

Bondekonens spisevaner.

Da nu bondekonen Anna som yngre havde gennem – og overlevet forskellige sygdomsforløb, var hun blevet enig med sig selv om at tillægge sig nogle meget enkle spisevaner. Det var også på det tidspunkt hun tog skridtet til at blive selvforsynende med grøntsager så godt det nu kunne lade sig gøre. Måske troede hun at det var lidt sundere, måske var hun også bare nærig eller gammeldags, måske skulle det være hendes nye hobby. Det var nu sådan en ide hun havde fået. Hun havde endda investeret i bogen: "Selvforsyning" af Semour. Men tilbage til det enkle liv.

Til morgenmad stod den på havregrød eller müesli med sukker og mælk fra egne køer. Derefter et stykke hjemmebagt rugbrød med enten ost eller honning, plus to kopper kaffe med en god fløde, skummet fra som det øverste lag på mælken.

Efter sådan et måltid var man godt rustet til formiddagens gode gerninger i stald, hus have og mark. Hendes frokost bestod af to stykker rugbrød med ost, leverpostej eller spegepølse, makrelsalat, sild eller grønt fra haven. Dertil drak hun et stort glas frisk mælk eller kærnemælk.

Til aftensmad var det som regel kartofler i alle mulige udgaver og så et spejlæg, lavet af æg fra egne høns, sild, eller evt. forskellige kødretter og mange grøntsager fra haven.

Men eftermiddagskaffen var noget for sig. Her gjorde Anna sig det hyggeligt i sin havestue med flere kopper kaffe, hvori hun dyppede sit franskbrød eller sine kiks, hvis ikke den stod på friskt hjemmebag. Der var nu ikke noget så lækkert som frisk hjemmebagt kringle, eller chokoladekaloriebomben, en opskrift fra Claus Meyers bagebog. Det var hendes måde at vågne på efter en god lang lur på sofaen når det var for koldt til en lur ude på terrassen i gyngestolen.

Til tider skruede Anna op for radioen når hun tog en tørn med støvsuger eller støvkost rundt i huset. Hun var ikke altid så flittig med støvkosten inde i huset, men gulvet blev fejtet og vasket, for Anna kunne ikke fordrage snavs på gulvet, når hun nu tilhørte barfødsfolket med følsomme fødsåler. Sand og skidt hørte til på den anden side af hoveddøren.

Havens plæne kunne holdes med havetraktoren og et par afgrænsede blomsterbede var til at overskue. Af træer var der en del frugttræer, som pære, hyldebær, mirabel, kirsebær og flere slags æbler, ja og så mindst en kilometer hæk.

Markarbejdet var også til at have med at gøre, idet der var græs til kreaturer, og noget af det blev lavet til hø til vinterens forbrug. Et stykke med roer var straks mere arbejdskrævende.

I stalden blev der også fejtet, muget, malket, fodret og nusset med dyrene, når de var opstaldet om vinteren. Men efter at Anna gik over til kødkvæg, var staldarbejdet blevet meget lettere. Men hun var jo så også efterfølgende nødt til at købe både mælk og fløde, men til gengæld slap hun for det hårde malkearbejde. En kort overgang havde hun fortsat med at malke en af køerne samtidig med at den havde sin kalv ved siden.

Bondekonens spisevaner.

I haven var der mange forskellige grøntsager, der skulle passes, så hun havde egentlig nok at se til både formiddag og eftermiddag. Samtidig var hendes arbejde hendes hobby, så hun havde ikke noget at klage over. Og så var der alle de rigtig ældre i familien, som skulle besøges, serviceres og køres sightseeingture med.

Hun så ikke så meget til sine naboer og måske syntes de også hun var lidt sær, men hvem var ikke det. Det var som om hun var et andet sted sådan historisk set, som om hun var forud eller bagud for sin tid. De gode holdepunkter i Annas liv var at hun elskede at være i naturen, få en god snak med nogle få udvalgte bekendte og samvær med de mange familiemedlemmer i storbyen.

Familien i byen havde deres romantiske forestillinger om livet på landet. De syntes Anna var en heldig kartoffel med så meget natur omkring sig. Her var højt til loftet og grøderegnens dejlige duft bandt elementerne sammen. Hun var i deres øjne en af de sidste jordnære bondeknolde i slægten, med jord under neglene og fødderne godt plantet i den jyske muld.

Det følte hun nu også selv at hun var. Men de troede vist at hun det meste af tiden sad på terrassen eller i havestuen med en god bog og benene oppe i sofaen. Bevares, det gjorde hun også når det kunne lade sig gøre, og det kunne det mere end nogensinde tidligere. At livet på landet krævede andet end bøger, tv og lange gåture som tidsfordriv fandt ikke altid vej til familiemedlemmernes indre lystavler. At livet på landet krævede en bestandig kamp mod ukrudt i stauderne og grøntsagerne, var dem fremmed. At græs skulle slås, træer og hække klippes og beskæres, afgrøder luges, vandes og høstes, dyrene tilses og fodres, dræbersnegle og andet utøj holdes i skak, det var en by i Rusland for dem. Det var måske lidt hårdt sagt, men de mente i deres vildeste fantasi ikke, at 10tønder land og 3 køer kunne lægge videre beslag på hendes tid. Det var en ommer, for en lille halv hektar med grøntsager kunne nok holde et par aldrende hænder i gang.

Det kunne da heller ikke udfylde meget af hendes tid at der nu og da var noget der skulle males, repareres eller renoveres inde eller ude. Anna havde også opgivet at vise familien de burokratiske papirer fra alle mulige landbrugsmæssige styrelser og direktorater, som skulle læses, kaperes og udfyldes. Når familien kom forbi på et hæsblæsende besøg og bragte deres stressede storbylegemer ud i den store vilde natur, faldt de til ro omkring bordet med velduftende landmandskost, så godt som hjemmeavlet alt sammen. Den gode fede brune sovs, langtidsstegt tykkam og nye kartofler kunne godt få dem til at glemme alt om sushi, pottes frites og andet fastfood.

Gyllelugten kunne godt frembringe lidt næserympen lige idet byboen trådte ud af bilen, og hvis det havde regnet, var deres fine sko ikke meget bevendt ude i mudder og vandpytter. De kære mennesker var jo vant til at henslænge dagen i naturfjendske kontorlandskaber, hvorefter de fragtede deres legemer rundt i neonoplyste indkøbscentre med kilometervis af butikker. Fra morgen til aften blev de overrislet med ydre støj eller bedøvet af alverdens reklamer.

Bondekonens spisevaner.

De blev da også hurtigt rastløse igen, når de efter en lille stund havde stået og indsuget landskabets storhed, derude hvor kragerne vender. Anna kunne more sig lidt over at disse slægtninge, der ikke var vildt begejstrede for staldluften, samtidig kunne stå og inhalere tobak, som faktisk lugtede i retning af ensilage og dermed indirekte af stald.

Når besøget sluttede, ville de gerne have nogle dejlige afgrøder med hjem til byen, men at de evt. selv skulle grave dem op, var straks værre, man kunne jo få snavsede sko og jord under neglene. Ja det var jo et helt uvant arbejde for dem, så der var jo fare for at de også reddede sig et mindre hekseskud. De kunne såmænd også gå hen og forveksle grøntsagerne. Således havde Anna været ude for at gulerod var blevet forvekslet med rødbede, selleri med pastinak. Anna kunne dog glæde sig over at alle i familien var fortrolige med kartoflerne, aftog dem i større portioner, og faktisk godt kunne lide at spise dem, selvom lange kunstige negle ikke altid harmonerede med den besværlige jord, som mængede sig med rødderne og kartoffelskrælleren. Bylivet og landliggerlivet var to forskellige verdener. Og Anna levede i bogstaveligste forstand på skift i de to verdener.

Anna havde sin gode gamle cykel, som have en lille kasse stående bag på bagagebæreren. Der kunne hendes indkøb fra nærmeste brugs nemt finde plads. Så havde Anna næsten altid kasket eller hue på og det var helt uafhængigt af moden. I det hele taget betød udseende ikke alverden i hendes verden. Hun var lidt uafhængig af modens omskifteligheder i hverdagen. Men af og til blev hun grebet af total udflipling hvad angik tøj, mad og lignende.

Gummistøvler syntes hun heller ikke var gode for fødderne, så hun var mest til sine gamle vandrestøvler og tykke sokker, men selvfølgelig måtte man i ny og næ ty til gummistøvler. Bilen var et transportmiddel, stod i carport, og blev kun luftet, når hun skulle ordne større indkøb eller skulle på en sightseeing-tur til staden, eller med nogle venner ud på en vandretur i den lokale, vilde og spændende natur, eller lufte sit shoppe-gen, eller bare havde lyst til at forvandle sig fra bondekone til præsentabel bykone. Det sidste lykkedes sjældent til ug. Men man skulle jo passe på at man ikke gik hen og blev alt for sær, når man sådan gik der i sin egen lille landidyl.

Ikke desto mindre følte Anna sig som en flodhest med vand under boven, eller en ko med halm i skoene, når hun kom ind på de om end ikke bonede så dog fine gulve inde i staden. Havde hun mon stadig afslørende jord under neglene, kolort på skoene, eller det helt forkerte tøj på? Hun følte folks vurderende øjne i nakken. Noget af det værste var at stå i et prøverum i en forretning, svedende, fordi man med magt ville skrue sig ned i en modebevidst lille sag, og samtidig føle at man lugtede af stald mens man havde en højpoleret salgsassistent med røde negle og matchende make-up hængende på ryggen. Bare tanken kunne få koldsveden til at pible frem. Anna brød sig nu heller ikke selv om at stå i kø bag eller foran en svinebonde med stor aura, der lige før lukketid skulle i brugsen for at købe smøger. En uvasket bum på et gadehjørne var nu heller ikke lige sagen. Andre folks aura i det hele taget var et kapitel for sig.

Bondekonens spisevaner.

Anna havde også lagt mærke til at ekspedienter havde tillagt sig en ny stil. I visse forretninger var de gået hen og blevet overhøflige, ja nærmest helt familiær. Selvfølgelig var det et salgstrik, men det virkede. Hvem kunne modstå at købe når ekspedienten gav den som bedste veninde? I det hele taget var fordums service-sahara afløst af ambiente-oase. Forretninger mindede efterhånden om ens egen dagligstue, selvfølgelig lavpriskæder undtaget. Ikea forretningen var noget for sig. Sammen med en god veninde kunne der snildt tilbringes oceaner af tid/ en hel dag engang om året i dette slaraffenland. Det var dog bedst at holde pung og hænder i lommen.

Når Anna kørte til byen og besørgede sine indkøb fra huskesedlen, bugnede det med varer i hendes medbragte indkøbsposer. Hun havde altid oceaner af stof- indkøbsposer med de mærkeligste logoer med i bilen. Det var praktisk nok, for der var alligevel altid et hav af varer der fristede. De stod ikke på indkøbssedlen men hun tillod sig at flotte sig lidt. Inden hun havde set sig om havde hun købt ind til et mindre selskab, og så var det jo nærliggende at invitere til et sådant når hun kom hjem.

Så bladrede Anna i gamle ugeblade og gennemtrevede alle opskrifter, og når hun ikke lige kunne finde nogle som passede til hendes indkøbte varer, og dem hun havde i haven, ja så manipulerede eller eksperimenterede hun med opskrifterne, så de passede til de forhåndenværende varer. For det meste blev resultatet vellykket. Der hvor Price-brødrenes motto er: rigeligt med smør, er hendes motto: rigeligt med fløde.

Små nyoptrukne rødbeder, på størrelse med radiser, var passende tilbehør til salaten sammen med godt med fløde. Nyplukket spinat, hurtigt blancheret og tilsat fløde passede også til alle kødretter. Anna var også helt ustyrlig hvad angik dild. De små friske bladskud blev smuglet ind i enhver madsammenhæng, om det var i madtærter, i kartoffelvandet, i sammenkogte retter eller i den friske salat, så var dild allesteds nærværende ligesom purløg og helt friske hjemmeplukkede ærter. Friskpresset æblesaft blev også tilsat forskellige retter og gav dem en helt ny smag.

Hjemmelavet æblesaft var en slags eliksir, der bragte sommerens minder og smag tilbage til ens sanser på de triste vinterdage. Æblesaftspresseren var nu et kapitel for sig, hvad håndtering angik. Saftpresningen var et andet kapitel. Først skulle æblerne vaskes, skæres i mindre stykker, fyldes i saftpresser og så var det bedst at være to om at dreje på gevindstangen så låget blev presset i bund og saften blev presset ud af æblerne. Saften blev hældt i poser og lagt i fryser eller hældt på flasker. Æbleaffaldet var en sand lækkerbiskken for dyrene men også for surbundsplanter. Beholderen blev så fyldt op igen og processen startede forfra. Sluttelig tog rengøringsarbejdet også en rum tid. Det var bedst at presse saft udendørs på cementunderlag, når man nu ikke havde helt egnede lokaler til formålet. Saften var hele sliddet værd. De byboende familiemedlemmer havde den samme bedømmelse af saften, og de kunne mande sig op til at give en hjælpende hånd til vaskning og ituskæren af æbler.

I tidernes morgen havde Anna silde og sent været ude at plukke hyldebær langs med krat og bevoksning i markskel, hvorefter hun kogte dem i en gammeldags saftpresser over vandbad og konserverede saften på flasker. Men det lå flere år tilbage. Det havde

Bondekonens spisevaner.

hun ikke rigtig kræfter eller overskud til længere. Men hun mindedes gerne den tid, hvor hen ved 50-60 flasker stod linet op på hylder i husets koldeste rum. Det var en fryd når man så en kold og fugtig vinterdag kunne åbne en flaske og lave sig en dejlig hyldebærsuppe med æbler og tvebakker i.

Anna kunne også have konserveret mange afgrøder via syltning, men den disciplin var hun nu ikke lige frem en ørn til. Hun havde prøvet flere gange, blev overvældet af den kolossale mængde sukker det krævede, og når hun hen på vinteren åbnede et glas, var dets indhold ikke lige i øjet. Måske fordi hun havde sparet på sukkeret? Måske fordi hun havde lidt svært ved at følge en opskrift helt præcis fra a-z? Hun havde i al fald en del henkogningsglas stående og brugte dem til alt muligt andet end deres oprindelige formål. De var et levn fra et tidligere familiemedlem, der virkelig beherskede henkogningens og syltningens kunst. Vedkommende døde dog inden Anna fik oparbejdet tilstrækkelig interesse for denne kunst, så hun nåede ikke at lære by doing. Men hun huskede at der i hendes barndomshjem altid stod mellem 30 og 40 glas med henkogte ting og sager på hylder i kælderen. Det var alt fra pærer, blommer, agurker, græskar, rødbeder, bønner og andet godt, nyttigt og smukt at skue. Denne værdifulde familietradition var i en årrække lagt i graven.

I mellemtiden var et andet yngre familiemedlem blevet syltningens mester og aftog store mængder squash, gulerødder, løg, bønner og rødbeder til videre forarbejdning. Således blev der igen omdelt større mængder glas med pickles, rødbede, squash, græskar, tomater og syltetøj blandt familiemedlemmerne. Anna leverede gerne råvarerne og glædede sig over at man ikke behøvede at nedjustere overliggeren mht. at videreføre gode familietraditioner. På det sidste havde Anna kastet sig over at fabrikere hybensyltetøj tilsat enten æble eller gulerod. Det smagte forrygende, men det krævede uanede mængder af det "forbudte og usunde" sukker. Hyben skulle være godt til at holde gigten fra døren, æble til at holde lægen fra døren. Jo målet helliger vel midlet.