



Italienerne kommer langt med god smag og nydelse

Italienerne er livsnydere. Men kan man tillade sig at sætte sig på et trattoria og spise scampi, mens landet er på afgrundens rand? Ja, det kan man, for kulturens sidegevinster er svære at afvise

Skrevet af: Eva Ravnbøl
Oprettet 13/08/2012 - 11:53

»Italienerne har altid haft mange uhyrligt inkompetente generaler, præsidenter, tyranner, professorer og bureaukrater. Men de vil aldrig tolerere inkompetente operasangere, dirigenter, ballerinaer, skuespillere, skræddere og kokke. I en verden af uorden, katastrofer og bedrag kan man somme tider kun stole på skønheden. Nydelse kan man ikke købslå om«, skrev den italienske politiker og forfatter Luigi Barzini i 1960'erne.

Der er stadig en stor portion sandhed i disse ord.

Et oplagt eksempel på italienernes sans for hverdagsnydelse og selvforkælelse, er den gode mad. Det betragtes som en menneskeret, ikke en luksus, at unde sig selv at spise godt hver dag. Folk betragter det på ingen måde som spildtid at købe ind eller lave mad. Tværtimod er det dagens højepunkter.

Mens vi i Danmark gennemsnitligt bruger 28 minutter på den daglige madlavning, bruger italienerne i nærheden af to timer om dagen i køkkenerne, på markeder og i butikker. I weekenderne drejer det sig ofte om halve dage. En langt højere andel af folks rådighedsbeløb går til mad i Italien – og det gælder alle sociale lag; også de med de højeste indkomster. I gennemsnit bruger italienerne knap 19,2 pct. Til sammenligning bruger vi danskere 10,2 pct., hvilket gør os til de europæere, der prioriterer mad lavest.

Mad som samlingspunkt

For italienerne er maden kernen i alle familierelationer. 94 pct. af alle italienere spiser søndagsfrokost med familien, og enhver festlig anledning bliver flittigt benyttet til at samles om et godt måltid – gerne bestående af fire-fem retter. At være sammen og hygge sig er altid forbundet med lækker mad. 'Hvad fik I at spise?' er også det første, man spørger hinanden om efter en stor fest. Ordet compagnia, eller company på engelsk – altså selskab eller 'at være sammen' kommer i virkeligheden af 'con pane', altså 'med brød'. Godt selskab er kædet sammen med spisning.

Italienerne holder strengt på, at måltidet er samlingsgrundlaget for alle generationer, selv om konkurrencen fra andre gøremål og fristelser er stor. Det står i skarp kontrast til den danske kultur, der er så fokuseret på at nå en masse og at være effektiv, grundig og planlæggende, at det bliver svært at give slip, bare være tilstede og nyde maden. Sidegevinsterne ved at benytte måltidet som samlingspunkt kan næppe undervurderes. F.eks. viser studier fra Columbia University, at jo mere børn og unge spiser aftensmad sammen med deres familier, desto mindre er deres tilbøjelighed til

at begynde at ryge, drikke eller bruge stoffer. Meget tyder også på, at deres præstationer i skolen stiger med frekvensen af familiemåltider.

Fuld knald på, mindst 50 grader

Italienerne er på alle måder utrolig traditionsbundne, hvad deres spisevaner angår. De er kræsne på den gode måde. I modsætning til de fleste af os går de efter kvalitet, ikke kun efter pris. Hvorfor vælge en pakke dårlig pasta til 12 kroner, når den gode koster 22 kroner? Der er mad til fire-fem personer i en pakke, så det er ikke dyrt. Tilsæt god olivenolie, gode friske eller syltede tomater, basilikum, hvidløg og vupti: et lækkert måltid.

De fleste byboere kører jævnlige på landet, hvor de har gode forbindelser, der f.eks. skaffer helt frisk bøffelmozzarella, olivenolie, hjemmelavet eddike, tomater på glas, svampe osv. Derfor trives markedet for lokale specialiteter. Alle kan lave mad, det er noget, man er flasket op med, og det foregår på slump. Kogebøger er et yderst sjældent syn i almindelige italienske køkkener. Ingen går op i decilitermål, ingen tæller teskefulde eller vejer ingredienser. De har det på rygmarven.

Det kan gå galt, hvis man prøver at tvinge nogen til at udlevere detaljer som mål eller stegetemperaturer. Da jeg engang interviewede en kok, der skulle forklare, hvordan man laver romersk spædlam, kiggede jeg ned på hans ryggede gasovn og spurgte, hvor mange grader den skulle stå på. »Fuld knald på, mindst 50 grader,« lød svaret.

Ind med modernismen

De gode italienske madvaner grundlægges tidligt, og det ville være dejligt, hvis danske forældre kunne lade sig inspirere en smule. Hos børnelægen får man at vide, at efterhånden som modernismen slipper op, skal spædbørn spise mos kogt på nyindkøbte og friskkogte grøntsager med koldpresset jomfruolivenolie og friskrevet parmesan. Når børnene er ca. seks måneder gamle, får de dampet sjetunge eller oksemørbrad som supplement. Slagteren eller fiskehandleren gør sig selvfølgelig ekstra umage, når folk køber ind til en lille bambino – kun det bedste af det bedste er godt nok til børn.

Fra børnehaven til og med 5. klasse får de frokost og sunde mellemmåltider i skolen. Langt de fleste skoler har eget køkken, hvor der bliver lavet et to-retters måltid bestående af alskens lækre grøntsager, kød, fisk, pasta osv. Til sammenligning viser en ny rundspørge, at mange danske skoler har pizza, pølsehorn og risengrød på menuen.

Krise i spumantens tegn

På de nordlige breddegrader sidder der nok nogle og tænker, at sanselighed og livsnydelse lyder farligt fint, men kan man tillade sig at kaste alt fra sig og sætte sig på et trattoria og spise scampi og drikke spumante, mens økonomien sejler, og landet er på vej ud over afgrunden?

Og medgivet, det er selvfølgelig en stor udfordring at finde balancen mellem ansvarlig adfærd og den lystbetonede del af tilværelsen. Det ændrer dog ikke på, at den italienske kultur har en række sidegevinster, som selv den mest hårdnakkede nordeuropæiske rationalitet har svært ved at fornægte.

F.eks. er ældre langt bedre integreret i hverdagslivet end i de nordiske lande. De staves ikke af vejen, men opfattes som vigtige traditionsbærere og skattet arbejdskraft.

Mange restauranter er f.eks. familieføretagender, hvor to-tre generationer arbejder sammen. De gamle bliver i den grad respekteret, og man lader dem arbejde til de ikke kan stå oprejst længere.

Det er ligegyldigt, om de er effektive, de skal bare være der, som de har været det hele deres liv – ensomme ældre, besøgsvenner og ældreaktiviteter, behøver italienerne ikke at bekymre sig om.

På to af mine yndlingsrestauranter i Rom sidder bedstefar Renzo på 93 år og putter menukort i små plastiklommer, mens bedste-mamma Lucia på 95 år laver alle dagens kager og desserter. Den yngre generation opfatter det på ingen måde som en sur pligt at inddrage de ældre – tværtimod, det er en glæde og en ære.

Prego ville klæde Danmark

I det hele taget er generøsitet en dyd. Man ser næsten altid nogen skændes om regningen på barer og restauranter, for det gælder om at være den, der giver. Hvis et større blandet selskab spiser ude sammen, deler man *alla romana*, dvs. i lige dele, ikke noget med at sidde at fedte med decimaler, og hvem har spist pizza og hvem har spist bœf? Man skulle tro, at det er en fast del af italiensk børneopdragelse, at lære ikke at gå i små sko.

Folk er opmærksomme på hinanden. Det gælder f.eks. også i trafikken. Ude fra kan det ligne kaos, men med få undtagelser er der tale om en opvisning i god gammeldags venlighed, overbærenhed og galanteri. Det savner jeg i Danmark. Mine halvitalienske børn tør nærmest ikke cykle i København, for tonen er meget hård, hvis man slingrer lidt eller vover at tøve et øjeblik ved et kryds. Lidt mere tålmodighed og lidt mere *buongiorno, prego, scusi* og *grazie* ville også gøre sig rigtig godt på dansk!

Kronik@information.dk

Eva Ravnbøl er forfatter og har bl.a. skrevet italienske kogebøger. Hun er bosat i Italien

Kilde: <http://www.information.dk/308050>