

Danskerne er nysgerrige

Udenlandsk mad smager danskerne - og de tør en masse

Tekst: Lone Bering
Foto: Lars Juul

HORSENS - Danskerne er nysgerrige. De vil kende til andre landes køkkener. De vil kende specialiteterne, og de tør en masse.

Det siger Ramon Ubric Lopez, på niende år indehaver af den mexicanske restaurant i Smedegade, Tequila Sunrise. Han fortæller, at han har arbejdet tæt sammen med både englændere, franskmænd og tyskere, men deres opfattelse af etnisk mad er helt anderledes end danskernes.

- De er mere konservative. De tør ikke smage de ting, som er særlig karakteristisk for et bestemt land. Det gør danskerne derimod. Og det er faktisk en generel tendens, siger Ramon Ubric Lopez, som driver restauranten sammen med sin hustru Jytte.

Det betyder, siger Ramon, at danskerne ikke holder sig tilbage overfor f. eks. den stærkt krydrede mad. Faktisk ønsker kunderne maden mere og mere krydret.

- De spørger også interesseret om mange ting. Hvad der er i maden, hvordan den laves og om chilien.

Og det er jo en kendt sag, at chili i den ene eller anden form udgør det vigtigste krydderi i det mexicanske køkken, siger Ramon. Derfor har han også et par kurve med forskellige chilifrugter stående på buffeten - til demonstration over for de videbegærlige danskere. Der er alle slags lige fra den mest milde udgave til det hotteste hotte - en lille bitte røde én med hvide kerner. Men, som Ramon siger, det er mængden, der gør det. Og gæsten bestemmer selv styrken.

En anden specialitet, som danskerne er vilde med er tequila, og for nogle vedkommende skal det være Mezcal tequila. Det skyldes, at der i bunden af flasken ligger en lille hvid orm. Traditionen siger, at den, der får det sidste glas af flasken får ormen:

- Men sådan går det sjældent, der er rift om ormen, siger Ramon.

Tit forlanges ormen udleveret, når flasken åbnes.

- En englænder f. eks. kunne aldrig drømme om at spise ormen. Men her i Danmark er man vilde med andre og fremmede



Ramon Ubric Lopez gør meget ud af at importere de helt rigtige mexicanske øl hjem til sin restaurant - og tequila, som på ægte mexicansk vis skal indtages sammen med salt og citron.

traditioner. Alt skal prøves, og det synes jeg er meget positivt.

Noget andet

En af årsagerne til, at de etniske restauranter er så populære, kan også skyldes, at man vil prøve noget andet. At man er kørt lidt træt i den sædvanlige mad. Og det ligger der ikke noget negativt i, mener Ramon.

- Jeg holder vældig meget af dansk mad - svigermors frikadeller er lækre. Det har været spændende at stifte bekendtskab med det danske køkken. Og lige sådan tror jeg også danskerne har det. De vil gerne prøve andres mad til en afveksling - især fordi kontrasten er så stor.

De unge er mest nysgerrige. Ældre er lidt mere forsigtige, men meget åbne alligevel.

- Jeg får ofte kunder i restauranten, ældre mennesker, som i starten nipper lidt forsigtigt til maden. De har jo hørt, at mexicansk mad er krydret. Men mange gange har jeg hørt dem sige, at det er første gang, de smager mexicansk mad, men så sandelig ikke sidste.

Prøver selv

Mange prøver hjemme i

sit eget køkken at eksperimentere med at lave udenlandsk mad. Men det er vanskeligt med mexicansk mad, siger Ramon. Det er så svært at skaffe de mest almindelige råvarer, som giver det mexicanske køkken karakter.

- Derfor smager hjemmelavet mexicansk mad ikke helt rigtigt. Det smager godt, men der mangler lige det sidste.

Man kan f.eks. ikke skaffe det helt rigtige mejsmel til pandekagerne, man mangler en del af krydderierne f. eks. noget så dagligdags i mexicansk madlavning som »Salsa Picante«. De friske frugter kan man efterhånden skaffe de fleste steder.

- Det betyder også, at jeg selv må importere varer fra Mexico - i samarbejde med 7-8 andre importører vi varer i to-tre containere ad gangen: Krydderier, mel, vin og øl.

Især det sidste gør Ramon et stort nummer ud af. Han sørger for kun at have øl, som man ikke kan købe hvorsomhelst. For eksempel er han eneforhandler i Horsens af Dos Equis - »to krydser«.

Spanier

Ramon er født i Spanien, derfor kunne man måske undre sig over, hvorfor det

er det mexicanske køkken, han har kastet sig over. Men det er der en grund til - eller snarere to, siger han:

- Jeg har meget familie i Mexico, har været på besøg mange gange. Så jeg kender landet, kulturen og maden vældig godt.

Den anden grund er, at det ikke er så ligetil at servere spansk mad på disse breddegrader:

- Spansk mad er speciel. Den skal laves med det samme, man kan ikke forberede ret meget forinden, og det tager generelt lang tid. Det betyder, at kunden ville komme til at vente længe på sin bestilling, da kokken skulle til at begynde helt fra bunden. Det gør ikke noget i Spanien, folk snakker, diskuterer og nyder ventetiden. Forestillede man sig, at restauranten serverede maden inden en halv time, som er skik i Danmark, så ville det blive betragtet som uhøftigt i Spanien.

Ramon siger, at det omvendte er tilfældet hertilands:

- Når der er gået en halv time, spørger folk, hvor maden bliver af. Sådan er vi så forskellige, siger han.

Men noget er ved at ændre sig. Danskerne er ved at lære af andres skikke og traditioner:

- Jeg synes, at gæsterne er begyndt at lære at slappe af, og ikke bare fylde maven, betale og så af sted igen.

De er begyndt at hygge sig over vinen - og de mexicanske snacks og dip, som Ramon sætter frem, mens gæsterne venter på maden.

- Det er som om, at man er ved at opfatte restaurantbesøg som en oplevelse, og det synes jeg er dejligt, siger Ramon.