



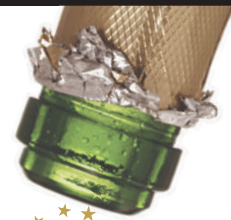
AGNES ARPI
... är frilansjournalist och Två Dagars spanare.



FREDRIC ASKERUP
... är frilansjournalist och Två Dagars spanare.

**SETT NÅGOT?
HÖRT NÅGOT?**
Tipsa oss!
tvadagar@gp.se
#tvadagar

HÄR ÄR SPANARNAS 2015



ÅRETS MATTREND 1

Veganskt. Finns knappt ett burgerställe kvar som inte har en vegoburgare på menyn längre, 2015 är året då det nödvändiga veganska köket blev folkligt. För att inte tala om de nischade vegetariska/veganhaken som öppnade: Syster Marmelad, Crippas Café, Café Repris, och nu senast Stigbergslidens Blackbird.

ÅRETS MATTREND 2

Ekologiskt, närproducerat och helst närslaktat. Små trädgårdsodlingar har dykt upp på stan eller på hustak lite varstans. Längst gick Jernbruket i Floda.

ÅRETS SNABBMAT

Nöden krävde sin snabba mat och det närmaste alternativet var 7:ans korv- och hamburgerbar på Vasagatan 7. Det visade sig vara en rejäl överraskning, ty en så god burgare har jag knappt ätit förr, inte heller på de populära burgerbarerna som numera finns överallt, om man bortser från den alltid lika svårkladda korvkiosken på Mariaplan. Jag åt den vegetariska Filibabba och pommes, som för en gång skull var ätvärda. En närmare titt på menyn ger vid handen att allt verkar genomtänkt och smarrigt.

ÅRETS HEMLIGA TREND

Det var mycket burgare, matvagnar, nudlar och vegetariskt-ekologiskt-närodlat på dagordningen i Göteborg. Samtidigt, lite i skymundan, fick staden ett ännu större utbud, i takt med att fler restauranger med mat från olika delar av Afrika etablerades. Förutom etiopiska Al Habesha i Gamlestaden öppnade även marockanska Fatima vid Stigbergsliden och Resto Pilipili på Svartedalsgatan, med västafrikansk mat.

ÅRETS OTIPPADE

Mehrans konditori på det tyvärr ganska döende Radiatorget uppgraderade verksamheten. Numera är det inte bara de berömda semlorna som drar folk, Mehrans har även blivit Järnbrotts lokala pizzeria. Särskilt plus i kanten för de persiskinspirerade pizzorna ghor-meh sabzi och mirza ghasemi, som med ingredienser som bockhornsklöver och torkad lime erbjuder något helt nytt i pizzaväg.

ÅRETS STJÄRNKOCK

Olé José. En gång i tiden var det de importerade tyska kockarna som slog dumkopparna (lärlingarna alltså) med slevlar i de svenska restaurangköken. I dag riskerar man kanske inte mycket mer än en stekpincett i röva ("kökshumor") eller en bister Mannerströmuppsyn (som i nästa ögonblick blir tårögdd) på köksgolvet. Men undrar om inte José Cerdá på restaurang Hoze står för något nytt? Rockpoetens estetik, ensamvarg, knivskarpa skuggor på bilderna och perfektionism ut i potatis-skalaren? Följ honom på Insta så får ni se vad vi menar.

ÅRETS NÄHÄ

KFC. Sveriges första Kentucky Fried Chicken skulle göra sitt brakintåg i Göteborg och i de andra storstäderna, för att sedan "rulla ut fyra till sex KFC-restauranger om året". Till slut i november blev det en ... i Lockarp, var det nu ligger? Vi har inte saknat dem.

ÅRETS JAHA-DÄR-KOM-DEN

"Göteborgare". Själva lokalburgaren har ju funnits på en och annan Göteborgsmeny genom åren, samt som bambauppfinnningen hamburgerbröd med falukorv under sjuttioalet, men inte som namnet på en grillrestaurang (Östra Hamngatan 3).

ÅRETS DEBUT

Det finns många varianter av matmarknader, matmässor och annat ätande i Göteborg. Men i april arrangerades för första gången GBG Beer Week, som en hyllning till ölstaden Göteborg och mångfalden i det nya Ölsverige. Det var ölprovningar, ölvandringar och ölseminarier. Att betrakta som en smygstart inför 2016 års version, då man kör "fullt ut".

ÅRETS BAR

Vinbaren. Vår gamla Prippsstad kommer kanske aldrig bli något annat än en ölstad, om än i ny mikro-skrud, men med tanke på att La Bouffe blev vinbaren Barsac börjar även finvineriet skramla ihop till en ansenlig skara av krogar som Björns Bar, Bar Centro, Barrique, Olssons Vin, Forssén & Öberg, Somm Vinbar, Bistro Merlot och nu senast Teatergatans Juan Font Vinbar.

ÅRETS DRYCK

Naturviner. Nu även drickbara.

ÅRETS TRANSFERFÖNSTER

Bosman galler. Flera stjärnkockar lockades över till konkurrenter "för några extra hundralappar i månaden", som en hotellchef i stan uttryckte det (restaurang är inget höglöneryrke direkt), men när Avenyfamiljen smackade upp femtioelva nya stora krogenheter på Tredje Lång dammsög man halva Restauranggöteborg på krogfolk och det blev ännu panik på annat kroghåll i stan. Men Bosman galler tack och lov även inom krogvärlden.

ÅRETS KROGNE-LÄGGNINGAR

Stjärnfall. Linnéa Art (saknad), Wasa Allé (blev Happy M Kitchen), Bamboo (blir hotellrestaurang). Samt rastafarigatuket på Grönsakstorget (som blev pintxos-containermodul-plejset Pix).

ÅRETS BUMERANG

OSA gärna. Björn Persson lade ner fine dining-Kock & Vin, skickade tillbaka Michelinstjärnan, öppnade "enkla" Koka och fick tillbaka samma stjärna med vändande post. Bli vid din jäst, f'låt läst, och så vidare.

ÅRETS FELSATSNING

Ouppvärmt. Rawfoodbaren satade stort på Prinsgatan i våras, men var tydligen inte tillräckligt uppvärmda eller nåt – för redan i höstas stängdes det igen. "Icke prisvärt" var tyvärr ett ständigt omdöme om stället.

ÅRETS LUNCHPRIS

Cirka 100. 2015 blev året då en helt normal Dagens kostade över hundra spänn, nästan överallt. Krokekonomiskt helt logiskt, men svettigt för arbetaren.

ÅRETS GATUHJIP

Tredje Långgatan gjorde sig ett helt nytt namn med alla nya krogar, sittplatser mitt i gatan och en kulturarena. Och alltid lika älskvärda Butik Kubik, med snäll och lokal design, fortsatte som vanligt. En något vuxnare version av den mer välkända och lite stökigare systergatan. Samtidigt gled Teatergatan upp som ett spännande tillhåll med vinbarer, kaféer och gallerier.

ÅRETS ORD

Lilla Tijuana. Mexikanska Monarkin, Little Meats Taqueria, Tacos & Tequila och Wrapped Burrito. Blir 2016 året då Linnéa besjungs av Håkan Hellström som Lilla Tijuana?

ÅRETS STADSDEL

Gamlestan. Har återuppstått efter hundra år av mindre kul. Små rörelser poppar upp och nya krogar som etiopiern Al Habesha och Trattoria Maglia står för hembygdsötet. Med lite lokal grannsamjävålvilja kan vi ju även knö in att Utbytjejen Miriam Bryant blev årets Göteborgare och att Utbypizzabagaren Jonny Yuksel vann typ SM-guld i pizzabakning i år.

ÅRETS UPPDATERING

Martinshop, eller Mshop, på Andra Långgatan, en av gatans erotikverksamheter, stod för årets nydaning när man rev ut, byggde om och gjorde ljusst och fräscht. En normalisering, kan man säga. Numera kan sexleksaker och dylikt köpas utan skumraskkänsla. Vid studiebesöket var publiken blandad, fnissig och lite ovan, expediten proffsig och obrydd.

ÅRETS BYGGE

Stenpiren. 1:an och 9:an började gå nya vägar. För en spårvagnstraditionalist kändes det ungefär lika radikalt som när 4:an en gång i tiden ersattes av 11:an på rutten ut till Saltholmen. Staden förändrades. Stora Badhusgatan började samtidigt få en trevligare aura, efter att ha varit en av stadens tristaste gator.

ÅRETS HUMOR

Årets största och mest plågsamma igenkänningskratt stod Instagramkontot @olikapersoner för. Med en osviktig känsla för tajming, Göteborg och mänskliga egenheter roade de många, tills de kände sig färdiga. Tack för allt.

ÅRETS KONSTSATSNING

Gamla industriområden blev plötsligt med konsthallar. Den ena öppnade i pannhuset i området Forsåker i Mölndal, med inriktning på samtida konst. Den andra, Järnhallen, öppnade på Ringön, med bland annat muralmålningar och graffiti.

AGNES ARPI OCH FREDRIC ASKERUP