

ALLTID PÅ MENYN

OROLIGA BLICKAR FLACKAR över den praktiska pappersduken där vita servetter i storpack från det småländska möbelföretaget fladdrar i brisen likt dasspapper på en skärgårdsstrand efter midsommar.

Bordets innehåll är snabbt identifierat. Grytan med lock innehåller kokt potatis. Varje gäst kommer omedelbart att bedöma arten av päror när locket avtagits och ångan försvunnit genom slokande dillstjälkar – och döma värdarna därefter. Det går att göra en sannoliketskalkyl redan i förväg. Den går ungefär så här: ju rikare värdar, desto mer närodlat. Potatisen har visserligen en naturlig årstidscykel och följer flyttfågeln norrut från Cypern och allt närmare Sveriges gränser, när först rastplatserna på Bjärehalvön, sedan de mindre fertila svenska obyderna under sommaren, för att så småningom bli Roslagspotatis till extrapris, lagom till då de flesta undermedvetet övergått från att hängivet kalla nypluggen primör, till att betrakta den rätt och slätt som knöl. Vilket ingen skulle våga erkänna.

Men åter till kalkylen. Är värdarna riktigt ambitiösa, kan potatisen ha tittat upp i kökslandet strax bakom stadsjeepen. Då är den full av inte särskilt aptitlig skorv, eftersom

potatisodlandet faktiskt kräver viss nu förlorad kunskap för att trycka upp lika jämna fina rötter som de i Konsum. Det hindrar inte att hemodlat när potatisprestigens absoluta topposition – mer närodlat än så är det svårt att få. Här går sommarstugettillbudandet, naturromantiken och födoingtaket ihop i en treenighet som sedan länge ersatt den som tillbads för en generation sedan när svenskarna för gott parkerade traktorn och tog tunnelbanan in till stan.

RUNT KASTRULLEN STÅR sillburkarna: matjesfiléer ur tvåkiloshinken i plast från Klädesholmen, senapssill, inlagd sill. Smör, knäckebröd, gräslök, lök, gräddfil, ägghalvor, kavjar.

En typisk svensk sommarlunch.

Gästerna uttalar sig uppskattande om delikatesserna. En utländsk gäst påpekar förnytt att det är exakt samma rätter som stod på julbordet – då med skinktillägg. Och

Av **Petter Olofsson**

Redaktionschef på *Neo*

under påskhelgen – med en skiva rökt lax. Samt alla andra helger under året. Svenskarna skratrar lite överslätande. Det är ju inte alls samma sak. Till exempel hade matjessillen inte skurits på snedden i påskas. Och de små blomkransarna som nu pryder bordet fanns inte i julas, eller hur?

En utveckling: Språkprov för medborgarskap har diskuterats. Det är en dålig idé. Bättre vore att servera aspirerande utländska medborgare en tallrik ljummen, kokt potatis med inlagd rå fisk och observera reaktionerna. Kan man lära sig uppskatta det i vuxen ålder finns inga hinder för integrationsmöjligheterna.

ATT SILL OCH potatis återkommer på alla svenska helger är i och för sig ägnat att väcka förundran, både hos människor med rötterna i annan mylla i den svenska och alla andra som funderat över saken. Men det är bara halva sanningen. Samma meny kommer att stå på lunchbordet hela semes-

”HÄR GÅR SOMMARSTUGETTILLBUDANDET, NATURROMANTIKEN OCH FÖDOINTAGET IHOP I EN TREENIGHET SOM SEDAN LÄNGE ERSATT DEN SOM TILLBADS FÖR EN GENERATION SEDAN”

ligt. Folkölen står framme. Men inga små glas på fot.

De är i frysen visar det sig.

Snart står nubben på bordet och det börjar flamlas i minnet efter några visor att legitimera första snapsen med. Den eviga sillen och lika eviga potatisen äts i själva verket bara för att legitimera intaget av starka drycker – också de komna av potatis för övrigt. Det är knappast kulinariska hänsyn som gör att svensken till vardags köper flest kokböcker i världen, vässar helsmidda japanska kockknivar och beställer specialkryddor på internet. För att vid festliga tillfällen koka potatis och öppna en burk sill.

NÅGON TAR TON. Oron försvinner, och ersätts av det dästa lugn som enbart kan åstadkommas av potatis i kombinerad flytande och fast form. Skal och skål, helt enkelt. ☞

tern, dag efter dag. Varför kan man fråga sig.

Det är därför gästerna flackar oroligt med blicken. Det fattas något på bordet. Något väsent-