**Den nya skånska maten bygger på tradition**

En rad lokala och regionala aktörer arbetar för att lansera den klassiska skånska maten i en modernare tappning. Det finns gott om livsmedelsproducenter i Skåne som bidrar till att marknadsföra den nya skånska maten och många krögare sätter en ära i att kunna servera det allra bästa. Då är de lokalt producerade råvarorna utgångspunkten, till exempel lamm, svin, kyckling, torsk och sill, kål, sparris, potatis och svamp. Den nya skånska maten tillagas med mindre fett men mera kryddor och i kombinationer som följer de nya trenderna. Ibland märks influenserna från italienska Toscana och franska Provence ganska tydligt.

Invandrarna inspirerar den skånska matkulturen

Skåne är en mångkulturell del av Sverige och det märks även i de nya skånska mattraditionerna. Pasta och pizza håller på att bli svenska klassiker men internationaliseringen sträcker sig långt vidare med maträtter som har sina rötter i Asien, Afrika och Sydamerika. Matvarubutikerna har ett rikt utbud av kryddor från hela världen och det produceras kokböcker med recept som är hämtade från alla delar av jordklotet.

En av Malmös turistattraktioner är Matkaravan, där malmöbor och andra matroade guidas runt i mataffärer som ägs av till exempel greker, libaneser, perser och kineser för att inspirera svenskarna ytterligare att möta den internationella maten.

På samma sätt har restauranglivet i de skånska städerna följt med i utvecklingen. Det finns åtskilliga restauranger och kvarterskrogar som är specialiserade och lockar matgästerna med exotiska menyer.

Upptäck den skånska maten på marknaden

Det finns också många matmarknader i Skåne och de hålls särskilt under sensommaren och den tidiga hösten. Bland dem märks sillamarknaden i Skanör, sparrisfestivalen i Skillinge, Pärans Dag i Båstad och äpplemarknaden i Kivik.

Gästgiverier med gamla anor

De svenska gästgiverierna har anor sedan medeltiden och kom till för att ge resande kost, logi och skjuts mot betalning. Medan många av dem norrut i landet tvingades lägga ner när järnvägstrafiken kom igång i slutet på 1800-talet har de skånska gästgiverierna behållit sin ställning som kulinariska matställen och de är väl värda en omväg. Bland dem räknas gästgiverierna i Skanör och Vellinge (båda söder om Malmö), Hammenhög i östra Skåne och Spången i Röstånga, mitt i Skåne.

Krydda lagom!

”God mat, mycket mat – och mat i rätt tid” är ett uttryck som man gärna låter en riktig skåning använda. Den gamla, traditionella skånska maten är känd i övriga Sverige som fet och ingenting för den som försöker hålla vikten. Den tillagas med grädde och smör och kryddas inte till överdrift. Salt, peppar, kryddpeppar, timjan eller mejram finns ofta med i rätter som är lagade av fläskkött.

Sill och smörgåsbord

Men det finns också skånsk mat med sting. Den skånska senapen, vars korn rullas i en skål av sten och blandas med olja, smakar utmärkt till korv eller en kokt fisk.

Skåne är också känt för sina många varianter av inlagd sill – snart sagt alla smaktillsatser har testats, godkänts och blivit en uppskattad ny sillrätt på det stora skånska smörgåsbordet. Eller vad sägs om rödvin, sherry, vitlök, ättika, örter eller lök?

På smörgåsbordet finns också lax, äggakaka, rökt skinka, rökt oxkött, olika sorters korvar, grönsaksinläggningar, potatis och bröd. Vid jultid finns det även Janssons frestelse (sillgratäng med potatis, lök, ansjovis och grädde), revbensspjäll och olika sorters kål på smörgåsbordet.

Maten hyllas i Skåne

Det äts god mat i hela Sverige året om men i Skåne hyllas mattraditionerna särskilt noga.

På senare tid har man blivit mer vaksam på ålens fortbestånd, annars är september tiden för ålagillen runt den skånska kusten. Då äts ålen kokt, rökt, stekt eller tillagad på andra klassiska sätt. Och man dricker förstås snaps till!

I november firas Mårten och då äter man stekt gås med tillbehör och äppelkaka med vaniljsås till efterrätt.

Skånska drycker

Kryddad snaps är en skånsk specialitet och man sätter gärna smak på brännvinet med malört eller kummin – Bäsk respektive Skåne Akvavit. Absolut, som har sitt bränneri i Åhus i östra Skåne, är världsberömt för sin vodka. Ramlösa tillverkar mineralvatten på samma sätt som man gjort de senaste 150 åren, och det finns en whiskyfabrik på ön Ven mellan Skåne och Danmark. Zoégas i Helsingborg producerar kaffe, bland annat Skånerost, ett kaffe som bryggs starkt och passar utmärkt som avslutning på en god middag, gärna med en bit mörk choklad till. I Kivik i östra Skåne, som är berömt för sina äppleodlingar, produceras äpplejuice, äpplemust och cider av hög klass.