

Hemligt recept och egen gurksort

I Viola från år 1927 kan man läsa om G.W Spångberg, "en duktig gurkodlare". Han hade skrivit historia redan då – en spännande historia som tagit ny fart genom ett fynd på vinden och stolta familjetraditioner.

Ar 1875 begav sig en 23-årig yngling till Finland för att praktisera som trädgårdsarbetare. Pappa var mjölnare hemma i Östergötland, men finlandsresenären Gustaf Wilhelm Spångberg, kallad GW, var fast besluten att satsa på grönsaksodling – vilket visade sig vara ett klokt val.

Han blev en av de många namnkunniga trädgårdsmästare som skrev historia runt sekelskiftet.

Under de där tidiga åren i Finland kom han att arbeta för en rysk officer. Det innebar också att göra saltgurka efter ryssens tycke och smak, något som kom att få långtgående konsekvenser längre fram i historien.

Drygt hundra år senare möter vi barnbarnet Bengt Spångberg på Övergrans prästgård, mellan Stockholm och Enköping.

Utsikten från gårdsplanen, som sluttar brant ner mot Ryssviken i Mälaren, är betagande.

Granne med boningshuset ligger medeltidskyrkan, med några av de tidigast kända målningarna av Albertus Pictor.

Vattnet, som glimmar mellan några resliga ekar, var en gång segelled åt vikingarna.

Den här dagen har emellertid Bengt annat att tänka på än utsikten.

Han går runt i den kyliga och svagt upplysta jordkällaren för att inspektera raderna med plasttunnor i vilka gulvita gurkor simmar i saltlag.

I solskenet utanför är barnbarnen sysselsatta med att "picka gurkor" så saltlagen kan tränga in.

Elvåriga Rasmus och syskonen, Lars, Ebba och Oliver är femte generationen som ägnar en del av sommaren åt *Spångbergs gurkor*.

Inne i jordkällaren skummar Bengt av saltlagen under stort

hemlighetsmakeri, precis som han lärt sig av sin pappa.

I över hundra år har receptet hållits hemligt för alla utom ett par familjemedlemmar.

I grunden är det inte så märkligt. Gurkorna "pickas" och läggs i en tunna varvade med pepparrotsblad, vimbärsblad, körsbärsblad och dill. Över alltihop hålls en saltlag.

Styrkan på lagen kan kontrolleras med ett ägg som precis ska flyta upp till ytan, då är det lagom mycket salt i vattnet.

Så långt berättar Bengt öppenlyst om processen, men därefter blir den annars så frispråkige mannen fåordig.

– Det gäller att kontrollera mjölksyrejämsningen genom att skumma av lagen vid rätt tillfälle. Men hur och när det ska ske vill jag inte berätta, säger han bestämt.

Åter till GW och en annan pusselbit i gurkornas historia.

Hemma i Sverige igen, efter åren i Finland, arrenderar han Norra Lunds trädgård utanför Norrköping och senare närliggande Loviselunds gård. Han är en hängiven trädgårdsmästare som bland annat är med och grundar Norrköpings trädgårdsförening.

GODA TRÄDGÅRDSÅR

Det här är trädgårdsodlingens förlovade tid med ständiga framsteg och kreativa trädgårdsmästare som driver fram ett näst intill oändligt antal sorter. I jämförelse är dagens utbud av fröpsår påvert.

Föregångslandet var England, där exempelvis en enda frökatalog lockade med 77 sorters ärtor!

Och hemma i Östergötland vill GW utveckla gurkodlingen.

År 1883 får han ögonen på en kollegas imponerande odlingsresultat och ber att få köpa utsäde. Denne nekar envist trots att Spångberg höjer budet till hisnande en krona per frö!

Några år senare är kollegan i alla fall samarbetsvillig och delar med sig av de begärliga fröna. Utifrån dessa förädlar GW fram vad som kommer att heta *Spångbergs gurka*, en sort som under lång tid säljs av fröfirmorna.

Den finns en grön och en vit variant. Den vita har ett tjockare skal och passar därmed speciellt bra till inläggningar.

Därmed var dagens saltgurka

född – med hemligt recept från Ryssland och en egen gurksort framdriven i Östergötland.

– Jag minns farfar som en man med stort vitt skägg och som var duktig på att spela fiol, berättar Bengt.

Hans pappa, Axel Spångberg, följde i GWs fotspår och blev trädgårdsmästare på flera gårdar runt Mälaren.

– På den tiden hade varje herrgård ett eget trädgårdsmästeri som också sålde grönsaker.

– Fram till slutet på andra världskriget blomstrade odlingarna, men därefter blev importkonkurrensen kännbar och växthusen började rivas.

Från de goda åren minns Bengt inte minst gurkåret 1939 då familjen skördade 50 ton.

– Med tanke på att det går tio gurkor per kilo blev det några stycken att picka...

Ett av Bengts tidiga gurkminnen är från gården Katrinedal.

– Jag kom hem från skolan i Övergran och såg en mängd stora uttjänta konjaksfat som pappa köpt till inläggning av saltgurka.

Det där med att låta faten torka i solen hade sin speciella poäng, det drar nämligen ur spriten som trängt in i träet.

Efter att på så sätt ha kramat dropparna ur en leverans tunnorkunde vid ett tillfälle tretton litersflaskor fyllas med högvärdig konjak.

– En gång sålde pappa en tunna

till en granne, som förstås ville göra samma sak. Han var lite otålig och slog ut tappen i tunnan för att inspektera resultatet i ljuset av en tändsticka.

– Det blev en våldsam smäll då spriten exploderade! Locket for av tunnan och kläderna åkte av mannen, som trots allt hade tur och undkom med blotta förskräckelsen.

Mitt under kriget, 1942, satsade Axel på trädgårdodling i egen regi och arrenderade prästgården på Övergran, men hann bara vara där ett år innan han avled. Kvar på den nya gården var änkan Ebba och fem barn.

Alla fick hjälpa till efter bästa förmåga.

– Det var tufft. Jag minns hur jag samma år åkte till torget i Uppsala för att sälja nypotatis. Det hade gått bra året innan då vi fått drygt en krona kilot.

– Nu låg 6000 kilo handgrävd potatis på lasset, men då vi kom fram visade det sig att odlarna från Sydsverige hunnit före. På torget lyckades jag sälja 500 kilo för 25 öre kilot, därefter tog en partihandlare ett ton för 20 öre och sistan gick bort till trädgårdshallen för 16 öre kilot.

GURKOR BLEV RÄDDNINGEN

Under de där svåra åren blev gurkorna något av en räddningsplan-ka.

En svartvit bild från 1954 visar treåriga barnbarnet Kristina i



Bengt Spångberg visar marken där gurkorna ska säs direkt på friland, så snart jorden blivit tillräckligt varm.

knät på farmor Ebba som låter henne smaka en av gurkorna. I ett reportage i Dagens Nyheter några år senare ser vi Kristina sitta uppflugnen på en hög trätunna i sommarsolen och picka gurka.

Den gulnade tidningen har rubriken *Hela släkten lever på gurkor*.

Idag är det hon och maken Leif Zetterberg som för traditionen vidare.

– Det blev till slut för tungt att hålla igång grönsaksodlingen, guldåren var över och vi satsade fullt ut på traditionellt jordbruk, berättar Bengt som slutade med saltgurkorna 1957.

År 1990 tog Kristina och Leif Zetterberg över gården. Leif har i och för sig fullt upp som VD för LRF, men är mån om att också hinna med en del praktiskt arbete hemma på gården.

De arbetsintensiva mjölkorna åkte ur stallet och in flyttade islandshästar och får.

– Vi ville prova lite nya saker. Dels har vi inhyrda hästar, dels egna för ridning. De liksom fåren håller landskapet öppet.

– I stället för spannmål planterade vi salix och odlar hö till hästarna. Vi har också provat på blå-

bär, potatis och självplockning av majs. Och det kändes naturligt att ta upp den traditionella grönsaksodlingen igen, berättar Kristina.

– Vi satsade på Krav-märkt och försäljning i en egen gårdsbutik.

Grönsaker utan gurka är svårt att tänka sig för familjen Spångberg. Så det blev till att be pappa Bengt om hjälp. Han var inte svår att övertala.

Första utmaningen blev att hitta frö. Det var länge sedan gurkorna senast odlades på gården och nu såldes de inte längre i handeln. Spåren ledde till en dammig byrå på vinden.

Det var med andäktig stämning som lådan med etiketten "Spångbergs gurka" drogs ut. Till allas glädje innehöll den ett par kilo. Efter orolig väntan visade det sig att de grodde bra.

Nu får fröerna produceras i egen regi. Bengt beskriver en komplicerad process med frögurkor som mognar på fältet och piskas rena med björkris innan de får torka på säckväv.

Någon skriftlig bruksanvisning finns inte, men gurkodlingen vilar stark på muntlig tradition och gammal kunskap.

Nästa problem var att skaffa

fat för inläggning. Ett parti whisky-tunnor spårades upp till Skåne. Då frakten var betald blev det en rätt dyr historia.

De dystra minerna när fakturan kom blev något muntrare då Bengt lärde ut tricket att låta tun-

norna dra ur i solen....

Så var produktionen igång och till julen fanns åter saltgurkor på bordet. Ordningen är återställd på gården.

PÄR FORNLING



Gurkorna säljs i den egna gårdsbutiken. Här ses Kristina Spångberg tillsammans med barnen Ebba och Oliver.

Mat som den smakade förr!

Maten som serveras på Övergran är baserad på lokalt framställda råvaror och lagad efter gamla traditionella recept. Vi använder ekologiskt odlade grönsaker och rotsaker. Bland specialiteterna finner du mjölksyrad gurka, lamm i alla former, viltkött samt kalvdans, tillagad på gården. Du kan också laga din egen middag under sakkunnig ledning av våra kockar.

Här får du några exempel på vad du kan göra med Spångbergs saltgurka.



Het grillsås med Spångbergs saltgurka

2 gula lökar hackas och brynes i stekpanna
2 Spångbergs saltgurka hackas och brynes tillsammans med löken

Tillsätt:

4 msk tomatpuré
3 tsk fransk matsenap
1 tsk soya
1/4-1/2 tsk piri i tomat (obs starkt!)
3 dl vispgrädde

Koka ihop alltihop och krydda ev. med salt och peppar. (Piri piri kan ersättas av Tabasco.)

Gurka med honungssmak

Tillsätt 1 msk rinnande honung (kör i microugnen) och rör om i en burk crème fraîche (men helst Smetana om Du hittar).

Skär den mjölksyrade gurkan i bitar och doppa i såsen.

Gott som aperitif med öl eller snaps. Kan även serveras till olika maträtter

Besök gärna hemsidan: www.övergrans-jordbruk.se
Email: upplevlandet@övergrans-jordbruk.se Mobil: 070-5884184