

STORHET I DET SMÅSKALIGA

Det trillade in ett erbjudande i brevlådan härom veckan. Avsändaren var ett av de där stora matföretagen med hemleverans som tagit marknadsandelar så det knakar om det. Bara i Sverige har företaget över 6 000 anslutna restauranger och matbutiker runt om i landet.

Lockropen från leverantören gjorde mig inte direkt hungrig att nappa på erbjudandet om nykundsrabatt – och få hem hela rasket till ytterdörren på en halvtimme av ett flinkt matbud. Vad de vill få oss smaktörstande svenskar att plocka upp ur pappåsen: läsk, choklad, chips, glass, mera chips, dip-mix, djupfrysta piroger – och tro't eller ej, kanske mest lite för syns skull: en klase bananer, mjölk och några ägg.

Men kanske är de här stora budföretagen inte så fel ute ändå när det gäller våra personliga preferenser. I alla fall inte om man får tro senaste nytt från Matrapporten 2021, presenterad av matkommunikationsbyrån Food & Friends. Och de om några bör ju ha koll på krubbet.

Enligt rapporten visar svenskens nya matvanor på att den vegetariska trenden helt har avstannat – för första gången på ett helt decennium. Trendbrottet förklaras bland annat med att pandemin ökat vårt behov av comfort food: alltså trygg, mysig och inte sällan kaloristinn mat som vi känner oss bekväma med.

I dag är det till exempel bara 20 procent av svenskarna som säger att vi ska minska vår konsumtion av nöt- och griskött. Den enda grupp som håller fanan högt och bryter mönstret är unga kvinnor i åldern 15–24 år. Fler mörka moln på gastrohimlen är att pandemins effekter, som färre



krogbesök, mer hemarbete och brist på inspiration, har minskat vårt intresse för mat och matlagning.

Deppigt värre, med andra ord, för en allt onyttigare och mindre matmedveten allmänhet. Eller?

Så nattsvart kanske det inte är ändå. I Gourmets sommarnummer är det tradition att bjuda läsarna på härliga och inspirerande tips på och av matlagare, krogar och kaféer över hela landet. Och det är många som vill visa upp vilken tro och styrka det finns kring de småskaliga och personliga upplevelsorna – och vi gäster tycks gilla det och

»SÅ NATTSVART KANSKE DET INTE ÄR ÄNDÅ.«

tar gärna en omväg för att vara med om dem. Passa på själv denna sommar och utforska motbevisen när vi nu är så många som fortfarande hänger oss kvar på hemmaplan.

För kanske är det bästa förhållningssättet att bara ta fasta på vad vår ständige medarbetare Stefan Ekengren skriver om i sin krönika i detta nummer: att strunta i analyser och trendspaningar och som kock och kreatör istället våga skapa och hålla sin högst personliga linje. Och är du bara tillräckligt konsekvent och långsiktig hinner din kockstil säkert hamna både på ute- och inlistan igen – allt medan hungrigt nyfikna gäster fortsätter att strömma till.

Läs också Linda Dahls reportage om det danska paret Eva och Nicolai Tram, som ville hitta tillbaka till matlusten genom det småskaligt lokala. Svaret blev att ta över en fallfärdig gammal sågkvarn i lilla Knystaforsen i det mest lantliga av Halland.

Ännu längre söderut satte Andreas Dahlberg bistrokrogen på Malmökartan med Bastard. För Sara Berg berättar han om nya Ruths, döpt efter en högst personlig tatuering på hans högra ringfinger.

I huvudstaden fortsätter glamourkrogarna att satsa sig ur krogkrisen, denna gång med italiensk flagg. Och ska man tro den där Matrapporten 2021 är Brasseriegruppens ambitiösa premiumsatsning Ricordi helt rätt ute. För är det någon mat som briljerar på samtliga svenska topplistor just nu, oavsett om det gäller vego, vardag eller helgmat, så är det pastan. Om än i kanske mindre världsvan och finger-toppskänslig version än den som serveras på Ricordi.

Trevlig läsning – och hoppas vi ses på vägarna i Sommarsverige.

LARS COLLIN