

Riddersviks gård – stockholmarnas grönsaksland

Året är 1912. Ångbåten Viking närmar sig Riddersviks brygga. Lantbrukare Sivert Andersson väntar ivrigt på att båten ska lägga till. Ur lastrummet rullas jordbruksmaskiner. Från mellandäck traskar hästar, kor och kalvar iland. Från övre däck kommer familjen, far, mor och tre söner och deras bohag. Min farfar, Sivert Andersson, har arrenderat ut fädernegården utanför Enköping då han lyckats få arrendekontraktet på Riddersviks gård ägd av Stockholms stad. Farfar är övertygad om att det finns pengar att tjäna på att odla rot- och grönsaker på stora arealer nära Stockholm. Han fick rätt.

Allt går enligt plan. Fälten fylls av lönande grödor. Farfar anlitar en professionell fotograf. Stolt poserar han och sönerna mitt i odlingarna. Och de är inte små. Fyra hektar vitkål, två hektar rödbetor och 1 hektar vardera av morötter, palsternackor och rabarber blir förevigat. Arealerna är noggrant angivna på de stora vackra foton från 1918.

Varför odlas så mycket rabarber? Jo, den säljs till Winborgs som vid den tiden får göra vin att sälja. Det blev Borgvin och Borgskum. Astra köper både rabarberblad och stjälkar för att tillverka hormonpreparat. Det påstod min farfar i alla fall

Farfar återvänder till fädernegården då sonen Olle Sivander, min far, tar över driften på Riddersvik. Året är 1930. Nu blir det större variation på odlingarna. Intresset för grönsaker växer i hushållen. Ingen import av grönsaker förekommer. Inga frysta grönsaker finns att köpa. Färska grönsaker är eftertraktade. Två fulla lastbilar körde dagligen in till Klarahallen i centrala Stockholm. Stora kvantiteter av kålrötter, rödbetor och vitkål säljs säckvis till partihandlare och butiker. Övriga grönsaker packas i trälådor. För att hålla dem kylda hämtas isblock som vilat i isstackens sågspån sedan i vintras.. Med häst, släde och issågar har Mälarens is bärgats.

På Riddersvik styr förstås årstidens grönsaker den mat familjen äter. Närproducerat är inget man talar om. Det är helt naturligt att skörda direkt från landen eller plocka åt sig i packkällaren. Bara att välja bland dagens skörd som väntar på transport de 15 kilometerna in till Klarahallen.

Tio personer ska äta sig mätta och nöjda varje dag i det stora lantköket där AGA-spisen värmer så gott.. Måltiderna styrs av arbetstiderna på gården. Frukost halv sju, förmiddagskaffe halv tio, middag klockan tolv, eftermiddagskaffe halv fyra och så kvällsmat klockan sex.

Vad bjuds då? Mina matminnen skildrade här är från åren 1940-1960. Den tid jag växer upp och mamma lär mig laga mat. Genomgående äter vi det som nu kallas husmanskost. Mycket mjölkmat är det också. 55 kor finns i ladugården. Nio liter mjölk hämtar vi därifrån varje dag. Efter en natt i kylskåpet skummas grädden av. I bästa fall går den att vispa upp. Lika spännande varje gång om gräddtårtan ska bli fin. Vi steker pannkakor och gräddar puddingar av alla de slag. Kalvdans görs av

råmjölk, den första mjölken efter att kon kalvat. Allt serveras med olika sorters hemkokt sylt av bär från gården, till exempel jordgubbar, hallon, krusbär och vinbär.

Låt oss följa ett växtår på Riddersvik. Efter vintern är längtan efter färska grönsaker, bär och frukt stor. Grönsakskonserverna är slut, inläggningarna börjar tryta och alla saftflaskor och syltburkar är tomma. Till och med kålrötterna i stukorna börjar ge upp.

Det första som spirar på våren är nässlorna. På södersluttningar kommer de tidigt. Med mamma i spetsen plockar vi de grönliga små späda bladskotten. Nässelsoppan kokas på hönsbuljong och serveras med ägghalvor. Hönsen har börjat värpa ordentligt efter vinterns lågproduktion.

Till efterrätt blir det rabarberpaj. Men det är inte frilandsrabarber. Den kommer senare. På hösten har rabarberplantor grävts upp och planterats i växthuset under höga bänkar. Ovanpå dessa drivs olika plantor upp för utplantering. Rabarbern skyddas från ljus och växer i mörker och värme. Resultatet kallas glasarabarber, mjälla vackert rosa stjälkar med små gula blad. En eftertraktad och lättsåld vårprimör.

Så kommer den första spenaten. Den ska helst vara klar till vårens laxrätter. På en södervänd sluttande åker sår trädgårdsmästaren just när den sista snön smälter. Det gäller att vara först för att få bästa pris. Spenat har ingen sett sen förra sommaren

Detsamma gäller gurkorna. I växthusen är de första klara i mitten av maj. Vinterns saltgurkor i all ära, men nu längtar vi efter de färska långa gröna gurkorna. Vårens första pressgurka med hackad persilja passar bra till de små vårkycklingarna. Hela sommaren finns pressgurka på matbordet. Pappas favorit på smörat knäckebröd.

I drivbänkarna växer det snabbt. I botten lägger man hästgödsel. Det finns det gott om. Tretton arbetshästar i stallet sörjer för det. Gödseln toppas med ett ordentlig lager halm och på det med jord. Träramar läggs på och täcks med drivbänksfönster.. Resultatet blir varm jord där årets första sallatshuvuden växer snabbt i skydd av glas. Ännu en primör. Sallat på vintern finns inte vid den tiden. Längre fram på sommaren gäller friland för sallaten. Isbergssallaten gör sitt intåg. Riddersvik är bland de första att odla den. Hållbar och stor, men lite svår att sälja till att börja med. Några åkrar får plöjas ned.

Melonplantor står i tur att flytta in i drivbänkarna. På sensommaren mognar de härliga nätmelonerna. Melon och hallon är en klassisk efterrätt till augustis kräftkalas.

Ute på fälten är det full fart från början av juni. Störst är kålrotsodlingarna. Kålrotsplantorna ska gallras. Det sammanfaller med skolavslutningen. Ett sommarjobb för bygdens ungdomar. Krypa på knä. Lämna en planta av flera. Få betalt per meter. Många av mina sommarlov börjar så. Under hösten skördas sedan tonvis av kålrötter. Även rödbetor och vitkål odlas på stora arealer. Delar av skördarna lagras i källare och stukor för stockholmarnas vinterbehov.

Föga överraskande äter vi mycket rotmos, brynta kålrötter och rårivna sommarkålrötter. De första späda rödbetorna kokas och njuts med smör. Men mest blir det inlagda rödbetor till kalopsen, pytt i pannan, isterbanden och den stekta strömmingen eller siklöjan. Siklöjan kommer från gårdens fiskevatten och levereras vid köksdörren två gånger i veckan under sommaren. Av vitkålen lagas bland annat soppor, kålpuddingar och husets wintersallad som är strimlad vitkål blandad med lingonsylt. Vid jul äter vi alltid brunkål, som görs av vitkål, till skinkan.

Västeråsgurkor odlas i mängd. Riddersviks saltgurkor är vid tiden välkända. I jättestora vintunnor, köpta från Vin och Spritcentralen, varvas de tvättade gurkorna med svarta vinbärsblad och krondill. På med saltlag och så ett trälock som håller gurkorna nere i saltlagen under tiden de mognar i den svala källaren. Saltgurkorna packas med sin lag i 5-kilosburkar för försäljning.

Under högsommaren så är sortimentet enormt. Skärböner, vaxböner och bondböner. Stuvade skärböner med knaperstekt fläsk, kokta vaxböner med smör och persilja och bondbönsvälling står på matsedeln. Många grönsaker stuvas. Blomkål, morötter och vitkål möter det ödet. Populärare bland oss barn är kåldolmarna gjorda på den första sommarkålen avnjutna med hemkokt lingonsylt..

Varje torsdag äter vi soppa. Efter vårens nässelsoppa och spenatsoppa tar den redda grönsakssoppan över. I början av sommaren kokar vi den med de första primörerna. Sedan varierar ingredienserna beroende av vad som vuxit klart. Det kan vara späda morötter, små blomkålsbuketter, några sockerärter eller kanske spritärter. En tunn strimlad purjolök piggar upp. Längre fram på sommaren ger palsternackor och rotselleri extra smak. Gemensamt för alla varianter är att grönsakerna får koka i vatten därefter häller vi i mjölken. Dags för redning. Lätt som en plätt eftersom vi alltid gräddar plättar samtidigt med soppkoket. Det är bara att röra ned en skvätt pannkakssmet. Varför krångla till det? Viktigt för rätt smak är en ordentlig omgång finhackad persilja just innan soppan serveras. Mammans lag.

In i köket bärs en säck med spritärter. Hela familjen samlas kring bordet för att sprita ärter. Tid att prata i lugn och ro. Ärterna ska konserveras i glasburkar i krånglig konserveringsapparat. Stolt bär mamma in burkarna i källaren för att några veckor senare upptäcka att gummiringarna tappat taget på de flesta burkarna. Fiasko! Jag minns hur lycklig mamma blir då frysboxen kom.

Skörd efter skörd av rädisor, spenat, persilja och dill hinner bli klara under säsongen. Purjolök, gul- och rödlök, palsternackor, morötter, selleri, broccoli, brysselkål och tomatger ger bara en skörd..

Bär och frukt vill vi alla ha. Kräm är stående efterrätt på Riddersvik. Vårt krämår börjar på försommaren med krusbär som plockas omogna till krusbärskräm. Så följer frilandsrabarber som blir härlig syrlig kräm. Vi kokar också rabarbersaft. Vinterförrådet av saft är tömt. Så följer lyxiga krämer av jordgubbar och hallon. Röda och svarta vinbär och plommon kommer på sensommaren. Olika sorters äpplen

stillar krämlängtan nästan fram till jul. Under vinterhalvåret kokas krämen på torkad frukt. Importen av färsk frukt, bortsett från apelsiner, är begränsad.

På hösten plockar vi svamp. Våra arbetshästar får beta på kvällarna i fållor vid sommarladugården. Där hästar finns växer ofta champinjoner. Tacka hästgödseln för det. Vi vet var och "skördar" två gånger i veckan under säsong. Svampen går utmärkt att konservera i glasburkar. Vid högtidliga tillfällen får vi under vintern till vår glädje uppsomelett med stuvade champinjoner.

Åren går förutsättningar förändras. Importerade grönsaker väller in. Sortimentet dras ner drastiskt på Riddersvik. Kvar blir det som farfar Sivert startade med kålrötter, vitkål och rödbetor. 1977 avslutar min far arrendet och lämnar Riddersviks gård.

Stockholms stad återtar marken. Idag är delar av ägorna bebyggd med bostäder. Fler planeras. En golfbana är anlagd. Stockholms stad planterade en stor och pampig trädbank för stadens behov för trädplantering. Nu ligger den för fåfot och träd importeras från andra länder till stor kostnad. Hur tänker de ansvariga? Huvudbyggnaden från 1762 hyser nu en konferensanläggning. I de vackra röda flyglarna finns lyxiga hotellrum. Chaufförsbostaden har blivit söndagskafé. Det enda som odlas på Riddersvik idag finns på de kolonilotter som ligger framför huvudbyggnaden på slutningen ned mot Mälaren.

Monica Hörner

Texten skrevs för Gastronomisk kalender 2015 (55:e årgången) som ges ut av Gastronomiska Akademien.