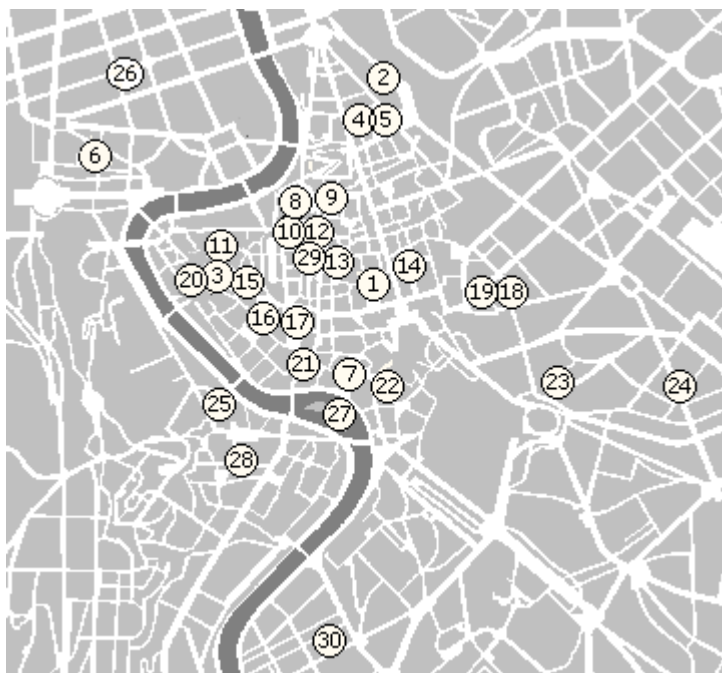


Spisesteder



Oversigtskort med spisesteder nummereret som i indholdsfortegnelsen.

I det efterfølgende finder du adresserne på en række udvalgte spisesteder i Rom, som også er nævnt under de enkelte slentreture.

Det er ganske velovervejet, når der står adresser og ikke anmeldelser, for omtalen af hvert enkelt spisested er bevidst begrænset til to sider.

Moralen er nemlig, som for resten af denne bog, at den skal være nøglen til oplevelser i Rom.

Så, selvom jeg nok er kommet til at anbefale lidt hist og her og har strejftet stedets stærke sider, vil jeg forelå, at du,

når du er bænket på spisestedet, blot siger "Che cosa ci raccomanda".

For selvfølgelig skal du spise det, der anbefales. Alt andet ville blot være så ærgerligt.

Da det måske kan være svært med den rigtige udtale, har jeg her en lille "pegebog", måske det vigtigste afsnit i denne bog, hvor du blot skal sætte fingeren på rette sted – alt efter temperament – for at få det fulde udbytte af besøget i dagens madhule.

Hvad vil De anbefale:

Che cosa ci raccomanda.

Dagens menu:

Il menu del giorno.

Jeg ønsker det bedste De kan servere:

Voglio il meglio che può servirci.

De skal vælge for os:

Deve scegliere per noi, per favore.

Jeg ønsker det bedste og De vælger / bestemmer for os:

Voglio il meglio e deve scegliere per noi.

Jeg ønsker Deres specialitet:

Voglio la sua specialità.

Jeg vil gerne bestille Deres specialitet:

Voglio ordinare la sua specialità.

Alle de nævnte spisesteder er valgt med omhu, og der er for de flestes vedkommende tale om rigtige familierestauranter – eller madhuler, om man vil, som jeg har besøgt jævnligt gennem årene.

Der kan selvfølgelig være sket et og andet siden denne bog gik i trykken, og derfor kan du, hvis det skulle blive aktuelt, på www.rom-guide.dk finde et eventuelt rettelsesblad lige til at printe ud og lægge ind i bogen, så den altid er aktuel.

Selvom der ikke er så langt mellem Danmark og Rom er der dog nogle store kulturforskelle, som man må iagttage for at få den korrekte oplevelse af et spisested.

I Danmark har vi en norm for hvornår der serveres og hvornår der tages ud fra bordet, som er ganske forskellig fra den italienske, hvorfor dette ofte giver anledning til store misforståelser om spisestedets service og ikke mindst imødekommenhed.

Er man på en restaurant med et højt servicenivea er det en ufravigelig norm at en tallerken fjernes omgående når gæsten er færdig med at spise – uanset om andre gæster ved samme bord stadig spiser.

En gæst skal ikke sidde og kikke på en snavset tallerken – sådan er det!

Det er således ikke fordi tjeneren vil af med gæsterne i en fart. Og det er heller ikke for at få tømt vinflasken i en fart at han ofte er forbi for at hælde op i glassene.

Maden er vigtigere end alt andet – og går forud for alt.

Pasta skal koges så den er ”al dente” (med bid) – hverken et minut mere eller mindre. Og når den er klar, skal den straks serveres.

Derfor kan gæster opleve at forskellige retter ikke altid serveres på samme tid. Kokken gør naturligvis hvad han kan for at ramme præcis, men en ret, der er færdig, skal serveres og ikke blot stå og blive kedelig fordi den skal vente på en anden ret.

De forskellige retter serveres også ofte uden pause. Igen for at præsentere gæsterne for høj service og effektivitet. Vil man strække måltidet og måske have lidt pause mellem retterne, kan det anbefales at man deler bestillingen i flere tempi.

Start med at bestille forretten og bed om at få lov til at beholde menukortet til senere brug - for bestilling af resten af måltidet. Det giver dejlig ro!

Et traditionelt romersk måltid består normalt af fire retter. Men ingen forventer, at alle har kræfter til at gennemføre denne krævende øvelse.

At nøjes med to retter er helt og fuld accepteret.

Der findes tre dejlige ord ("uno per due"), som med fordel kan anvendes, hvis man gerne vil spise lidt mindre og alligevel have flere forskellige oplevelser.

At dele en ret mellem to gæster er meget almindelig, når det drejer sig om pastaretten, men kan så sandelig også anvendes ved både forretten og hovedretten. Ja, selv en dessert ses i bedre kredse serveret "solo" med et smil og to skeer.

Dette er ikke en uddybende beskrivelse af forskellene på dansk og italiensk spisestedskultur, så overvej nøje om det måske er denne kulturforskel, der spiller ind, inden du giver din vurdering af spisestedet.