

Spritsnack med Edward Blom

Han blandar baconcocktails med Filip och Fredrik och släpper i dagarna kokboken "Allting gott och alldeles för mycket". Han älskar mat och dryck och skräder inte orden när det kommer till alkoholpolitik. Whisky & Bourbon tog med sig lite blandad sprit och begav sig hem till Edward Blom.

TEXT: ANDERS MELLDÉN FOTO: ANDERS MELLDÉN, NORSTEDTS

– **MMMM. VÄLDIGT GOD.** Trevlig – men det är ju alltid första klunken.

Vi sitter i paret Bloms lägenhet i centrala Stockholm. I rummet intill sitter Gunilla Kinn Blom, Edwards äkta maka sedan ett par år. Hon är journalist och sköter nu även makens presskontakter och PR. Edward Blom är ju sedan några år tillbaka flitigt anlitad av TV, radio och tidningar där han får uttala sig om allt mellan himmel och jord kopplat till historia, och helst inom mat och dryck. I dagarna kommer hans kokbok ut på Norstedts. "Allting gott och alldeles för mycket" är en titel som avslöjar en del om innehållet.

Edward Blom och Gunilla Kinn gifte sig under pompa och ståt – ja, i deras fall är faktiskt det slitna uttrycket berättigat. Någon falsk blygsamhet fanns inte i Storkyrkan den junidagen, spana gärna in klipp som finns på Youtube.

Just det storvulna och ibland pompösa intrycket har jag fått av Edward Blom genom TV-rutan. Därför överraskas jag av den ödmjuka och nästintill återhållna Blom jag möts av när vi smakar första drycken innan intervjun kommer igång på allvar. Vi sippar på varsin skvätt VS-cognac från den ekologiska Domaine d'Elisabeth som alltså faller Edward Blom på läppen. Vi går vidare med samma firmas XO-cognac.

– Den här är väldigt mycket lenare. Jag tycker båda två är goda, även om jag inte är någon jättestor cognacskännare. XO:n är härligt rund och fin. VS:n är lite rivigare. Fruktigheten är god och passar bra i vissa sammanhang. Måste jag välja skulle jag nog helst ta XO:n, men det handlar om priset också ...

Spelar det någon roll för dig om en dryck eller råvara är ekologiskt certifierad?

– Det spelar roll, framförallt för den egna hälsan. I grönsaker tycker jag även att det spelar roll för smaken, de allra bästa grönsakerna är förstas de man får direkt från odlaren. Med alkoholdrycker kan jag inte säga att jag känner en ekologisk smak på samma sätt. Det är väl ett extra litet plus om det är ekologiskt, men det är inte det jag väljer sprit efter.

HAN ÄR FÖDD PÅ EKERÖ 1970. Farmoderns morfar och farfar kom båda från Tyskland och Edward Blom har sin egen koppling till landet.

– Jag pluggade där i två år, först i Trier och sedan i Freiburg. Har intel längre någon släkt där, men flera vänner både till familjen och från studietiden. Jag var med i en tysk studentkår och åker dit på fest någon gång vartannat år. Jag talar språket flytande, men är grammatiskt ganska dålig.

Du är aktiv katolik och riddare av "Den heliga gravens av Jerusalem riddarorden". Vad innebär det?

– Det har anor från medeltiden – en utmärkelse men också ett uppdrag och medlemskap i en orden med riddare över hela världen. Jag dubbades av den katolske biskopen här i Sverige. Vi i orden träffas regelbundet och var och en jobbar med sin personliga andliga utveckling. Jag ber en bön varje dag och orden skänker ganska mycket till välgörenhet till det heliga landet. Det är en fin sak, pengarna driver bland annat Betlehems universitet där det går kristna och muslimska studenter. Vi riddare bidrar också till skolor, sjukhus och församlingsliv.

Hur fungerar kombinationen katolskt leverne och ett vidlyftigt intresse för mat och dryck?

– Till stor del funkar det bra ihop. Den katolska tron är för livsglädje och njutning. Men det finns ju en gräns där det blir till missbruk, när man missköter sin kropp. Och hela den livsstil vi i har i Sverige, att vi bor i hus med flera rum, äter god mat varje dag, klär oss i fina kläder – allt det är ju orättvist gentemot hur människor har det i tredje världen. Så visst får jag dåligt samvete ibland.

Går du och biktar dig?

– Ja, det händer. Men det är inte så att jag syndar på nåden, tanken med bikt är ju att man verkligen ångrar sig och försöker bli en bättre människa. Egentligen borde man ju vara en person som offerar sig för andra helt och hållet, men ... Njutning i sig tycker jag verkligen inte är något fel, om den inte leder till totalt nedbrytande excesser. Min förhoppning är ju att jag gläder människor, inte bara lockar dem ner i fördärvet. Alla har olika kall i livet och detta verkar vara mitt.

A close-up portrait of a man with a full, dark beard and glasses, smiling warmly. He is wearing a dark suit jacket, a light-colored shirt, and a dark tie. He is holding a snifter glass filled with whisky in his right hand. The background is softly blurred, showing what appears to be an indoor setting with warm lighting and some greenery.

”Min förhoppning är att jag gläder människor, inte bara lockar dem ner i fördärvet.”

UNDER SIN KARRIÄR HAR EDWARD BLOM glidit över från näringlivshistoria till att nästan enbart syssla med mat och dryck.

– Det har alltid varit mitt stora intresse. Maten sedan jag var nyfödd, drycken blev jag intresserad av i fjortonårsåldern. Som bebis skrek jag så att jag blev blå när jag var hungrig. Jag var inte ett dugg intresserad av barnmat utan ville ha riktig mat, fick jag prova bättre delikatesser var jag väldigt road. Jag var också tidigt med och lagade mat.

Historia var ett av favoritämnen på gymnasiet men på universitetet blev det ett gäng olika kurser – utom just historia. År 1997 fick han emellertid en praktikplats på ett projekt inför Kulturhuvudstadsåret och där blev ämnet åter aktuellt. Jobbet handlade om näringslivshistoria och han fick blodad tand, läste till arkivarie och jobbade sedan bland annat som arkivarie och redaktör på Centrum för Näringslivshistoria under femton år.

– Där hittade jag mycket information om exempelvis mejerier, livsmedelsbutiker, restauranger, sprittillverkare och bryggerier. Så jag läste det jag kom över och började hålla lite provningar och föredrag.

Edward Blom hittade även sina egna förfäders bryggarhistoria i arkivet.

– Farmors morfar kom till Sverige för att vara bryggmästare på Tyska bryggeriet. Idag har de små bryggerierna gått upp i Carlsberg Sverige (forna Pripps) och där finns en hel del arkiverat.

Mediekarriären startade på TV8 där han i Finansnytt ofta gled iväg från historiska siffror till förmån för punsch eller ostar. Sedan dess har han synts i TV-serien ”Mellan skål och vägg med Edward Blom”, ”Edward Bloms gästabad” och suttit i juryn för TV3:s ”Stjärnkokarna”. Han har också medverkat i flera olika Filip och Fredrik-produktioner på Kanal 5. I höstas slutade han sin anställning på Centrum för Näringslivshistoria och blev egenföretagare, dock knuten till sin gamla arbetsplats som fellow writer.

PAPPAN VAR LÄRARE OCH MAMMAN HEMMAFRU. Farmor använde vitlök och olivolja så det fanns ett visst matintresse. Det riktiga gourmetintresset var dock Edward Bloms eget, och med tiden kastade han ut de flesta andra ur köket och lagade maten själv.

– När jag var barn lagades det ingen lyxmat hemma, inga ostron och gåslever, men god mat. Blodpudding och isterband, karré, sås och potatis. På helgen när vi hade gäster kunde det vara ostfondue eller något annat lite finare – och vin. Men väldigt snålt med vin! Själv räknar jag med åtminstone en flaska per skalle, men när jag växte upp köpte mina föräldrar hem ett par vinflaskor och serverade i små portvinsglas.

Du sa att du var fjorton när du upptäckte alkoholdryckerna. Det är väl inte helt ovanligt, men något säger mig att det inte handlade om vanliga fjortisfyllor?

– Nej, jag var måttlighetsdrickare. Första gången jag blev berusad var på en vårbal i nian. Och då var det ändå inte så farligt.

På Katolska ungdomsföreningen serverades det nämligen punsch till kaffet och Edward fick resterna, en bricka med tioalet glas punsch i köket. Han högg några stycken och blev en aning gungig, som han själv uttrycker det.

– Jag var väl något år för ung, de flesta andra var gymnasister. Men i och med att nästan alla andra var från utlandet – italienare, tyskar och fransmän – tyckte både prästerna och de andra vuxna att det var helt naturligt att vi fick dricka lite vin och så. Idag är det naturligtvis annorlunda.

Sina första öl drack han i dåvarande DDR.

– Det var kyrköl. Jag var road av smaken och fortsatte intressera mig för vin, glögg och cocktails. När jag gick i gymnasiet var jag i England och plockade jordgubbar. Varenda kväll gick vi på den lokala puben. Där provade jag också min första whisky.

I slutet av gymnasietiden hamnade fokus bland kompisarna mer på supande än njutande. Något han tyckte var synd, och försökte servera annat än Green Pearl och Franskt Lantvin. Edward Blom startade en öl- och vinprovarklubb som provade igenom det mesta som fanns.

– Ölsortimentet var inte så stort på den tiden så man kunde bli ganska bra på det.

NÄR MANTALAR MED EDWARD BLOM är det inte utan att man undrar varifrån språket kommer. Uttrycket är lite gammaldags, samtidigt mycket korrekt och med torr humor – ofta studentikos.

– Jag upptäcktes av många i ”Mellan skål och vägg” och fortfarande tycker många att det är det roligaste jag gjort. Det räcker inte att vara expert, man måste vara rolig också. Den studentikosa humorn kommer delvis hemifrån. Vi hade alltid sånghäften på fest, höll tal och hade samtidigt en lättsam, bildad och humoristisk stämning där hemma.

Man skulle ju kunna tro att en sådan lillgammal skojare i unga år skulle ha haft svårt att få vänner, men så var inte fallet. Kanske på grund av hans initiativrikedom. Redan i gymnasiet arrangerade Edward Blom stilfulla middagar med flera rätter, tal och sånger. Något som sedan passade in väl både i katolska ungdomsföreningen och i studentlivet i Stockholm, Uppsala, Trier och Freiburg.

– I Freiburg var det verkligen hundra procent studentliv. Vi bodde femton grabbar i ett hus och hade hushållerska. Vi åkte runt och besökte andra studentkårer, höll tal och hävde öl enligt olika ceremonier.

Ja, det är väl det som kan vara risken med studentlivet. Supandet.

– Ja, det är vanvettigt mycket alkohol – man svepte ju backar mot varandra. Visst, för en eller annan var det tragiskt. Jag har en kompis som fick för mycket, som hade några år då det gick rätt dåligt med det mesta. Men jag vet inte om det kan sägas vara statistiskt bevisat att de som super hårt några år under studenttiden har lättare att trilla dit. Ser jag på mina studentvänner är det inte så, snarare är det ju rätt mycket genetiskt. Och det kan ha med motgångar att göra, och så.

Han hävdar att han alltid är sig själv, aldrig spelar någon roll. Visst, han kanske slipar till språket lite extra i offentliga sammanhang, men annars kör han sitt race vare sig han är hos Filip och Fredrik eller någon annanstans.

– Jag är mig själv, däremot har jag ju pluggat in ämnena. Jag förbereder mig mycket. Även det man kan måste ju struktureras. Därför tycker jag också att det är viktigt att få arvode. De flesta tycker tyvärr att man ska komma och göra gratis TV och radio.

En tidigare Whisky&Bourbon-profil, Kristoffer Appelquist, fick för en tid sedan i uppdrag att lära dig ståuppkomik i ett TV-program. Vad lärde du dig av det?

– En hel del knep som är användbara. Jag kommer inte att göra en massa ståupp men detta var ändå nyttigt. Annars tackar jag nej till det mesta i TV-väg som inte har med mig eller mina ämnen att göra. Det känns fånigt att jag ska dansa eller rulla bollar ...

Edward Bloms kycklinglever Laphroaig

Denna rätt tillkom när jag skulle göra en paté med kycklinglever. Man skulle steka levern först och jag ville få patén lite fetare så jag hade i rikligt med smör. Sedan skulle man tillsätta konjak i patésmeten, men jag hade bara whisky hemma, och hällde den i distraktion i stekpannan över levern istället för ner i patésmeten. Resultatet blev så gott att jag åt upp nästan all lever på en gång, och patén fick klara sig utan.

4–6 förrätts- eller vickningsportioner

400–500 g kycklinglever (helst färsk)
ca 50 g smör
ca ¼ tsk salt
ca 1 tsk grovmortlad svartpeppar
minst 1 ½ dl mycket rökig maltwhisky, helst Laphroaig
ev. 1–2 dl vispgrädde
ev. en skiva bröd
ev. ankflott

Gör så här:

Skär levern i stora bitar och stek dem i rikligt med smör tills de är nästan helt genomstekta. Salta och peppra ordentligt.

Ös på med whisky och låt den koka in lite.

Om du vill ha en lite mer stuvningsliknande karaktär kan även lite vispgrädde koka med.

Servering

Servera på assiett som en liten förrätt eller aptitretare, gärna på en toastskiva stekt i rikligt med ankflott. Glöm inte att hålla över allt det flytande whiskysmöret från stekpannan!

Vill du showa lite inför gästerna kan du göra som på bilden och tända på whiskyn precis efter den hällts på. Som Keith Floyd sa: Inte för att flambering påverkar smaken nämnvärt, men det är himla kul!

Ur "Allting gott och alldeles för mycket", Norstedts.



DET HAN DÄREMOT GÄRNA DISKUTERAR är svensk alkoholpolitik.

Du har starka åsikter som du gärna står för. Här får du två ämnen att brodera ut dig kring:

1. Systembolaget.

– De har trevlig personal och bra utbud för att vara en enskild butik. Principiellt tycker jag däremot att det är helt åt fanders. Systembolagets ledning har till och med själva insett att de inte hjälper folknykterheten. Deras egen motivering till varför Systembolaget ska finnas kvar är att svenskarna vill det, vilket inte är så konstigt med tanke på all reklam som görs för det. Den andra motiveringen är utbudet, men det monopolsystem vi har nu tycker vi ju inte är rättvist inom andra branscher. Vi skulle väl aldrig tillåta monopol inom exempelvis sportvarubutiker. Jag förstår inte skillnaden bara för att det handlar om alkohol. Jämför man hela Sveriges utbud mot exempelvis hela Tysklands, så är ju utbudet dåligt här. Många olika fria näringsidkare kommer alltid att ha ett större utbud än ett monopol – det skulle säkert finnas tjugo whiskybutiker i Stockholm. Det sortiment som Systembolaget har idag är det som sjuttiofem procent av befolkningen nöjer sig med. Men att få en flaska kirschwasser, som ju ingår i massor av gamla svenska recept, är helt omöjligt. En enda arrak finns, inget kinesiskt risvin, som ju ingår i varenda kinesiskt recept. Det finns så otroligt många produkter som kanske inte är storsäljare men som skulle säljas av någon specialbutik där ägaren har ett eget intresse av drycken.

2. Alkohol på restaurang.

– Det har ju blivit väldigt mycket bättre med tillstånden, men det är sjukt att det fortfarande är förbjudet med barer i Sverige. Att man måste servera mat från en meny. Urfånigt, varför hjälper det nykterheten? Skulle folk dricka mindre för att det går att beställa en pyttipanna där de super? Jag tror inte att alkoholpolitiken har någon koppling till alkoholismen. En av de få saker man skulle kunna göra är att förbjuda alkoholreklamen. Den skapar ju behov och har en förmåga att få folk att göra sånt de inte vill. Reklam i bransch- och fackpress tycker jag är helt okej, men inte i vanliga TV-program och tidningar.

Berätta om kokboken som släpps i dagarna.

– Innehållet är väldigt blandat. Nytt, gammalt, svårt, enkelt, svenskt och utländskt. Genomgående är att det är stora portioner, fett och rejält, inget duttande. Det kan ändå vara lyxigt. Och så är det mycket alkohol: Sprit, cocktails, öl och vin både i och till maten. Initiativet kom från förlaget som ringde och bad mig göra en kokbok där jag fick bestämma helt själv. Så det är mina egna recept, historierna bakom rätterna, roliga anekdoter. Mat ska vara glädje! Det hoppas jag att jag förmedlar. När man gör en kokbok tycker jag att man ska möta kameran med blicken och höja glaset!

APROPÅ DET GÅR VINU ÖVER PÅ ARMAGNAC. Jag häller upp de tre glaset. En minivertikal från firman Delord: VSOP, Hors d'Age och en 15-åring. Edward Blom doftar, smuttar och jämför.

– VSOP:n är väldigt trevlig. Rivig på slutet med en lätt acetonighet – på ett bra sätt! Ibland kan det vara trevligt att det är lite spritigt.

Han fastnar lite längre vid mittenglasen som innehåller en Hors d'Age. Smackar och njuter.

– Mmmm. Kakao, chokladtoner. Vanilj. Nästan som en cognac med ett stänk årgångsrom.

Även 15-åringen verkar passa bra med sin ganska tydliga fatighet som smakar nötter och tobak.

– Alla var bra, men den i mitten stack ut med sina chokladtoner. Jag skulle servera den till något bakverk, gärna med hasselnötter och knäck. Men den är också bra till osten. Det glömmar man ofta bort – den gamla ostsuppen här förädlad till en armagnac.

Han berättar att han ofta lagar mat och testar med drycker till.

– Ibland råkar man ju bara upptäcka att saker passar bra ihop. Men det är inte ofta jag dricker sprit till maten.

Som av en händelse kommer Gunilla in med en tallrik goda ostar och charkuterier som vi njuter till drycken medan vi fortsätter prata.

Röker du cigarr?

– Som student gjorde jag det ganska ofta, numera blir det någon gång i månaden. Och ska jag vara ärlig föredrar jag cigarren ren, även om det är trevligt med kaffe och någon avec till ibland.

Vad dricker du själv här hemma?

– En vanlig vardagkväll delar vi kanske en flaska vin till en stor middag. Spritflaskorna åker fram på helgerna om vi har middagsbjudning. De vi umgås med är inga matnördar men tycker mycket om god mat.

KÄRLEKEN TILL ÖL HAR HÅLLIT I SIG SEDAN de första trevande klunkarna i Tyskland och England. Numera dricker han helst smakrika ales. Gärna stout och porter. Några favoriter är Flying Dog Gonzo Imperial Porter och Slottskällans Imperial Stout.

– Och trappistöl! Men jag gillar också en Jever med ordentlig humlebeska, och weissbier. När jag sitter i en biergarten på Oktoberfest och trycker i mig liter efter liter i stora sejdlar så funkar naturligtvis en vanlig helles jättebra också. Ska jag bara njuta av en öl föredrar jag en mer smakrik, ibland även amerikanskhumlad.

Whisky drack han mer när han var yngre, och fortfarande anser han sig ganska enkelspårig.

– Helst Laphroaig. På vintern gärna med lite hett vatten i, som man gjorde på 1800-talet. Det blir som en varm torvmosse som ångar av doft.

Han får en skvätt Dalmore King Alexander III att smutta på.

– Ganska neutral doft. Mmm, jag tycker det är fin smak, lite väl spritig men smaken är intressant. Jag vattnar den lite ... Den är god, men det är ingen rökare. Jag tycker nog det finns annat jag skulle lägga pengarna på. Det som särskiljer whiskyn från annan sprit är ju rökigheten, så känner jag för whisky så tar jag en rökig. Annars kanske jag tar en calvados istället. Som sagt, jag är ganska enkelspårig.

Förutom den där sommaren i England, när en och annan Long John gled ner, minns han ett annat tidigt whiskyminne: De små miniatyrflaskorna han fick av sina föräldrar när de varit på flygresan.

– Jag tömde en efter en och hällde i te i stället ...

Riktig maltwhisky upptäckte han någon gång i nitton-tjugoårsåldern.

– Den fanns ju knappt i Sverige innan. Jag tycker så synd om min far som älskar whisky men som knappt haft möjlighet att dricka annat än blended. Han brukade ta någon centiliter på kvällen innan han gick och lade sig. Jag minns att jag köpte en single malt till honom för ungefär femton år sedan – det var första gången han testade. Det måste vara en konstig upplevelse när man är över femtiofem.

Du som har historikerns syn på detta, vad tror du om den svenska whiskyproduktionen?

– Det görs ju väldigt mycket bra whisky vad jag har förstått, men det är väldigt svårt att komma upp i samma kvalitet som de allra bästa i Skottland. Så hemligheten är väl att göra en annan stil, nischa sig. Hitta en egen storytelling. Det bästa vore väl att tillåta gårdsförsäljning. Sedan är ju frågan hur många whiskystillverkare vi behöver i Sverige. Det kanske räcker med tre seriösa som går med vinst. Det är ju trots allt en skotsk dryck och det skulle inte vara rimligt med lika många destillerier som i Skottland. Varför inte inrikta sig på frukt och bärsprit? Där kan man ju hitta en större mångfald och det var en stor industri förr i tiden.

Förhoppningsvis tjänar du snart pengar på ditt personliga varumärke ...

Spriten

– Ja, men jag tjänar inte så mycket som jag tjänade som anställd. Men jag lever på det och jobbar absolut tillräckligt många timmar.

... men det jag menar är: Hur har din smak utvecklats under den här tiden? Har du blivit ännu mer av en finsmakare?

– Jag har väl fått mer och mer sofistikerad smak inom mat, vin och öl. Bland spriten har jag bäst koll på kryddat brännvin och punsch. Jag är runt på ölkubbar, ölmässor och vinprovningar, och provar otroligt mycket. Jag har bra smaksinne men har inte lärt mig sätta ord på intrycken än. Min stora kompetens är mat- och dryckeshistoria och mat i allmänhet. Skeden går som en skottspole mellan grytan och munnen.

Vad är på gång efter kokboken?

– Den kommer ta mycket av hösten. Sedan fortsätter jag som gäst i Breaking News med Filip och Fredrik. Jag kommer nog att synas en hel del, bland annat i humorprogrammet "Torsk på tuben" och i olika intervjuprogram. Som vanligt är det sekretess, så jag kan tyvärr inte säga namnet på alla produktioner.

Något kändisvin på gång?

– Nej, men jag skulle gärna göra egenkryddat brännvin. Jag gör en del hemma och tipset är att göra en essens av kryddor som du sedan kan droppa i och få fram olika blandningar. Jag gjorde brännvinet till vårt bröllop, kryddat med sju-åtta olika blommor.

Ska vi gissa på nästa års midsommarsnaps? "Sju sorters (Edward Blom" till sillen?

Domaine d'Elisabeth VS och XO

COGNAC / FRANKRIKE

– Ekologisk och biodynamisk cognac från Fins Bois gjord av Les Vignobles L. & G. Arrivé. Importören TM Kvalitetsviner AB säljer cognacen i sitt restaurangsortiment och priset på VS ligger på cirka 315 kronor medan XO kostar cirka 399 kronor exklusive moms.

Bas-Armagnac Delord V.S.O.P.

ARMAGNAC / FRANKRIKE / RESTAURANGSORTIMENT / 494 KR (CA-PRIS INKL.MOMS)

Bas-Armagnac Delord Hors d'Age

ARMAGNAC / FRANKRIKE / RESTAURANGSORTIMENT / 619 KR (CA-PRIS INKL.MOMS)

Bas-Armagnac Delord 15 ans d'age

ARMAGNAC / FRANKRIKE / RESTAURANGSORTIMENT / 744 KR (CA-PRIS INKL.MOMS)

– Delord är en familjefirma i byn Lannepax i Bas-Armagnac. Huset grundades av Prosper Delord 1893 och det har sedan gått i arv generation för generation. Idag är det Jacques och Pierre Delord som tillsammans med sina söner Jérôme och Sylvain driver företaget vidare. Svensk importör är Bergs Vinhandel.

The Dalmore King Alexander III

SKOTTLAND / NR.85053 / 1649 KR

– Prestigewhisky som fått mogna i fat som tidigare innehållit bourbon, oloroso sherry, madeira, marsala, port och vin av cabernet sauvignon.



11 snabba med Edward Blom

Resor: Gärna! Reser mycket i Europa och även på sistone en del i USA. Var i Italien och Kroatien i somras och i Kina och Vietnam i fjol. Skulle gärna resa till Frankrike, Japan, Argentina ... Vill uppleva mat, dryck, kultur och avslappning. Inte stränder.

Restaurangtips: Zum Adler i Glottertal utanför Freiburg. Charmigt!

Bil: Nej, jag cyklar, tar taxi eller promenerar.

Kläder: Gammaldags kläder. Köper allt själv – finns ingen chans att någon stylist hittar kläder i min storlek. Gillar klassiskt brittiskt, vintertid gärna tweed. Är även inspirerad av tysk folkdräkt.

Böcker: Skönlitteratur. Men senaste åren har det blivit väldigt mycket jobb. Då läser jag research.

TV/film/teater: Alldeles för lite teater och opera numera, tyvärr. Förr gick jag flera dagar i veckan. Försöker ha lite koll på vad mina kollegor och konkurrenter gör på TV.

Musik: Trettio- och fyrtio-talsschlager, gamla kupletter, opera. Ulla Billquist. Ernst Rolf.

Skrattar: Monty Python formade min humor. Gillar underfundig och elegant humor; Woody Allen, gamla Clouseaufilmer. Skrattar inte åt så många samtida komiker.

Gråter: När folk berättar sorgliga saker. Även medryckande poesi om jag sitter ensam någon natt.

Vin: Tyska viner. Höga prädikar, både torra och söta. Bourgogneviner, sherry, madeira, portvin.

Whiskydrink: Het whiskytoddy: 6 cl Laphroaig och 1,5 deciliter hett vatten. Mint julep. Bacon Manhattan (gjort i Breaking News, finns på Youtube).

Edward Blom

Född: 1970.

Bor: Centrala Stockholm.

Familj: Gift med Gunilla Kinn Blom.

Aktuell: Med diverse TV- och radioframträdanden samt med kokboken "Allting gott och alldeles för mycket".

