



Malmköpings mats är samlad mellan p

Förra året fick Anita Hedlund Flens kulturstipendium och bestämde sig för att tacka genom att låta pengarna bli grundplåten till en bok om mat i Malmköping förr och nu. Eftersom en del av huset hon bor i en gång var landsvägskrog blev det naturligt att ta avstamp i den matordning som rådde i Garvaregården på 1870- och 80-talen: sill och potatis, korngryn och bröd. Men recepten i boken är av betydligt modernare snitt.

Anita Hedlund bad helt enkelt några ortsbor «att dela med sig av sin bästa mat och resultatet har blivit en inbjudande bok som varvar kulturhistoria med Malmköpings-specialiteter.

För hundra år sedan var det självklart att råvarorna kom från trakten. Den som inte hade egen köksträdgård handlade potatis och grönsaker på torget eller hos trädgårdsmästaren. De många sömländska herrgårdarna höll sig med trädgårdar för sitt herrskaps skull - men överskottet lastades på vagn efter häst och torgades i närmsta tätort.

Under arbetet med boken har Anita Hedlund rotat fram många roliga små detaljer ur Malmköpings förflutna. Under tidigt 1800-tal var kringströvande svin ett ofta dryftat problem i köpingen. De bökade i kryddtäppor och kålgårdar och förstörde i köksträdgårdarna så till den milda grad att Malmköping fick sätta upp med svingrindar och vakter för att hålla trynena borta. Hushållsgrisarna är för

länge sedan försvunna, ytorna de bökade på har förvandlats till asfaltsväg och parkeringsplatser, men odlar - det gör Malmköpings invånare fortfarande.

Inte i samma skala som förr - när den egna trädgårdstämpan var ett måste för vinterns mathållning - men för nöjes och smaks skull.

Anita Hedlund är själv en hängiven trädgårdsentusiast. Visserligen vill hon helst inte bli fotograferad i sin kökstäppa, "den ser inte mycket ut för världen i år" men det märks på blomprunket att hon lägger ned mycket tid i trädgården.

- Väl använd tid, säger hon.

Kulturstipendiet, vars egentliga namn är Fridastipendiet, har Anita Hedlund för övrigt själv varit med om att skapa.

- Jag och en kompis drev under några år teaterprojektet Frida. När vi lade ned blev det en del pengar över. De blev till en kommunal stipendiefond som ska stötta dem som vill gestalta lokalhistoria i Lilla Malma.

Anita Hedlund hade knappast räknat med att själv bli stipendiat.

- Men när jag fick det ville jag använda pengarna till att lyfta fram Malmköpings mathistoria.

I det civila är Anita Hedlund pensionär med till synes tusen projekt på gång. Sen hon slutade jobba som kulturbyråkrat på Scenkonst Sörmland har hon både öppnat butik och hör-

jat frilansa som skribent. Härnäst står en reportageresa till Albanien på agendan.

- Där har de precis det vi efterfrågar här: närproducerad, obesprutad och jättegod mat - eftersom de varken har råd med bekämpningsmedel eller importerat.

Kanske blir det en bok om mat från Albanien härnäst?

Eva Axelsson

Anita Hedlund

Aktuell: med boken "Mat i Malmköping".

Gör: Driuer butik, frilansar som skribent, spelar fiol.

Lagar helst: Grönt.

Fauoritmat: Turkiska guchinibiffar och den egna uittgrytan.



sin bok lyfter Anita Hedlund fram både Malmköpings kulturhistoria och lokala specialiteter.

Det växer så det knakar både inne och ute hos Anita Hedlund. Basilikan trivs i köksfönstret.

FOTO: TORIAS STERNER