



Monika Eriksson tillbringar tisdag till och med fredag i bakstugan som är precis lagom stor för en person. Hennes make Ingvar tittar in ibland.

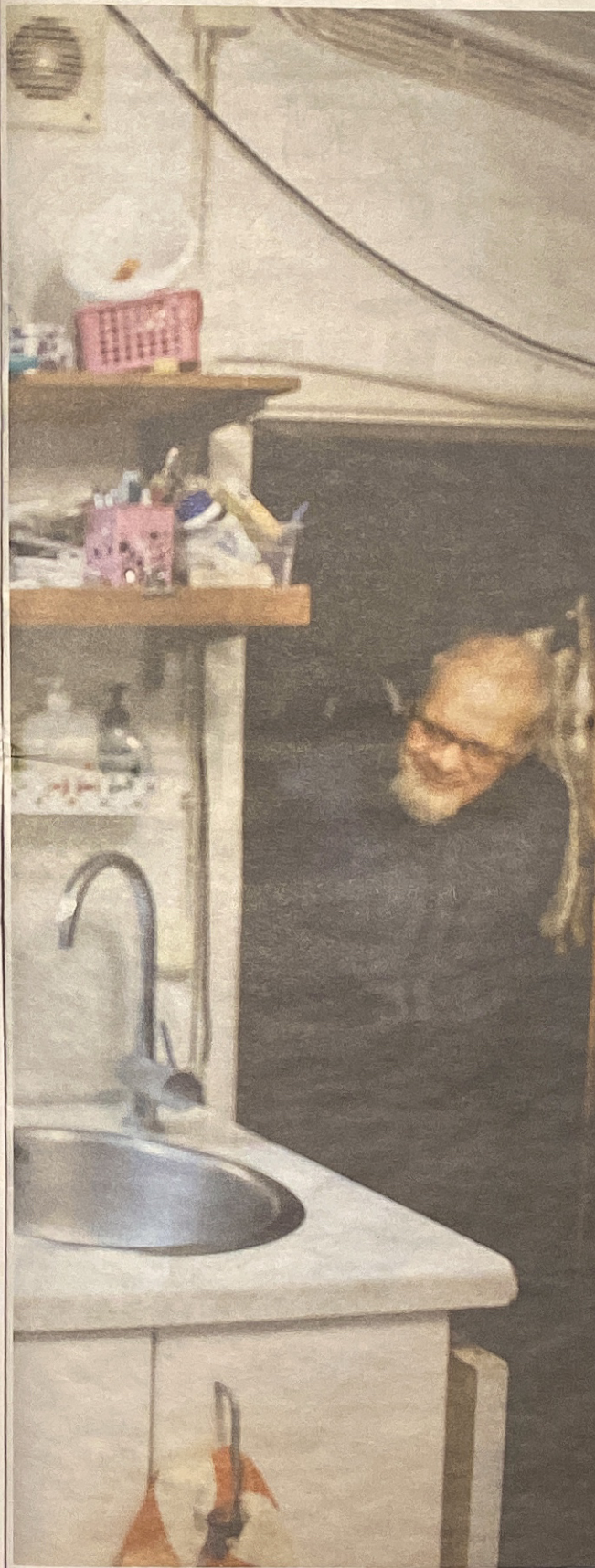


FOTO: SOFIA NÄHRINGBAUER

Efter 25 år slutar Monika Eriksson som torgmadam

UPPSALA LÄN

Hon har ofta en ringlande kö framför sitt stånd. I 25 år har Monika Eriksson stått på Fyris torg på lördagsmornarna men den här julen blir den sista.

Själv äter hon inget av det söta baket. Hon har diabetes typ 2 men hade nog inte ätit sötebrödet ändå.

– Jag blir liksom mätt av lukten från saffransbaket, säger Monika Eriksson och skrattar.

– Men visst finns det väl apelsiner vid Medelhavet. Det brukar jag säga till en kund som köper flera burkar apelsinmarmelad och tar med till sin dotter i Grekland. Ja, men ingen sån här marmelad, brukar han svara då.

Det berättar Monika Eriksson när jag frågar om hennes kunder och deras önskemål. Hade jag inte insisterat på att få veta skulle hon aldrig ha berättat om marmeladen eller om kunder som kommer till Fyris torg från Stockholm för att handla hos henne. Monika vill inte framhäva sig själv, det hon gör ser hon inte som svårt eller märkvärdigt alls. Den här månaden fyller hon 73 år.

Vi träffas i hennes och makens Ingvars hus i Kungstomt mitt emellan Skyttorp och Österbybruk. Den mörka stigen lysas upp av ett tiotal små runda lampor på skaft. Vid ingången finns en glasveranda fylld med övervintran-

Huset är deras sommarstuga som de vinterbonade 1978 och som sedan dess varit deras året-runt-boende. Från början odlade de en massa. Och just för att de hade mycket blommor och mer grönsaker än de kunde äta började de med försäljningen på Fyris torg.

Nu säljer vi ingenting som vi måste rensa, säger Monika Eriksson, och får det att låta som om de ligger på latsidan, nu när de inte längre plockar svamp eller bär, eller fajtas med ogräset i trädgårdslandet.

Men någon vila är det inte tal om. Inför julen är det högsäsong på Fyris torg. Till lördagens torghandel bakar Monika flera hundra beställningar av lussebullar och mandelformar, och biskvier med och utan saffran och som vanligt tio sorters kakor och matbröd. Bästsäljaren bland matbröd är det som inte innehåller vetemjöl.

På tomten har de inrett en bakstuga som är godkänd för livsmedelshandling. Innanför dörren är tomma äggkartonger staplade på hög och på väggen hänger en tavla med fiskar som motiv. Monika gillar ordning, inget hafs och slafs ska det vara.

Hon, som är uppvuxen i Örsundsbro, började som källskänka på Ringbären Magistern som låg på Stora torget, ungefär där Pressbyrån är idag. Det var där som Monika och Ingvar träffades. Han kom dit för att äta. Vem spånade in vem?

– Det var nog jag som såg honom, säger hon.

Monika blev restaurangchef och uppskattad. En gång fick hon en resa till Paris av arbetsgivaren för att hon jobbat så hårt. Det var på 1970-talet. När paret fick barn blev arbetssituationen ohållbar.



» – Det var alltid någon som ringde in och hade ont i halsen. Och då fick man ju vara beredd på att hoppa in själv, säger hon, och imiterar hur en hes röst kunde låta i telefonen.

I stället tog hon jobb som sömmerska hos Uppsala-designern Vanja Brünzell. Då kunde hon se hemma och det passade perfekt, även om kapporna ibland var tunga som bly. Där stannade hon i 20 år. Nu skulle hon aldrig komma på tanken att sy igen.

Monika lyfter på bakduken och synar de nygräddade mandelformarna. Hon nickar godkännande och ställer plåten i ett av de av höga ställen. Bakstugan är precis lagom stor för henne, fyra varmluftsgnagar, skåp med ingredienser och en hushållsmaskin.

– Knäda ska man göra mycket. Då får man en slät och elastisk deg som jäser bra.

Hon använder alltid smör, mäter aldrig utan bakar på känsla och har recepten i huvudet. Det sitter i fingrarna, säger hon som vet hur en deg ska kännas när den fått lagom mycket mjöl.

Alla dagar i veckan – utom måndagar – kör Monika fulla arbetspass i den lilla bakstugan. Och på lördagar står hon och maken på Fyris torg och säljer bröd, saft, sylt och marmelad. När arbetsdagarna är över sätter hon sig i soffan och stickar.

– Jag klarar inte att vara sysslolös. Tror inte att jag har adhd men jag måste ha något för händerna. För mig är det avkoppling att sticka när jag bakat hela dagen, säger Monika.

En anledning till att de drogs till torget var just att de ville ha något att göra som pensionärer.

– Vi behövde något att falla tillbaka på, säger Ingvar som kört buss i 40 år.

Och det fick de. Kunderna beställde allt mer och det var bara att baka på för Monika. På deras hemsida står att de ordnar det mesta.

Vilka bakverk är populärast?
– Det är kardemummabullarna. Sen kommer havrekor med russin och så nasselbrödet, bakat på vad många kanske skulle kalla ogräs. Jag torkar nässlor och kirs-kål och maler till mjöl, förklarar Monika.

Sen har hon ett ryskt svartbröd som är bakat på grovt rågmjöl, lite andra mjöler och kaffe pulver. Men det gillar hon inte – det är kryddat med kummin.
Skulle du vilja vara med i ett bakprogram på tv?
– Nej, jag tycker inte det är roligt att tävla, säger hon. Däremot syltar och saftar hon gärna. Hon gör syrensaft av blommorna på buskarna och säger att hemligheten är att ha mycket mindre socker än det står i recepten.

Monika och Ingvar står alltid på samma plats på torget – vid andra trädets räknat från Dombbron – allt för att kunderna ska hitta dem. Ibland kommer de dit klockan halv sju på morgonen för att vara säkra på att få sin plats. Kring lunch brukar varorna vara slut. Och då har de ändå det mest välfyllda bordet på hela torget. Och bakom är lagret som består av välfyllda plastbackar under en presenning. Varje kaka har sin egen burk. Torghandeln på Fyris torg sågs ha instiftats av Drott-

ning Kristina på 1600-talet för att bönderna skulle kunna sälja lantmannaprodukter gratis. Men efter jul kommer paret Eriksson inte längre att synas på torget. I år blir sista julförsäljningen. De har grubblat länge, nästan ett år och kommit fram till att 19 december är deras torgsaga all.

– Det är tungt att stå på torget, mycket bärande och jag har ont i fingrarna och har artros. Vi är ju inte 19 längre, säger Monika Eriksson.

I nästa andetag tillägger hon:
– Men jag ska inte sluta baka.

Nej, och de ska fortsätta även med försäljningen. Fast i mindre skala via Reko-ringen som är en digital försäljning av lantbruksprodukter utan mellanhänder. Den som har något att sälja skriver det på Reko-ringens Facebooksida och den som vill handla swishar över betalningen i förskott och hämtar ut sina produkter på utlämningsplatsen.

På Fyris torg pågår lördags-handeln och det märks att många av Monikas kunder är stammisar. De pratar och ser inte ut att vilja avsluta samtalet trots att andra kunder tåligt på sin tur. Det är som om de känner Monika.

Lotta Frithiof
Lotta.Frithiof@unt.se



Monika Eriksson

Familj: Make Ingvar Eriksson, två söner: Magnus och Stefan och barnbarnen: Isabelle, Hugo, Axel och Moa.
Bor: Kungstomt mellan Skyttorps och Österbybruk.
Djur: Två katter och sällskapshöns.

Lyssnar på: Elvis och Jerry Williams.

Bästa tv-program: Doku-

mentärer som "Mountain man" och "Goldrush discovery" om livet i vildmarken. "Estonia-fyndet som ändrar allt" och "Deadly catch" om fiskarna i Behrings hav.
Ljudbok: En bok av Camilla Läckberg.
Drömmar om: Att umgås mer med sina barnbarn efter corona.



I nästan 30 år har Monika Eriksson, i den orange halsduken, och maken Ingvar Eriksson, som står



till höger, tillbringat lördagarna på Fyris torg och sålt hembakat bröd, sylt, saft och stickat.

FOTO: LOTTA FRITHIOF