



*Gennem de sidste par år har Liebhaverboligen haft et fast månedligt fokus på råvarer - og bordets glæder i øvrigt. Serien extravaganza har taget læserne med på rundtur i forråds-kammeret, gravet kulinariske rigdomme frem på internationale madmesser og opdyrket specialiteterne i den lokale muld. Nu starter endnu en sæson, og monstro vi ikke skal en tur forbi en sjælden krabat fra havet eller en vinøs raritet fra kælderen, inden vi når 2011. En start på et nyt årti er ofte ensbetydende med statistikker og hitlister omhandlende den forgangne periode. Det gør vi ikke hér på redaktionen, men vi vil hjertens gerne sætte mere fokus på de gode råvarer og ikke blot hædre dem for smagen, men også for deres beståen, bevarelse og bidrag til menneskeheden gennem mere end blot et årti.*

# SLØV MAD





**E**t godt nytår? Begyndelsen er for de fleste præget af fritter og forlorne fryseposer med alskens hurtige løsninger. Eller måske har man trodset kulden og nattens champagnebrandert og hevet ungerne med på den amerikanske restaurant med mågevinger og glade menuer. En start, der hurtigt afløses af en ny start. Ja, året er en stor kickstart på forskellige luner henover de næste 12 måneder; det bliver tid til fitnesskost, tid til slankekost, en let sommerkost, så skånekost, og så slutter vi af med fed julekost, der indvarsler endnu et år med slankekost, skånekost og kalenderblade, der blafrer af sted. Og pludselig sidder man på molen og skærer æbler med lommekniv i solen. Denne måneds extravaganza er en hyldest til sløv mad og langsomme bevægelser – ikke til skånekost og slankekur.

### Slow Food i Købbyen

”Inden det kommer så vidt, at alt kan fås på alle tider af året, enten ved en udviklet konserveringsteknik eller pr. fly fra de egne af jorden, hvor man har sommer, mens vi har vinter, vil jeg prøve at riste en rune over de tider, da årets faser appellerede til sanser og sind i højere grad end nu”. Således karakteriserede Johannes Smith sædernes forfald i slutningen af 1960’erne. Han var i sit essay – bragt i Gastronomisk Almanak 1966 – angst for dåsemad og unødigt proviantering af oversøiske råvarer. Ingen chauvinisme eller racisme, men blot en afmagt mod de moderne tider og de mange nymodens tendenser. Han ville i stedet søge tilbage til drømmene og til dengang i barndommen (starten af 1900-tallet), hvor sæsonens råvarer blev

vurderet med glæde og længsel. En længsel, der ligeledes er en væsentlig del af den internationale bevægelse Slow Food. I sidste måned kunne bevægelsen fejre 20 års jubilæum. Det forlyder, at Slow Food bevægelsens opståen var en reaktion mod etableringen af en McDonalds restaurant ved foden af den Spanske Trappe i Rom. Helligbrøde! Initiativtageren Carlo Petrini og de første idealister brugte et par år på udarbejdelse af konceptet, og i 1989 blev bevægelsen manifesteret på skrift. Med sneglen som symbolsk logo, har bevægelsen bredt til alle egne på kloden; eksotiske lande, blomstrende byer og nu København, der denne dag i december, hverken var eksotisk eller besynderlig florissant. Men det var her den danske Slow Food bevægelse havde inviteret til foredrag og middag – alt underlagt en lovprisning af langsommeligheden og det lokale køkken. Middagen bestod af regulær simremad fra Erwin Lauterbachs køkkengryder. Mums i vente!

### Hastværk er lastværk

Efter indledningsvis at have slubret lokalt øl og lyttet til rigelige mængder folkemusik blev det tid til aftenens første foredrag. Katrine Klinken, forkvinde i den danske Slow Food afdeling, bød hjerteligt velkommen og priste sig lykkelig for den stigende interesse, der var til Slow Food-bevægelsen overalt på

*“Vi var centreret i Købbyen – et stenkast fra Fisketorvets kulørte shoppingorgie og en spytklat fra Halmtorvets lige så kulørte orgie af anden slags.”*

kloden. Vi var centreret i Købbyen – et stenkast fra Fisketorvets kulørte shoppingorgie og en spytklat fra Halmtorvets lige så kulørte orgie af anden slags. Hovedstaden bugnede med NGO’er, politibetjente og politikere. Det var topmødernes København denne dag i december.

”Vi skal tilbage til en sanselig glæde og langsom vedvarende nydelse – det handler i høj grad om at gøre sig fri af hastværket”, lød det fra talerstolen. Allerede i Slow Food manifestet fra 1989 blev det klokkeklart eksemplificeret ved en karakteristik af moderne mennesker som ”slaver af hastværket”. På et stort hvidt lærred blev der afspillet et interview med den dansk-italienske vinimportør, gourmand m.m. Carlo Merolli. Det var lagt ud på YouTube, og Carlo beklagede sig sødt på et smukt gebrokkent dansk; ”I Danmark hersker stadig den gode gamle travet; det må ikke koste noget!”.



Nej, og denne tendens har været almenlydig de sidste 100 år. Trods verdenskrige, olie-, IT- eller finanskriser leder vi stadig efter 4 kyllinger for 100 kr. Vi bruger stadigvæk under 10% af vores årlige indkomst på mad. Statistikken kan aflæses på flere måder, men

set i lyset af de høje priser på danske fødevarer rækker et årligt forbrug under 10% ikke til mange spændende udskejelser og ekstravagante fornøjelser. Kyllingerne er dog blevet sprættet op og præsenteres nu i små rektangulære plasticemballager uden spor af kykkelikyyy og hjemlig hygge. Drysset du kræet med barbecue eller TexMex, hedder det Convenience Food a la Fiesta og skulle eftersigende være perfekt til et liv med masser af hastværk. Herfra er der langt til Slow Food manifestet og den italienske opstand i 1980’erne. Tværtimod. McDonalds har ikke blot invaderet den Spanske Trappe – kæden er rykket ind i vores sind, og det tyder ikke på, at den hopper af foreløbig.

Tværtimod. Den skal længere ind ... helt ind i sindet!

### Den urbane summen

Aftenens sidste taler var noget så excentrisk og eksotisk som en biavl fra Utterslev Mose, der med arbejdstitlen ”Bier i byen” causerede over mulighederne for samvær med bier, selvom naboerne bliver stukket ned og blomsterengene er afløst af terrassekrukker og havens sparsomme udvalg af flora. En veritabel prædiken for mere biavl i parcelhuskvarteret er altid et oplagt emne på en regnvåd aften i København. Udenfor ventede hurtige handler med ghanesiske glædespiger, og taxachaufførerne havde kronede dage. Indenfor var langsommeligheden i fokus og maden fra Lauterbach blev serveret til tonerne af mere folkemusik!

### SMAGNINGER:

- Vesterhavssost fra Thise Mejeri
- Friske hasselnødder fra Lars Vestergaards plantage.
- Honning slynget fra Toms bistader, Utterslev Mose
- Kraftig porter fra Halsnæs Bryghus, Hundested Havn
- Is fra Svaneke
- Kaffe fra Coffee Collective

### MENU:

- Oksetapper med rodfrugter, fennikel og linser fra Saison i Hellerup

### FOREDRAG:

- Terra Madre, v. Katrine Klinken Slow Food i Danmark, v. vinhandler Carlo Merolli
- Bier i Byen, v. Tom Ahlberg & Søn
- Food Policy og bæredygtighed, v. Mogens Bisgaard
- Farmers Markets, v. Birgitte Glerup, Oprør fra Maven
- Københavns Madhus, v. Anne-Birgitte Agger
- Lokale fødevarer i en global økonomi, v. seniorforsker Henning Otte Hansen