Här, mitt i mitt mörker

Mina barn vill stanna en stund på gården efter att vi kommit hem från jobb och dagis. ”Vi ska bara leka lite innan maten” säger de, 4-åriga tvillingarna. De tar ficklamporna, hennes rosa med rinsessor på och hans med en rejserbil på, och springer ut, försvinner bakom knuten. De leker kurregömma och tagare på den ljuslösa gården. Jag tar också en ficklampa och hämtar snabbt potatis från källaren. Skalar dem, tänker med värme på den soliga septemberdagen när vi tog upp potatisskörden, tillsammans med familj och vänner. Vilken lycka att nu ha päron i källaren och bara hämta, välja storlek beroende på om det ska bli kokta päron, mos, gratäng, soppa eller hasselbackspotatis, och välja antal beroende på hur många som är bjudna.  
Medan jag lagar maten ser jag barnens ficklampsljus röra på sig på låg höjd, kika fram bakom garaget, skynda sig över åkern. En stund ser det riktigt kul ut när ljusstrålen far fram och tillbaka i luften, hen gungar! Barnen kommer in rödkindade, bråkar lite vid avklädning, sätter sig vid matbordet. ”Inte älggryta idag igen!” utbrister ett av dem. Jag förklarar att eftersom jag kokat en så stor gryta dagen före så äter vi av den två dagar, protester godkänns ej. Förklaringen duger på ett villkor: ”Mamma då måst vi få apotekssylten”. Det är svartvinbärsgelé kokad av en vän som jobbar på grannöns apotek.  
Barnen var med och tog upp de här potatisarna för några månader sedan. De var med när älgen sköts och de såg hur en älg blev många högar med kött som delades till jägare och markägare. Och de känner apotekaren som lagar sylten.  
De yngre barnen känner inte till närmat och härmat eller ekologiskt men de vet ofta var maten fanns före den lades på tallriken. Älgen levde i skogen, rådjuret t.o.m. i trädgården. ”Eftersom de åt våra blommor får vi äta dem”, det är motiveringen till avskjutningen av de nästan tama rådjuren som vistas i närheten av huset.   
Farfar fiskar vår fisk, färskare har få ätit. ”Pappa kan skjuta harar och fåglar och sedan kan vi äta dem, bara pappa tar bort pälsen först”, säger barnen.  
På gården växer potatis, morot, lök, ärter, majs och gurka samt kryddor och sallad. Odlingarna kräver mer tid, intresse och gröna fingrar än vad vi har och därför är alla eventuella resultat glädjande, huvudsaken är att man försöker och lär sig något av det.   
Vi köper kött i bybutiken som tar varorna från det åländska slakteriet men vi handlar gärna också från mindre producenter i närheten. I köttväg får vi inom skärgården tag på nötkött och lamm, det gäller att passa på när det är slaktdags så att man får färskt i frysen. I somras bytte vi med den lokala bonden några höbalar från vår åkerplätt mot flera kilo malet nötkött. Mycket win-win.  
Alla dessa ingredienser lagas till goda middagar som avnjuts med familjen eller i goda vänners lag när mörkret faller och kvällarna är långa. Till efterrätt serverar vi hemlagad glass smaksatt med apotekarens flädersaft eller så bakar barnen bullar på grannöns ekologiska mjöl.  
Att laga mat från grunden och äta den tillsammans är en del av vår vardag. Det finns ingen djupare tanke bakom, det är helt enkelt ett sätt att leva. Enkel mat från lokala råvaror, familjen samlad vid middagsbordet klockan fem, ungefär. Från jord till bord, från hav i ugn och från skog i frys. Tillsammans, och med respekt för det som varit levande.  
Under mörka höstkvällar bakade vi småkakor, rostade egen mysli och kokade kola, allt detta för att läggas i fina askar och burkar som blev till julklappar till bekanta. Vi ger gärna i present något egenhändigt tillverkat, något som kan användas istället för att bli en dammsamlare hos någon som redan har allt. Samtidigt ger vi i present en liten del av vår tid och en omtanke om mottagaren, som vi hoppas gillar smaken i presenterna. Dessutom blir tillverkningstiden av presenter en tid som vi tillbringar tillsammans med barnen, för att inte tala om deras möjlighet att lära sig nytt, experimentera, koka, kladda och lyckas. Jämfört med att stressigt springa i affärer i jakt på en opersonlig julklapp är vårt sätt synnerligen här, när och hållbart.   
Mycket prat och lite verkstad kännetecknar mångas förhållande till en vettig konsumtion, både gällande mat och andra varor. Man vill så gärna vara ekologisk och gynna lokalt men när plånboken skall fram blir det ofta att välja det billigare alternativet. Istället för att ha dåligt samvete över det kan var och en göra någon liten del av sin vardag till mer hållbar, välja de naturligt nära förutsättningarna. För oss är det till exempel omöjligt att ta cykeln till dagis istället för bil men vi kan odla potatisen själva. I någon annans vardag går det bra att cykla till kvällsaktiviteterna med barnen men balkongen räcker inte till annat än en liten salladsodling i kruka. För någon handlar detta om att sticka yllesockorna till hela familjen och halva släkten under höstens arbetsresor på tåget men att sedan handla halvfabrikat för snabb uppvärmning när de långa arbetsresorna begränsar matlagningstiden. Alla kan på sitt sätt om viljan finns. Och viktigare än att alla dagar anstränga sig att välja rätt för att rena samvetet är att välja ett sätt att leva som passar ens livssituation, då kommer de rätta valen av sig själva.  
Vilka val våra barn gör i framtiden återstår att se, just nu vet de bara om egen potatis i källaren och den söta älgkalven i frysen. De vet att mörkret på gården är tryggt att leka i och de saknar inte en idrottshall med konstis, havet fryser ju snart här också.

/satu numminen