Härmat och därmat

För några år sedan, före jag flyttade tillbaka till skärgården, hade jag tänkt köpa en gös i en stor matbutik i Åbo centrum. Jag frågade om fisken var inhemsk och försäljaren svarade att den är från Estland. Jag hörde att han var från Estland själv och jag minns ännu hans sårade ansiktsuttryck då jag meddelade att då skall jag inte ha någon fisk i dag. Efteråt började jag fundera på varför hans fisk (=därmat) var sämre än vår egen fisk (=närmat), och kände ett sting av dåligt samvete. Men det handlade ju inte egentligen om exakt var i Östersjön fisken hade fångats, utan om att jag tycker färsk fisk skall transporteras så korta sträckor som möjligt helt enkelt för smakens skull. Och av miljöskäl förstås. Nu när jag igen bor på en ö med möjlighet att fånga strömming och annan fisk 30 meter från köket och spisen, köper jag inte längre färsk fisk just alls. Men då man ibland är för lat för att fiska eller inte får fisk alls trots tappra försök, är jag verkligen glad att det igen är möjligt att köpa både färsk, rökt och inlagd fisk året runt i vissa butiker i skärgården. Så var det inte ännu för några år sedan. En dag som denna, första advent 2013, då stormen viner runt knutarna och t.o.m havsörnarna håller på att störta i vindpustarna, då kan man igen sända en tacksam tanke till de få fiskare vi har kvar.

Det vi odlar, fiskar och kan erbjuda besökare i matväg i skärgården är i nyckelposition då man ser på möjligheterna att överleva i skärgården. Vår föda diskuteras numera ständigt och överallt. Det är frågan om tillsatsämnen, etisk djuruppfödning, ekologisk odling, transporter, skolmat, centralkök, allergier och sjukdomar, traditioner, allehanda dieter osv. Det har gått så långt att t.o.m professorer mordhotas för att de för fram vetenskapliga fakta om kosten som någon har en annan åsikt om.

Om man sammanfattar vad stadsbor i allmänhet är avundsjuka på då de hör om att vi bor på en ö i skärgården, är det nog möjligheten att odla sin egen mat och fiska sin egen fisk som alltid kommer överst på listan. Annat som får många att börja se drömmande ut är stillheten, att leva i takt med naturen, att få uppleva mörkret eller det naturliga ljuset , månskenet och stjärnhimlen, flyttfåglarna, isvägarna och vinterfisket. Men ingenting går upp emot att odla sina egna rotfrukter, örter, bär, grönsaker och frukter. Alla i skärgården gör verkligen inte det, men då kan man köpa andras i stället. Som färska.

Nyligen har det ordnats aktiviteter i Åboland som varit till stor nytta för att få mera lönsamhet i fråga om närmat. Dessa presenteras i detta nummer av Skärgård. Satsningarna på fårnäringen borde ha alla möjligheter att lyckas (bara det ännu skulle byggas ett slakteri på nära håll!) eftersom efterfrågan är stor. Utbildningen för mathantverkare är en ny nisch som kan ge skärgården ett lyft och det är verkligen att hoppas att dylikt kan erbjudas också senare. Det är nämligen inte alldeles enkelt att vara mathantverkare så att det också blir lönsamt. Det kräver en hel del kunskap.

KAN SJÄLV!

Våra egna tafatta försök att bli mathantverkare har bevisat att en magistersexamen från universitet inte är den bästa grogrunden, men att studierna ändå gett en beredskap att tänka själv och lära sig mera. Vår specialitet, kajplök = skogslök, täcker nästan hela gården tidigt på våren , men kan skördas bara under 2-3 veckor i maj-juni. Man äter dem som sparris. Men senast efter att ha krupit omkring bland nässlor, fästingar, getingar och myggor i försommarhetta kl. 6 på morgonen innan man med kajplöksbuntarna hoppar i båten för att åka till jobbet via Kyrkbacken, inser man att det är både jobbigt och svårt att sälja en delikatess som 99 % av landets invånare inte ens vet vad den är. Och som vissnar några timmar efter att den plockats. Så vår produktutveckling har visat att det är bäst att torka dem genast och använda dem i den egna skärgårdslimpan. Jag plockar kajplökarna, skär och torkar dem, min man bakar, jag paketerar och han gör etiketterna. Men att sen sälja kajplökslimpa på torget är också ganska tidsödande då man först måste förklara för alla vad kajplök är med text och bilder. Men limpan är god. Och nu har i alla fall betydligt flera förstått att det finns kajplök på många gårdar i skärgården, och några har börjat använda dem bl.a i strömmingsinläggningar. Om det är helt tillåtet är sen en annan sak, kajplök är trots allt ganska sällsynt. Men på Gotland har man kajplöksfestivaler på våren, så där växer den frodigt.

I väntan på att bli riktiga mathantverkare skapar vi produkter åt oss själva av det vi har på backen : kajplökspesto, chilipulver, örtblandningar, krikonlikör, havtorns- och japansk rosenkvittenmarmelad, rosen- och granskottssaft, inlagda kronärtskockor, jordärtskocks-, svartrots- och selleripuré, torkade korianderfrön, ketchup av egna tomater osv osv. Gojibären väntar vi ännu på att få, plantorna växer bra. Första året fick vi 120 st havtornsbär, i år var det jättemånga och det var ett hel…te att plocka dem för hand. Blodet rann, så nästa år ska vi skaffa något hjälpmedel. För kommande öltillverkning har vi egen humle i frysen och har redan gått på kurs i Houtskär (ölet blev riktigt gott), men längre än så har vi inte kommit.

Ändå krävs det nog en sväng till butiken, för vi har ingen egen ko, kan inte odla ris och kaffe och vi har ingen spritframställning, eftersom jag inte lyckats hitta min fars lilla spritfabrik från 1960-talet. I augusti bevittande vi hur en avliden mans sprittillverkningsanteckningar från tiotals år brändes på bål. Det var sorgligt att se. Lyckligtvis är kunskapen i alla fall på många håll ännu vid liv.

Sockret däremot kan man ersätta med hemodlad stevia, fast den inte heller är alldeles enkel att handskas med även om den växer bra året om. Efter att vi har börjat mala mjölet själv uppstår frågan var man får tag i olika slags korn på nära håll. Vi tänkte i våras köpa ett citronträd för att ha egna citroner nästan året runt, men vi var för sent ute, slutsålt. Så nu måste vi göra vår egen Limoncello med vanliga köpta ekologiska citroner och innehållet i en flaska närinköpt hederligt brännvin. Borde vara färdigt till jul. En nyhet i vårt sortiment som slog oss med häpnad då snön smalt bort mitt i vintern var ansamlingen av den fina svampen ”ostronmussling” som växer på en sedan länge fälld gammal asps stora rötter, som ligger framme i backen utanför vedlidret. Varje gång det har regnat ordentligt sent på hösten och under vintern kommer det nya svampar i stora klasar och de hålls i bra skick också under snön. Det gör ju också jordärtskockorna som är som bäst om man skördar dem under vintern eller på våren. Den är dessutom en traditionell skärgårdsprodukt och odlades allmänt innan potatisen kom.

Att hålla all världens loppor och larver borta från odlingarna t.ex. med nässelvatten fungerar nog bra och nässlorna är samtidigt bra gödsel, men det tar lite tid att pyssla med dem. Det kan låta lite lustigt men t.o.m gödseln till odlingarna får gärna vara nära ifrån hos oss, vi tänkte hämta några säckar kodynga från holmen i närheten där korna betade i somras. Eftersom ingen vad jag vet säljer torkade komockor i prydliga paket. Ännu. Ändå finns det knappt bättre gödsel för bl.a. tomat och gurka. Förr gav man en strömming som gödsel åt varje potatis då de sattes i jorden på våren, men jag äter hellre upp strömmingarna och ger mörtarna åt katterna och potatisen.

SAMARBETE BEHÖVS!

De som odlar har alltså sällan tid att dessutom förädla, packa, transportera, marknadsföra och sälja, så många gånger skulle det vara bättre om flera slog sig i hop och bildade andelslag eller odlarringar. Dessutom borde man ofta kunna leverera så stora mängder att man absolut måste vara flera. En grundaspekt tycks dock inte ha gått fram hos alla dem som sen säljer närproducerat vidare i affärer och restauranger: närproducerat är i grunden ett säsongbetonat hantverk och småskalig produktion och då måste det bara ibland få ta slut. Alltid har man ju kunnat säga att det inte finns någon fiskrätt idag pga. dåligt väder. Likaväl kan begränsningen gälla kött, grönsaker eller frukt . Närproducerat som aldrig tar slut är antagligen inte närproducerat.

BERÄTTA!

Jag hörde för några år sedan om en utredning som hade gjorts om utländska turisters syn på maten i Finland. Det gemensamma för alla var att de inte visste vad de åt. Det fanns ofta inga översättningar och ännu mera sällan fanns det beskrivningar på de närproducerade maträtter som baserade sig på gamla traditioner och recept. Sådant som turister ofta vill uppleva och berätta vidare åt släkt och vänner när de kommer hem. I verkligheten presenteras inte närmaten alltid ens på finska eller svenska, och då är det inte så underligt om priset känns för högt. Man måste veta vad man betalar för! De som aldrig smakat på nyskördad sparris på våren vet ju inte hur den skall smaka, de vet inte hur jobbig den är att odla (äkta hantverk) och är därför inte kanske beredda att betala ett högre pris än för dem som kommer långt i från. De långväga är oftast träaktiga och en stor del får skäras bort. De färska sparrisarna kan ätas helt och hållet.

Också i fråga om översättningar kanske flera kunde slå sig samman. Det viktigaste är i alla fall att allt flera lär sig förstå skillnaden mellan färsk och processerad mat och att de inser att sistnämnda ofta är billigare av oetiska skäl, och innehåller knappt någon näring längre. Som bukfylla fungerar den nog. För att sprida denna förståelse behövs vi alla och då kan närproducerad och/eller ekologisk mat bli konkurrenskraftig.

NYA VINDAR

En stor förändring satte igång efter en kort strejk för några år sedan som gjorde att det i affärerna endast fanns små bageriers färska bröd. Kunderna märkte plötsligt att detta bröd var betydligt godare och nu är urvalet ”närbageriers” bröd betydligt större, fast det kanske är dyrare. Samtidigt har de stora bageriernas försäljning gått ner (vilket förstärktes av en viss diet). Överhuvudtaget har många slag av närproducerat lyfts in på hyllorna för att kunderna kräver det. Likaså ökar de ekologiska produkternas försäljning, vartefter det finns mera att sälja. Också direktförsäljning från gårdarna har ökat.

En ökad kunskap om våra livsmedel och om vad som verkligen händer då den förädlas, får tillsatsämnen för att hålla länge och packas fint och oekologiskt, ger också grunden till möjligheterna att rädda vår skärgård från undergång. Okunskap är början till fördärvet.

Men för att en utveckling skall vara möjlig måste också skärgårdstrafiken fungera. I fråga om färskvaror är det ännu viktigare att de kommer fram i tid. De som bestämmer om färjtidtabeller och förtursskyltar på NMT-centraler tycks tro att de flesta skärgårdsbor inte behöver förflytta sig just alls, särskilt inte på veckosluten och åtminstone inte nattetid. I vilket århundrade tror de att skärgårdsborna lever? ”Hoi, järki älä jätä” heter det på finska. Och samma på svenska.

För alla dem som är för trötta för att orka ändra sina matvanor, inte har tid eller har blivit förvirrade av alla motstridiga fakta och åsikter, inte har egen mark att odla på och inte vill fiska, för dem kommer här en enkel lista som man kan följa ens ibland (och gynnar i slutändan vår skärgård och glesbygden):

* i stora affärer finns färskvarorna nära ytterväggarna, följ dem. I mitten finns det som håller i evighet, inklusive socker, läsk och vitt mjöl. Gå dit bara ibland.
* låt fantasin flöda och experimentera själv i köket, lev ett rikare och godare liv. Skratta åt misslyckandena och gör ett nytt försök. Lär dig göra god vegetarisk mat, det kan aldrig vara fel. Pröva nya kryddor!
* undvik långt förädlade och processerade produkter, särskilt de som har en lång innehållsdeklaration. Ju längre desto mera tillsatsämnen. Oftast.
* säg till att du vill ha mera närproducerat eller ekologiska produkter i din affär. Kunden är kung. I teorin i alla fall. Men efter att t.o.m ABC-kedjorna börjat ta in små mängder närproducerat, börjar man tro på att kunden ibland vinner.
* köp direkt av odlarna, producenterna och uppfödarna. Regelbundet, för de små producenterna behöver kunna uppskatta åtgången långt på förhand.
* fråga regelbundet i butiker och restauranger varifrån maten kommer. Då lär de sig så småningom att åtminstone kolla ursprunget. Allt kan inte vara närproducerat, men man borde kunna få veta varifrån det man äter kommer.

Läs Mats-Eric Nilssons: ”Äkta vara – Guide till oförfalskad mat (2012)”. Den beskriver 150 livsmedel från A till Ö, dvs från alkoholdrycker till öl via färdigrätter, marmelad, köttbullar och nougat. Boken förändrar garanterat ditt liv, men först blir man ganska deprimerad. Sen är det bara att sätta igång med det personliga förändringsarbetet som samtidigt kan bidra till att rädda vår skärgård. Njut av allt gott och äkta som finns!

Nina Söderlund

Ramsö, Nagu