

Ärtan, pärtan, uff

Astrid ”Änkan” von Rosen hittar små mirakel i pallkragen

Där låg den, en pytteliten ärtskida, med torrt, skört skal, i min lånade pallkrage, långt från stadens sus och dus. Mitt bland vissnade stjälkar och tovor av ogräs gömde sig detta oväntade fynd, ett barn av en livskraftig Vreta gulärtsranka. Det var överraskande att något så fint skulle materialiseras ur mitt – jag erkänner det direkt – lättsinniga sätt att ”odla” genom att strö ut några ärtor för att se vad som kunde hända.

Bara så ni har bilden klar för er: Förutom änka är jag akademiker, stadsbo och passionerad matlagare. Färgen på mina fingrar är väldigt sällan grön (jag älskar när andra odlar örter, grönsaker och annat och låter mig plocka och skörda fritt). Mina försök att få fram en egen, frodig trädgård på balkongen har ofta havererat på grund av jobbresor, uppsatshelveten, forskningsansökningsderbyn och andra plågsamt dåliga ursäkter.

Tänkt ändå, vilket mirakel att ärtskidan dök upp där i pallkragen, trots att jag tidigare roffat åt mig alla unga skidor jag kunnat hitta, och serverat dem som sockerärtor. Som ett lyxigt, grönt smakfyreverkeri utan någon som helst långsiktig tanke. Ändå växte en överlevare fram i det fördolda. Jag höll den varsamt i handen, som vore den en profetisk gåva att förvalta. Det är så här överlevnad går till, tänkte jag: man odlar ärtor, sparar tillräckligt många av dem över vintern, sår dem på våren, tar hand om de växande plantorna på sommaren, skördar ärtorna när hösten kommer och torkar dem. Och sedan börja om i det cykliska årshjulet. För odlingskunskapen vidare till kommande generationer, och därmed till framtidens samhällen.

Här och var i Sverige pågår förebildliga odlingsfrämjande kulturarvsprojekt i betydligt större och mera systematisk skala än min minimala ärtodling: gamla sega kulturväxter återupplivas (Vreta gulärt är ett lovvärt exempel), köksväxter (läs kålsorter) kartläggs, ekologisk odling breder ut sig. I tider av kris och krig skulle vi medborgare – troligen under chockartade och turbulenta former – kunna överleva vintrarna utan den vanliga el- och drivmedelskrävande livsmedelsdistributionen. En påse ärtor blir guld värd.

När jag lärde en vän att odla ärtskott, naturligtvis på Vreta gulärt, berättade hon historien om en dansare som skulle vidareutbilda sig ett stort land med okänt hård matmiljö: ”Han lärde sig odla ärtskott, och så klarade han vintern, för skotten är så rika på c-vitamin och mineraler och allt möjligt annat!”

Min lilla ärtskida visade sig innehålla fyra små gula ärtor som jag nogsamt sparade under vintern. Alla fyra var livskraftiga. När det vårades satte jag ut små spirande ärtskott i den lånade pallkragen, nu försedd med en dos ny jord, inköpt i traktens enda större butik. Tyvärr är komposthanteringen vid sommarstugefriggeboden nedlagd på grund av risk för rått- och andra djurattacker, så köpt jord i plasticsäck är det som gäller.

Hur det ska gå för min ytterst småskaliga ärtodling – detta slumpartade experiment i överlevnadspraktik – vilar i framtidens sköte. Jag har, vilket är oförbättringsamt, varit bortrest igen, och inte kunnat titta till min lilla odling regelbundet (eller överhuvudtaget). Har det regnat? Har det varit för soligt och torrt? Jag vet inte. Det jag vet är att jag har flera ärtor i en påse i skåpet här hemma. Än finns det hopp om liv.