

bliver ved sin læst, lidt som den danske jantelov. Smörgåstorta kan skæres ud, så alle får stykker med samme indhold, den kan gøres større og mindre og rækker til både rig og fattig. Det er uprætentøst og demokratisk. det er selve folkhemmet.«

VI VIL SÅ NØDIG KEDE OS. Hvad fortæller madkulturen om svenskerne?

»Hvad forestiller andre sig om svensk mad, vil jeg hellere vende spørgsmålet om og sige. Jeg tror, at deres forestillinger vil gå på farveløse retter, der ikke smager af ret meget, sovs, kartofler og et køkken, der er rationelt, logisk, organiseret og struktureret. Sådan er forestillingerne om svenskeren og hans mad, ligesom vi forestiller os, at japaneren fremstiller rene, gennemarbejdede høj-kvalitetsfødevarer, og franskmænden er sanselig. Vores fordomme fortæller, at vi tænker kultur og mad ind i hvilket som helst land, vi taler om, hvilket egentlig er helt ulogisk, for madkultur skabes hele tiden. En amerikansk forsker har opstillet madens fem paradokser. Et af dem er: Traditioner i madvaner er de sidste, vi ændrer, men det er også med mad, at vi er mest forandringsparate. Vi forbinder på den ene side mad med barndom, tryghed og nostalgi, og samtidig søger vi nye sider. Vi skal jo have mad hver dag, og vi vil så nødig kede os.«

I Malmø spiser man på nogle af Sveriges bedste restauranter, og især i frokosttiden er søgningen så stor, at det er klogt at bestille bord i forvejen. Som i Paris, Rom og Madrid holder det arbejdsfolk spisepause på caféer og restauranter, hvor der opereres inden for hele det internationale køkken. Det er ikke det forsigtige, tilpassede køkken, svenskerne søger. Måske fordi spise-ude-traditionen er lang og stærk

Det er nemlig ikke almindeligt med kantiner på arbejdspladsen som i Danmark. I stedet får de ansatte spisebilletter, som kan benyttes på forskellige cafeer rundt om i byen. Spisestederne har en særlig prispolitik, der betyder, at man kan spise billigt i frokosttimerne til behagelig overraskelse for eksempel for danske turister. Og mens de voksne spiser på caféer med internationalt tilsnit, spiser børnene godt og varmt på skolerne. Af samme grund har den svenske aftensmad ikke den samme vægt, som aftensmad har i Danmark.

PRØV EN SURSTRÖMMING. I Malmø hos Sturehoff med det klassiske svenske køkken får vi



Prøv den svenske udgave af brunet smør til stegt fisk. Hæld først smør over fisken, og bred så et lag friskrevet peberrod hen over

ristet vesterhavstorsk, pigvar og Biff Rydberg. Meget svensk. Meget tidløst, men også dansk- og Ørsundsnaert. Den største overraskelse er brunet smør i kombination med revet peberrod til fisken. Man hæld smør over pigvaren og breder peberroden udover. Smagen er uventet sødlig, samtidig med, at peberroden strammer den fede smørsmag op.

Vi leder forgæves efter eksempler på gådefulde svenske retter. For eksempel findes det madkulturelle mysterium surströmming ikke her på kortet. Surströmmingen er den mildest talt modnede sild, der gærer, til dåsen slår store buler, og når der endelig åbnes for herlighederne, er det med et eksplosivt smæld.

Surströmming hører ikke til Malmø, det er en specialitet fra Nordsverige, forklarer Maria Larsen. Hun er født i Göteborg, og har end ikke smagt surströmming.

Anna Burstedt derimod kommer deroppefra, hvor man ligefrem kan lokkes tværs igennem landet og hjem med ordene: Når du kommer, så får vi surströmming.

»Folk tror, det er forfærdeligt, det lugter jo. Men det er værd at gøre en indsats for, for det er festligt at samles omkring, og det er verdens enkleste gæstebud. På et specielt brød, der er tyndt og hårdt, lægger man først kartoffelskiver, så sild, løg, dild og endelig brød igen, så man får en klemme. Hertil kan jeg bedst lide 7up, man drikker også øl og snaps eller kærnemælk, som spiller godt sammen med den sure sild. Silden lugter værre end den smager, så prøv bare en surströmming - alligevel.« ■