

I BYEN



Jonna Duijver

Fra 0 til 5
kokkehue

En blandet fornøjelse

Italiensk midt i København

Lad os begynde det nye år med en indremelse: vi har behov for halve kokkehue her på i byen's bagside, hvor vi præsentere har den op- gavede og midt-inlemet spise- steder.

Den aktuelle indledning til denne konstatation hedder La Strada, italiensk restau- rant beliggende midt i Kø- benhavn. Spisestedet er ble- vet os varmt anbefalet som værende både meget billigt og usædvanlig godt, altså en udmerket indledning på det nye år for alle os, der stadig føler det store jule- sug. Tegnebogen, og andre har også pæne ord om La Strada, konstaterede vi, for der var stuvende fuldt af familier den aften sidst i 191, da i byen kom der. Men jeg må med beklagelse konsta- tere, at den middag, som jeg i god tro havde inviteret to kompetente og sultne, unge mennesker på, var en blan- det fornøjelse. Og hvem fø- ler sig ikke utryk ved et kø- køkken, som sender retter på bordet, der svinger fra det absolut acceptable til det ringe? Nogen fornering var vores middag da heller ikke.

Det er altid en god ide at starte med at vælge hoved- retten og bygge måltidet op ud fra den. Min ene ledsa- ger, pigen, holder meget af fisk og konstaterede forøvrigt, at hun kunne få hvalstue- som vi nu ved hedder Costa di Rospo på italiensk (129 kr.). Hendes kæreste holder af kød og har en god appetit, og han ønskede sig Entrecot alla Contadina (139 kr.) - hvilket direkte oversat bety- der på bundevis. Ja, ja, til begge retter hørte der grøntsager. Og da pastaret- tene er mange i La Strada og naturligvis bør prøves på en italiensk restaurant, og jeg nok ikke i det daglige spiser så meget pasta, som mine unge ledsager, valgte

jeg Spaghetti ai Frutti di Mare - med skaldyr - til 79 kr. Den ventede jeg mig me- get af efter at have fået at vide, at - selvfølgelig, tjeneren så på mig - muslim- jere var friske og nydam- pede.

Nu til forretterne. Til at afbalancere spaghetten tog jeg som indledning Carpaccio (74 kr.), en tallerken dæ- ket af tyndt tænkelige skiv- er på oksefilet med (traditi- onelt) parmesanost og et stærk olie-ekkl. Fiskepi- sseren havde set sig glad på Funghi Montanara (64 kr.), som viste sig at være stegte østershatte med masser af hvild, og kopsipieren an- skede mere kød, prosciutto eller skinke med melon. (69 kr.).

La Strada er et ret rart og ganske enkelt møbleret lo- kale med hvidt papirguld og over rosa teglud og store fotostater fra Fellini film. La Strada, med stjernen Giulietta Masina. Og lidt bindingsværk stikker her og der mærkbart gennem langvægens puds. Vi havde vældig god tid til at studere omgivelserne. Først fik vi et beskedet glas tør Martini med nogen is (22 kr. pr. glas), og så kom det hjem- mebagte hvide brød, udelæ- umærket, på bordet sam- men med en skål gode, sorte oliven og vores fliske Bar- dolino (128 kr.) - vin fra Gar- dassens skråninger - der vist var den næstbilligste på kortet. Som altid, når ven- tningen er rimeligt lang, - og det kaldte jeg omkring en halv time - spiste vi for meget brød, og vi havde drukknet mindst toretstedel af flasken, da forretterne endelig ankom.

De så virkelig appetitvæ- kende ud, og de var også det mest opmuntrende ved den middag, selv om de man- ge gode skiver skinke var ledsaget af overmodne mel- onbåde, der kun kan kaldes



Kvaliteten er svingende hos La Strada. - Foto: Erik Glæse

smattede. De faldt af gaffen. Østershatte - der som be- kendt har en meget flygtig smag, nogle vil hævde ingen - tog efter vores mening ikke skade af de generose mængder hvild, der dæ- kede svampene, tværtimod. Og så var der Carpaccio'en, skåret pålægsdyndt af god og supermod oksefilet og dækket af fire trekranter og, der dannede en stjerne. Nej, ikke den prægnante parme- sanost, men en af Grana- sløtningene, måske den udmerkede Grana Peda- no. Midt på tallerkenen lå som centrum en halv, bleg vinter-tomat, der ikke gior- de noget for smagen. Men en tomat er jo altid ken- det.

Efter forretterne gik det lidt bedre med serveringen - og lad det straks være sagt: servicen var både venlig og travl og kunne heller ikke gøre for, at vi aldrig fik den italienske mineralvand, vi havde bestilt hos (tror vi nok ejeren, og som til sidst figurerede på regningen). Fiksen, serveret på en glo- hed tallerken, var en over- raskelse, for den lignede slet ikke noget fra det italienske køkken, men en gammel- dansk Grand Hotel anretning. Små rosetter af kartoffelmos - den, der kræver sprøjte med tulle - lå som perler på snor tallerke- nen rundt, og når man sætte gaffen i dem, faldt de sam- men som en ballon. Inden- for disse konfitter-dekorat- ioner befandt sig havtans- ken i pure, faste og beske- ne stykker og i en let tomat- seret sauce med smag af fiske, fliskevand og hvildvin. Og, som ikke er ret, man vælger igen. Entrecot alla Contadina klarede sig bed- re, en gedigen skive okse- kød, rosetter, mæ, og med

en god portion bløde og uin- teressante basissalat og lidt champignonskiver på toppen. Til både den milde fisk og den kraftige kødret fulgte den samme tallerken med grøntsager, den klas- siske kombination af aubur- gene, courgette og tomater, og den var veltilrettet og vel- krydret og - syntes begge- det mest velsmagende ved deres hovedret.

Så kommer vi til spaghet- tene, den store fuser. Godt, min appetit er beske- den. På tallerkenen, der blev stillet foran mig, lå en yderst beskedne portion spaghetti (kopsipieren så mælles på), og den var hverken ryknet eller al den- te. Den havde selskab af fire-fem små muslinger i skal og en portion hvide og små rejer, der ligesom de hvide ringe af blæksprutte smagte af ingenting. Og hen over spaghetti'en var heldt, hvad jeg antager var en blanding af den væde, garni- turen var varmet i, samt rigelige olie. Selv om det er ukorrek, bad jeg om at få noget rovet ost strøet på der giver da smag - og fik det omgående. Råvarerne til den lille portion spaghetti har ikke kostet mange kro- ner, og 79 kr. er en helt urimelig pris for den. Vi var nu på vores anden fliske Bardolino - idet vi ikke fin- der rødvin og fisk uforenelig og slet ikke rødvin og spa- ghetti med skaldyr - og den rare og bløde daglign var en opmuntring for smagale- gene.

Vor mand ønskede at af- slutte sin middag med øst, tre stykker (64 kr.), og det gjorde han klogt i, selv om han skældte den ene, Tale- ggio'en, ud for at være bær- neost og faktisk kun brød

sag om Provolone og Gor- gonzola. Vi andre havde læst: Tirami su (39 kr.) og toppen. Til både den milde fisk og den kraftige kødret fulgte den samme tallerken med grøntsager, den klas- siske kombination af aubur- gene, courgette og tomater, og den var veltilrettet og vel- krydret og - syntes begge- det mest velsmagende ved deres hovedret.

Så kommer vi til spaghet- tene, den store fuser. Godt, min appetit er beske- den. På tallerkenen, der blev stillet foran mig, lå en yderst beskedne portion spaghetti (kopsipieren så mælles på), og den var hverken ryknet eller al den- te. Den havde selskab af fire-fem små muslinger i skal og en portion hvide og små rejer, der ligesom de hvide ringe af blæksprutte smagte af ingenting. Og hen over spaghetti'en var heldt, hvad jeg antager var en blanding af den væde, garni- turen var varmet i, samt rigelige olie. Selv om det er ukorrek, bad jeg om at få noget rovet ost strøet på der giver da smag - og fik det omgående. Råvarerne til den lille portion spaghetti har ikke kostet mange kro- ner, og 79 kr. er en helt urimelig pris for den. Vi var nu på vores anden fliske Bardolino - idet vi ikke fin- der rødvin og fisk uforenelig og slet ikke rødvin og spa- ghetti med skaldyr - og den rare og bløde daglign var en opmuntring for smagale- gene.

Vor mand ønskede at af- slutte sin middag med øst, tre stykker (64 kr.), og det gjorde han klogt i, selv om han skældte den ene, Tale- ggio'en, ud for at være bær- neost og faktisk kun brød

sig om Provolone og Gor- gonzola. Vi andre havde læst: Tirami su (39 kr.) og toppen. Til både den milde fisk og den kraftige kødret fulgte den samme tallerken med grøntsager, den klas- siske kombination af aubur- gene, courgette og tomater, og den var veltilrettet og vel- krydret og - syntes begge- det mest velsmagende ved deres hovedret.

Så kommer vi til spaghet- tene, den store fuser. Godt, min appetit er beske- den. På tallerkenen, der blev stillet foran mig, lå en yderst beskedne portion spaghetti (kopsipieren så mælles på), og den var hverken ryknet eller al den- te. Den havde selskab af fire-fem små muslinger i skal og en portion hvide og små rejer, der ligesom de hvide ringe af blæksprutte smagte af ingenting. Og hen over spaghetti'en var heldt, hvad jeg antager var en blanding af den væde, garni- turen var varmet i, samt rigelige olie. Selv om det er ukorrek, bad jeg om at få noget rovet ost strøet på der giver da smag - og fik det omgående. Råvarerne til den lille portion spaghetti har ikke kostet mange kro- ner, og 79 kr. er en helt urimelig pris for den. Vi var nu på vores anden fliske Bardolino - idet vi ikke fin- der rødvin og fisk uforenelig og slet ikke rødvin og spa- ghetti med skaldyr - og den rare og bløde daglign var en opmuntring for smagale- gene.

La Strada, Valhøvdorfgade 11, 1151 K. Bordbestilling: 33114461. Åben til middag alle ugens dage fra 17 til 01. Lukket 02.

I BYEN



Dan Turéll

Vester- bro status

Her ved nytårstid er det sekskantede Vesterbro, poli- tiet indledte den offensiv- der hed - og hedder? - "Ryd Vesterbro". I seksken måne- der - helt præcist siden au- gust 1990 - har været unifor- merede (og indimellem ci- vile) venner, ordenshånd- haverne, gennemprostitu- rede væk, spærket markom- ner af vejen og skovlet fulde folk ud fra de hurtige, hidsi- ge hjørner af den del af Is- tedgade der ligger nærmest mod Hovedbanegården.

Om resultaterne er der delte meninger. Politiets talsmand ønsker eksempel- vis - i hvert fald officelt - aktionen for en dundrende succes, og man kan vel med nogenlunde sikkerhed gå ud fra at ejerne af de mange hoteller, der ligger der på lag er forholdsvis enige. De prostituerede står ikke læn- gende på de samme hjørner som før, nej, og narkoma- nerne er holdt op med at spærre udsigten til hoteller- ne. Så vidt, så godt - eller hvad?

Så afgjort hvad? Der er simpelthen sket det, som enhver med selv det mest beskedne mål af intelligens kunne have for- udsagt. Man har holdt flyt- tenvand, vi aldrig havde fået, og større og større heller ikke. Man kunne - og kun- selvfølgelig ikke lade sig pro- beviset om at problemet sim- pelt hen er uløseligt. Jeg har aldrig været i nogen storbø- end ikke hørt om en uden prostitution og narkotika- marked med, hvad dertil hø- rer. Jeg har heller aldrig været ude for en, hvor ikke



det meste af den slags kon- centrerede sig om visse kvarterer - af lige så indly- sende praktiske grunde, som hoteller f.eks. har det med at koncentrere sig visse steder. Der er almindelige mellemkøbs-pensum, at det er sådan, det går til, og der er ingen grund til at fortæ- le, hvilke distrikter i New York, London, Paris eller sågar Stockholm der med særlig lid bestreber sig på at opfylde de faktisk eksiste- rende behov, som turistbro- churerne sædvanligvis går let hen over.

I København har det, så længe man kan huske tilba- ge, hovedsageligt været på Vesterbro, der var "lette" da- mer, som den gamle eufem- isme siger, og narkotika til fald. Fordelen - og den var lige stor for de direkte implicerede som for de ikke implicerede - var at man vidste det. Hvis man fik det dækket, når man så sådan noget, kunne man bare gå en anden vej - hvis man altså ikke lige boede der.

Al magt og medfølelse til dem, der gør det - vi er ikke ude på at bagatelliserer pro- blemerne, og der er ingen, der bryder sig om tanken om små børn, der læser i sandkasser med sandsynligt inficerede sprøjter.

Heller ikke dem, der nu gør det - lidt længere nede ad Isstedgade, en lille serie sideveje længere henne.

Logik for burhans. Sig til narkomanerne, gule-alko- holikernes og de øvrige fra- stødte turist-venner, at de skal skubbe væk fra Guldbyensgade og Helgolandsgade, og hvis det bliver sagt tilstrækkeligt of- te og tilstrækkeligt tydeligt af tilstrækkeligt mange po- litifolk (man siger, der har

været 30 på specialopga- ven) vil de gøre det. De vil skubbe af - langt væk, helt ned til Eskildsgade og Abs- onsgade. Og så kan man for- resten begynde forfra dér. Hvis man altså gider. Hvis man, ordensmagten som vi kalder strømerne ved højt- delige lejligheder, finder det umagen værd. Der er jo ikke så mange hoteller, man kan genere. Der er mestendels almindelige mennesker - med børn.

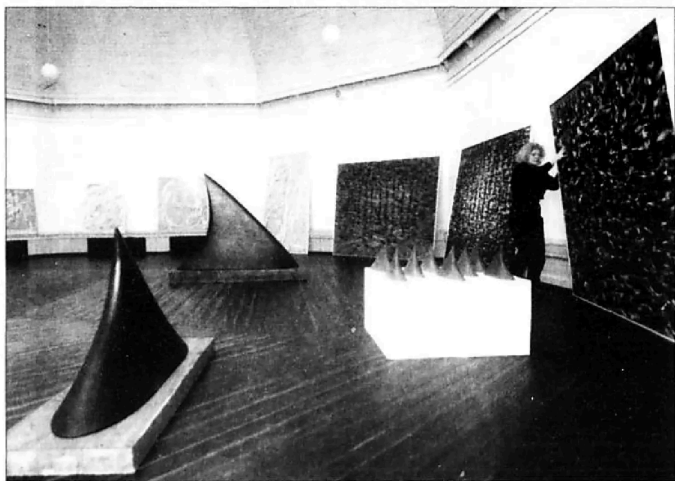
Men selvfølgelig kan man da ikke udelukke det bliver næste nummer. Længere væk med dem, længere væk - helt ud til Sydhavnen f.eks.

Hvortil i øvrigt, fortæller man mig, de første fortrop- per er ankommet. Ligesom der, fortæller man mig lige- ledes, for tiden forhandles større partier narkotika i nærheden af Valby end no- gen sinde før. Og ligesom, ved jeg af selvsyn, vi nu også her i den mest by-centrale del af Frederiksberg er be- gyndt at venne os til synet af brugt og bortsolgt "værk- tøj".

Godt for Vesterbro, måske - men næppe for Sydha- ven, Valby, Frederiksberg. Og så - hånden på hjertet, evet. Bibelen hvis De har en på Dem - det store 64.000 dollars-spørgsmål: Hvem kunne ikke have forudsæt- tede?

Nytårstatus: I seksken måneder har 30 voksne, håndkraftige, intelligente (må man da ikke?) politi- mænd brugt deres tid på at sørge for, der ser pænt ud foran en håndfuld hoteller omkring Hovedbanegården.

Man må virkelig håbe, Tu- ristrådet forstår at påskøn- ne indsatsen.



Travletheden har været stor i de seneste dage på Den Frie i København, hvor Koloristerne er klar med deres nye udstilling. - Foto: Morten Bjørn Jensen

Første farvechok

Koloristerne åbner dørene på Den Frie i København

Af Ole Lindboe

Den gråhvide regnbue je- januar får indskudtabelt sit første farvechok, når kunst- nersammenslutningen Kolori- sterne åbner dørene op på Den Frie i København i morgen. Det bliver med ju- bileumshøns, for Kolori- sterne kan i år fejre sin 60 års fødselsdag. Man har aldrig kunnet be- skyde denne sammenslut- ning for dørsked eller støv- søvn på traditionens so- fa. Fra start har Kolori- sterne levet op til sit navn siden dengang i 1932, da Git- Johansen og Emil Westman tog initiativ til gruppen. - Vi kaldte os Kolorister,

ikke fordi vi skulle være me- re koloristiske end andre. Kunstnere, men et Navn skulle vi have - et Navn, der klang og havde relation til vores kunst. Den første katalog var udkom i 1966. Hun har for længst vist sig som en formidlig figurativt kolorist, med et billedsprog, som rummer symboliske og psy- kologiske studier, og det er Johannes Carstensen, som med sin helt særegne eks- pressive udtryksform natu- religt hører hjemme hos Koloristerne - må man sige, med sin af den sam- menslutning.

Blandt dette års oplev- ser er Ingvald Holmeffors lysiske abstraktioner og

To nye

I år har man hevet to nye medlemmer ind. Det er Ma- ria Børns, som i 1988, hun var gæst i 1988. Hun har for længst vist sig som en formidlig figurativt kolorist, med et billedsprog, som rummer symboliske og psy- kologiske studier, og det er Johannes Carstensen, som med sin helt særegne eks- pressive udtryksform natu- religt hører hjemme hos Koloristerne - må man sige, med sin af den sam- menslutning.

Leif Lages forfinede akva- reller, denne gang med mo- tivet hentet hjem fra Græ- kenland og Mallorca. Eller billedhuggeren Sigrid Lot- ten, som i 1988, hun var gæst i 1988. Hun har for længst vist sig som en formidlig figurativt kolorist, med et billedsprog, som rummer symboliske og psy- kologiske studier, og det er Johannes Carstensen, som med sin helt særegne eks- pressive udtryksform natu- religt hører hjemme hos Koloristerne - må man sige, med sin af den sam- menslutning.



Kunstnersammenslutningen Koloristerne lever op til navnet - på Den Frie's udstilling. Publikum kan vente noget af et farvechok. - Foto: Morten Bjørn Jensen