

”Intet mänskligt är mig främmande”

Min mor var så kallad hemmafru. Det innebar att hon skötte hushållet på de ställen vi bodde. Kök, tvättstuga och allt vad som hör till hushållet. Resultatet av det var att jag inte hade tillträde till köket. Det tyckte jag var bra för då hann jag med mina åtaganden. Jag hade tid att träffa mina kamrater och leka de lekar som hörde till den åldern som jag för tillfället befann mig i. Lyssna på radio eller läsa någon spännande ungdomsbok. De gånger jag besökte köket var när jag kände mig lite sugen på något gott. Jag förstod ju att det måste finnas en del godsaker i ett kök där det flera gånger om dagen tillverkades så god mat. Jag passade på att smyga in i köket när ingen annan var närvarande och plockade åt mig det jag tyckte var gott både från kylskåpet och skafferiet. I mitt vuxna liv har jag ”hjälp” till lite i köket. Gå ut med soporna bland annat. Men eftersom hustrun och bägge sönerna är duktiga på allt det som har med bakning och matlagning att göra har jag inte ansträngt mig. Ibland får jag för mig att jag ska förkovra mig i den ädla konsten att inte svälta ihjäl. I mitt tidiga vuxna liv läste jag någonstans att ”intet mänskligt är mig främmande”. Den devisen tog jag åt mig men jag har ångrat det flera gånger.

Jag och deg passar inte ihop. Som omväxling till den korvdiet jag brukar ägna mig åt fick jag en konstig idé att laga till en ugnspizza. Recept och alla ingredienser hade jag hemma, men jag var orolig för det här med degen. Ja, inte själva degen men utkavlingen av densamme. Använd mer vetemjöl säger hustrun, så jag hade köpt hem ett extra paket. Men hur jag än gör och hur mycket mjöl jag än använder så fastnar den där degen överallt. På kavel, på bänken, på mina händer och mina kläder och i håret. Resultatet i långpannan kan jämföras med höga kustens landskap. Alltså kuperad terräng. Den färdiggräddade pizzen är variationsrik. I höga kustens dalar är den vidbränd och i bergen är den rå. Till råga på allt ringde en svägerska när jag kavlade som värst. Mobilen liknade mer en degklump än det den skulle vara. Sen försvann mobilen någonstans. Den fanns då inte i den bit av pizzen som var ätbar och som jag åt upp samma kväll. Kanske finns den i den bit jag frös in...

En annan gång kom jag på idén att baka limpa. Råglimpa ska det vara tyckte jag. Varför vet jag inte men det lät som det var nyttigt. Och den ska gräddas i vedspisens ugn för det gjorde man säkert då för tiden när Emils och hans familj bodde här på Vallnäset. Jag blandade till efter receptet, formade degen till två limpliknande föremål. Spisen var varm sedan någon timme och därmed ugnen. In med det jag hoppades skulle bli fina och goda limpor. Jag tittade till mina alster då och då för att undvika att de skulle bli brända. När jag tyckte de såg bra ut flyttade jag ut limporna till bänken och väntade på att de skulle svalna så jag fick smaka. Det doftade gott i alla fall. När de kallnat till hanterbar temperatur skar jag ett par bitar, bredde på smör och en ostskiva. Gott tyckte jag det var. Varma nybakade limpor med smör smakar fint. Nöjd blev jag och lade limporna i brödburken så jag kunde njuta av härligheten nästa dag.

Morgonen efter skar jag två limpskivor till kaffet. Tyckte kniven blivit slö, men den får jag slipa senare tänkte jag. Nu ska jag dricka kaffe med råglimpa. Det blev bara kaffe den morgonen. Jag hade ju kunnat ta en hårdbrödmacka som vanligt för den var säkert mjukare än mina råglimpor. Nåja, fåglarna kan ju få limporna för mina tänder ville jag inte riskera. Det tog några dagar och några regnskuror innan fåglarna kom igenom det hårda skalet och få i sig av mina limpor.

Lars Holmqvist