

## Resa mellan reservaten

*Det är något särskilt med fredagar...*

*Trots att många numera har flexibla arbetstider eller saknar arbete, saknas aldrig "Införhelgenrusningen". I affärerna är det mittströmmen som gäller – och den är stridast denna dag. På vardagsveckans sluttamp sprider sig helgstämningen över huvudstaden. Stockholmarna ska fredagshandla.*

Jag startar min egen inköpsrunda i köpcentrum Fältöversten på Karlaplan. Klockan är ungefär fyra och det är redan ganska trångt och stökigt – men där finns också ett visst gemyt. Systembolaget dignar av flaskor och färskvarudiskarna doftar. Könum-merapparaterna segar sig ryckigt men obevekligt framåt.

Vivo Sabis är flyttad och återöppnad sedan någon gång i somras. Hela centrum är renoverat och omstuvat – det står knappast att känna igen. Systembolaget har ännu inte öppnat efter sin renovering, men Vivo och de övriga affärerna har ändå fullt med kunder.

Den nya Vivoaffären är gigantisk och den ska nu utforskas.

På dess ena kortsida finns ingångsgrinden och jämte den åtta breda utgångskassor samt en kundtjänstdisk med tre käcka, unga biträden. I kundtjänsten säljs ett något förbryllande sortiment, nämligen snus i hel stock och pyttesmå espressobryggare. Där pågår även viss korthantering.

Från denna kortsida sträcker sig affären minst en halvmil in i byggnaden. Väggar och hyllmontrar går i vitt eller gråblått. Golvet har mäsäggfärgade kakelplattor och gångarna mellan hyllorna är breda. Skärmlampor punktbelyser varorna. Lokalen saknar fönster, vilket för mig ger ett intryck av en jättegrotta.

Kunderna kommer från hela staden eftersom många större arbetsplatser ligger nära och öppettiderna är generösa. Där behöver finnas allt och utbudet är verkligen fantastiskt. Lyx, kvalitet och snabbhet verkar vara honnörsord. Det första som möter kunderna är en hyllsektion med färdiglagad mat, som kan ätas kall eller som bara behöver värmas i micro. Maten är indelad efter rubrikerna "Frukost", "Lunch" och "Middag" för högsta expressfaktor. På "Middagshyllan" balanserar japanska sushitallriker, thailändsk och kinesisk färdigmat och annat trendigt.

Färska pasta är förstås ett måste. Här finns över femtio olika sorter. Pasta med pesto, kronärtskocka, tryffel, svamp, Ricotta och valnöt/gorgonzola gör oss sugna.

Ifrån denna mättande ingångsfälla kan vi sprida oss i lokalen efter behov. Där finns en välfylld bröddisk som även har konditorivaror. En manuell betjänad fiskdisk som annonserar med färsk krabba och lapplandsröding. Den har egna färdiglagade fiskgratänger, strömmingslådor och fisksåser. Från en kyldisk snett emot den manuella – stor som halva Ålands hav – kan du välja vacuumfrysta skaldjur. Där finns ett svep över havsbotten representerad med många olika sorters musslor, bläckfisk med och utan frityr, jättekräftstjärtar, småkräftstjärtar, normalstora räkor.

I charkuteridisken ligger skinkor på flera kilo vardera huller om buller. Vissa är ålarökta eller rökta i panna. Andra är rökta på herrgårdar eller i sot. Där finns patéer, anklevmousser och gästerriner och dito vilddjursvarianter med älg, ripa och rådjur.

Mitt i butiken ligger "Wendelas kök". Det är en liten restaurang med rustika möbler och bara två väggar, där du kan äta lunch, dricka kaffe eller beställa catering. Så här dags på dagen finns här emellertid inga ätande.

I kundvimlet ser du paranta östermalmsdamer och deras distingerade män. Där går kändisar och IT-nissar, men också byggjobbare och andra arbetsmänniskor på väg hem. Jag ser unga föräldrar med småbarn som får slåss om de två kundvagnar med lekssaksbilunderrede som deras telningar bara "måste ha" för att hålla tand för tunga. De har de flesta det gemensamt att de verkar vara småstressade. Unga kärlekspar, för vilka kvällen är oändligt lång, tar det lugnare. De kan planera för en sen middag för två och smaka och lukta sig fram i affären.

Gamla tanter i slitna bruna kappor har Vivo i Fältöversten som sin närbutik. Förmodligen har de sett hela kvarteret växa upp; kanske på den plats där deras gamla konsumbutik låg. De stapplar fram efter sina kundvagnar. Förundrade blickar de runt. Det var troligen lättare att handla förr. I kundvagnarna finns en liter mjölk, ett paket leverpastej – kokt inte bakad –, en hederlig sirapslimpa och en påse bridgeblandning till förnöjelse.

Vid affärens borte vägg – någonstans inne i Fältöverstens hjärta – ligger mjölk- och juiceavdelningen. Över fyrtio olika fruktjuicer och femtio yoghurtssorter behövs för kundernas valfrihet.

Sedan du vänt kundvagnen passerar du frukt- och grönsaksdisken. Svenska äpplen beblandar sig med allehanda exotiska frukter. Alla sorters grönsaker saluförs. Allt är smakfullt ordnat och vackert disponerat. Gula kantareller och trattkantareller firar säsong. Men vad kan "Grodar" vara för något?

Nu är vi på väg ut. Lösgodiset kostar 9:90/hg. Visste ni att kvaliteten på lösgodiset samt relationen till priset på detsamma är nyckeln till affärens framgång? Den handlare som inte förstår vikten av smägodiset kan hälsa hem. I innerstan kan priset vara högt, bara kvaliteten är hög. I förorten behöver inte kvaliteten begrundas bara priset är lågt.

Nåväl, vi fortsätter. Innan du nått kassan kan du passa på att mala din egen espresso eller att grabba dig något läsvärt. Vid ett "Pocketställ" finns bland andra Edwardsson, Trosell och Ranelid och i ett annat – lite undanskymt ställ – ett antal Harlekinromaner. Inredningstidningar för vackrare hem finns direkt framför kassorna och lite längre bort finns etthundrafemtio andra veckotidningar.

En nybliven pappa med en russinstor bebis över axeln, svettigt hår och ett påklustrat leende frågar kassörskan hur många kassar han behöver för sina inköp. Han har handlat minst ett halvårs konsumtion av blöjor, välling och tvättlappar för en tvätte bebisar. Kvinnan i kassan ser villrådig ut men frågar sin kollega bredvid.

"Det vet jag *tyvärr* inte", blir svaret. Har hon inget ögonmått?

Mina egna inköp blir finsmakarens. Jag nöjer mig med en påse te i lösvikt, en örtkrydda på rot och en fin fruktjuice.

Det sista jag hör blir ett meningsutbyte inom en strikt liten familj som just ska påbörja sin affärsrunda.

"Du *kan* väl åka i pappas vagn, Peter", säger mamma.

Det kan Peter *absolut* inte. Pappa håller visligen tyst.

Jag låter tunnelbanan forsla mig de fjorton stationerna ut till Skärholmen. Linje 13 kallas i innerstadsmunnar för "Vitlöksexpressen" eller "Orientexpressen". Men vad heter den manne åt andra hållet. "Högreståndsexpressen" eller "Snobbsnöret" kanske...

Det är ännu alltför tidigt på dagen för att det ska lukta "gå ut". Ni vet, den där löftesrika doften av cigaretter och lite alkohol, rena kläder, tyngre parfymer och nytvättade – knappt torra frisyrier. Där hörs inte heller ljudet av ystra flaskor i grå påsar på väg hem till glada vänner. Nej, ännu så länge är flaskorna och matkassarna bara tunga och barnen trötta och kinkiga.

I Skärholmen ligger Vivo Prisma – "Mat från hela världen". Det är en exotisk lillasyster till jätten vid Karlaplan som uppskattningsvis skulle kunna svälja minst tre butiker som den jag nu styr kosan mot.

Redan utanför ingången lockas med extrapriser. Benfri högrek, regnbågs- & fjordlax och färsk, kokt, norsk krabba. Du kan köpa två liter "Åseglass" för bara 10 kronor per paket. Passa på!

Skärholmsbor och andra runtboende gillar affären. Här är alltid liv och rörelse. Ljud och språklyd i en härlig blandning.

Affärslokalen är för liten för sitt stora utbud. Varorna exponeras företrädesvis på pallar eller i störtställ, vilket innebär att man håller ut högvis av samma varor i stora trådlådor, där kunderna kan rafsas efter behag. Belysningen är vanliga lysrör i taket. Inredningen går i rött och blått.

Grönsaksdisken är inbjudande och rikhaltig. Kunder, som kommit från alla världens hörn för att rota sig i Sverige har fört med sig sina matlagningstraditioner och krav på råvaror. Därför består sortimentet av ätliga rötter och annat från snart sagt hela världen. Där finns valnötter i lösvikt från USA, matlagningsbananer, Yam från Brasilien, Cassava från Costa Rica och sötpotatis från Israel. Många av frukterna går inte att bestämma, eftersom skyltarna sitter huller om buller. Det där som ser ut som ett päron som kniper ihop munnen, är det en Chayotte och vad används den till? Och den där fasta och klotrunda grunkan med färg och hårdhet som ett äpple, vad kan det vara? Vid den här grönsaksdisken finns femsex sorter med chilipeppar som har olika namn, där andra affärer kort och gott brukar skriva "Spansk peppar". Avdelningen innehåller förstås också alla de grönsaker och frukter, som du känner igen.

Under frukt- och grönsaksdisken står 10-litersdunkar med matolja uppradade. De säljs till extrapris och går åt som smör.

I butiken finns bara fjorton sorters färsk pasta, samtliga till extrapris, vilket kan

tyda på att åtgången inte är strålande. Men här saluförs något så exklusivt som "Världens äldsta godis" – Vildchips, som är rökt, torkat kött av ren, älg och hjort och turkisk yoghurt från Wermlandsmejeriet. Lösgodiset kostar 5:90/hg.

På golvet bredvid charkdisken står en lastpall med rökt kalkon från Stenige. "Obs, kylvara 0 till + 8 graders förvaring", står det på en banderoll tvärs över pallen.

I köttdisken trängs lammbringa, lammlever, lammnjure, lammtunga, grishjärta, gristryne, färska fläskben, svål av gris, späck, oxsvans, grisfötter, grisknorr och märgben förutom alla de produkter som brukar förekomma i en vanlig köttdisk. Där finns även rak- krok- och svinfjalster för korvtillverkning. I Skärholmen får matlagningen ta tid. Här finns mormödrar och farmödrar som *har* tid och de sparar mycket pengar åt sina familjer.

Ett trind, ung man bakom charkdisken pratar i telefon. Han har vissa svårigheter med att förklara något för sin samtalspartner.

"Ere, första dejten", frågar en äldre kollega lite retfullt, samtidigt som hon skrattar åt välkända svårigheter.

Kön vid kassorna ringlar sig lång. Allehanda sätt att transportera maten kan beskådas – och allehanda inköp. Två kvinnor iklädda *hijab* handlar bara en sak. Fyra stora kartonger med fryst kyckling som de rullar på en barnvagnssulky; 56 kg kyckling för endast 10 kronor kilot. Vilket klipp!

Jag köper lammfärs – så klart – och knäckebrödet med havre och sesamfrön som nästan inte finns någon annanstans.

Utanför kassorna – fortfarande inomhus alltså – sammanträder ledighetskommittén på en bänk. Här finns mycket att kommentera. Men när en av dem försöker sig på barnuppfostran på någon annans barn, får han en rejäl utskällning av barnets moder såväl som andra förbipasserande sådana.

Vid kundvagnarna kämpar en flicka med gyllenfärgade afroflätor, för att få tillbaka sin femkrona. Hon försöker till sist med att tippa ut den ur springan, men lyckas inte.

"Visst faen ska det gå att få ut den", säger hon. Man kan ju bli rätt så arg va, enas vi.

Klockan går mot kväll. Ute på torget har det mörknat ordentligt. Det börjar bli folktomt. Inte många dröjer sig kvar längre en nödvändigt sådana här dagar. I husraderna ovanför centrum lyser det inbjudande i många fönster.

Det är något särskilt med fredagar...