



Hon bytte matkultur

Margareta Eriksson må komma från Polen. Men hennes mission är att laga den äkta svenska husmanskosten.

KROPPKAKOR, JANSSENS, sillbullar, raggmunkar, Lindströmare, kåldolmar och laxpudding är mat jag skulle kunna leva på hur länge som helst. Detta väcker Margareta Erikssons gillande, eftersom det är just detta slags husmanskost hon tillreder och säljer i sin butik på Södermalm i Stockholm. Hon kan inte för sitt liv begripa varför vi svenskar så slarvigt förvaltar vårt rustika kulinariska arv och inte utnyttjar våra utmärkta råvaror bättre. I stället proppar vi i oss pizzor och "kinamat" där halvfabrikaten blandas huller om buller.

– Bondfångeri!

Det stör henne också att stekt strömming serverad över disk inte sällan fått fräsa i annat än smör.

– Lax gillar olja. I övrigt: fisk och smör är sant. Punkt slut.

HON OCH HENNES MAN går i stort sett aldrig ut på restaurang och äter –

”Sedan tänkte jag, att jag som älskar att laga mat, varför inte öppna eget?”

varför, om den mat hon lagar själv är så pass mycket godare?

– Att betala flera hundralappar för en entrecote torr som ett dasslock eller pannbiffar som inte ens en polsk hund skulle äta...

Men vadan sådan vurm för svensk husmanskost att man börjar leva för och på att laga den?



Margaretas hemlighet till god husmanskost är: bra råvaror, inga halvfabrikat eller vissna grönsaker och en stor matglädje.

– Min man är revisor och hade affärsbesök från USA. De ville äta något typiskt svenskt, så vi gick på Gyldene Freden. Sedan tänkte jag, att jag som älskar att laga mat, varför inte öppna eget? Och så blev det.

VÄGEN TILL ATT för tretton år sedan ta över Blomgrens Chark på Söder var inte spikrak. I Warszawa hade hon tagit en examen som civilekonom, jobbat som flygvårdinna och gjort filmroll.

När hon 1975 arbetade på ett turisthotell blev hon "uppvaktad" av Polens hemliga polis, som ville att hon skulle spionera på och rapportera om hotellets gäster. För att hon skulle falla till föga förhöordes hon i åtta timmar, "ren hjärntvätt", grundlöst anklagad för att ha förfalskat växelkvitton.

– Jag sa "Låt mig åka till Sverige i tre månader. En ung kvinna med bil kan bli en bra Mata Hari".

Så Margareta Eriksson kom till

Sverige för trettiofem år sedan, med helt andra ambitioner än att bli spion. Jobbet i disken på gamla Pluringen i Stockholms citykvarter fick hon avbryta för att gå till köket och laga mat – inte minst husmanskost – när den ordinarie kocken allt som oftast var onycter nog att bli indisponerad. Sedan följde engagemang på Securitas och Volkswagens då gemensamma personalt restaurang vid Lindhagens plan, och hon var också en av föreståndarna på Djurgårdsbrunnns Wårdshus.

VAD ÄR DÄ hemligheten bakom god husmanskost? Inga märkligheter, egentligen:

– Bra råvaror (som hon får från utvalda leverantörer), inga halvfabrikat eller gamla vissna grönsaker, att man tycker om att laga och äta mat och har hög arbetsmoral. Det är ett väldigt tungt jobb, fjorton till sexton timmar om dagen, och jag börjar klockan fem. Det ska vara handgjort och helst komma direkt från kastrullen.

När hon jobbade på ett äldreboende och såg den mat som serverades kunde hon bara avfärda den som förkastlig, undermålig.

– Den mat som de gamla äter är vidrig. Varför inte unna människor som inte har så många glädjeämnen kvar att åtminstone få äta mat de tycker om?

STAMKUNDER ÄR OFTA just äldre personer som är kräsna och "vet hur det ska smaka":

Det är inte utan att du visat prov på mod och uthållighet.

– Polskor är Europas kamikaze. Jag tror på ödet, men man kan ändra allt om man inte sitter passiv. Jag har haft tur i livet, med fantastiska kunder och nära vänner och god mat. Och jag är alltid hungrig. Levande ljus, gott vin, god mat, varför nöja sig med mindre?

PER MORTENSEN
familj@dn.se

DN GRATULERAR

Margareta Eriksson

60 Gratuleras till: Fyller 60 år i dag, den 24 juni.

Firar: "Min man har sagt att jag ska packa en väska med sommarkläder, så det blir en överraskningsresa över helgen."

Familj: Maken Bertil, revisor, sonen Philip, 22, konsult på ett byggföretag och som planerar att studera kriminologi, dennes flickvän Sara, receptionist på ett juristföretag och med ambitioner att själv läsa juridik.

Bor: Lägenhet i Sundbyberg.

Gör: Driver Blomgrens Chark på Brännkyrkagatan i Stockholm som säljer garanterat egenlagad svensk

husmanskost. Har stängt under sommaren "för man kan inte göra svensk husmanskost som kräver vinterpotatis och vitkål". Byter i september namn till Fru Erikssons Husmanskost.

Bakgrund: Uppvuxen i Warszawa, civilekonom, har i Polen arbetat som flygvårdinna, med film och på hotell. Fick 2005 Matmagasinets "Stora matglädjepriset".

Intressen: Opera, i synnerhet "Carmen" och "Tosca".

Arkitektur. Resor, gärna till Toscana och Florens, vandra i naturen och njuta frisk luft – "finns något bättre än att ha vandrat åtta timmar i alperna och sedan få en kall öl och god mat?".



SÅ SKRIVER DU MINNESORD

- Minnestexter som inte beställts av DN får inte vara längre än 2000 tecken inklusive mellanslag.
- Texten ska vara undertecknad med

- för- och efternamn och innehålla uppgifter om den avlidnas hemort, ålder och närmaste anhörig.
- Mejla texten till familj@dn.se.

- Minnestexten ska ha inkommit inom två månader efter dödsfallet.
- Redaktionen förbehåller sig rätten att ändra och korta i insända manus.

Frågo

Anno