

## Bondekonens forårssysler.

Når der var gylle i luften, og alt begyndte at spire op af jorden, var det på tide at komme i gang i have og på mark. Anna kaldte nu ikke sig selv for bonde måske hellere bondeknold. Hendes bedrift var til at overskue med de ca. 10 tønder agerjord og lidt eng. Rigtige landbrug var store industribedrifter og ofte drevet med importeret billig arbejdskraft fra de baltiske lande.

Anna dyrkede lidt roer til sine dyr, men hun lod en anden bonde med de rette maskiner så sine roer efter at hun selv havde haft sin gode bekendt til at hjælpe med at spænde den tofurede plov bag sin traktor og selv havde pløjet roestykket. Annas plov var sådan en museumsudgave, og selv om den stod ude både sommer og vinter og havde gjort det i mange herrens år, så gjorde den bare sit arbejde hvert forår når blot dens skær var blankt, dens bolte havde fået lidt olie eller for den sags skyld en ny split. Harven, som hun derefter bearbejdede jordstykket med, var også sådan en museumsgenstand. Anna havde en rimelig såmaskine stående i laden, og den havde da også i mange år sået både korn og roer sådan til husbehov. Men det var atter hos nymodens landmænd blevet moderne med roer, men nu til ensilering, så når sådan en bonde med det rigtige grej kom forbi, slog han lige et smut indover Annas lille fold og med hjælp af de moderne maskiner lagde han her et par roefrø i jorden.

Så var det kartoflernes tur. Da blev hver anden af harvens tænder omviklet med en stor pose og bundet godt fast. På den måde blev der lavet nogle dybere render til at lægge kartoflerne i. At lægge kartoflerne i jorden var så bare en leg, men så havde man lidt mere arbejde med at dække dem til, hyppe jorden lidt op og sætte pinde i for at kunne se hvor rækkerne var, når den tid kom hvor det kedelige lugearbejde ikke længere kunne udskydes. Da Anna var en sparsom person brugte hun først resten af sidste års kartoffelhøst at lægge i jorden, og først derefter købte hun nogle poser læggekartofler til samme formål. Kartoflerne var lagt til spiring lyst og luftigt og de store kartofler, som havde fremspiret flere øjne, kunne godt skæres over og således blive til 2 eller flere læggekartofler.

Så blev der sået gulerødder, rødbeder, bønner, ærter, squash, dild, kørvel, 2-3 slags salat og en hel del rækker med løg og porrer blev det også til. Som regel druknede Anna hen på sommeren i rødbeder, men man kunne jo altid forære dem til højre og venstre, og så håbe på at få et par glas syltede rødbeder retur. Rødbeder var nogle sjove medskabninger. Når de blev taget op af jorden og lagt køligt vinteren over blev deres oprindelige c-vitamin indhold forøget, hvorimod andre rodfrugters blev formindsket ved lagring. Små nye rødbeder på størrelse med radiser er nu en herlig spise i løbet af sommeren selv om de da ikke er på det højeste hvad vitaminindhold angår.

Salat var der også altid masser af, og det hun ikke kunne nå at spise, var Bella helt vild med. Annas ynglingsalat var den gammeldags med fløde og sukker. Da hun ofte havde forsøgt men siden opgivet at dyrke kål pga. larveinvasionen, kom hun så salat i stedet for kål i sine supper, æggekager, gratin o.l. . Men at dyrke løg var nu det bedste. De smagte pragtfuld i alle mulige variationer, og så var de lette at dyrke. De voksede og voksede bare og ukrudt var også let at fjerne i rækkerne, man kunne altid bare hyppe lidt jord op af dem. Der var nogle avlere der påstod at når man sådan hyppede løg standsede man deres vækst. Anna havde nu altid gode store løg hele året rundt. Og når de var blevet høstet lå de og tørrede lidt og når strunkene var blevet så

## Bondekonens forårssysler.

tørre, at man kunne flette dem sammen, hang der mange fletninger på tørresnor på Annas terrasse og i carporten. Det var et syn for guder syntes hun, og hvor de duftede.

Men gulerødder var hæslige at luge. Man kunne lige så godt straks overgive sig til fjenden. Ned på knæ og så møve sig op ad rækkerne og pille ukrudt med fingrene. Ukrudtet var altid hurtigere fremme end gulerødderne, og når man var lidt sent ude, kunne man næsten ikke få øje på de små planter blandt alle de andre slyngler. Anna fattede ikke at nogle unge meldte sig frivilligt til det hestearbejde på de store industrilandbrug. Men man kunne også brænde en del ukrudt bort, måske gjorde det lugningen lettere.

Når Anna holdt sig for øje, hvor besværlig gulerodslugning var, ja så fik Bella heller ikke oceaner af gulerødder men kun nogle enkelte hver dag. Anna kunne bedst lide de helt spæde nyopgravede, så på den måde tyndede hun ud i løbet af sommeren. Men kom hun til at spise for mange en enkelt gang, var resultatet at hun måtte spæne til toilettet et par ekstra gange. I det hele taget måtte man udvise stor omsorg med gulerødderne. De måtte dækkes med næsten tætsluttende fiberdug for at imødegå angreb fra de snedige gulerodsfluer i juni og august måned. Fiberdug var dyre, myggenet derimod ikke, så flere kasserede myggenet fandt ny anvendelse hos gulerødderne. Helt at undgå angreb på gulerødder havde Anna endnu til gode at opleve. Anna gad godt eller også gad hun bare slet ikke vide, hvordan gulerødder og radiser, som på nydeligste vis frembød sig i supermarkedet var blevet præpareret mod skadedyr.

Ukrudtet på gangstierne kunne hun holde nede med sin fræser, hvis bare hun var opmærksom på at navigere uden om større sten, som ofte så deres snit til at sætte sig fast mellem knivene. Skete det, og det gjorde det jævnligt, så gav det et længere afbræk i arbejdet, for så måtte man igen ned på knæ og et værre pille arbejde gik i gang. (Det var altid sin sag at komme ned på knæ, og endnu værre at komme på højkant igen, da knæ og hofter havde set deres bedste dage). Nogle gange måtte hammer og skruetrækker løse det bøvlede arbejde med at få fastklemte sten fri, men så havde Anna igen en anledning til at bande over skidt og mest over hendes egen uopmærksomhed. Men så kunne hun også rose sig selv igen, når der trods alt ikke gik noget i stykker.

Anna elskede at gå tur i grøntsagshaven og blandt stauderne. Det var en hel velsignelse når alt groede som det skulle. Når varme, sol og regn gav deres besyv med kunne det næsten ikke blive bedre.

Anna havde en gang læst et japansk ordsprog: "Vil du være lykkelig en dag, så drik dig fuld. Vil du være lykkelig en uge, så gift dig. Vil du være lykkelig hele livet, så plant en have." Det kunne hun så absolut tilslutte sig.

Lykken kunne heller ikke mindskes af et eventuelt kolorado-bille-angreb, eller gullerodsfluens larver, kartoffelskimmel, senegræstruslen eller aske fra en islandsk vulkan, hvis udbrud lammede europæisk flytrafik i mange dage, og nærmest satte globaliseringen på standby. Men den lammede ikke vækstsæsonen på Annas bedrift i det herrens år 2010. Heldigvis forsvandt solen jo heller ikke i askeskyer som nogle havde frygtet, men menneskeheden blev atter en gang mindet om at naturen sætter

## Bondekonens forårssysler.

sin egen dagsorden. Tornadoer, jordskælv, oversvømmelser, BP's menneskeskabte olieudslip i den Mexicanske bugt og atom- reaktoruheld i Japan var andre tegn på at natur og menneske var lidt på kollisionskurs. I det store og hele mente Anna at hun prøvede at leve i pagt med naturen.

I Annas have var der afmålt plads til majs, bønner, ærter, solsikke, porre, en del salat, squash og spinat. Spinat med fløde kunne man sagtens holde til at spise hver dag i sommersæsonen. Desværre fik spinat altid alt for hurtigt nok at sommervarmen, og gik i stok. Radiser fik lov til at blande sig i rækkerne, så var rækkerne lette at holde styr på, for de skød altid hurtigt i vejret, også hurtigere end ukrudtet. Dild og purløg fik også lov til at blande sig i rækkerne. Blomsterhovederne fra purløg kunne plukkes og smuldres i salat og supper og gav et squit af løgsmag og selve purløgsstænglerne var rige på c-vitamin og mineraler. Man skulle jo nødig komme til at lide af skørbrug, så Anna var temmelig rundhåndet med purløg i madlavningen. Også dild blev drysset rundhåndet ud, den var altid god til at stimulere mavesaftsproduktionen. Også blomsterbladene fra de aldeles smukke morgenfruer kunne drysses i maden og de farvede maden smukt gul/orange. Blomsten havde også andre funktioner og blev brugt i sæbe og cremer, men cremen købte Anna dog færdigproduceret på tube. Hun havde i sin tid selv puslet med cremefremstilling, men resultatet blev ikke som forventet, så det opgav hun igen. Jordskokkeplanten havde Anna også haft et tvivlsomt bekendtskab med. Den var ikke til at styre på en lille bid jord, gav et kæmpe udbytte, men i længden blev man altså træt af jordskokkesuppe.

Grøntsagsstykket havde fået tilført noget møg enten forår eller efterår. Anna var jo i den heldige situation at hun kunne bruge både hønse- heste- og kogøgødning. Det var en fryd at se det gode kredsløb der var mellem dyr, jord, gødning og afgrøder.

Anna havde mistet flere drivhuse i storme, så nogle år blev det kun til genopbygning af et miniput drivhus, hjemmetømret af gamle vinduer, de holdt lidt længere på hendes vindomsuste lille perle. Andre år byggede hun i større målestok, eller købte et. Her dyrkede hun tomat og agurk, nogen gange også peberfrugt, og nogen gange var der plads til en "morfar" i liggestol inde i drivhuset. En sensommeraften i drivhuset med fyrfadslys og vin på glas, planternes dufte, det milde lys udefra, en god historie på bånd, eller blot stilheden og skumringens sagte dalen inspirerede til tankeflow i liggestolen, eller til kreativ klippe -klistre ved et lille bord. Det var de rette vilkår for menneskesjælen.

For at styrke planternes sundhed blev brændenælder og eller padderokke lagt i blød og efter en uges tid siet, fortyndet 1:5 med vand og sprøjtet ud over grøntsagsstykket. Det lugtede lidt fælt, men det var hjemmelavet så man vænnede sig til det og planterne elskede det. Det holdt en del utøj og skimmel fra døren, og udgjorde samtidig en naturlig flydende gødning. Hvad gør man ikke for sine medskabninger, selv om de må kaldes "kun" planter.

I staudebedet kunne en medskabning som vorterod sætte sindet på prøve. Den lille gule blomst med de ufatteligt mange blade kunne lynhurtigt udgøre et helt grønt tæppe i et bed, hvis den fik lov. Den var så flot i blomst, men lidt ustyrligt, lige som et uopdragent barn. Hakkejernet måtte mod sin vilje holde blomsten i ave. Tusindstjerne var en anden guds skabning, som kunne sætte Annas sind i kog. Den yndede at blande

## Bondekonens forårssysler.

sig i grøntsagsstykket. Men hun havde ikke smidt handsken i ringen i forhold til ukrudt, hun havde i perioder dækket en del af jorden med plastik eller presenninger, og således kvælet en del ukrudt. Det var besværligt at holde plasten på jorden når det blæste eller stormede, men det var besværet værd. Så blev selvsamme stykke jord harvet på kryds og tværs adskillige gange, og mellem harvningerne blev de tørrede ukrudtspirer revet af. Det havde gjort lugearbejdet meget mere menneskelig, nu var det ligefrem blevet en meditativ og afstressende foreteelse. Man måtte jo ændre på de ydre omstændigheder og tilpasse dem ens egen fremadskridende alder og bevægapparatets skrøbelighed. Til tider droppede Anna helt plastikken og harvede så grøntsagsstykket et utal af gange på kryds og tværs i stedet for.

De fleste rigtige stauder i staudebedet fik lov til at brede sig og blev efter behov delt med spade og flyttet til nogle nye sidekammerater i bedet. Når et staudebed først havde lukket sig, havde ukrudtet ikke store chancer. Sådan tog det nogle år at sætte sit eget præg og skabe sin egen individuelle have.

Oftest byttede man planter med venner og bekendte, og det skete at en plante ubetinget måtte købes med hjem fra en feriedestination. Fejlslagne flytninger var en risiko, men som regel gik det hvis man omplantede i efteråret. Gjorde man det om foråret kunne man løbe ind i en tør periode, hvor planterne kun kunne overleve, hvis man vandede hver dag. Den arbejdsbyrde var man selv ude om, men det var svært at tage ved lære, for iver og glæde over skaberværket løb nogen gange af med fornuften. Ud over vanding med den gamle vandslange havde Anna langt om længe satset på regnvand. Hun havde en stor tønde, hvori regnvandet fra nedløbsrøret samlede sig, heri sad en gammel godt rengjort dieselpumpe drevet af hendes egen rugbrødsmotor, der pumpede vandet hen i en anden beholder tæt på grønsagerne. Herfra kunne vandet så fordeles via vandkander. Man måtte jo se klimaændringerne i øjnene. De fleste somme skortede det dog ikke på vand ovenfra.

Ja der var endda nogle her på vore nordlige breddegrader der var begyndt at plante meget varmekrævende planter som palmer. Måske var det slet ikke af vejen, for nu til sammenligning var der vel ingen der for bare 50 år siden havde turdet tro på at man engang ville plante og høste utrolige mængder majs til ensilage og biobrændsel her i landet.

Anna var på det sidste gået hen og blevet optaget af krydderurter. Kun i det små. Krydderurterne skulle være i krukker og måtte overvintre frostfrit og tilgængeligt hele vinteren, altså i havestuen. Den lille samling udgjorde: basilikum, timian, oregano, salvie, persille, purløg, rosmarin. Anna havde ikke behøvet at satse på frostfri opbevaring for alle krydderurterne, men hun skar dem alle over en kam og valgte nummer sikker. Middelhavsplanter og nordiske vintre er ikke altid en god cocktail. Derudover kunne hun anbringe krukkerne i bordhøjde eller god klippehøjde, alt sammen skånsomt for ryggen.

Basilikum kunne bare ikke undværes til salat, tomat, squash, svampe, supper eller pesto. Det forebyggede også oppustethed hvis man havde spist lidt rigeligt, og hvem gjorde ikke det til tider.

## Bondekonens forårssysler.

Timian må man bare have. Det skal helst koges med for at frigive aroma og er godt til vildt, lam, fisk, salat og grønt. Det sætter kredsløbet i gang og man fordøjer bedre fedt kød.

Og så oregano, ja hvem kan forestille sig pizza uden dette krydderi? Og tilmed fremmer det også fordøjelsen af denne fede spise. Salvie er en oplevelse pga. dens stærke duft og giver en god hjemmelavet te.

Citronmelisse giver også en dejlig te. Men planten er meget udad reagerende, det vil sige, at den spreder sig lynhurtigt rundt og er svær at styre i en have. Den havde Anna haft sit hyr med, inden man så sig om var den alle vegne.

Persille må man til gengæld være rundhåndet med, da den indeholder c-vitamin, jern og andre mineralstoffer, men altid som frisk drys ovenpå maden.

Den opkvikkende rosmarin er bare godt til al slags kød. Der var dog en anden plante som stod Annas hjerte nær, det var lavendel. Anna var for mange år siden faldet pladask for lavendelbusken. Hun dyrkede den i lange baner rundt omkring i haven, mest for duftens skyld. Det kunne også hænde at hun tilsatte den til badevandet.

Næste projekt skulle så være at fremstille sine egne krydderurteolier. Det var der ikke så meget fiksfakseri i, man tog blot nogle grene krydderurter, som man lod tørre end dags tid, blandede dem med laurbærblade, lidt peber, et par fed hvidløg og så ca. trekvart liter olivenolie. Det hele stod på flaske og trak en måneds tid. Snip snap snude, så var den pot ude. På samme måde havde hun tænkt sig at lave sin egen kryddereddike ved at blande forskellige kviste krydderurter, laurbær, lidt sukker og igen trekvart liter eddike, helst æbleeddike, på flaske og så lade det trække i en fjorten dage. Det var der heller ikke så meget hekseri i.

Anna havde et par mirabeltræer på sin grund. De modne frugter lavede hun syltetøj af. Mirabeller er syrlige, så der blev brugt massive mængder sukker i fremstillingen. Hele vinteren over var der mirabeller i fryser til både grød og lagkagefyld.

Mirabelmarmelade kunne have været hendes "brand", men hun syntes hun var blevet for gammel til at give sig i kast med en frugtplantage. Den bedste syltetøj var lavet af hyben, som Anna plukkede langs de små markveje og efterfølgende blandede hun enten æble eller gulerod i. Pickles på glas var en anden god hjemmelavet spise, og blendet og blandet med lidt creme fraiche havde man sin egen dejlige remoulade.