi inte men det kan vi byta till oss mot fisk. Och för att slippa använda buljongtärningar odlar vi libbsticka.  
  
Förutom fågel och fisk har Aspöborna licens på gråsäl, liksom ett antal älgar och rådjur. Och hare finns det förstås på holmarna. Allt detta ger en hel del viltkött.   
- Här lever vi fortfarande mycket naturnära och vårt ekologiska fotspår är nog rätt litet, säger Monica som inte gillar att mat idag fraktas kors och tvärs över hela världen.   
- Det är inte mycket vi behöver från butiker, kanske främst mjölkprodukter.

Faktaruta:

*Blå Verandans huvudrätt – Farfarsbyxor (med vittvinssås)  
  
För fyra personer behövs 12 abborrfiléer, 200 g skorpsmulor, 1½ msk paprikapulver, 1 msk citronpeppar, 1 msk salt samt smör till stekningen.  
Blanda kryddorna ordentligt i skorpsmulorna och spara blandningen till nästa stekning. Håll abborrfiléerna fuktiga i kylskåp tills det är dags att steka. Tryck de fuktiga filéerna i skorpmjölsblandningen och låt smöret bli ljusbrunt i stekpannan innan filéerna sätts i pannan. Du kan använda hälften smör och hälften olja till stekningen och stekpannan skall inte vara alltför het för då bränns smöret. Om 6 är max på din platta, använd 4 – 5. Stek några minuter på var sida tills fisken är vackert gyllenbrun. Servera genast med kokt potatis och vittvinssås(se nedan). En fräsch grönsallad, dill och citronklyftor passar bra till rätten.  
  
Vittvinssås  
  
1 dl vittvin (drygt)  
1 grönsaksbuljongtärning (eller grönsaksfond)  
1 burk creme fraiche (hyla)  
1 dl dill (finklippt)  
1 tsk socker  
  
Koka upp vinet och buljongtärningen. Rör i creme fraichen, sockret och till sist dillen. Låt sjuda i en minut och såsen är färdig.*

https://mail.google.com/mail/images/cleardot.gif