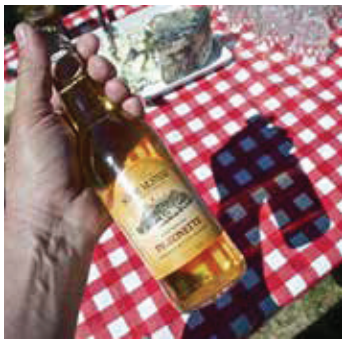
KOM UT OCH ÄT!

SMAKVANDRING MED MERSMAK



Barrskog, lövskog, åkrar, ängar, toppar och dalar... Romeleåsen bjuder på ett rejält utsnitt av svensk natur. Liksom på en ansenlig mängd skånska delikatesser. Idag har vi nämligen gett oss ut för att smakvandra.

Det gastronomiska äventyret utgår från det New England-inspirerade hotellet The Lodge på Romeleåsens topp. Dagens värd är foodien och skådespelaren Peter Fridh, (kanske mest känd som pappa Leif i TV-kalendern Mysteriet på Greveholm). Redan från start går han hårt ut och överraskar oss efter bara ett hundratal meter med en läcker apéritif i det gröna: ostar, bröd, marmelader och must. För ska man orka matvandra måste man ju grunda, eller hur? Precis som för de smakverk som snart ska följa är det här- och närproducerat som gäller, serverat på ”riktigt” porslin och i glas som tål en skål.

Bord duka dig

Med smaklökarna igång-trimmade och blodsockerkurvan stigande tågar vi på rad nedför åsen, mot nästa anhalt. Mitt på grönan äng står ännu ett bord uppdukat med diverse godsaker, precis som i en saga av bröderna Grimm. En hutt hot gazpacho, ett syrligt svartvinbärs-shot och varsin knaprig sparris kittlar dödsskönt i kistan. (Kan någonting smaka... ljusgrönt? I så fall måste det vara färsk, rå sparris.) Kossorna i hagen bligar stilla och undrande på oss med sammetsmörka ögon. Gräs är ändå godast.

Esse, non videre...

På vår fortsatta upptäcktsfärd genom skog och mark gör Peter ett och annat kort-stopp för matnyttiga kunskapskåserier om stickelbär, hasselmöss och köpenhamnska kändiskrogar. Och tro det eller ej, men när vi kommer fram till den skogsglänta där den skånska matfén trollat fram ännu ett buffébord så suger det faktiskt lite i tarmen. Igen. Mjäll gäddfärs från Ringsjön. Salt sill från Brantevik. En bajer från Lundaland. Surdegsbröd för glada magar... och en hel del annat smått och gott. Det går ingen nöd på oss där vi sitter uppallade på ett gäng stubbar och kalasar.

- Undrar hur de fått ut allt det här i naturen innan vi kom?! Kör de runt med en fyrhjuling? Man har ju varken sett eller hört någon. Rena magin... Frågorna är många men mysterier är till för att bevaras.

Go och möen mad i rättan ti

Nötväckan, gladan och en och annan en svartvit flugsnappare ropar åt oss när vi så småningom lunkar vidare. Inte kan vi väl äta mera nu?! Men se det är precis vad vi kan. När allt kommer omkring är det faktiskt en ny erfaren-

het som är oväntat behaglig, detta att gå ett stycke och sedan äta litegrann, för att sedan vandra vidare och äta ännu lite till. Savannen-style. Ströva i flock. Beta lite här och var när tillfälle ges. Back to basics. Funkar utmärkt.

Slutet gott

Då vi efter fyra timmar når det dignande kak- och gottebordet strax bakom The Lodge, har vi traskat till fots i sex kilometer med lika många stopp vid natursköna mat- och vätske-kontroller. Förutom tidigare nämnda mathantverk har vi även testat tre olika honungssorter och festat på ett redigt skånskt tapasbord med angussalami, rökt tupp, spickeskinka och en mängd andra smaksaker. Allting lokalproducerat. Till och med de palestinska yoghurtbollarna.

Kaffet från Södra Sandby kafferosteri sitter som en smäck. Vi är överens om att det är en storskalig fest för det småskaliga livet vi nyss fått uppleva. Vad mycket kulinariskt kul vi haft! Vilka smultronställen vi fått upptäcka. Och vi behöver knappast äta eller motionera mer den här helgen...

Mersmak

Men var köper man den där fantastiska osten? Och ramslökspeston? Lingonchutneyn? Parallellt med att Peter passionerat hållit låda om maten och omgivningarna har han också serverat sider med s, svarat på frågor och multitaskat i största allmänhet. Och nu står han där med ”bladet” i handen, redo att dela ut. Varenda liten hemkärnad smörklick finns upptagen. Det är bara att fortsätta smakvandringen runtom på den skånska landsbygden för den som inte är mätt på smakupplevelser.

PETER FRIDH

- Spa- och konferenshotellet The Lodge ligger mellan Malmö och Lund. Förutom en sagolik vy och matvandringar i vackra omgivningar erbjuder hotellet även aktiviteter som dressincykling och ballongflygning.
- Smakproverna i matvandringen är många och motsvarar en väl tilltagen måltid.
- Tempot är lugnt med gott om tid för madaro.
- Terrängen är bitvis kuperad.
- Kortare smakvandringar finns på menyn, exempelvis vid konferenser. Se smakvandring.se.
- Samma företag erbjuder även smakvandringar på Österlen.

Se mer och boka på SMAKVANDRING.SE

Foton: Stefan Mobark.