



# MATNASJONALISMEN

Da kebaben tok opp konkurransen med bestemors pastasaus, stengte italienske Lucca byporten for restauranter som ikke serverer lokal mat. Nå krangler de om «pastafascisme» i den toskanske idyllen.

TEKST DANIEL GUSS BUTENSCHØN FOTO SUNE ERIKSEN  
*Lucca, Italia*



LOKALT. – Det er vanskelig å forbli en oase. Men det er lov å forsøke, så lenge vi ikke blir seende ut som idioter; sier Roberto Isola, innehaver av Delicatezze, blant kjøtt, ost, ferskt smør og trøffel fett.



**TYPISK LUCCHESISK.** På menyen til Buca di Sant'Antonio står det «Tipica» med store bokstaver. Ordet er blitt ensbetydende med bra, sunt, velsmakende.



**ZUPPA DI FARRO.** Denne mektige suppen er essensiell kost i fjellene nordvest for Lucca, der kornslaget vokser. Hele farrogryn kokes med tomat, gjerne også pancetta og purre.



**LANGSOM MAT.** «Heller en bolle tortellini enn hundre hamburgere», er mottoet til den italienske slow food-bevegelsen, her ved grillet geitekill, poteter og hvitløksauterte nepeblader.



**PASTA. BASTA.** Franca Buonomaci lager tagliolini slik hennes mor og bestemor gjorde det, med kniv og kjepp. Det skal smakes.



**INNFEØDT SMAK.** Viseborgermester Giovanni Pierami (i midten) er født og oppvokst i Lucca. Det er noe han viser og føler gjennom maten han spiser.

## LUCCA



**BY OG KOMMUNE** i Toscana. Spesielt kjent for sin intakte gamleby fra renessansen, og et berømt lokalt kjøkken. **BESØKES** av en halv million turister årlig. **TRADISJONELT** en konservativ by, styrt av den samme sentrum-høyre-konstellasjonen som sitter i Silvio Berlusconi's regjering.

**ALT ER VED DET** eldgamle på kjøkkenet til den feirede restauranten Buca di Sant'Antonio. Franca Buonamaci kjevler deigen tynt, tynt utover bordet. Nøyaktig slik hun har gjort det i førti år. Hun strør på maisennamel og ruller deigen rundt en kjepp. I én og samme bevegelse trekker hun ut kjeppen og skjærer smale remser med tagliolini. Etter et raskt oppkok får pastaen en kjærlig dusj med olivenolje fra en gård rett utenfor Luccas berømte bymur.

– Slik min mor og hennes mor gjorde det. Og så videre, sier Buonamaci.

Tagliolinien vendes med en langkokt hare-saus og bæres ut til vindusbordet der viseborgermester Giovanni Pierami gjerne inntar lunsjen. Han svelger sin bruschetta med lardo di gombitelli – svinefett langsomt presset i marmortønner – og senker nesen ned i pastaen. Vifter timianduftene generøst over bordet:

– Det lukter mamma, capisce? Når en mann fra Lucca spiser mat, er det alltid en ekstra ingrediens som folk utenfra ikke ser; lokal stolthet, sier viseborgermesteren.

Han er født her i Lucca, som med sine ro-safargede middelalderkirker, sin tredekte bymur og berømte gastronomi er noe nær den ultimate toskanske byklisjeen.

Luccas sjarm har gjort byen til slagmark i en kamp mellom det romantiske Italia som turistene elsker og den mer kompliserte virkeligheten:

- Mat er ingen spøk. Et italiensk måltid er et monument! sier viseborgermester Pierami.
- Derfor må det forsvares.

**KEBABINVASJONEN.** Det er to år siden det startet. Kebabsjappene, med sin dressing-

dryppende ungdomsappell og neonestetikk, ble over natten en synlig nyvinning også i Luccas postkortvennlige renessansesmug. Fire stykker av dem.

– Vi visste ikke hva kebab var, forklarer by-talskvinne Barbara Di Cesare.

Men så skjønte de det. Reaksjonene var kraftige: Fremtredende borgere skrev leserbrev om den glorete skiltingen, turister på gjenbesøk klaget til rådhuset om det estetiske forfallet, restauranteierne akket seg over utvanning av alt som var «tipica lucchese». Tidligere hadde et system med løyver gjort det mulig å kontrollere hvem som fikk drive spisesteder innenfor murene. Men EU-reguleringer hadde sendt slik maktutøvelse i graven. Nå fant de en ny måte.

I februar vedtok Luccas sentrum-høyre-by-råd at «etniske» serveringssteder var uønsket innenfor den gamle bymuren. Nye spisesteder skal være over 150 kvadratmeter og delvis servere lucchesiske retter, heter det i den nye loven. »

*Dette korstoget  
mot etnisk mat er  
pinlig og uforståelig*

VITTORIO CASTELLANI italiensk tv-kokk



**HAVNET I ULUCCA.** De fire kebabstedene som allerede var etablert i Lucca får bli, men de får ikke åpne nye filialer. –Jeg kaller det ikke rasisme. Men både i Lucca og Italia frykter de det som kommer utenfra, også maten, sier innehaver av Istanbul Kebab, Nesir Iqbar.

» – Ikke mer kebab, thaimat og McDonald's, med mindre de holder svært høy kvalitet og serverer noe som er typisk for området, sier Cesare og klasker en bunke med klagebrev i bordet.

Lucca er tross alt en innmurt by. Mange butikker har vært i samme familie i generasjoner. Enkelte fører stolt sin herkomst, eller innbilte herkomst, tilbake til etruskerne som grunnla Lucca før romerne tok over rundt 180 f.Kr.

Med så mye historie er forandring vanskelig å svelge.

**PASTAFASCISME!** Av alle steder sto Paolo Cocchi, finansråd i Lucca fylke, i konsentrasjonsleiren Auschwitz da avisene ringte. Partikollegene hans på venstresiden snakket allerede om «kulinarisk etnisk rensing», «gastronomisk rasisme» og «pastafascisme». Nyheten om forbudet gikk verden over. Nå har det rablet for italienerne, mente kommentatorene. Slik går det når det er så lenge siden man har vunnet en krig.

Nå ville altså avisene ha en kommentar.

– At de i det hele tatt bruker ordet «etnisk» gir forbudet en nesten okkult klang. Dette er dypt beklagelig, svarte Cocchi.

Den italienske tv-kokken Vittorio Castellani mener hykleriet er bunnløst:

– Dette korstoget mot etnisk mat er pinlig og uforståelig. Det finnes ikke en rett på kloten som ikke kommer fra å blande teknikker, produkter og smaker fra kulturer som har møttes og blandet seg. Derfor er lover som den i Lucca hyklerske, sier han til D2.

*I Istanbul finnes det annen mat, som tysk og italiensk. Ikke noe problem*

NESIR IQBAR innehaver av Istanbul Kebab

– San Marzano-tomaten, som er så sentral i pastausene våre, kom fra Sør-Amerika. Det gjorde forresten også polenta, sjokolade, kalkun, poteter, tobakk og chili. Og pasta kom til Sicilia med maurerne – sammen med appelsiner og sitroner – selv lenge før Marco Polo fant spaghetti i Kina!

Paolo Vanni i vinbutikken Enoteca Vanni midt i Lucca forstår impulsen til å beskytte det lokale, men mener forbudet bare beviser at det moderne Italia ikke klarer å befri seg fra en fortid som for lengst er død:

– Uten konkurranse fra annen mat vil Luccas restauranter ende opp som matens svar på souvenirbutikkene, sier han i familiens 700 år gamle vinkjeller, der en av veggene ble bygget av romerne.

Litt lenger ned i gaten ligger det storslåtte gamle amfiteatret – bytorget som representerer Lucca i alle postkortstativ. De trange byggene her er for små til å huse restauranter på 150 kvadratmeter. Derfor er det bare barer, og følgelig intet liv på dagtid: »

**LUCCAS MATFORBUD**

I FEBRUAR 2009 vedtok Luccas byråd at ingen nye restauranter skal etableres innenfor bymuren med mindre de har et areal på minst 150 kvadratmeter og delvis serverer lucchesiske retter. Eksisterende spisesteder er ikke berørt av vedtaket. Utenfor bymuren, der flestparten av de 85.000 luccheserne bor, er det fritt frem.

**DEN OFFISIELLE** begrunnelsen er vern av Lucca som turistdestinasjon.



**KONSERVATIV BAS-  
TION.** Mange lucchesere  
sporer sine aner tilbake til  
etruskerne som grunnla  
den vakre byen for flere  
tusen år siden. Med så  
mye historie er forandring  
vanskelig å svelge.



**SKOLERETT.** På barneskolen Villa Gioiosa får skolebarna treretters lunsj inn med skolemilken. Komponert med årstidens beste råvarer, selvfølgelig. Men etnisk mat liker de ikke.



**FORSVARSTALEN.** –Ser du denne muren? Alt innenfor er et monument. Når dere nordmenn kommer hit til Lucca, er det for å se dette monumentet og spise den lokale maten, ikke burger eller kebab, no? spør bytalskvinne Barbara Di Cesare.



**BONDEKOST.** Det italienske kjøkkenet er verdens mest populære målt i antall restauranter utenfor egne grenser. Og kjøkkenet har fått sin egen mytiske bondefabel, der maten er fersk, enkel, ærlig, lokal, raskt tilberedt og langsomt spist.



**VINKJENNEREN.** Paolo Vanni driver familiens vinbutikk og står over en eldgammel vinkjeller med titusener av flasker produsert i regionen. Han frykter at den nye loven vil få det lucchesiske kjøkkenet til å stivne i fortiden.

## DET ITALIENSKE MÅLTIDET

**BESTÅR** vanligvis av tre-fire retter, og ses i større grad enn andre steder på som en tid for familien og venner, og varer ofte lenge. Lunsj på søndager og helligdagsmåltider kan vare i timevis. Hverdagsmiddager består av to førsteretter, siderett og kaffe.

» – Ingen tenkte på at loven rammer pizzeri-er, panineri-er og andre som serverer rask og god tradisjonell mat og kaffe fra små kjøkken. Nå må man enten spise på digre restauranter eller ta til takke med barenes mikrobølgemat. Det er den komplette galskap!

**TIPICA LUCCHESI.** Lunsjen nærmer seg slutten på Buca di Sant'Antonio. Etter en dessert med søtt kastanjebrød og ricotta – lucchesiske måltid begynner tungt og blir gradvis tyngre – setter viseborgermester Pierami kursen mot renessansepalasset som nå er rådhus. På den 4,5 kilometer lange bymuren sykler familier forbi i den lave solen. De berømte åsene og olivenlundene utenfor er dekket i høstfarger. Dette er den toskanske drømmen som drar en halv million turister til Lucca hvert år. Og som byen er avhengig av.

– Hele byen er et monument! Ikke bare maten. Da den italienske staten ville rive muren på 1860-tallet, spyttet borgerne inn og kjøpte muren. Så selvopprettholdelsen er stor i Lucca. Vi er konservative. Ingen her vil ha annen mat allikevel, sier Pierami.

Han passerer Istanbul, en av Luccas fire kebabsjapper. Køen står ut døren. Men viseborgermesteren mener likevel at kebabforbudet handler om autentisitet:

– Dette handler ikke om rasisme eller konkurransefrykt. Når jeg drar til Australia, vil

jeg spise kenguru. I Lucca vil jeg ha svinelever rullet i kål slik min bestemor laget den. Vil ikke alle det?

**PASTA. BASTA.** Kebabens inntog i Lucca representerer Italias raskt voksende innvandrerbefolkning. Byen styres av de samme partiene som inngår i statsminister Silvio Berlusconi sentrum-høyre-regjering, som vant valget for to år siden på et program som innførte strengere restriksjoner på innvandring og varslet tøffe tiltak mot landets økende kriminalitet.

Innehaveren av Istanbul Kebab, Nesir Iqbar, har merket at tonen er blitt tøffere.

– Lucca er blitt veldig lukket, sier han.

Han skjærer store kjøttremser fra dönergrillen – som er tysk og ikke tyrkisk. Med den

*Etter språk er mat den viktigste bærer av nasjonal identitet, og en naturlig del av en bredere nasjonalisme*

**BEN ROGERS** forfatter av boken «Beef and liberty»

nye loven får han beholde butikken, men ikke opprette nye.

– I Istanbul finnes det annen mat, som tysk og italiensk. Ikke noe problem. Men i Lucca er man redd for fremmed mat. Alt som er fremmed, egentlig.

Mange syntes forbudet var en ypperlig idé.

**KEBAB, DEN NYE MINARETEN.** Luccas matforbud spredte seg raskt til andre toskanske byer.

Tekstilbyen Prato rett nord for Firenze – med et flertall kinesiske fremmedarbeidere – har forbudt restauranter som ikke serverer sytti prosent lokale retter. I Siena og Milano ble lover mot «etniske spisesteder» begrunnet med behovet for «å beskytte lokale spesialiteter fra den voksende populariteten til fremmed mat».

Byrådsmedlem Davide Boni i Milano, som er imot moskeer i italienske byer, presiserer at «kebabarbeidere» er forberedt på å jobbe lange dager. Det, hevder han, er konkurransevridende.

Landbruksminister Luca Zaia i det innvandringskeptiske partiet Liga Nord applauderer uansett forbudene:

– Vi står for tradisjon og beskyttelsen av vår kultur, forklarer han.

En avis spurte om statsråden hadde smakt kebab. »



**PASTAMETT.** Florence Myhre Walton (12) bor i Italia og kan bli lei av tung toskansk kost. – Når vi er i Norge, spiser vi grovt brød med ost og skinke, sier hun. – Hvorfor det? Er Norge fattig? spør en eldre kvinne.



**DEN TOSKANSKE DRØMMEN.** Noen føler at verdens ve og vel avhenger av at vi forstår det italienske kjøkken. Toscana er blitt selve modellen man skal imitere når det handler om ingredienser, tilberedning og spising.



**MARKENS GRØDE.** Mange italienere er mer knyttet til fødestedet sitt – og dets kulinariske tradisjon – enn til landet sitt: – Bolognesi, torinesi og lucchesi først. Så italiano, sier Renzo Baldaccini, som holder noen modne khaki fra hagen.

» – Nei! Og det kan ingen motbevise heller! Jeg foretrekker maten i mitt eget Veneto. Jeg nekter til og med å spise ananas, svarte Zaia. Og tilkjennega dermed en matsmak som han deler med italienske barn flest.

**INN MED SKOLEMELKEN.** – Taco?! Che cosa é? spør den niårige jenta med et persilleblad på kinnet.

Hun spiser linsesuppe, sitronmarinert kyllingbryst med potetpuré, etterfulgt av frukt og ost. Komponert med de beste råvarer årstiden kan tilby. En vanlig lunsj på barneskolen Villa Gioiosa, med andre ord. I Italia får skolebarna treretters inn med skolemilken.

– Jaså, norske barn elsker taco? Det kan de glemme her. Barna får ikke etnisk mat hjemme. Da vil de ikke ha det på skolen heller, sier rektor Paola Coltelli.

Og barnas matsmak speiler de voksnes. Statsminister Berlusconi har riktignok iverksatt en «spis italiensk»-kampanje for å demme opp for den økte matimporten. Men han gjør det i et land som allerede har færrest etniske restauranter per innbygger i EU, ifølge avisen La Stampa. Det finnes ikke meksikansk eller indisk mat i hele Lucca-regionen. Selv ikke utenfor bymuren, der flesteparten av de 85.000 innbyggerne bor.

– Man blir gal av å spise det samme hele tiden!

Florence Myhre Walton (12) har bodd i Lucca mer enn halve livet, og er frustrert. Foreldrene Kåre Myhre og Kristin Walton organiserer kulinariske reiser i området gjennom selskapet zitalia.com. Florence prater og gestikulerer som en innvandringsitaliener. Men det er ikke bare det flammerøde håret som gjør at hun skiller seg fra sine jevnaldrende: Hun har fått dosen av pasta og farrosuppe.

– Hard Rock Café skal åpne i Firenze. Endelig får vi amerikansk burger! Men kompisene vil bare ha T-skjortene. De ser ikke poenget med denne ihjelstekte kjøttdeigen, sier hun.

Broren Oliver (15) utdyper:

– Italiensk mat er godt. Men i Lucca er det så mye vi ikke får tak i. Så når vi er i Norge spiser vi kokt torsk og grovt brød med ost og skinke. Og thaimat.

*Loven er idiotisk og rasistisk. Det eneste vi behøver å være redde for er at måltider som dette skal forsvinne*

NICOLA CARABELLESE matelsker

**NASJONAL SMAK.** Kulinarisk nasjonalisme fører til feider over hele kloden. Kineserne og japanerne styrer mot handelskrig over dårlige kinesiske melboller. Amerikanske og kanadiske politikere krangler om hvor doughnuts kommer fra. Og i konflikter der franskmenn er involvert, er det ofte mat med i bildet.

En McDonald's-restaurant i Paris ble rasert som svar på en amerikansk blokade av roquefortost. Bonden som pløyde traktoren inn i restauranten ble nasjonalhelt. Den amerikanske hevnen var søt.

Først sparket den helsebevisste Clinton-familien den franske førstkokken og de fete sausene hans fra Det hvite hus. Og da franskmennene gikk imot Irak-invasjonen? Amerikanerne viste sin vrede ved å omdøpe pommes frites til «freedom fries».

– Etter språk er mat den viktigste bærer av nasjonal identitet, og en naturlig del av en bredere nasjonalisme, mener den britiske forfatteren Ben Rogers.

Rogers skrev boken «Beef and liberty» da engelskmennene, som ikke er kjent for sin kokkekunst, fikk sin nasjonalstolthet skadeskutt da «de froskespisende franskmennene» boikottet britisk biff på grunn av kugalskap.

– Mattradisjoner representerer selve nasjonen, men også jorden og hjemmet. Derfor er alle nasjonale retter i det minste i teorien kokt sammen av mamma på kjøkkenet og »

**ORDLISTE**

**APERITIVO:** Aperitif før måltidet, som Campari, Cinzano, prosecco, Aperol, Spritz eller vermouth.

**ANTIPASTO:** «Før måltidet», kalde eller varme småretter.

**PRIMO:** «Førstrett», vanligvis varm rett som pasta, risotto, gnocchi, polenta eller suppe.

**SECONDO:** «Andrerett», hovedretten, gjerne kjøtt eller fisk. I Nord-Italia er kalv, svin og kylling vanligst. I Toscana også villfugl. Fisk fanges lokalt.

**CONTORNO:** «Siderett», ofte salat eller kokte grønnsaker.

**FORMAGGIO E FRUTTA:** Ost og frukt, førstedesserten. Lokale oster kan også være del antipasto eller contorno.



**MÅLTIDET.** Hjemme hos Renzo Baldaccini dyrkes måltidet: mange generasjoner, utallige retter, store mengder olivenolje og vin. – Tradisjonell italiensk mat er truet av det moderne liv. Jeg er redd det kan true hele måltidskulturen vår også, sier Baldaccini.



**RAVIOLI MED RICOTTA OG SPINAT.** Den avdøde matguruven Artusi mener ravioli er den optimale norditalienske kosten.



**MAT I PUCCINIS HJEMBY.** – Musikken vår er vakker, fotballen god og maten guddommelig, mener Paolo Nicola Carabellese. Her serverer han enda mer farrosuppe til Oliver MyhreWalton.

» nytes av familien i fellesskap. Det eneste som skremmer italienerne mer enn engelsk språk og amerikansk popkultur, er truselen mot sine egne kulinariske tradisjoner og spredningen av fremmed, upersonlig og falsk «fast food». Derav slagordet til den italienske «slow food»-bevegelsen: «Heller en bolle tortellini enn hundre hamburgere». Vi må snakke om mat som det det virkelig er: en vital ingrediens i nasjonal identitet, og en potent kilde for fremmedfrykt.

**LUNSJ PÅ ITALIENSK.** Renzo Baldaccini serverer en strøm av spesialiteter med utsikt over sine 1500 oliventrær og Luccadalen.

– Det er nok å elske ved italiensk mat uten at man må forby andres. Vi italienerer spiser godt. Grunnen til det er at måltidene beriker vår sans av hvor vi kommer fra og hvem vi er, sier han.

Tre generasjoner sitter rundt bordet. Først en suppe på det lokale farro-kornet, kokt kjærlig i timevis med tomater og purre; der-

etter ravioli fylt med spinat og ricotta, rikelig med parmesan og olivenolje presset i kjelleren noen dager tidligere.

– De mest tilfredsstillende ting i livet er barna ... okay, så kona ... og så maten, utdyper svigerfaren Nicola Carabellese.

Spezzatinoen – en kalveragu med poteter, løk, tomat, selleri – kommer på bordet. Med nok en rødvin fra Colline Lucchese.

– Mange føler at det italienske kjøkkenet er truet av et moderne levesett der vi ikke lenger har tid til å lage skikkelig italiensk. Kebaben

## Mattradisjoner representerer selve nasjonen, men også jorden og hjemmet

BEN ROGERS forfatter av boken «Beef and liberty»

er liksom selve erkefienden som truer lokale tradisjoner og turismen, sier Baldaccini.

Nicola Carabellese gestikulerer over bordet: – Loven er idiotisk og rasistisk. Det eneste vi behøver å være redde for er at måltider som dette skal forsvinne. Det er gjennom måltidene ungdommen viser respekt for de eldre. Det er slik vi viser at vi elsker våre kvinner. Ved bordet vokser vi aldri opp! Mattradisjonene ligger trygt i familien, uten at litt meksikansk mat hadde tatt livet av oss, sier han.

Han forsvinner ut på kjøkkenet og kommer tilbake med en «overraskelse» som kan fremkalle kulinarisk hjemlengsel hos de fleste: Zampone. Griselabb som er benet og stappet med svinerjøtt, innvoller og krydder. Retten krever sin grappa.

– Jeg kjører, så jeg kan ikke bli for beruset, forsøker en av gjestene.

Renzo Baldaccini fyller glasset hans.

– I Italia drikker vi ikke, sier han.

– Vi bare smaker. **D2**

daniel.butenschon@dn.no

### ORDLISTE FORTS.

**DOLCE:** «Søtt», som kaker og kjeks.

**CAFFÈ:** Ber du om «caffè» i Lucca får du en enkel espresso. Sier du «espresso doble», får du to espressoer.

**DIGESTIVO:** Godt for fordøyelsen – brennevin som grappa, amaro, limoncello, sambuca, nocino. Kalles noen ganger for «ammazza-caffè» – kaffedreper.