

Sällskapet som lär oss äta svensk mat

Medan det sorlas över "la nouvelle cuisine"-maten i entréplanet på restaurang KB, utreder en trappa upp Lilla Sällskapets generalsekreterare Per Erik Wahlund skillnaden mellan rätterna Hökarepanna och Svensk panna. Ett sällskap som i det tysta vårdar och främjar svensk matkultur.

Lilla Sällskapet, maximum 21 medlemmar, gör inte mycket väsen av sig. Det kan därmed liknas vid Gastronomiska Akademien, om än mindre akademisk. Sällskapet serverar sina budskap med en god portion humor och till skillnad från Gastronomiska Akademien, med hjälp av kvinnor. Alla är personligt engagerade i kulturen kring matbordet. Sista måndagen i varje arbetsmånad sammanträder Lilla Sällskapet som bildades den 28 februari 1966 under valven till källaren Aurora i Petersénska huset. Efter förebild av matmamsellen Gustafva Björklund som på 1850-talet drev sin tids "Lilla Sällskap" i samma hus och som också blev berömd för sin kokbok.

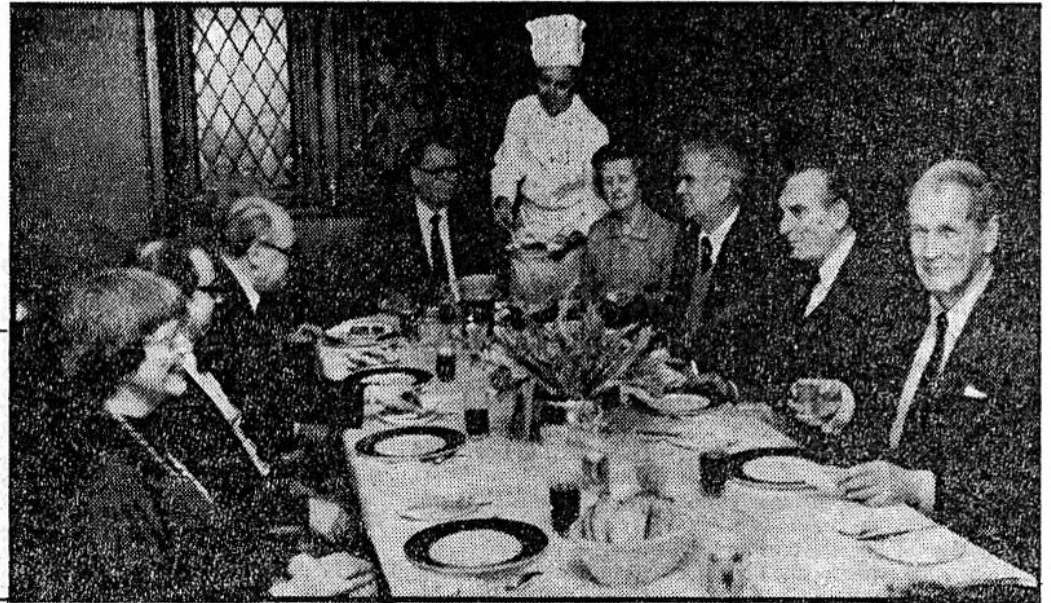
Dr Ch. Emil Hagdahl som skrev den svenska matbibeln "Kok-konsten som vetenskap och konst" var ingen man som direkt föll i farstun för matmamseller. Men Gustafva Björklunds kokbok får beröm: den "satte många kastruller igång och gaf anledning till mycket studerande för att eftergöra de smakliga anrättningar, med hvilka man på förhand gjort bekantskap å Lilla Sällskapet, en af den tidens finaste klubbar, hvars ekonomi hon förestod."

Jansson på export

Dagens Lilla Sällskap har startat kampanjer för färskt svenskt lamm, renkött och potatis. De sistnämnda i bakad form och för allt i världen utan folie. Man propagerar för "antikalasen" d. v. s. enklare umgängesformer. För närvarande gör sällskapet publikation "Delicious Swedish Food" med husmanskost som Janssons Temptation och Gentlemen's Delight (gubbröra) kända över hela världen eftersom de ofta ingår som present i exportfolkets portföljer. Den lilla boken är gjord av sällskapets damer i samarbete med Svenska Institutet. Men på hemmaplan är det inte så många som

En liten del av Lilla Sällskapet serveras Svensk Panna av köksmästare Örjan Klein. Fr. v. Berit Eriksson, Per-Erik Wahlund, Ivar Werner, Astrid Sampe (skymd) ordf. Folke Hildestrand, Märta Tallroth, Torbjörn Olsson, Bengt Risberg och Gunnar Lund.

Foto: DAN HANSSON



känner till Lilla Sällskapets insatser.

Varje år delar man ut sällskapets "oförlitliga belöning" — en smaksked i lödigt silver, till en meriterad matkonstnär. I fjol var det traktören och kokboks författare Bengt Petersen i Göteborg som fick äran. Skeden är en kopia av den dubbelsked som brukade hanteras av själve Regis Cadier, fransk köksmästare och hotellman som först gav Hotel Rydberg dess rykte och sedan öppnade Grand Hotel i Stockholm.

Numera sammanträder Lilla Sällskapet på KB, vars köksmästare Örjan Klein belönades med smaksked redan 1975. Den provade han av kvällens middag med: Svensk Panna.

Ordförande Folke Hildestrand f. d. direktör för SARA flyger nu jorden runt med korresponderande medlemmen Tore Wretman, för att presentera vårt svenska smörgåsbord i samarbete med Exportrådet. Den 21 mars bullar man upp i Riyadh i Saudi-Arabien och hoppas att kungen och drottningen skall ha jämnat vägen för gravlaxen och Janssons frestelse. Vid grytorna: Örjan Klein KB och Fritz Phielen, Djurgårdsbrunnns Vårdshus.

Lilla Sällskapet har en frisk aptit också på matens gastronomiska och etnologiska bakgrund. Man äter inte utan kommentarer. Generalsekreteraren Per Erik Wahlund, författare, SvD-medarbetare, fil. hedersdoktor, redovisade skillnaden mellan Hökarepanna och Svensk Panna, ackompanjerad av generalsekreterarens från Uppsala medbringade och hemkryddade Linnébrännvin, som nu också Vin & Spritcentralen fått upp smaklökarna för.

Hökarepannan lagas med njure men bara en filé (fläsk) medan den Svenska Pannan kräver både fläsk- och kalvfilé för att förtjäna sitt namn. Kalvnjure, lök, potatis och öl ingår annars i båda. Det kokta köttet, kryddorna och ölet gör rätten lämpad för människor med svag mage och dito karaktär.

Dr. Wahlunds Linnébrännvin har en gylene ton, mild doft och "blommig" smak framkallad av angelica, kummin, fänkål, pomerans, seduariarot och lavendel. Ett mera talande bevis för svensk brännvinskultur är den just nu i USA så framgångsrika Absolut Swedish Vodka.

Bengt Frithiofsson