

Recension av: AGAVE GLOCAL, Klövervägen 1b, Haverdal.



STORSTADSPULS I LILLA HAVERDAL

[Publicerad 211011]

Elin Pettersson återvände till platsen för en ungdoms dejt och finner en romans mellan Halland och Mexiko. Lokala leverantörer, säsongsråvaror och skön miljö. Hetta på flaska. Men var är passionen?

Som tonåring var jag på dejt med en "häftig kille med bil" på en anonym restaurang utslängd på en gräsplätt i Haverdal. Jag har för mig att det var en rätt tråkig dejt med stel stämning. Maten minns jag inte, men vem minns å andra sidan maten från en tonårs dejt? Sedan dess har jag varit på betydligt bättre dejter, och inte minst haft matupplevelser som jag fortfarande minns. Jag kallar mig inte foodie, men uppskattar trevliga måltider med personlig service och lokala smaker.

Nu var det dags att besöka samma byggnad som på den där dejten för över tio år sedan. I lokalen finns nu Agave Glocal, ett relativt nyöppnat ställe med ett koncept som de tre grundarna själva beskriver som en kulinarisk romans mellan Halland och Mexiko. På utsidan ser det ut en glittrande hacienda - pyntad med ljusslingor, slingrande blad och vimplar.

Vi kommer dit en fredagskväll och efter en lätt förvirring över var ingången egentligen ligger, hittar vi in i serveringen. Dekoren bekräftar direkt att vi kommit rätt. I blickfånget bakom den vitkallade bardisken med vinflaskor, öltapp och levande ljus hänger en gul, lysande neonskylt: Agave.

En leende servitris hälsar varmt välkomna, visar oss rätt och ger kvickt en full genomgång: Hur vi beställer, hur mycket mat som brukar vara lagom att ta in till sig själv eller att dela, och att maten har relativt snälla smaker där man själv bestämmer hettan med hjälp av flaskan habanero-sås på bordet. Vi får full koll direkt. Menyn består av ett utskrivet A4 där vi kryssar i vilken mat vi vill ha. Pappret skickas sedan vidare till kocken.

Det enkla formatet för menyn präglar också restaurangens stil. Nakna OSB-skivor med enstaka grafiska mönster klär väggarna och kompletteras av dimmade glödlampor i taket, några tavlor, enkla klappstolar och gulmålade bord. De mexikanska influenserna hittas i inredningens klara färger, hängande kaktusar och de utplacerade dekorationerna i form av lucha libre-masker. Lite förvånande spelas reggae i högtalarna, men det bidrar till en avslappnad och trevlig stämning.

Det första vi får in är signaturdrinken Lagerita, en margarita där lime och sockerlag bytts ut mot corona-öl. En ganska udda men läskande dryck, som en söt öl med lite extra sting. Jag ser sedan att alla fyra sällskap tagit in minst en per bord, det är något med kombinationen som gör att man bara måste prova. Jag konstaterar också att den troligen gör sig allra bäst en solig julidag, även om oktoberkvällen får en känsla av sommar.

Maten kommer in snyggt upplagt på träbricka och fat som gör det enkelt att plocka och dela vid bordet. Vi beställde både taco med ostronskivling, minitostada med ceviche, en halländsk memelita med rotsaker och grönkål, en bönjili och elotes - en majscolv överöst med bland annat chipotle och mexikansk färskost. Den halländska memelitan har trevliga smaker där många råvaror samsas på liten yta, men svampen och osten tar huvudrollen. Mest hetta hittade vi i jalapeñosåsen som kom med nachochipsen. Lite beroende på personlig smak kommer chilisåsen på bordet bli mer eller mindre flitigt använd, men dosera med försiktighet, den är riktigt stark.

Överlag präglas maten och höstmenyn i stort av råvaror i säsong, som morötter, potatis, blomkål, svamp av olika slag, som såklart samsas med basingredienser i det mexikanska köket som koriander, lime och silverlök.

Jag blir glad av att se lokala leverantörer till grönsaker och ost, men också olika sorters dryck med och utan alkohol. Värt att notera är att menyn vid vårt besök hade en majoritet vego-rätter. I sin helhet hade jag hade önskat ett mer passionerat möte mellan Mexiko och Halland, eftersom jag väntat mig och tycker om lite mer chilistyrka och kraftfullare smaker. Å andra sidan ger menyn och maten utrymme för de som föredrar en mildare smaksättning.

Jag har aldrig varit i Mexiko, men på Agave får jag känslan att jag befinner mig i en stad med betydligt högre puls och fler invånare än Haverdals knappa 2000 personer. Det är en riktigt skön miljö med en vibe som jag förknippar med Malmö eller street food-området Reffen i Köpenhamn. Det märks att grundarna har en bakgrund inom evenemang och scen, de lyckas skapa en avskalad och välkomnande känsla med enkla medel.

Agave Glocal är ett bra ställe att gå till med kompisgänget eller familjen för att dela en avslappnad måltid i en skön miljö. Jag ser mest fram emot att besöka något av restaurangens kommande evenemang, jag tror att de kommer skapa bra häng och unika upplevelser kring sin mat och dryck.

Elin Pettersson



KRITIKFESTIVAL HALLAND 14-17 oktober
Kritiken utforskar, frågar, leker och bråkar. Ett ständigt pågående samtal om kulturen och samhället där vi gemensamt reflekterar över vad det betyder att vara mänskliga idag. Kritiken är uppfostrande, inkännande, hyllande – men samtidigt orädd för att ärligt uttrycka en mening. Som första region i Sverige har Halland beslutat sig för att ta med kritiken i sin kulturplan. En pionjärgärning som uppmärksammas under Kritikfestival Halland 14-17 oktober 2021. Ta del av tankar och uttryck från några av Sveriges skarpaste kritiker och prova på att vässa dina färdigheter själv. Vi är alla kritiker!

