

LEVNET & MENINGER

Den glade vandrer

HANS MORTENSEN

Jeg er begyndt at vandre. Ja, faktisk er det nogle år siden, og jeg kan vel efterhånden betegnes som semi-erfaren.

Det er der på ingen måde noget unikt ved. Tværtimod. Man skal ikke opholde sig mange minutter på sociale medier, før man erfarer, at stort set alle i mit aldersmæssige og sociale segment gør det samme. Vandreren som besatte. Og sådan er det jo med det meste, der får os til at føle os særlige. Præcis det samme får også alle andre mennesker

LOMMEFILOSOFI

For de uvidende kan vandringen let forveksles med at gå en tur. Det kan man måske ikke fortænke dem i. Men det er ikke det samme.

Men det er ikke det samme. Vandringen er et signal. En gang var det den fattiges lod at gå, mens den rige kørte. Sigfred Pedersens gamle skærslipper, der gik fra Skagen mod Fakse efter først at have flikket de gamle sko. Sådan er det ikke længere. Vandringen signalerer, at man er rig på tidens mest knappe valuta: tid.

Fire til fem timer eller flere uger for at nå frem til der, hvor man begynder. Det er sand luksus. De, der ikke ejer tiden, må køre. Det er forskellen på en vandre og en gående, men ikke den eneste.

DER ER USKREVNE REGLER, med hvilke den gående forvandles til den vandrede. Det begynder med udstyret.

Støvler eller i hvert fald solide sko med udviklede snøresystemer. Det rigtige valg kompenserer for, at vandresegmentet ofte er folk i slidigtalderen. Mit forrige par var udstyret med løse inderstøveler, der før første brug skulle ligge en halv time i en 50 grader varm ovn, hvorefter jeg skulle stå på dem i ti minutter, så de formede sig efter mine fødder. Man skal formodentlig være passioneret vandreren for ikke at føle sig som komplet idiot, mens det står på. Mit nuværende par har ikke den samme feature, og jeg kan ikke påstå, at jeg kan mærke forskel.

Så er der tøjet, hvor vi kan begynde med sokkerne. Engang skulle man bruge to par af forskelligt stof, men det råd er for længst indhentet af sokkeinnovationen, der kombinerer begge par i ét.

Bukser, skjorter, jakker, trøjer er det næste. Det er en videnskab for sig selv med stoffer, der modstår sol, vind, regn, myg, kulde, varme, kan transportere sved og ikke mindst få vandreren til at se ud som en vandreren.

Hvad det sidste anbelanger, er antallet af lommer helt afgørende oppe og nede – for og bag. Hvis jeg er iført både vandrebukser, skjorte, fleecetrøje og jakke, har jeg ikke mindre end 16 lommer, og jeg synes faktisk ikke, at mindre kan gøre det. Man kunne måske indvende, at jeg ikke på en almindelig tur medbringer 16 ting. Men hvis man er lidt kreativ, kan man let komme deropad. En lommekniv, man aldrig får brug for, et kort, selvom man kender vejen, plaster. Før man får set sig om, er der 16 ting. Jeg har for nylig set en meget vandregtig solhat udstyret med en lille lynlås-lomme. Ikke fordi jeg lige ved, hvad man skulle medbringe i en hattelomme, men jeg overvejer at købe den, så finder jeg nok noget at putte i. Det skal nok ikke være en alt for tung ting.

Måske kunne man klare sig med et par lommer, men så ville man netop være en, der bare var ude at gå en tur. I realiteten kan man sikkert have sine 16 ting i rygsækken. For en rygsæk må man have. Personligt har jeg tre i forskellige størrelser. Den, jeg bruger mest, er egentlig lidt for stor til endagsture, hvor den kommer til at se underlig flad og meget lidt vandregtig ud. Det kan man løse ved lige at fylde en ekstra trøje i, selvom man godt ved, at den bliver der ikke brug for.

På længere ture er problemet det modsatte. Forrige år gik vi en længere bjergtur sydpå og skulle have bagage til ti

ILLUSTRATION: GITTE SKOV



dage på ryggen. Det kræver, at man går videnskabeligt til værks. Alt fra T-shirts til underbukser blev vejret på køkkenvægten, før det blev taget med, og faktisk lykkedes det at komme ned på en imponerende lav vægt, som jeg godt kunne have nævnt i et Facebook-forum for vandrefugle, hvis jeg var den type.

I hvert fald var vægten lav, indtil vi stod ved startstedet og konstaterede, at tre liter vand nok var minimum, så betød fire ekstra gram underbukser lidt mindre. Men tanken talte.

Det næste er stavene, som er et kapitel for sig. Fruen var den første til at købe et par, jeg var modstander. Sådan er det forresten med det meste.

Set i bakspejlet må jeg nok erkende, at min modstand mod vandrestave blev en kende for proklamatorisk. Efterfølgende skete det nemlig på vej ned ad et spansk bjerg, at knæene meddelte, at de faktisk ikke ville have noget imod lidt hjælp. Har der været en lille skadefro triumf, da jeg fik tilbudt at låne en stav, blev den hensynsfuldt skjult, og siden har jeg købt mine egne. Faktisk endda to sæt.

SÅLEDES KORREKT UDSKYRET er vi ude på ruten og klar til at møde vore vandrefæller. Vi er mange, hvilket man blandt andet kan konstatere ved antallet af afmærkede ruter, som turistforeninger i ind- og udland har anlagt de seneste år for at overflødiggøre vores dyrt indkøbte kort og kompas.

I Danmark er der en særlig trang til at give ruterne navne, der bringer mindelser om den spanske Camino. Camoeno, Halsninoen, Vesterhavscaminoen for ikke at tale om stien fra Vestamager Station til Dragør, der nu hedder Amarminion, men stadig bare er turen fra Vestamager til Dragør. Det er noget gøgl. Hold op med det.

Eller bliv ved. Det er sådan set lige meget. Turen er den samme, og undervejs møder vi andre vandrere, som vi hilser hjerteligt på efter først lige at have taget dem i øjesyn.

Hvilket fodtøj, hvor mange lommer, tøj af anerkendt svedtransporterende mygeafvisende materiale? Vi er fællesskabet af unikke.

Folk i lodenfrakke og ECCO-sko kan højst få et afmålt nik. De er trods alt bare ude for at gå en tur.



UDVALGT AF

W

APP

Vild mad
Sankning

Da noma endnu var ung, og ingen havde fantasi til at forestille sig, at man en dag skulle kunne finde ramsløg nede i Irma – eller at Irma en dag ville lukke for den sags skyld – kunne man indimellem møde sankere rundtomkring i byens grønne områder. De var enten i kokke- eller Fjällräven-uniform og dukkede frem af buskadsset med hænderne fulde af vilde urter. Opførelsen vakte dengang hovedrysten, men nu er jagten på spiselige vildskud blevet en folkesport, og alle vil gerne være dus med naturens spisekammer. For mange af os bliver det desværre aldrig til andet end hyldeblomster og brombær. Vild mad-appen guider én grundigt og sikkert gennem forskellige naturtyper. Der er sæson- og områdeindstillinger, forvekslingsmuligheder og som prikken over i'et en lang række opskrifter udviklet af professionelle kokke.

App Store og Google Play

INSTAGRAM

Olia Hercules
Gastroempati

Under Anden Verdenskrig skulle Winston Churchill angeligt have sagt følgende i en tale til en samling soldater: »Remember, gentlemen, it's not just France we are fighting for, it's Champagne.« Det er muligvis en røverhistorie, selvom Churchill's forkærlighed for den mousserende vin er velkendt. Jeg kom til at tænke på anekdoten, fordi jeg følger den ukrainske kok Olia Hercules på Instagram. Det at være gæst i Hercules' køkken og den ukrainske madkultur, hun visuelt formidler, giver en forståelse for, hvad det også er for et land, vi støtter: nemlig en nation med stolte mad- og vintraditioner. Olia Hercules yder sin egen lille modstand mod den russiske invasion ved at bruge maden som middel til at gøre krav på den ukrainske fortælling og historie. Det gør hun for eksempel ved at oplyse om den ukrainske tradition for *borsjtj* – den rødbedesuppe, mange forbinder med Rusland. Det er muligvis ingen nyhed, at mad kan forbinde os som mennesker, og maden kan være en måde at sætte sig i andres sted. Den positive sidegevinst ved at gøre det via Hercules er, at hendes opskrifter er indbydende og bringer én vidt omkring i en mangfoldig madkultur.

@oliahercules



FOTO: MADIS NISSEN

GRØNNE LOPPER

Det Grønne Loppemarked
Nørrebro

Lykken er et loppemarked. Alene tanken er fortryllende: Tænk at gøre et unikt fund eller få et ønske – man slet ikke vidste, man havde – opfyldt. Jagten efter skatte, man slet ikke ved, om findes, er fortryllende. På Det Grønne Loppemarked på pladsen mellem Jagtvej og Rantzausgade ved den grønne cykelsti på Nørrebro, København, kan man krydre sin almindelige loppemarkedslykke med et drys god samvittighed. Det Grønne Loppemarked, der har en erklæret mission om at bekæmpe brug-og-smid-væk-kulturen, består ikke bare af boder med vintagetøj og genbrugsguld. Det er også en markedsdag, hvor man kan købe plantebaserede måltider i komposterbar emballage og deltage i workshops med fokus på bæredygtighed. Man kan også møde lokale små madproducenter fra Nørrebro og købe økologiske grøntsager med hjem.

Næste grønne loppemarked er søndag den 21. maj

KUNST

Fashion and modernism
Isaac Grünewald

Verden er i farver. Ikke mindst i udstillingslokalerne på Gl. Holtegaard, hvor man indtil 6. august kan lade sig forføre af den pangpalet, som den svenske avantgardkunstner Isaac Grünewalds værker er malet med. Det var dog ikke kun på den kunstneriske scene, Grünewald gjorde sig bemærket som en farverig frontfigur. I den kommende uge kan man på museet også få et indblik i kunstnerens forhold til mode. Grünewald og hans kone, kunstneren Sigrid Hjertén, udgjorde i perioden 1911-1937 et fashionabelt og modebevidst kendspar i Stockholm, og Grünewalds evne til at iscenesætte sig selv og udtrykke sig gennem moden sættes nu under lup. Det sker, når Andrea Kollnitz, lektor på kunsthistorie ved Stockholms Universitet, gæster Gl. Holtegaard til en talk om Isaac Grünewald og hans selvfremsættelse i relation til mandlige stilidealer i hans samtid. Kollnitz' forskning inkluderer modens betydning for andre af avantgardens kunstnere, og hun trækker paralleller til andre moderne kunstnere med passion for mode. Billetten giver naturligvis adgang til udstillingen og en tur i museets barokhave. Også den er bedårende – klædt i forsommerens farver.

Gl. Holtegaard til 6. august

STREAMING

Taste the Nation
Padma Lakshmi

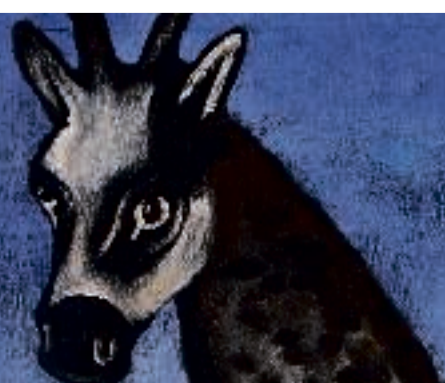
Jeg holder meget af madprogrammer, men der kan godt være langt mellem snapsene. Måske fordi opskrifter og teknikker i sig selv hurtigt bliver lidt kedelige – og fordi mange af de udsendelser, der vises, glemmer, at mad også er lig med kultur, historie og skæbner. *Taste the Nation* viste sig – stik mod mine forventninger – at opfylde mine ønsker til et godt madprogram. Kogebogsforfatter og *Top Chef*-vært Padma Lakshmi's kulinariske roadtrip gennem USA er indsigtsfuld og sympatisk underholdning, hvor Lakshmi udforsker forskellige minoritets- og indvandrergrupper oprindelige madkultur. Programmerne er bygget op om personlige og ofte rørende fortællinger og møder med madkulturberærere. Vi hører blandt andet om maden som samlingspunkt for eksiliranere i »Tehrangelles« – en sammenlægning af Teheran og Los Angeles, om det sande mexicanske køkken, om de oprindelige amerikaners kulinariske traditioner og risens betydning for Gullah Geechee-folket, efterkommere af afrikanske slaver i South Carolina. Lakshmi indtager de forskellige køkkener med appetitligt engagement og prøver at afdække, hvad det egentlig vil sige at være amerikaner.

Disney+

LOUISIANA

★★★★★ Kulturinformation

★★★★★ Kristeligt Dagblad



PIROSMANI

4.5- 20.8