

## En koks bekendelser til Cittaslow

Claus Holm, kok,  
Svendborg

Cittaslow er et sansebombardement af oplevelser. Det er duft. Det er smag. Det er synsindtryk. Kort sagt, det er livet. Og for en kok som mig er det et privilegium at være en del af Cittaslowbyen Svendborg.

Det giver mig mulighed for at fortælle de gode og glade historier om råvarer, der er frembragt med hjertet af de lokale fødevarerproducenter på Sydfyn og omliggende øer.

Cittaslow er, når råvarerne simrer i gryderne på komfuret. Når en skarp køkkenkniv skærer en friskplukket gulerod i rustikke skiver. Når oksekødet fra den lokale bondeemand bliver stegt, så det smelter på tungen. Så føler jeg som kok, at livet er Cittaslow, at kvaliteten i livet fornemmes. Så er jeg glad og stolt over at være borger i Svendborg, der som Cittaslowby har en stor plads i mit hjerte.

Cittaslowkonceptet udsprang som en modvægt til fast food-kulturen, men har udviklet sig, så det i dag ikke kun handler om fødevarerne, selvom de er vigtige.

Imidlertid er Cittaslow en livsstil, hvor fødevarerne er en ikke uvæsentlig del af konceptet. Alle holder af at sætte sig sammen omkring et bord og nyde mad og drikkevarer. Nyde den hygge, som et veldækket bord er udtryk for. Nyde samværet med andre mennesker vi holder af.

Cittaslow er et udtryk for, at vi skal tænke os om. Bruge den tid, vi har her på kloden fornuftigt. Det gælder også, når det handler om, hvad vi putter i munden. Smagen af maden er vigtig. Og det kræver tid at lære at nyde. Derfor er Cittaslow også en læringsproces i at nyde tiden og ikke blot stresse af sted.



Cittaslow på svendborgsk skal være smagen af Sydfyn. Duften af den gode suppe fyldt med de lokale grøntsager. Smagen af den lækre dessert fyldt med blåbær og hjemmekærnet fløde. Det er sanseindtrykkene, der skal være med til at få folk til at udbryde: Cittaslow! når de nærmer sig Sydfyn og omliggende øer.

Cittaslow passer perfekt til det nordiske køkken, der i disse år får en renæssance med gode og lokale råvarer. Netop råvarerne er enhver koks arvesølv, når vi går i gang i køkkenet. Og råvarerne har vi i rigelige mængder på Fyn. Det er ikke uden grund, at Fyn er Danmarks køkkenhave. Det skal vi udnytte. I stedet for at importere alle mulige grøntsager og frugter fra andre steder i verden, som aldrig har groet i den fede fynske muld. Det handler netop om det lokale særpræg.

Der er en grund til, at vi elsker den italienske mad, når vi holder ferie i Toscana. Den franske fois gras, når vi er i Frankrig. De tyske pølser i Bayern. Men det er ikke ensbetydende med, at vi skal slæbe det til Danmark. Her har vi vores egne råvarer, som vi skal dyrke og bruge, når det går løs ved komfuret.



Selvfølgelig skal vi ikke bure os inde og lukke al inspiration ude. Tværtimod. Det er altid godt at lade sig inspirere af andre. Især når de er dygtige. Og det er de mange steder i udlandet. Jeg bliver også inspireret og glad, når jeg smager gode lokale råvarer, hvad enten det er i Sydafrika, Vietnam, Italien eller Nordjylland. Inspiration er en livsnødvendighed.

Det er inspirationen sammen med engagementet, der gør, at vi mærker, at vi lever, når det buldrer, simrer og koger i gryderne på komfuret. Jeg elsker at lave mad. Og jeg



gør det, fordi jeg tror på det, jeg og andre kokke kan skabe. Kvalitet og kreativitet er to sider af den samme sag. Som salt og peber. Som sødt og surt. Som Ying og Yang.

Af den grund er Cittaslowbegrebet, hvor tiden er en vigtig medspiller, som skabt til den gode madoplevelse, i selve processen med at skabe maden og i samværet omkring maden. Der skal tid til nydelse. Der skal tid til fordybelse. Der skal tid til en hverdag, hvor tid hele tiden er i fokus. Og hvor alting efterhånden måles efter det parameter, der hedder hurtigere, hurtigere og hurtigere.

Vi skal i stedet vende det rundt. Og holde fast i, at livet skal leves og mærkes gennem det sanselige måltid. Vi skal have respekt for råvarerne. Vi skal elske det sunde og oprindelige.

Derfor skal vi have hjertet og sjælen med. Det sker ved at bringe Cittaslow ind som en del af hverdagen. Det giver nemlig tid til den fordybelse og eftertanke, der i dag er lige så sjælden som en stork på et stråtag på Fyn, men som, når du oplever det, giver dig den aha-oplevelse, der også er en vigtig del af livet.

Heldigvis er vi allerede godt på Cittaslowvej i Svendborg. Vi har ildsjælene. Vi har det kulinariske engagement. Vi har råvarerne. Vi har Torvedagene. Vi har Farmers Market. Vi har Kulinarisk Sydfyn. Vi har det hele. Næsten. Vi skal blot blive endnu bedre til at udnytte det, så vi kommer til at leve det gode liv, der er essensen af Cittaslowtankegangen.

Tik-tak tiden går. Når vi det, vi skal, til tiden? Kommer vi til tiden? Når vi tiden, før den når os? Skal vi sætte tiden i stå? Svarene må læserne selv finde. Man lever kun en gang. Så det handler om at udnytte livet. Tage det i store bidder. Og nyde det. Ligesom du nyder et godt måltid. I Cittaslowbyen Svendborg.