

”Knölen” och jag

Jordpäron, ett fint namn eller hur? Undrar när äpplet blev päron dock, för visst måste väl jordpäron komma från franskans pomme de terre. Vår älskade potatis har ett flertal namn i Sveriges avlånga land: pärer, pantoffler, potäter m fl. Självt håller jag mig till begreppet potatis och det med en stor ödmjukhet!

När jag väl började att grotta ner mig i ”potatis” dök flera fina minnen upp.

När jag var sex år flyttade familjen till Stockholm från Kalmar. Stugan behöll vi, den låg 50 m från Kalmarsund och där tillbringade vi hela sommarlovet, vilket var möjligt då mamma var lärare. Bilen packades för sommaren och varje millimeter nyttjades. Fyra personer, en hund och en fågelbur med undulater och allt som behövdes för sommarlovet. Väl framkomna till stugan njöt vi alltid samma måltid: en glasburk Bjäres färskpotatis som kokades i sin egen lag, en burk skinka skivades i tunna skivor och en burk fruktcocktail serverades till troligtvis för färgens skull. 60-talets snabbmat!

Som kalmarit är den vita kroppkakan helig. Så otroligt ljuvligt med denna anrättning fylld med lök, fläsk och kryddpeppar serverad med lingonsylt, skirat smör och lite grädde. Med åldern tycker magen att det räcker med en, max 1½ innan man faller i PALT KOMA. Nej, men inte kan man falla i paltkoma när man äter kroppkakor? Sanningen att säga så har jag aldrig i hela mitt liv ätit palt, men recepten är verkligen mycket snarlika så kanske någon enda har slunkit ner i tron att det var en öländsk kroppkaka. Under senare år är det den öländska kroppkakan som har vunnit min gunst. Inget jag vågar yppa när jag träffar kalmarbor. En enda gång har jag själv tillsammans med sonen givit mig på att göra egna kroppkakor. Nu stod det tydligt i receptet att potatisen måste vara kall innan kroppkakan tillreds och stoppas i det kokande vattnet, men alla som känner mig vet att tålmod inte är min största talang. I botten på kastrullen låg fläsk och lök och potatismoset var helt upplöst i vattnet. Hum, man kan inte lyckas jämt.

För några år sedan serverades på en av restaurangerna i Gävle en mycket smakfull anrättning: I centrum tronade en kroppkaka fylld med Karl Johansvamp, lök och kryddpeppar omgärdad av rödbetspuré, friterad grönkål och oxfilé. Majestätsikt!

En av mina absoluta favoriträtter är raggmunk med fläsk. Senaste sommaren fick jag avnjuta en tunn, frasig raggmunk tillredd i väffeljärn. Undrar varför jag inte har kommit på att göra så för länge sedan.

Vid midsommar ska det serveras sill och färskpotatis. I många år har mataffären erbjudit oss kunder färskpotatis i stora låror för en eller två kronor kilot inför helgen. Små, små fina potatisar. När jag fyllde min påse såg jag att en man från mellanöstern som stod och iakttog mig och när jag var klar så sa han: Resten av potatisen låter ni väl vara kvar i jorden.....? En mycket relevant fråga. Traditioner är inte alltid så lätta att förstå. Men vad vore vi svenskar utan vår sill och potatis – till, jul, påsk, midsommar.....

Tänk så många magar som denna fina grönsak har mättat och hållit från svält under svåra tider.

Tänk så mycket av vår vardagsmat och delikata gourmetmaträtter som innehåller potatis. Listan kan göras oändlig. Så med en ödmjuk tacksamhet sätter jag numera mina egna sättpotatisar och väntar med spänning till sensommar och skörd.

Gertrud Edström ordförande Slow Food Gästrikland