BORDETS GLÆDER

BORDETS GLÆDER

MODERSMÅL-SELSKABETS

ÅRBOG

2016

BORDETS GLÆDER
© Forfatterne og
Modersmål-Selskabet

ÅRBOGSUDVALGET:
Gerda Thastum Leffers
Adam Hyllested
Claus Tilling
Ulla Weinreich
Irina Bjørnø

Redaktionel tilrettelægning:
Michael Blædel

Omslag og grafisk tilrettelægning:
Kitte Fennestad

Bogen er sat med Bembo og Futura
og trykt hos LaserTryk.dk

Bogen er udgivet med støtte fra Beckett-Fonden

Printed in Denmark 2016
ISBN 978-87-994137-4-4

INDHOLD

GERDA THASTUM LEFFERS
Forord 7

MARTIN MARCHMAN ANDERSEN
Smag og behag kan (ikke) diskuteres 15

GRETHE F. ROSTBØLL
Man tager et Sølvfad 25

ANNE HJERNØE
Køkkensamtaler og snak om mad 33

KLAVS STYRBÆK & OLE G. MOURITSEN
Omsorg for smag 47

ULLA HØST
Hornfisk 59

NIELS BIRGER WAMBERG
Bord, dæk dig! 69

ANDERS KJÆRSIG
Til bords med Gustav Wied 105

JOHS. NØRREGAARD FRANDSEN
Rødgrød i Grøfterne:
H.C. Andersen og det poetiske bord 113

ELISABET SINDING
Emma Gad – jeg gider også! 127

IRINA BJØRNØ
Familiens hemmeligheder 135

CAROLINE NYVANG
Politikerens kogebog 145

HANNE HOLM OG MOGENS LYKKETOFT
Klimavenlig menu på skype 153

GERDA THASTUM LEFFERS

FORORD

Ordet var det første ligesom i denne bogs titel. Det er en god ting at mestre sproget for at fuldkommengøre måltidets glade og nydelsesrige forløb. Ordets og bordets glæder er tæt forbundne og virtuost lykkes det for os at konversere vores bordfælle uden at tale med mad i munden; vi skal vise velvilje og næstekærlighed som i alle forhold. Det første æble blev måske nydt i tavshed, hvem ved, men vi har taget revanche og givet ordet og måltidet plads øverst på livsbetingelsernes hitliste.

Intet sætter så mange gode tanker i omløb som det veldækkede bords løfterigdom båret frem af den helhed, som bestik, højbenede glas og porcelæn udgør, som værten har valgt, og som man fornemmer, han/hun har en pagt med. Det er tilladt og forventet, at både værtens og gæstens æstetiske sans er med til bords. Damask eller renskuret bordplade, engelske brikker eller finurlige kniplingsduge fra oldemors tid er lige velegnet til skønhedens pris. Det signalerer: vel mødt til måltidet, og vi løftes.Vi løftes og får lyst at synge "Livets glæder" med Farinelli:

Herren, som skabte alt på jord,
skabte vel også dette bord,
okser og vildsvin, markens urt,
fjerkræ og fisk og sødt og surt.
Tror De, at al den ting er groet
blot for at visne på sin rod,
nej, for at skænke kraft og mod
skabningens stolte herre.
Af kød og blod til overflod
gavmildt os mennesker
blev bordets glæder givet,
og derfor, vid – til evig tid
er det en hellig pligt at elske livet!

Gemt i en drues gyldne skal,
sleben og fin som klart krystal,
gløder den vin, som viet ind
blev til at kvæge sjæl og sind.
Tankernes flugt får større hast,
alle de bånd, der bandt så fast,
som ved en trylleformel brast
over det fyldte bæger.
Thi vinens blod til sjælebod
og skøn opbyggelse
os mennesker blev givet
og derfor, vid – til evig tid
er det en hellig pligt at elske livet!

(MUSIK: EMIL REESEN, 1941
MED TEKST AF MOGENS DAM)

Ligeså, når samtalekøkkenet danner rammen. Fantasien får vinger, sanserne udfordres, og vi hører, smager og ser, ombølges af dufte, næsten før det store udtræk af krydderurter og kaloriebevidste tryllerier har taget over. Vi får lyst at prise måltidet og hele dets set up. Samtalen løber frit og forventningerne med. Invitationen til at deltage med en artikel i denne bog pegede på, at vi har et godt udbud i råvarer. Når vi planlægger festen, dukker billeder af friskplukket frugt, svampe fra skovbunden, grønne knirkende salatblade, kødsorter som dyreryg og Kattegats rigdom af alt godt fra havet op. Fremmede krydderier, hjembragt fra rejser, og æteriske olier har for længst fået plads i det danske køkken. Det har også sat sig spor i de gode, indkomne tekster.

Lykketoft deler æren for delikatesserne med sin svigerinde, Hanne, der bogstaveligt talt lægger asparges i gryden i Danmark, og regner med, at han hiver dem op i New York, når tid er. Ikke de samme asparges, forstås. Held og lykke til Hanne og Mogens med deres måltid på Skype. Det er ikke en model, man lige kan gøre efter, men vent at se, der kommer stadig nye boller i karryen.

Elisabet Sinding efterlyser bordfællers talent for at demonstrere pli. Hvor svært kan det være, det, som får alting til at blive nemmere? Med reference til Emma Gad siger Elisabet sandheden om mangen en bordherre. Tavs som den østers, der lige gled ned, sidder han og venter, at sidemanden eller -kvinden tager ordet. Hvad gemmer han på? Hvorfor giver han ikke igen på bordfællens igangsættende hip?

Irina Bjørnøs fortælling er sørgelig, og hvis den er en sandfærdig beretning, ganske utrolig. Vi føler med hovedpersonerne og er lettede, da der bliver bagt pandekager med

blonde. Beretningens morale må være, at man ikke skal fortie en grum historie så længe, at tilståelsen betyder, at en byrde flyttes – i dette tilfælde – fra mormor til datter.

Hurra for Niels Birger Wamberg, der fører os med sikker hånd rundt i teatrets og litteraturens tekster gennem tiden. Det er oplysende for hver den, som er begynder og genoplevelse for dem, der aldrig glemmer John Prices "Lad dog barnet", artikuleret, så alle tre udgangskonsonanter betog en hel generation og blev et godt sprogligt eksempel for den næste. Dansk teater og dets sprogtradition rummer dækkede borde og kulinariske rejser, opera, ballet og teater ejer alt fornødent, for at den sjælens gourmet, der måtte bo i os, kan glædes, af og til henrykkes.

Det er dansk. Det er dejligt. Det er Wamberg.

Ulla Høst har alle sanser åbne på torveturen, og som hun kan skabe billeder! Fiskebilen fra Hundested bringer os næsten helt rundt om Sjællands ynder og helt ud på den tøffende kutter i Kattegat en tidlig morgen, hvor hornfisken snor sig lige ind i nettet. Meget appetitvækkende tekst. Havet omkring Danmark lokker både fiskere, lystsejlere, stærke olympiske svømmepiger og soppende børn.

Fjordrejer er et must, når talen er om skaldyr. Vi er mange, der kender det at samles om kæmpegryden med rejer, rulle ærmerne let op og tage fat og, mens fingrene går, lade appetitten styrkes ved synet af den voksende dynge, der venter på sit endeligt. En fra først til sidst generøs uddeling af kulturbærende viden – her med overvejende udgangspunkt i det spiselige – fra Ulla Høst.

Klavs Styrbæk og Ole G. Mouritsen, hhv. kok og dr. scient.

i biofysik, samarbejder dagligt i laboratoriet, og det fører naturligt nok til noget, der er værd at skrive om. Det har de gjort i en inspirerende artikel og angiveligt også i en del bogudgivelser. Metaforer skal holdes i kort snor, sagde Klaus Rifbjerg, og værktøjskassen og risikovilligheden fremmer ikke forståelsen, men virker som kogt for længe. Den meget oplysende og velskrevne tekst er svær at genrebedømme. Et referat, en mad- og familiekrønike over to generationer og dertil en markedsførende beretning, der inspirerer til rejser, smagsoplevelser og køb af de anbefalede bøger, som kan ligge som gaver under juletræet til risalabønnespisende venner og slægtninge.

Johs. Nørregaard Frandsen gør betragtninger over H.C. Andersens madfantasier, som de kommer til udtryk både i dagbøgerne og eventyrene. Den stegte gås minder os vemodigt om den lille pige, der i fantasien blev mæt nytårsaften. Mere nærværende er lækkerierne på familien Melchiors bord, hvor jordbærrene ledsages af tyk fløde – magen til kaffefløden, der kunne stå alene. Digterens smagsløg var medbestemmende, når han valgte venner. Det gode danske køkken mødte han på herregårde og slotte, hvem ved, om det ubevidst afgjorde rejseruten.

Det høje smørrebrød har haft sin tid. Sundhedsbevidstheden har taget toppen af det, og på samme måde er desserternes fylde og kalorierigdom blevet sortlistet. Ærgerligt for os, der holder af lækker æblekage, hvor gravenstenerne er skrællet og mørkogte med en anelse sukker og vanilje, toppet op på makronbund og med flødeskum, iskoldt og tommetykt, øverst med små kvadrater af lækker gelé som særlig hyldest til æblet og til fryd for ganen. Tungt, men tidløst.

Crème brulée, crêpes suzettes og fragilité fravælges, alarmlampen lyser, og skråplanet truer, bare vi pusler med tanken. Herværende bogs kloge redaktør stiller sig dog positivt til den søde afslutning: "Personligt vil jeg gerne have frabedt mig en middag uden dessert", siger Michael Blædel. Mange har samme holdning. I Frankrig får man ikke mulighed for at forlade et middagsbord ude eller hjemme uden noget sødt. Det øger forbrændingen, og fornøjelsen ved det samme måltid udmønter sig i åndfuld konversation og talelyst i tilpas grad som effekt af sukkerindtaget.

Det offentlige rum summer i dag af fremmede modersmål og dufter af eksotisk mad og giver gode muligheder for gensidig lærdom. Vort modersmål er dejligt. Vi synger det og føler det. Det samme gør de indvandrede, der har andre modersmål. De multikulturelle aktiviteter som forskellene i ernæring og i sprog og vaner stiller krav, som vi i de fleste tilfælde har nemt ved at honorere. Vi er glade for sushi, pizza, dim sum, tortillas, sunde velsmagende supper fra syden og for at spise på nye måder. Bordets glæder bringer os sammen på bistroer og fortovsrestauranter, og den venlighed og velvilje, der gensidigt opstår over et fælles måltid, er til gavn for den sproglige udvikling. I respektfuld glæde over at lære nyt og samtidig finde venner på tværs af religiøse forskelle udfolder dagens Danmark sig gæstfrit. Hverdagen kan give mange misforståelser, som har sprogligt udspring. Vort danske modersmål er vanskeligt for den, der ikke blev født ind i det. Uddannelsesstederne frister med samvær om madfremstilling og -spisning i erkendelse af, at intet befordrer den gode samtale som det at spise sammen. Bordets glæder kan forene os, og hvem ved, om en undervisningstime i dansk

ikke burde indledes med servering af rødgrød med fløde. Sproglige og kulinariske fuldtræffere. Det gjaldt for H.C. Andersen, og det gælder endnu.

Nu er blot at sige velkommen til bords med de 12 velskrivende forfattere, der her har prøvet at delagtiggøre hinanden og læserne i en masse om omsorg for smag, glæden ved at forske, sætte ord på lækkerierne og sætte dem til livs. Hjertelig tak til bogens forfattere, til Årbogsudvalgets medlemmer for kontakter til de medvirkende og til redaktør Michael Blædel og Kitte Fennestad for bogens redigering og grafik.

MARTIN MARCHMAN ANDERSEN

SMAG OG BEHAG KAN (IKKE) DISKUTERES

Det er en særdeles udbredt opfattelse, at gastronomisk smag ligesom smag i almindelighed er subjektiv og *derfor* noget, vi ikke meningsfuldt kan diskutere. To mennesker kan spise den samme ret og alligevel rapportere forskelligt om, hvordan den smager, og hvorvidt de kan lide den. Man kan derfor meget let få den tanke, at der ikke er meget fællesmenneskeligt at sige om smagsoplevelser. Når jeg siger, at en citron smager *godt*, og dermed hævder en *normativ* smagsdom, eller når jeg siger, at en citron smager *surt*, og dermed hævder en *deskriptiv* smagsdom, så hævder jeg nemlig ikke kun noget om egenskaber ved verden uden for mig selv. Smagsdommes sandhed (eller falskhed) bestemmes nemlig også af egenskaber *i os selv*, i modsætning til f.eks. domme om Jupiters kernetemperatur eller agerhønens tarmsystem. Vi er stort set alle sammen og har god grund til at være *antirealister* med hensyn til smag: Maden selv har ikke nogen

smag, blot en given molekylær komposition, som er det råmateriale, ud fra hvilket hjernen aktivt skaber smagen. For så vidt er der noget *subjektivt* over (gastronomisk) smag, og det vil jeg selvfølgelig ikke bestride.

Men der er også forestillinger om smagens subjektivitet, som er meget mere radikale. Det er interessant at observere, at filosofi- og videnskabshistorien er præget af et sansehierarki, hvor synet ligger øverst og smagssansen nederst, og som afspejler vores opfattelse af sansernes værdi i forhold til vores erkendelsesmæssige adgang til den objektive verden. Historisk set har smagen derfor været genstand for meget lidt filosofisk og videnskabelig interesse.[1] Måske derfor hævder mange, at 1) diskussioner om smag slet ikke er meningsfulde – som vi kender det fra frasen om *de gustibus non est disputandum* – eller 2) at det er dem selv, der bestemmer, hvad de kan lide og ikke kan lide at spise og drikke. Disse to forestillinger vil jeg til gengæld gerne bestride, og det vil jeg gøre i dette essay. For hvis smagen er subjektiv, forekommer det uklart, hvad dette mere præcis betyder. Og hvis man som jeg ønsker at gøre gastronomi til en kognitiv disciplin – altså en disciplin, hvori vi kan analysere og reflektere over *mad og drikke* i et fælles sprog med klare definitioner – så er det temmelig anstrengende med afbrydelser og indvendinger om, at smagen jo bare er subjektiv – blot et udtryk for smag og behag – og derfor ikke meningsfuld at diskutere. Lad os derfor undersøge de to forestillinger én ad gangen.

DE GUSTIBUS NON EST DISPUTANDUM

De gustibus non est disputandum betyder, at om smagen kan der ikke diskuteres; smagen giver ikke mening at diskutere,

for den er blot udtryk for subjektive meninger og præferencer. Men selvom det selvfølgelig er en triviel sandhed, at to mennesker kan smage forskelligt – både i betydningen, *hvad de smager*, og i betydningen, *hvorvidt de kan lide det*, – betyder det næppe, at der ikke er noget fællesmenneskeligt at sige om vores smagsoplevelser.

Antag, at Anne og Bent hver spiser et stykke af den samme *citrontærte*, men er uenige om, hvor godt den smager. En fornuftigt analytisk fremgangsmåde er nu først at overveje, om de rent faktisk smager det samme. Dette er ikke nødvendigvis tilfældet. For det første er det velkendt, som allerede Brillat-Savarin formulerede det, at (også) smagens rige har sine blinde og døve.[2] Vi er ikke alle udstyret med lige mange smagsløg, hvorfor den samme ret kan smage f.eks. kraftigere for nogle end for andre.Vi er også stillet forskelligt med hensyn til lugtesans, følesans, syn og hørelse, og da disse sanser også er aktive i detektionen af gastronomisk smag, kan denne forskellighed være en del af forklaringen, hvis Anne og Bent smager citrontærten forskelligt.Viser det sig imidlertid, at Anne og Bent smager tærten på (tilnærmelsesvis) samme måde, må vi i stedet undersøge egenskaberne, i kraft af hvilke de ikke oplever samme kvalitet i tærten. (I praksis er der også den mulighed, at deres smagssprog er asynkrone.) Det kunne f.eks. være, at Anne som barn har fået en tilsvarende tærte serveret af sin søde bedstemor og derfor kan huske smagen og forbinder den med stor øvrig fornøjelse. Det er nemlig velkendt, og velbeskrevet i litteraturen ikke bare af Proust, at hukommelsen på den måde kan være determinant for smagspræferencer. At smagen er subjektiv, betyder derfor som minimum, at der kan være forskel på, hvad forskellige

individer rent faktisk kan lide og ikke kan lide, og nogle gange også på, hvad de rent faktisk smager.

Men hvis det bare er det, vi mener, når vi siger, at smagen er subjektiv, hvorfor skulle det så være meningsløst at diskutere den? Hvorfor er det f.eks. ikke både interessant og meningsfuldt at undersøge og diskutere de egenskaber, som bestemmer vores smagspræferencer, og som kan være forskellige individer imellem? Når man tænker over det, er det temmelig svært at se, hvorfor den blotte påmindelse om, at der kan være forskel på smagsrelevante egenskaber imellem flere individer skulle gøre smagsdiskussioner meningsløse. Det følger ganske vist, at der ikke er universel sandhed i påstande om, at f.eks. søtunger smager bedre end svinekoteletter, men der er også ingen eller meget lidt universel sandhed at finde i empiriske domme fremsat inden for ellers meningsfulde og intelligible discipliner som f.eks. kulturstudier, økonomi og medicin. Dette netop fordi der er forskel på mennesker, og fordi sandhedsværdien af empiriske domme fremsat inden for disse discipliner blandt andet bestemmes af menneskelig aktivitet. Det er f.eks. ikke universelt sandt, at hovedpinepiller er smertelindrende, men ikke desto mindre sandt, at langt de fleste mennesker vil opleve smertelindring, hvis de har hovedpine og spiser 2 Panodiler. Vores (indtil videre) stærkeste medicinske viden bygger på dobbelt randomiserede blindtests, hvilke udmærket kan skjule individuelle forskelle på sensitivitet over for det medikament, som testes. På samme måde vil kun meget få mennesker ikke opleve en behagelig og sødmefuld smag ved at spise et nyplukket *sonata*-jordbær sidst i juni, og en grim og alt for salt smag ved at spise en saltdej (nærmest) når som helst. Det er i virkeligheden sjældent,

at to mennesker, som deler et måltid, rent faktisk er fundamentalt uenige om, *hvad* de smager, og ofte (ikke altid) vil deres eventuelle uenighed om, hvorvidt det smager godt, være et spørgsmål om mindre nuancer.

Dette er væsentligt at få på plads. For selvom smagen og smagsoplevelsen kan være forskellig fra individ til individ, er det svært at se, hvorfor det ikke er interessant og meningsfuldt at undersøge og diskutere de egenskaber, som bestemmer vores smag og smagspræferencer. Sådanne undersøgelser og diskussioner kan f.eks. forekomme meget meningsfulde i de (relativt mange) situationer, hvor et individ afviser smagen af en servering, f.eks. kogt torsk eller stegt fasan. Ved at undersøge egenskaberne i den individuelle smag kan vi få meget mere præcis viden til gavn for både gastronomien som videnskab og individet selv. Det er f.eks. en oplagt hypotese, at hvis blot torsken blev pocheret blidt og fasanen stegt i kortere tid, og alt andet i retten var det samme, så ville individet ikke afvise serveringerne, men snarere finde smagsglæde i begge to. En sådan undersøgelse er således meningsfuld for gastronomien og brugbar for det enkelte individ på samme måde, som det er meningsfuldt for medicinen og brugbart for det enkelte individ at undersøge og diskutere egenskaberne og omstændighederne, ifølge hvilke nogle individer ikke oplever smertelindring ved at spise en hovedpinepille.

VI VIL SELV BESTEMME VORES SMAG

Men jeg tror ikke blot, det er forskellene på, hvad individer smager og kan lide, som giver anledning til forvirringen omkring smagens subjektivitet og brugen af udtrykket "smag og behag".

Indimellem kan man nemlig også ane, at "smag og behag"-udtrykket bliver brugt som en politisk eller moralsk indvending imod påstande om god smag. Når jeg kritiserer mad, oplever jeg ofte at få "smag og behag"-udtrykket smidt i hovedet, og når jeg spørger grundigt ind til, hvad der dermed menes, er jeg ofte kommet frem til noget i retningen af følgende:

> Jeg kan selv lide maden, og du skal ikke komme og fortælle mig, hvad jeg kan lide! Det er MIG, der bestemmer over mig og derfor også MIG, der bestemmer, hvad JEG kan lide!

Dette er dog ikke bare en kedelig udvikling på samtalen, men også en velkendt fejlslutning. Der er selvfølgelig stor fornuft i at indrette samfundet sådan, at vi hver i sær selv må bestemme, hvad vi vil proppe i munden, ligesom der er stor fornuft i, at vi frit kan sige, hvad vi mener. Men det er også velkendt, at vores ytringsfrihed er logisk uafhængig af sandhedsværdien af det, den bliver brugt til at sige. Og på tilsvarende måde er vores ret til selv at bestemme, hvad vi vil spise, logisk uafhængig af, hvad vi rent faktisk kan lide at spise. Selvfølgelig er det i mange tilfælde sådan, at vi bedst selv ved, hvad der er godt for os, hvorfor der er (statistisk) grund til at tro på vores egen dømmekraft. Men dette er en statistisk sammenhæng, ikke en logisk nødvendighed.Vi kan, og gør det faktisk ofte, tage fejl af vores egen smag. Dette sker f.eks., når vi afviser serveringer uden detaljeret analyse af, hvad det mere præcis er, vi ikke kan lide. F.eks. når vi afviser *retten* kogt torsk, fordi torsken er skamkogt. Der kan også være omstændigheder,

under hvilke vi ikke kan lide noget, som vi ellers godt kan lide under andre, f.eks. julegås i sol og 40 graders varme. Og vores smagspræferencer er foranderlige, hvorfor vi med alderen kan komme til at kunne lide noget, vi ikke kunne lide som børn, f.eks. kaffe. Andre mennesker kan derfor hjælpe os på sporet af den smag, som er bedst for os.

Når vi smager på mad og drikke, er alle vores sanser potentielt i brug. De afkoder madens molekylære komposition, som vores hjerne fortolker på baggrund af de omstændigheder, den tror, den befinder sig i, og den baggrund, den tror er madens (hvad jeg andetsteds har kaldt 3. ordens smag). Derfor er muligheden for, at det er os selv, som bestemmer, hvad vi kan lide og ikke kan lide, i alle fald overvurderet. For måden, maden smager på, er afhængig af vores sansers evne til at detektere madens komposition, og den måde, vores hjerne fortolker denne komposition på, er først og fremmest et resultat af evolution; den mad, vi kan lide, er i stort omfang den mad, som har fået vores forfædre til at leve og formere sig. Vi er derfor underlagt vores "naturlige" smag – en smagsorden, som bekræftes, hver gang man udsætter en baby for prøver af grundsmagene – nemlig at sødt er godt, salt er fint, surt er mindre godt, og bittert skal afvises.[3] Dette er således vores evolutionære smagsudgangspunkt. Vores basissmag og vores sansers dygtighed er altså givet på forhånd og er ikke noget, vi selv bestemmer i nogen betydning af disse dubiøse ord.

Men vores evolutionære smagsudgangspunkt er også kedeligt. De færreste kan lide helt at afvise surt og bittert – citrusfrugter, eddiker, kaffe, chokolade, øl og vin. Vores smag er nemlig også *kultiveret*. Den kultiverede del af vores smag giver

således et foreløbigt rum for, at vi selv kan bestemme dele af vores smag. Her kan gøres flere interessante iagttagelser. På én måde kan vi nemlig gøre oprør imod vores egen grundsmag, fordi vi kan be- eller afkræfte den på følgende måde: Jeg kan lide chips, men jeg ville ønske, at jeg ikke kunne. Jeg elsker østers, og jeg elsker at elske dem. Jeg kan ikke lide lever, men jeg ville ønske, at jeg kunne. I det omfang vi er frie til selv at bestemme noget som helst, er det i muligheden for at ændre den smag, vi nu engang har, ved at be- eller afkræfte den. Vi kan lære at kunne lide maden ved at insistere på at spise den igen og igen og igen, indtil vi kan. Og vi kan lære ikke at kunne lide den ved at fortælle uappetitlige historier om den. På én måde giver det derfor mening at sige, at vi er frie til at påvirke vores egen smag. Men det er næppe en måde, som implicerer, at det er meningsløst at diskutere smag.

For den frihed, der ligger i at be- eller afkræfte sin egen smag, er ikke en *agentkausal* frihed. Det er ikke en frihed, som på nogen måde udelukker, at der er andre årsager, som bestemmer, om vi hver især beslutter os for at be- eller afkræfte vores smag for en given madgenstand. Med meget stor sandsynlighed er der netop andre årsager, som bestemmer, om vi beslutter os for det ene eller det andet. Det er nemlig den slags årsager, man leder efter i psykologi og sociologi. At vores smag inklusive vores be- eller afkræftelse af den blandt andet bestemmes af vores kultur, opvækst, uddannelse osv. Vores smag kan dermed videnskabeliggøres. Den kan gøres til genstand for rationelle undersøgelser og diskussioner.

Det må derfor være klart, at det ikke er dig, eller i hvert fald ikke *kun* dig, der bestemmer, hvad du godt kan lide at

spise og drikke. Du er formentlig erkendelsesmæssigt privilegeret i den forstand, at du ofte ved det bedre end andre mennesker, men dette er blot, fordi du er tættere på *dig* end andre er, og ikke fordi det er dig eller dig alene, der bestemmer det. Du kan tage fejl i dine formodninger om, hvad du kan lide. At smagen er subjektiv betyder ikke, at det er dig, som *villende bevidsthed*, der bestemmer, hvad din *bevidsthed* kan lide og ikke kan lide. At smagen er subjektiv, betyder først og fremmest, at der er forskel på, hvad forskellige subjekter rent faktisk kan lide og ikke kan lide. Og detaljerne heromkring kan være endog temmelig interessante og meningsfulde at diskutere…

NOTER

1 Korsmeyer C. 1999. *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*. Cornell University Press. S. 11.

2 Brillat-Savarin JA. 1947. *Smagens Fysiologi*. København. Gyldendal. S. 53-54.

3 Steiner JE. 1974. Discussion paper: Innate, discriminative human facial expressions to taste and smell stimulation. *Annals of the New York Academy of Sciences* 237: 229-233.

MARTIN MARCHMAN ANDERSEN PH.D. OG POSTDOC, DTU MANAGEMENT ENGINEERING. FORFATTER TIL 14 PEER REVIEWED ARTIKLER INDENFOR POLITISK FILOSOFI. F.EKS.: "WHAT DOES SOCIETY OWE ME IF I AM RESPONSIBLE FOR BEING WORSE OFF?"(2014). *JOURNAL OF APPLIED PHILOSOPHY,* VOL. 31, NO. 3, P. 271-286.
FOR NYLIGT HAR HAN OGSÅ UDGIVET BOGEN "SMAG – PÅ SPORET AF EN GASTRONOMI".(2015). TURBINE. OVENSTÅENDE ER INSPIRERET AF KAPITLET "SMAG OG BEHAG" I DENNE BOG.

GRETHE F. ROSTBØLL

MAN TAGER ET SØLVFAD

Nye ord og nye begreber er ofte et klart signal om, hvilken tid vi befinder os i. Unge absorberer lynhurtigt klicheer og begreber, der opstår i et uformelt samvær, det sker på gaden, ses på plakater, i reklamer og blade, der fungerer døgnaktuelt. Overvejende fungerer disse nye ord i en mundtlig form, og det varer længere tid, før de indgår i en skriftlig tekst. I medierne holder redaktørerne øje med, at disse nye "smarte" ord ikke bliver trykt eller indgår i programmer.

I den litterære verden spiller maden en væsentlig rolle, det er ikke kun Karen Blixen, der i "Babettes Gæstebud" skriver om gastronomi. I den danske tradition fra Gustav Wied til Klaus Rifbjerg er måltiderne en væsentlig del af substansen. Ved bordet afsløres mange hemmeligheder, og maden bliver fx hos Martin A. Hansen til symbol på de omgivelser, hans karakterer færdes i.

I eftertiden har specielt "Babettes Gæstebud" spillet en rolle, dels på grund af Gabriel Axels filmatisering, dels fordi

kokkene efterligner og reklamerer med Babette-middage, sågar restauranter bliver opkaldt efter den kendte fortælling.

Sprogets bundethed til tiden er et signifikant tegn, der hjælper forskere på vej til at tidsfæste en given tekst. I den litterære verden er sproget, naturligt nok, et berigende og spændende element. Og det kræver stor opmærksomhed at opfange det nye, både den elegante og den mere poppede del af den aktuelle brug af sproget. Tidligere kom mange nye ord, specielt fra engelsk, til Danmark gennem sporten, og måske er det stadig sådan. Desuden kommer mange nye begreber til landet gennem mode og design, specielt fra det franske sprogområde.

I dag er det måske sværere at identificere, hvorfra nye ord tilgår det danske sprog, det er, som de kommer alle vegne fra og indfanges både af yngre og ældre. Alle brancher leder efter nye ord til deres reklamespots. Ordene kan være gamle danske ord, det kan være europæiske eller afrikanske begreber, det kan være ord fra musikbranchen, fra mode, fra eventkulturen og mere pågående reklamer. Ofte mangler den gruppe begreber holdbarhed, og året efter er det nye billeder, nye forestillinger, introduceret af reklamer og tv-serier. Det nye introduceres i en bymæssig sammenhæng, nye butikker og delikatesser opstår i de større byer, og der bliver mere lighed mellem København og Berlin end mellem København og Kerteminde.

Ny mad, det nye nordiske køkken bringer mange begreber i omløb, og vi lærer "gamle" danske begreber at kende, de indgår i den madbibel, der florerer "ude i byen". Ethvert barn ved, at man kan plukke ramsløg i skoven og bruge det i

mad, desuden har man i produktionen af marmelader benyttet "havtorn", en slags nordisk citron, brugt før i tiden ude på landet langs kysterne fra Skagen til Bornholm. Byhaver vokser op, ikke kun Down Town New York, men også i større danske byer, hvor man også kan placere plantekasser på altanerne.

Man køber "hørkram" og "helsekost", man frekventerer torvehaller og køber grønt, ost og kød på gårde, og man kører gerne langt for at købe kød fra "frilandsgrise", sågar det kostbare oksekød fra Japan, Kobe beef kan sælges i Danmark. Således bringes på samme tid "gamle" danske madbegreber og fine fremmede betegnelser ind i sproget. Man bevæger sig fra Noma, nordisk mad, til Rema, norsk for "ren mat" videre til torvehallernes "tapas", serano, chorizzo og bruchetta. Der sælges grødprodukter, speltmel, ølandshvede og rugkerner som aldrig før. Det kræver meget af en husmoder/husfader at bestille og/eller indkøbe varer, hvis man vil være en del af den økologiske bølge. Man må kende sproget, når man køber ind og bestiller varer, enten det sker i Aarstiderne, Nemlig.com eller i moderne butikker som Cofoco eller Meyers Deli. Begreberne svirrer, også i køkkenet, når man tilbereder lækre måltider efter moderne, illustrerede kogebøger som "Suveræne salater" eller "Jamie's Køkken". Det handler om "simremad", om "pulled pork" og om at bruge de helt rigtige olivenolier til dressing.

Det er både interessant og lærerigt at læse opskrifter og kogebøger fra en tidligere tid. Min mors omhyggelige håndskrevne opskrifter er et klenodie for mig, og opskrifterne er stadig brugbare, især op til jul. Ofte har opskrifterne navne efter den person, hvorfra mor havde fået opskriften, som Ernas Brune Kager eller Helgas Kringle. Ligeledes er min

mors kogebog, "Husholdning paa Landet" fra 1941 meget lærerig, idet den rummer spareforslag og er indrettet på rationeringskort og mangel på smør og sukker. Dengang var alt økologisk i en landbohusholdning.

I både indkøb og forbrug opstår helt nye sproglige betydninger af tilsyneladende "gamle" danske ord, der bliver en del af den moderne families forbrug. Selv børn kender forskel på feta og mozzarella, de ved, hvad pizza topping og sauce bolognese betyder. Ostene er en af den nye trend, gårdoste, vesterhavsost, gede- og fåreoste, ligesom fynsk rygeost indgår i ostesortimentet. Man må være velforberedt til middage med vennerne, så man kan anbefale nye spændende delikatesser og avancerede spisesteder.

Den nye tid i storbyen betyder, at "takeaway" blomstrer efter asiatisk mønster, det er gadekøkkener og dertil også takeaway med alle typer fast food, pizza, burger, buffeter af enhver art. Fast food-bølgen er betinget af storbyen, der tidligere leverede smørrebrød til hungrende frokostgæster. Fast food skaber nye ord som "coffee to go", "grab and fly", "juice to go", "running sushi" og mellemøstlige begreber som shawarma, magamama og falafel. Kinesisk gadekøkken på Le Le kombineres med Mellemøstens madvaner og sprog. Halal-kød bliver en del af bybilledet, og ingen falafel uden rene produkter.

I byen kæmper det danske sprog med nye betegnelser, og sådan har det altid været, tidligere mest franske ord, nu mere engelske, man ser "happy hour" og "just eat" i konkurrence med "Lagkagehuset", "Madklubben" og "Formel B". Succesen med Noma og det nordiske køkken har betydet langt

bedre betingelser for det danske, der kan kalde en brødbutik for "Brødflov" og markedsføre en kage-brødkæde som "H.C. Andersen Bakery". Selv i New York har ordet "smørrebrød" dannet skole. Og der bages rugbrød på "farmers market".

Brød og kager er et afsnit for sig selv, det kræver lang tids opmærksomhed at vide, hvad fx forskellige typer dansk morgenbrød hedder, overskårne, spandauere, gifler og bagels har sneget sig ind i madvanerne. Ligeledes er det svært at holde sig orienteret om brød, hævning, bagt i stenovn, glutenfri, kornsorter og kerner.

Kagerne har ofte klassiske navne, det er ikke her, de nye ord bryder igennem: Napoleonskager har stadig navn efter Napoleon, Sarah Bernhard-kager efter den berømte skuespiller og Prousts Madeleinekage er stadig litteraturens mest berømte. Det er svært at få navngivet nye kager, selv om mange bagere prøver med jubilæumskager, grundlovskager og tærter med aktuelle navne ved fejringer af dronningen i England eller Danmark. Der arrangeres "kagedyst" på fjernsynskanaler.

I det hele taget har tv taget madkulturen til sig, og der florerer et utal af programmer om mad, ofte med nye specielle betegnelser, som fx "Nak og Æd", parallelt med ældre mønstre "Spise med Price", Price, der lige som faderen i et tilsvarende program lærte danskerne at tilberede god dansk mad. Programmer med AnneMad og Blomsterbergs kager eksporteres til de andre nordiske lande, der nyder godt af den voksende danske bevidsthed om sund mad.

Set fra en sproglig synsvinkel er det lærerigt at scrolle igennem Aarstidernes tilbud om måltidskasser, det er grønt, det er sundt, og det er dansk, endda er navnet stavet med

et dobbelt A. Ligeledes bringer en vandretur gennem Irmas butikker et fint udsyn over tidens moderne madforbrug, af melsorter, af grødprodukter, af saucer og dressinger til den moderne familie.

QUIZ OM MAD

1. Ingen restauranter, læs en kogebog – ingen kæreste, læs en roman
2. Jeg er altid hjemme hen på eftermiddagen, så kom til te
3. Italienerne spiser mange grøntsager, derfor er de feminine og upålidelige
4. Digternes føde er kærlighed og berømmelse
5. Ude i Mørket bruste Blæsten, de vaskede sig, redte Haaret, pyntede sig, saa satte de sig ved Højtidsbordet
6. Det var i den Tid, jeg gik omkring og sulted…
7. Sylten blev sendt rundt i andagt, snapsen fulgtes af et unisont ah…
8. Midt paa Bordets snehvide Dug stod et uhyre Fad med seks store, højrøde straalende Hummere
9. Man tager et Sølvfad
10. Han var jo henfalden til asparges og gåseleverpostej
11. Han lod blikket glide hen over fadet og bestemte sig for et par skiver tør skinke
12. Brødet er et vigtigt symbol, prøv at finde et godt brød
13. Hun havde i hele sit Liv kun sjældent drukketVin og aldrig før smagt Champagne
14. Hellere fuld end gal

Løsning på quizz, se side 29.

GRETHE FOGH ROSTBØLL MAG.ART I LITTERATURVIDENSKAB, MEDFORSTANDER FOR RYSLINGE HØJSKOLE 1962-90, FORMAND FOR MODERSMÅL-SELSKABET 1984-90, KULTURMINISTER I POUL SCHLÜTER-REGERINGEN IV 1990-93, HAR SKREVET "BORGERLIGE BRYDNINGER" OM SIN MINISTERTID (2002). FORMAND FOR FULTON FONDEN SIDEN 1995. HAR BL.A. SKREVET "BYEN I BYEN – FREDERIKSBERGS MODERNE KULTURHISTORIE" (2008), MANGE LITTERÆRE BIDRAG TIL ANALYSER AF KAREN BLIXENS FORFATTERSKAB, BL.A. "KAREN BLIXEN" OG SVERIGE (2011), DESUDEN "BYEN I BYEN" OM FREDERIKSBERGS MODERNE KULTURHISTORIE (2008), "LORD BYRON, EN EUROPÆISK FRIHEDSHELT" (2015) OG SENEST "SKONNERTEN FULTON, 100 ÅR" (2016).

LØSNING PÅ QUIZ

2. Marcel Proust, "Paa Sporet af den tabte Tid"
3. J.J. Rousseau, "La Nouvelle Héloïse"
4. Percy Shelley, "An Exhortation"
5. Martin A. Hansen, "Agerhønen"
6. Knut Hamsun, "Sult"
7. Klaus Rifbjerg, "Erindringer"
8. Gustav Wied, "De danske Ædedolke"
9. Mogens Brandt, "Man tager et Sølvfad"
10. Henrik Ibsen om Dr. Rank i "Et Dukkehjem"
11. Peter Seeberg, "Måltidet"
12. Henry Miller, "Remember to remember"
13. Karen Blixen, "Aben"
14. Karen Blixen, "Babettes Gæstebud"

ANNE HJERNØE

KØKKENSAMTALER OG SNAK OM MAD

Jeg har altid syntes, at køkkenet var et af de letteste steder at tale sammen. Med kniv i hånd, på fredelig vis, mens man hakker grønsager, parterer en kylling eller snitter velduftende krydderurter. Der sker noget, når man opholder sig sammen i et køkken. Nogen kan sidde og slappe af med et glas vin, mens andre arbejder, musikken kan flyde i baggrunden i ro og mag eller opildne til dansetrin, mens man rører i gryderne. Arbejder man godt sammen side om side ved bordet, er det som en dans. Man glider ud og ind mellem hinanden. Ingen går i vejen. Man støder ikke sammen, men skyller hurtigt et bræt og en kniv af for den, der har nok at se til. Nogen går ud med skraldet eller slynger grønsagerne på panden, mens andre dækker bord.

I et køkken flyder samtalen frit. Når hænderne er godt optagede, har hjernen plads til at boltre sig, og samtalen bliver ofte dybere end så mange andre steder. Måske er det

nemmere at tale om svære ting, når blikket og hænderne er optagede af at skrælle en gulerod?

I mit køkken er der altid plads til samtale. Der bliver diskuteret smag, valg af råvarer, kærestesorger, drømme, rejser, politik, tøj, vejret, musik, kunst, krydderier, oste og andre glæder. I køkkenet såvel som omkring bordet oplever jeg en lighed, jeg ikke finder andre steder. Vi bliver lige ved bordet, vi kommer i øjenhøjde, lige meget om vi er dygtige til at lave mad eller ej. Det gør vi, fordi vi alle sammen kan smage. Fordi vi alle sammen har et forhold til mad. Fordi vi alle sammen spiser hver eneste dag og har gjort det hele livet.

Tag nu en kartoffel. Vi har alle sammen en holdning til kartofler. Nogen spiser dem ikke, måske fordi de er bange for stivelse, eller fordi de ganske enkelt ikke kan lide kartofler. Andre elsker kartofler. Nykogte danske kartofler med en klat smør og et drys friske krydderurter. Kan det blive smukkere, kan det blive mere enkelt?

Når vi så sidder i køkkenet omkring bordet og spiser en ret med kartofler, så er det, at samtalen om kartoflens beskaffenhed kan opstå. Passer den nu egentlig på denne her kartoffelpizza? Ville lige præcis denne sort ikke have været bedre som mos, suppe eller i Janssons Fristelse? Kan du huske, dengang vi serverede blå kartofler? Sagtens, men er de i virkeligheden ikke lilla? Jo måske, men smukt, det var det.

Samtaler, der foregår i køkkenet, er nogle af de bedste. De kan være helt basale og dreje sig om maden, eller de kan nå uanede højder og give stof til eftertanke og masser af perspektiv.

De mest basale samtaler i mit køkken drejer sig ofte om, hvad vi har lyst til at spise. Som regel laver vi mad efter det, der er i sæson. For når man tager madbrillerne på, findes der ikke noget skønnere end at bo i et land, hvor vi har fire årstider. Hele vinteren nyder vi godt af efterårets høst. Vi spiser rodfrugter tilberedt på skønneste vis. Vi bager dem i ovnen, bruger dem til mos og blender dem til suppe. De får besøg af spændende krydderier, urter, og måske kommer vi dem ind under en kylling og steger dem sprøde i ovnen. Når vinteren er ved at være slut, skifter både vores køkken og samtalen karakter. Snakken bliver lysere og lettere, og vi længes efter nye råvarer. Den selleri, man kiggede forelsket på nogle måneder tidligere, er blevet tung i hånden og på skærebrættet. Nu vil vi have grønnere mad, mere luftig føde.

Pludselig er skiftet der. Stenbiderrognen dukker op, så kommer rabarberne, de grønne og hvide asparges, og vi kan gå i have og skov og plukke små skud af friske ramsløg, skvalderkål, brændenælder og skovsyre.

Hjertet bliver på en måde lettere, fordi vi nu er overbeviste om, at livet er på vej tilbage. For hvor vi i starten af vinteren har hygget os med ild i brændeovnen, æbleskiver og tændte stearinlys, så kigger vi sidst på vinteren længselsfuldt ud i mørket og tænker på, om det mon nogensinde bliver vår igen. Det gør det. Hvert år.

Når foråret så bevæger sig over i sommeren, kommer der nye retter ind i køkkenet igen. Vi taler begejstret om sommerens første røde danske jordbær. I starten behandler vi dem med ærefrygt, og der er enighed om, at de skal spises, som de er, ganske forsigtigt med et dryp af nyhøstet honning og iskold fløde eller mælk.

Lidt længere hen på sæsonen begynder vi at behandle de røde bær med knap så megen ærbødighed. Nu kommer vi dem i salater, koger grød på dem, vender dem, som italienerne gør, i balsamico-eddike og sukker. Sæsonens sidste jordbær koger vi til syltetøj og marmelade. På den måde kan vi strække smagen af sommer og sæson helt over i efteråret. Vi vil have mere smæk på smagen, og der er enighed om det.

Sommeren er altid det store samtaleemne i vores køkken. For pludselig kan vi rykke ud af huset, ud på terrassen, og vi tager "vores køkken" med. Omkring havebordet bælges der ærter og nippes bønner. Radiserne bliver spist med koldt smør eller rygeost, der er kørt helt glat i blenderen med lidt piskefløde og frisk peberrod. Det er også om sommeren, at vi dækker op udenfor og inviterer flere gæster. Pludselig er vores køkken blevet dobbelt så stort, fordi døren til haven kan åbnes.

Når man vågner om morgenen, bliver døren til terrassen uden for køkkenet åbnet som det første. Man går ud med bare tæer. Stikker næsen i vejret. Vejrer morgenluft. Kan man sidde ude med sin morgenmad? Det kan man. Glæden blusser op. Jeg bliver altid gladere, hvis jeg kan opholde mig ude.

I weekenden er jeg altid den i huset, der står først op. Så er huset stille, og jeg er den første i køkkenet.

Så er det i gang med at stege grønsager nænsomt i koldpresset olivenolie. Som regel er det auberginer og peberfrugt. De røde saftspændte tomater bliver vendt forsigtigt med lidt basilikum og balsamico, og et spejlæg ryger på toppen af hele molevitten. Avisen bliver hentet i postkassen, og kaffen bliver lavet. Bønnerne skal være friskkværnede, og mælken skal være skummende varm.

Efter en time eller to, alene med avisen og morgenmaden, pusler det i køkkenet igen. Min datter laver mysli på panden med havregryn, kerner, rosiner og masser af honning. Hun skærer frugt og skyller blåbær, hælder ymer i en skål og pynter det hele med frisk citronmelisse. Min mand dukker op, skærer avocado, rister rugbrød og laver te. Køkkenet summer nu af liv igen.

Vi er nogle madnørder alle tre, og det kan ses på tallerknerne.

Vi hænger længe over morgenmaden i solen, og gradvist går dagen i gang.Vi taler om, hvad den skal byde på i dag, og ikke længe efter er der sendt besked til venner eller familie om, at der er mad på terrassen kl. 19.

For der sker noget i det her land, når solen kommer frem. Hver dag har jeg lyst til at invitere gæster og drikke kold hvidvin i haven. Jeg får lyst til at dække langborde og se folk samles omkring bordet og dykke ned i mad, vin og samtaler.

I perioder holder vi "salon". Her inviterer vi også mennesker, der ikke nødvendigvis er vores nærmeste venner og blander dem med dem, vi kender rigtig godt. Hovedsagen er, at det er mennesker, vi respekterer, og som vi ved har noget på hjerte. Så bruger vi aftenen og natten omkring bordet på at diskutere kultur, musik, politik og mad. Jeg står som oftest i køkkenet hele dagen inden, og de, der har lyst, kan komme og hjælpe til. Der er altid glas, der skal pudses, grønsager, der skal snittes, jordbær, der skal nippes, og cocktails, der skal mikses. Sidst på dagen samles vi så omkring bordet. Jeg laver som regel et væld af små retter, som rammer bordet på én overdådig gang. På den måde skal man ikke rende frem og tilbage hele tiden. Men kan nyde sine gæster, maden og

samtalen omkring bordet. Når vi holder "salon", er det som regel kun for voksne. Så er det samtalen og maden, der er i højsædet. Der skal være ro og tid til at tale, også om emner, der ikke egner sig for børneører.

Men som hovedregel er der altid plads til børn i vores hus og vores køkken.

Børnene spiser sammen med de voksne. Og de spiser det samme, som vi gør. Det har altid været vigtigt i vores køkken ikke at lave speciel mad til børnene. De fortjener det samme, som vi gør. De fortjener alt det gode. Og de fortjener at få udvidet deres smagsrepertoire, fra de er helt små. Speciel børnemad resulterer ofte i kræsne børn. Vores unger har spist alt, altid. Hvis man har selektive børn med særlige smagspræferencer, så har det ikke været et samtaleemne her i vores køkken. Jeg har bare altid sørget for, at der var nok at vælge imellem, så ingen gik sultne fra bordet. Det kan nemt løses ved at supplere aftensmåltidet med et par ekstra små retter. Ikke forstået på den måde, at man skal lave særlig mad til børnene.

Men hvis man sammen med aftensmåltidet serverer lidt rester fra dagen før, lidt godt brød med en lækker grønsagsdip, en skål med friske tomater, lidt sukkerærter, eller hvad man nu har, så er der altid mulighed for at kombinere et fornuftigt og dejligt måltid ud af det.

I vores køkken skal man smage på tingene, før man afviser dem. Det gælder faktisk både for børn og voksne. For ligesom man kan få besøg af børn, der ikke tror, de kan lide broccoli, så får man også besøg af voksne, der ikke tror, de kan lide fisk. Ofte drejer det sig om tilberedningen. De har fået skamkogt broccoli eller en fisk, der er tilberedt, så den er så tør, at den drysser.

Hvis man kan overbevise dem om at smage på den cremede og luftige broccolidip eller på de små krydrede fishcakes, ja så kan man nogle gange være heldig at vinde dem over på den anden side.

Og det er noget, der sætter gang i samtalen.

Når folk i mange år har gået og troet, at de ikke brød sig om en given råvare, er de næsten som født på ny, når man beviser det modsatte. Så flyder samtalen omkring alt det, de er gået glip af gennem årene.

Alle de måltider, de ikke rigtig blev en del af. Fordi de skulle have byttet laksen ud med parmaskinke til forret eller den sprødstegte sandart med en lammekotelet. Eller om dengang de ikke kunne tage med til krebsegilde, muslingefestival, på østersbar eller spise "fruits de mêr" på bistroen i Paris. Der blev altid spurgt til det. Både fra værtens og kokkens side. Det blev også kommenteret ved bordet, og hver gang har de skullet forsvare deres "smag".

Livet er nemmere, hvis man kan lide alting. Men nogle smage skal man lære at holde af.

Nogle mennesker skal overbevises om, at de skal prøve at smage på tingene. Andre øver sig på eget initiativ, år efter år. Eksperterne siger, at man skal smage på mad, man ikke bryder sig om, mellem 5 og 10 gange, før man lærer at holde af det. Det er med til at ændre éns smagspræferencer.

De fleste af os kan nok huske første gang, vi fik en oliven i munden. Eller dengang vi skulle lære at drikke kaffe. Selv husker jeg, da jeg skulle "lære" at drikke øl. Det tog mig lidt tid at få knækket koden til bitterheden. Jeg forstod den ikke. Måske fordi vi, fra vi er helt små, er programmerede til at holde af den fede og søde smag. Det første, vi smager,

er jo modermælken, som er indbegrebet af fedme og sødme. Gradvist udvides vores smagspræferencer, men mange mener, at det er den bitre smag, som de fleste har sværest ved at godtage.

Bittert forbindes af mange med noget medicinsk eller noget giftigt. Det er en smag, vi skal lære at holde af.

Et emne, der også ofte diskuteres her i køkkenet, er smag og mæthed. Mange kender nok den ørkesløse søgen efter noget sødt eller salt efter maden. Vi er egentlig mætte, fordi vi har spist et godt og stort aftensmåltid. Men alligevel mangler der noget.

Min tese, som jeg heldigvis deler med mange, der er klogere på smag end jeg, er, at vores maver er mætte. Men det er vores smagsløg ikke.

Det kan man løse ved at få alle de 5 grundsmage kombineret med forskellige konsistenser og teksturer arbejdet ind i måltidet.

Vi skal have noget, der er sødt, surt, salt, bittert og umamismagende på tallerkenen. Men der skal også være noget, der er blødt, sprødt, knasende og friskt.

Man kan godt blive helt træt ved tanken, men det er faktisk slet ikke så kompliceret.

Forestil dig en salat.

Du bliver ikke mæt af den, hvis den kun indeholder grøn salat, tomat og agurk vendt i en vinaigrette. Men hvis du tilføjer lidt honning i dressingen, så har du sødmen. Tilsæt også lidt bitter citronskal sammen med en håndfuld oliven. Kom lidt feta og en håndfuld ristet parmaskinke på, så har du salt, fedme og umami. Samtidig er der kommet flere konsistenser

i spil, og du kan runde af med en håndfuld ristede gyldne pinjekerner og et lille bundt basilikum. Nu står du pludselig med en salat, der mætter og smager af meget mere.

Det gør, at dine smagsløg er godt underholdt og ikke falder i søvn midt under måltidet. Dine tænder har noget sjovt at tygge i, fordi der er kommet flere konsistenser på tallerkenen, og det kan tænder godt lide.

Salater spiser vi året rundt i vores køkken. Vi er meget enige om, at de skal følge sæsonen. Så sommerens salater bliver pyntet med gedeost, blåbær, hindbær, jordbær, grillede nektariner og friske krydderurter. Om efteråret sparker vi tomaterne, den grønne salat og sommerbærrene ud af salatskålen og fylder den i stedet med kål og rodfrugter. Kunsten ved at bruge rodfrugter og kål i salater er at krydre det godt og snitte det så fint, du kan. Kålblade er noget rustikke, men hvis du snitter dem papirtyndt, smager de guddommeligt.

Jeg bruger sjældent olie i en dressing til en kålsalat; jeg synes, den har en tendens til at lægge sig som en hinde omkring kålen. Til gengæld har kålen godt af citron- og appelsinsaft, af sjove sirupper og gode eddiker. Eller en helt klassisk mormordressing med fløde, honning og citronsaft. Men det er jo en smagssag.

Sammen med efteråret begynder også æblerne at dukker frem alle steder, det samme gør svampe og nødder. Fintsnittet kål med ristede svampe, grillede æbler og hakkede hasselnødder er en skøn kombination.

Faktisk bliver der brugt æbler i maden næsten hver dag i vores familie. Altså når de er i sæson. De bliver snittet og brugt friske i salater og rå salsa. De bliver kogt til kompot med friskrevet peberrod og serveret til vildt og sprødstegt fisk.

Æblerne bliver også brugt i kager, tærter, som grød med vanilje og fløde på, og så bliver de omdannet til krydret marmelade og chutney og gemt i forrådskammeret til den lange vinter. Vi tørrer dem i ovnen eller på brændeovnen og bruger dem som snacks, i madpakken og i vores mysli om morgenen. Tørrede æbler er også dejlige i salaten, ligesom de er skønne at hælde snaps over, så får man en rund og lækker krydret snaps.

Er du ikke så heldig, at du selv har et æbletræ, så alliér dig med nogen, der har. De, der har mange æbletræer, har ofte også dårlig samvittighed, fordi en stor del af deres æbler aldrig når fra plæne til køkkenbord. Der er også en god måde at få nye venner på. Går du dagligt forbi en plæne med mange nedfaldsæbler, så bank på, og spørg, om du må samle en pose. De fleste bliver glade og svarer ja, og har du overskud til at returnere med et glas æblechutney under armen, ja så er spiren måske plantet til et nyt venskab eller i hvert tilfælde til at få lov til at samle æbler op en anden gang. Syltede sager kan åbne mange døre.

Jeg elsker også selv at have syltede sager til at stå i spisekammeret og køleskabet. Der er noget helt basalt og godt i at have forråd til den lange vinter. Når man sylter selv, så ved man også, hvad man får. Man ved, at den marmelade, ungerne spiser, er fyldt med gode råvarer og minus kemi. Det giver mig ro i sindet, at jeg ved, hvad de spiser.

Det er sjovest at sylte om sommeren og efteråret, for da bugner vores land af de bedste og friskeste råvarer. Brug det, der er i sæson, både når du sylter, og når du laver mad. For på det tidspunkt er råvaren friskest og fyldt med alle de gode vitaminer og mineraler. Så det er ikke bare godt for din

sundhed men også for din pengepung. For i juli måned er tomaterne både billigere og mere velsmagende, end de er i oktober. Syltede sager er også noget af det bedste at give som værtindegaver. Det er selvfølgelig altid dejligt at få blomster og vin, men et glas hjemmelavet jordbærmarmelade eller appelsinsyltetøj er en skøn gave. Folk vil også huske dig på en anden måde, når det er din marmelade, der ryger på rundstykkerne om morgenen.

Syltning behøver ikke at være en kompliceret affære. Det er den bakke jordbær, der ikke lige blev spist, der blot skal skæres i kvarte og vendes med lidt sukker og simre indtil det tykner.

Syltning behøver ikke at være store mængder, store gryder og henkogningsglas. Syltning kan være de 5 rynkede pærer i skålen, der råber ad dig, når du går forbi, og giver dig dårlig samvittighed. Det er gulerødderne i grønsagsskuffen, der vil smage skønt som pickles, og agurken, der gerne vil have en sursød eddikelage og laves til agurkesalat, der kan nydes sammen med en sprødstegt kylling. Syltning giver dig bare en god smag i munden på flere niveauer. Det er en kamp mod madspild, noget, vi alle bør indgå i, og noget, vi alle bør tage seriøst del i samtalen om.

Madspildskampen kan og skal kæmpes på mange niveauer. Hvis du tager fat i den derhjemme, kan du konstatere, at det, de fleste mennesker smider mest ud af, er brød, frugt og grønsager. Frugt sylter du bare, det kan du også gøre med de fleste grønsager. Har du derimod lavet for mange tilberedte grønsager, blender du dem til en luftig og cremet dip med ekstra olivenolie i, lidt hvidløg og salt. Brug den til at dyppe brødstænger, grønsagsstave i eller som cremet tilbehør til

din aftensmad. Du kan også blende gårsdagens grønsager til suppe og mos, det er en dejlig måde at bruge sine rester på. Brødet må du heller aldrig smide ud. Skær det i stave, vend det i olie, drys det med salt, og bag det sprødt i ovnen. Brug dem til dip og som gnavestave i madpakken. Kom også dit rugbrød i foodprocessoren, og hak det fint, tilsæt sukker, og bag det til ymerdrys i ovnen, eller lav rasp af dit franskbrød. Brød er også skønt til at jævne supper med. Den kolde spanske gazpacho kræver fx brød, der er udblødt i vand, og ellers kan du vende dine brødskiver i mælk, æg og kanel og stege french toast til din morgenmad. Du kan også lave både rug- og franskbrødscroutoner eller bruge dit daggamle brød til at lave crostini og bruschetta af.

Mange mennesker har det svært med rester, mens det for andre er en gave i køleskabet. Her i vores køkken bruges rester fra dagen før ofte til morgenmad med et spejlæg på toppen. Min datter vil også meget hellere have rester fra aftensmaden med i madpakken end en rugbrødsmad.

Bliver du dygtig til at bruge dine rester, tænker du på dem mere som en gevinst end som et problem.

Når du laver aftensmad, er det derfor altid en fordel at lave dobbelt portion. Så slipper du for rester, men står med en portion aftensmad, du kan fryse og gemme til en anden god gang.

Éns liv bliver bare lettere, når der er mad i fryserne til de travle perioder.

Diskussionen om, hvem der laver aftensmad, og hvad vi skal have, opstår nok jævnligt i de fleste hjem. Så er det dejligt at have en gang chili con carne eller boller i karry i fryseren. Det giver ro i sindet at vide, at der ligger noget, der kan

varmes op i en fart. Så skal der bare skæres lidt grønt og laves en salat i en fart, og så er der mad.

Maden er i det hele taget noget, der har langt større betydning for os, end vi egentlig tror. Vi spiser alle sammen flere gange om dagen, og det, vi spiser, skal helst smage godt og mætte godt. For os, der lever af at lave mad, betyder maden alt. For andre er det måske mere et hyggeligt lyspunkt i løbet af dagen. Men sjældent er det heldigvis at møde folk, for hvem maden ikke betyder noget. Betyder maden ikke noget for dig? Ja så giver det også anledning til samtale og måske til undren. Så lige meget, hvordan du har det med mad, er det bare en af de bedste kilder til velvære, samtale og debat.

ANNE HJERNØE HAR IGENNEM DE SIDSTE MANGE ÅR ARBEJDET MED MAD PÅ ALLE NIVEAUER. HUN HAR UDGIVET EN RÆKKE KOGEBØGER OM BLANDT ANDET BØRNEMAD, SYLTNING, KRYDDERSNAPS, TAPAS, GRØN MAD, MAD MOD KRÆFT, SALATER OG SÅ ALLE DE VELKENDTE SMÅ RETTER FRA HELE VERDEN. IGENNEM DE SIDSTE 10 ÅR HAR HUN VÆRET VÆRT PÅ OVER 100 TV-PROGRAMMER FRA BÅDE NÆR OG FJERN. ANNE HJERNØE ER UDDANNET INDENFOR PÆDAGOGIK, JOURNALISTIK, KOMMUNIKATION OG FORMIDLING. HUN HAR SIN EGEN VIRKSOMHED, ANNEMAD APS, HVOR HUN ARBEJDER MED TV-PRODUKTION, KOGEBØGER, OPSKRIFTSUDVIKLING, FØDEVAREUDVIKLING, GASTRONOMISKE REJSER, FOREDRAG, WORKSHOPS OG UNDERVISNING.

KLAVS STYRBÆK & OLE G. MOURITSEN

OMSORG FOR SMAG

– SAMTALER I KØKKENET

SAMTALEN STARTER

Den 22. september 2009 var vi inviteret til sammen at holde foredrag en aften i regi af Folkeuniversitetet i Faaborg. Anledningen var, at vi begge netop havde udgivet bøger om henholdsvis mormors køkken og tang, og arrangørerne havde set en pointe i at få en kok og en videnskabsmand til at fortælle om hver sin tilgang til smag. Vi havde begge smagsprøver med, og undervejs i sit indlæg begyndte Klavs at tale om umami.

Efterfølgende spurgte Ole, som da allerede havde arbejdet med umami-smagen i forbindelse med japanske supper lavet med tang, hvad Klavs som kok egentlig mente, når han sagde 'umami'. Det var begyndelsen til vores samtale i køkkenet.

Den samtale, som fulgte herpå, har nu stået på i snart syv år. Den har ført os vidt omkring i vores køkkener og i

smagens univers, og den har beriget os i vores professioner og givet næring til vores nysgerrighed og appetit på at lære om mennesker og verden.

DREVET AF NYSGERRIGHED

Måske ville man tro, at der er en verden til forskel på at være videnskabsmand og madhåndværker. Vores samtaler og samarbejde har vist os, at det ikke behøver at være tilfældet, og at der faktisk er mange ligheder.

Både forskning og godt kokkehåndværk forudsætter barnlig nysgerrighed, lyst til at eksperimentere, lege og lære nyt, en veludviklet intuition, gåpåmod, risikovillighed, vedholdenhed og en masse hårdt arbejde. Det forudsætter også en god "værktøjskasse", dvs. metoder, teknikker og redskaber. Vores værktøjskasser indeholder hver for sig meget forskellige sager, men for os begge gælder, at vi skal holde værktøjet skarpt og i orden, og vi skal have indgående kendskab til og erfaring med at bruge det til perfektion. Vi skal kende værktøjets muligheder, men også dets begrænsninger.

Når man så har fundet noget, der virker, hvad enten man arbejder i et køkken eller et forskningslaboratorium, skal man have evne til at reproducere det. Den gode kok skal med stor sikkerhed kunne lave den samme vellykkede ret igen og igen. Videnskabsmanden skal være i stand til at reproducere sine beregninger og gentagne gange kunne udføre sine eksperimenter med det samme resultat til følge.

Det vigtigste er dog nok, at man er nysgerrig og er parat til at lade sig overraske og få vante forestillinger til at vakle.

Dernæst skal samtalen foretages med et åbent sind; man

skal kunne lytte og have evne til at sætte sig ind i den andens måde at tænke på. En frugtbar samtale forudsætter også, at man lærer hinandens sprog at kende. Når sovsen skal jævnes, skal kokkens erfaring med stivelsesmidler, fedtstoffer, vand og varme kunne forenes med videnskabsmandens måde at beskrive, hvordan man stabiliserer en gel og danner en emulsion og prøver at forklare fænomenerne i køkkenet med viden om molekyler, fysik og kemi.

SNAKKEN GÅR

Siden vi startede vores samtale om umami i 2009, har vi talt sammen stort set hver uge. Nogle gange ganske kort, andre gange intenst gennem længere perioder, hvor Ole er kommet i Klavs' køkken meget hyppigt. Vi har næsten konstant haft et eller andet mindre eller større køkkenprojekt kørende. Det kan være udvikling af materiale til en kokkeskole, til et arrangement på Folkeuniversitetet eller til formidling af viden om mad og smag til børn og unge. Det kan også være store projekter, som har ført til bøger, der først er blevet skrevet på dansk og senere udgivet på andre sprog.

En typisk samtale kan tage udgangspunkt i en ny råvare, en ny tilberedning eller i et tilsyneladende simpelt spørgsmål om, hvorfor en given tilberedning giver en bestemt smag eller mundfølelse af maden. Nogle gange finder vi et svar, andre gange giver et spørgsmål anledning til ti nye spørgsmål. Forundringen kender ingen grænser.

Vores samtale i køkkenet er i nogle tilfælde fortsat på fælles rejser i ind- og udland, altid drevet mod spændende oplevelser af mad og madkultur.

SAMTALE OM MÆRKELIGE TING OG SAGER

Der kan ske det, at Ole bringer en mærkelig råvare med hjem fra en rejse og udfordrer Klavs til at finde på noget at lave med den. Det kan også være, at Klavs har fundet på at bruge en råvare på en måde, som ingen har prøvet før, fx svømmeblæren fra en torskemave, en tyretestikel, en søstjerne eller en vandmand. Det fører straks til en samtale, som sætter fantasien fri, udfordrer smagsmodet og bringer smagsløgene på arbejde. Samtalen inddrager ofte køkkenets andre indvånere, ligesom Oles forskerkolleger og studerende fra universitetet byder ind i samtalen.

Vores familier og fælles venner taler også med og giver råd om råvarer og tilberedninger. En hyppig deltager i disse samtaler er vores gode ven, fiskemanden i Kerteminde Poul Rasmussen, som altid er leveringsdygtig i en ny slags råvare og en god historie.

SAMTALE MED SØNNERNE

Vores samtale i køkkenet udspiller sig for det meste i virksomheden STYRKÆKS' store køkken, som er en blanding af et køkken og en slags innovationslaboratorium bygget i laden på en gammel landbrugsejendom, hvortil der hører en stor køkkenhave og udendørs ovne og ildsteder. Det er en sand legeplads for madinteresserede. Her kan snakken gå, mens forskellige aktiviteter udspiller sig. Her er plads til, at mange kan lave mad og eksperimentere, og rummenes indretning med inventar og kunst giver inspiration til at lade tankerne flyve og lade samtalen udvikle sig i alle mulige retninger.

Foruden at være en professionel arbejdsplads og et produktionskøkken er STYRKÆKS' køkken også et samtalerum for

en hel "familie". Det er først og fremmest Klavs' egen familie, der omfatter hustruen Pia Styrbæk og søn, kokkeelev og netop nyuddannet kok Kasper Styrbæk. Den større familie omfatter andre kokke, kokkeelever, tjenere og medhjælpere, som på forskellige tidspunkter er beskæftiget i køkkenet eller ved husets arrangementer og kokkeskoler. Når Ole kommer på besøg dér, føler han sig som en del af den store familie.

Det er dét fællesskab og de gode og venlige omgangsformer, der giver netop den trygge følelse, som er grobund for en tillidsfuld og engageret samtale, hvor kun himlen er loftet.

I vores store bogprojekter, som løber over lange perioder, og hvor samtalen sjældent forstummer, har Kasper Styrbæk taget aktivt del med at tilberede og anrette mad.

Desuden har den unge kok vist mod og lyst til at engagere sig i vores undren over køkkenets mange mirakler og stillet mange spørgsmål, som videnskabsmanden har svært ved at finde svar på.

Sommetider har den anden Styrbæk-søn, Kristoff Styrbæk, lagt sin vej forbi køkkenet. (Klavs siger, at det sker, når Kristoff er sulten). Kristoff har ofte hjulpet os med fotografering af mad til vores bøger.

Der er også en anden søn, som i perioder har belejret køkkenet med sit fotoudstyr og taget del i samtalen. Det er Oles søn Jonas Drotner Mouritsen, som er designer og en dygtig grafiker og fotograf. Jonas har lavet det grafiske arbejde og layout på vores fælles bøger. Vores store bogprojekter har haft den særlige karakter, at forfatterne og grafikeren har arbejdet sammen stort set fra projekternes start. Vi synes, at bøgerne derved er blevet helstøbte, idet tekst, opskrifter, fotografier, illustrationer og layout er gået op i en højere enhed. Det har

været en fornøjelse og et stort privilegium, at vores mange samtaler i køkkenet har kunnet involvere vores sønner som aktive medskabere.

SMAG FOR LIVET

Den lille samtale mellem os har siden 2014 også indgået i en meget større samtale med mange forskellige andre mennesker inden for et nationalt center for smag, Smag for Livet (www.smagforlivet.dk), som vi begge er engageret i. Vores fortrolighed med hinandens tankesæt og indlevelse i hinandens måde at tale om smag og udvise omsorg for smag er her blevet en bærende bjælke i et bredere samarbejde mellem lærere, studerende, kokke og videnskabsfolk, når vi sammen formidler viden om smag til børn og unge. Vi inddrager andre i vores køkkensamtaler ved arrangementer i Klavs' køkken og kokkeskole, fx Folkeuniversitetet i Køkkenet, under Forskningens Døgn, når vi har besøg af skoleklasser, og når vi sammen drager ud på gader og stræder, til festivaler og tager på besøg på skoler.

SMAGEN AF JUL

Vi havde en særlig samtale i løbet af foråret og sommeren 2015, hvor vi arbejdede på en bog om julens smage. Ideen med denne bog var at italesætte, hvordan erindringer og smag er knyttet sammen, som man nok stærkest oplever det ved fejring af højtider sammen med familien. Julen er nok det bedste eksempel.

Julens smage og dufte kan på ingen tid bringe os tilbage til barndommen, og tid og sted knyttes til gode oplevelser i fællesskab med andre mennesker. Men det er vigtigt, at smagen

er, som den plejer, og som vi forventer: kom ikke her og rør ved min gamle jul. Og det er her, samtalen bliver rigtig interessant og udfordrende. Hver familie har sine traditioner, og hvor den brune sovs og risalamanden skal smage på én måde hos én familie, er det på en anden måde hos en anden familie. Det samme gælder julebordets opdækning og små og store traditioner om forløbet af juleaften og juledagene, der følger.

Vi klarede skærene, og samtalen lærte os mere om vores egne familiers måde at fejre jul på, og hvordan andre gør det.

Men en fordomsfri samtale kan også føre til noget helt nyt, ja en ny juleret, når en kok og en videnskabsmand laver jamsession. Vi fik den idé sammen: hvad med at lave et alternativt julemåltid, hvor vi ikke rører ved smagen, men laver andre tilberedninger, som har den samme smag som fx traditionel andesteg og risalamande. Vi endte med at lave andebiksemad og "risalabønner".

Andebiksemaden er en slags andendagsret, hvor rester fra julemåltidet indgår i en rustik og meget smagfuld ret, men med en hel anden fremtrædelsesform end den klassiske anretning af julestegen og dens tilbehør.

"Risalabønner" er en ny opfindelse, som baserer sig på videnskabelig viden om, hvad der sker, når man koger bønner. Ved brug af denne viden kan man koge hvide bønner, så de bliver lige så sprøde som mandler, og bønnerne kan derfor erstatte mandlerne i en risalamande, uden man opdager det.

EN VIDENSKABELIG FORKLARING

Når grøntsager koges, bliver de normalt mere bløde, de mister deres sprødhed og ender ofte med at blive melede indeni. Ved at variere på indholdet af salte og ioner i

kogevandet kan man ændre på fastheden og dermed mundfølelsen af de færdigtilberedte grøntsager, fx bønner.

Mundfølelsen (teksturen) af kogte bønner afhænger meget af kogetid, og hvad der måtte være i kogevandet. For at undgå, at bønner koger i stykker, kan man tilsætte lidt calciumklorid (calciumioner) til kogevandet (0,5–1 g pr. 100 g vand).

Derved styrkes sammenhængen af de yderste lag af celler på bønnerne, mens det indre koges blødt. Hvis kogevandet indeholder mange calciumioner, kan det ovenikøbet være vanskeligt at koge bønnerne bløde, og de tilberedte bønner bevarer deres fasthed.

SAMTALEN FORTSÆTTER

Vi er langt fra blevet trætte af hinandens selskab, vores samtaler i køkkenet fortsætter, og vi er i gang med nye projekter.

Lige nu arbejder vi med at udforske nogle specielle japanske teknikker, kaldet tsukemono, til tilberedning af grøntsager, så de bliver helt fantastisk sprøde.

Teknikkerne omfatter brug af tørring, saltning, syrning og fermentering. Tsukemono betyder noget i retning af "sylte-de sager". Ole er passioneret optaget af det japanske køkken og er for nylig blevet udnævnt til japansk madambassadør af den japanske regering. Han forspilder ingen chance for at overtale Klavs til at eksperimentere med japanske råvarer og tilberedningsteknikker. Det kræver dog ikke meget overtalelse, for Klavs er allerede i gang med fermenteringskrukkerne i sit køkken.

Så vi er nu i gang med et projekt om tsukemono, og mon ikke der spindes en ende herom i en ny bog.

ANDESTEG

(4-6 personer)
1 god, kødfuld and, ca. 3 kg
Fint og groft salt
3-4 karakterfulde æbler
Svesker

URTER TIL BRAISERING

2-4 gulerødder
¼-½ selleri
2 porretoppe
1 løg
1 l kogende vand

1. Rengør anden, og gnid den grundigt indvendigt og udvendigt med fint salt.
2. Skær æblerne i både, fjern kernehuset, og fyld dem i anden sammen med sveskerne.
3. Rengør urterne, skær dem i grove stykker, læg dem i en dyb bradepande med nogle æbler og svesker, og læg anden ovenpå med brystsiden nedad.
4. Opvarm en ovn til 250°C, og brun anden 45-60 min ved at vende den rundt, så alle fire sider på skift peger op og hver får 10-15 min.
5. Afslut med brystsiden nedad, og hæld forsigtigt fedtet fra panden.
6. Tilsæt 1 l kogende vand, og sænk temperaturen til 170°C.
7. Steg anden 45 min med rygsiden op, og derefter 45 min med ryggen ned og brystsiden op; sidste gang drysses med groft salt.

8. Flyt anden over i en anden bradepande med rist i bunden, lad den hvile til kort før servering, og lad den så stege færdig ved 220°C. Mindre ænder skal bare stege kortvarigt, til skindet er sprødt, og lidt større ænder kan stege op til 30–40 min. mere, evt. ved lidt svagere varme.
9. Slut evt. kortvarigt med grill, hvis skindet skal være mere sprødt.
10. Skær anden i passende stykker, gerne med en fjerkræsaks.

BRUN SOVS TIL ANDESTEG

(4-6 personer)
Braiseringsvæsken fra anden
Kartoffelvand
3-4 spsk. mel (3 spsk. til en god portion sovs til 4 personer)
1 spsk. gelé (ribs, rønnebær eller æble)
Salt
Lidt madkulør

1. Sigt braiseringsvæsken gennem en si over i en rundbundet gryde, og fjern forsigtigt fedtet på toppen med en øse ved at presse den let ned i fedtet uden at gå igennem til fonden (gem fedtet på køl – det er fantastisk til at stege fx kartofler i).
2. Bevar et lille fedtlag på toppen, nok til at fedtet kan suge melet til sig.
3. Imens: Hæld urterne i en anden gryde, tilsæt lidt kartoffelvand, og lad det koge lidt for at få den sidste smag ud.
4. Sigt 3 spsk. mel gennem en si jævnt fordelt over fedtlaget, og lad det synke igennem og til bunds.

5. Tænd for gryden på middelvarme, og pisk, mens sovsen varmer op og tykner – lad den simre lidt.
6. Juster tykkelsen på sovsen med den ekstra fond lavet på urterne og med kartoffelvand.
7. Smag til med gelé og salt, og gør sovsen mørkere med lidt madkulør.
8. Hæld til sidst også den kødsaft i, der løber fra under udskæring af anden, men pas på, at sovsen ikke bliver for tynd.

LITTERATUR

Ole G. Mouritsen & Klavs Styrbæk. *Umami: Gourmetaben og den femte smag.* Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, København (2011).

Ole G. Mouritsen & Klavs Styrbæk. *Fornemmelse for smag.* Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, København (2015).

Ole G. Mouritsen & Klavs Styrbæk. *Smagen af jul.* Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, København (2015).

OLE G. MOURITSEN er dr. scient. og professor i biofysik ved Syddansk Universitet i Odense. Han er leder af SMAG FOR LIVET, et center for smag støttet af Nordea-fonden. Han er valgt medlem af Det Kongelige Danske Videnskabernes Selskab og Akademiet for de Tekniske Videnskaber samt præsident for Det Danske Gastronomiske Akademi. Hans forskning omhandler grundvidenskabelige emner såvel som anvendelser inden for bioteknologi og biomedicin. Han har modtaget en række priser for sin forskning og forskningskommunikation, fx MAD+MEDIER-prisen 2013 for akademisk madformidling og DuPont Nutrition and Health Science Medal for Excellence in Food Science 2016.

KLAVS STYRBÆK er kok og driver virksomheden Styrbæks sammen med sin hustru Pia Styrbæk. I 2008 fik han tildelt Det Danske Gastronomiske Akademis hædersdiplom for kogekunst. Han har ved en kombination af konsistent og kreativt håndværk, krydret med nysgerrighedsdrevet begejstring, skabt en gourmetvirksomhed, hvor madoplevelsen og kvaliteten altid er i top. Med særlig sans for at skaffe unikke lokale råvarer af høj kvalitet, har han stedse formået at holde kursen fast og samtidig ladet sin idealisme og begejstring åbne for fornyelse, der er præget af stor sikkerhed med hensyn til kvalitet.

De to forfattere har jævnlige samtaler i køkkenet om mad, smag og videnskab. De har sammen skrevet bøgerne "Umami: Gourmetaben og den femte smag" (2011), "Fornemmelse for smag" (2015), "Smagen af jul" (2015) og "Grøntsager med mundfølelse" (2016/2017), og de arbejder tæt sammen i forsknings- og formidlingscenteret SMAG FOR LIVET, som støttes af Nordea-fonden.

ULLA HØST

HORNFISK

På gaden er der en hel lille klynge af folk, der venter på Fiske-Jensen fra Hundested. Han er der på onsdage og lørdage. Andre dage, andre steder.

"Jeg kom først; jeg har allerede stået her i tyve minutter," er der en lille ældre dame, der rethaverisk siger til de øvrige.

Det første spørgsmål til Jensen – nu på plads med Fiskebilen – fra den lille dame lyder ivrigt:

"Har du fået hornfisk?"

Med flad langtrukken sjællandsk accent må Jensen forsorent beklage – og tilføjer, at de nok er der i næste uge.

Han har set é-en, siger han.

Det er hans bror, der er fisker.

Vi er først i april.

Ugen efter gentager historien sig, men *nu* er der en lille klat hornfisk, filet'er! som fiskemanden sælger for en ret høj pris.

Han har også en hel én "med spyd" ude bagved, hvis jeg vil *male.*

Alt bliver købt af de forreste i køen trods prisen.

Hornfisken er en ydmyg fisk, som den følgende uge allerede findes i rigelig mængde til sin rigtige pris.

Alle er enige: Når hornfisken kommer, er det næsten sommer.

Hvert år gentager samme forventning, samme venten, samme snak sig:

Også den evige historie om, at i gamle dage var der en masse grønne ben i hornfisk, og at fiskene blev vendt i mel og stegt som runde stykker, som mest af alt var fulde af ben.

Snakken går: mere om alle de grønne ben, barndommens sikre persillesovs, andre insisterer på sursød, og enkelte – mænd – kan stadig ikke så godt lide den slanke torpedofisk. Filet'er eller ej.

Det er nok på grund af alle de grønne ben som barn.

Aversionen sidder i, lyder det fra et par herrer i køen.

I store mængder invaderer hornfiskestimer de danske vande i maj.

Når hornfisk får følge af fjordrejer og rabarber på tallerkenen, måske endda af sommerbuk efter den 16. maj – så er det SOMMER i Danmark.

Fjordrejerne er et kapitel for sig.

En dame har bestilt to kilo.

Da det bliver hendes tur, vil hun endda gerne have ét kilo til!

Alle omkringstående har en mening om, hvorfra fjordrejer er allerbedst!

Nogle holder på Lynæs, andre sværger til Faxe Ladeplads.

Neder Dråby i Roskilde Fjord; det er Jensens hemmelighed…

"Du ved da, hvad du skal lave i eftermiddag," siger jeg til rejedamen for at være lidt med i al snakken, til trods for min manglende viden om rejelokaliteter.

Hallo! Dét er lige, hvad rejedamen har ventet på.

Triumferende udbryder hun:

"Nej – nej! Traditionen hjemme hos os – helt fra da jeg selv var barn hjemme hos mine forældre – er: Vi stiller de kogte rejer i en stor skål midt på bordet, og så sidder vi alle sammen rundt om, og hver piller til sig selv, imens vi snakker – det er bare så hyggeligt og sommerligt."

Hun må trække vejret:

"Min datter gør nu det samme hjemme hos sig selv."

Og så trumf: "Min datter fører traditionen videre!"

En sejr for hende, og jeg erkender, at det kunne jeg aldrig gennemføre i mit hus med min mand, sønner og svigersøn.

Lykkelig drager hun af med sin store posefuld af ydmyge danske råvarer.

Snakken går ikke nær så livligt – om overhovedet – inde i supermarkedets fiskeafdeling.

Men ellers kan ikke engang det danske vejr få en så udbredt samtale i gang, som når talen falder på mad.

For mange år siden skulle jeg op til køreprøven – og skæbnen ville, at den køresagkyndige netop den dag var den frygtede hr. x, som var kendt for at lade – om ikke alle – dumpe, så i hvert fald alle kvindelige køreelever.

Midt i en baglæns sideparkering nær Toftegaards Plads drejede samtalen ind på andestegs-/flæskestegsdilemmaet juleaften, og snakken gik nu i højt gear hen over kantsten, gearstang og choker. Den køresagkyndige mente, ganske som jeg, at der måtte and til at give kraft og smag til flæskestegssovsen.

Kørekortet var i hus.

I Finland begynder børnene på "Högstadiet" efter 6 år i underskolen.

Min yngste søn skulle efter sommerferien begynde i 7. klasse i "Svenska Normallyceum" i Helsingfors, i daglig tale kaldet "Norsen".

En højborg af lærdom.

Der var intro-aften for forældre og kommende alumner. Lærere i forskellige linjefag kappedes om at gøre reklame for netop deres fag, og hvad det kunne føre til i livet: latin, tysk, matematik og andet blev præsenteret med akademisk stolthed fra scenen.

Så trådte fru Waselius ("Kråkboet" (Kragereden) kaldet, håret!) op på scenen og meddelte nøgternt, hvad *hun* underviste i: "Det eneste fag, som ALLE – uanset køn og senere valg i livet – vil få brug for:"

Madlavning.

I pausen fandt alle forældre hinanden på tværs af selv sprogskellet svensk/finsk, som ellers dominerer ethvert forældre-

møde i Finland. Snakken gik om aborrer og æbletærter, tyttebær og blåbær, fromager, kartofler – endog skaller! – for at munde ud i minder om den daglige – og forkætrede – skolemad.

Til allersidst en fælles jovial gysen ved tanken om den ugentlige "Ærtesuppe-dag", i arv fra generation til generation. Kultur og morale i ét. Heldigvis stadig efterfulgt – som altid – af en ispind til dessert.

"Kragereden" havde ret; det er så let at tale om mad. At få nok at spise – og godt – er en umiddelbar glæde, alle er fælles om.

Mad er den store samler og forsoner hen over livsvilkår og historie.

Megen nostalgi er forbundet med mad.

Prøv bare i en hvilken som helst forsamling at nævne en egnstypisk ret som "Vreden Kål" (Østjylland: Kogt hvidkål, hvor væden er presset af kålen, og i den hakkede kål erstattes væden nu af piskefløde!).

Alle med blot det mindste jyske gen vil have en mening om ingredienserne, om navnet på retten, hvem der har lavet den, hvornår de har fået den, som tilbehør til hvad, og ikke mindst: om de kan lide den.

De gamle skolekammerater fra Finland – nu voksne – taler varmt ved jubilæerne om minderne fra husgerningstimerne, dengang i "Norsen".

Finland er et nøjsomt land, hvor krige og fattigdom har hærget. Har man haft husgerning i Finland, har man ikke bare lært at tilberede fisk, men også, hvilke fiskesygdomme

der er tilstrækkeligt "uskyldige" til, at man skam godt kan spise fisken alligevel(!), om at bage brød på pande uden ovn/ alternativt at tænde op i et brændekomfur *med* ovn.

Vær beredt!

Mad, råvarer og opskrifter hænger sammen med dufte, med tidsepoker, med minder, mennesker og ikke mindst med livets umiddelbare glæder.

Vist er der også prestige forbundet med mad – navnlig til festlige lejligheder, men egentlig forskel på folk, når det kommer til samtale om mad, eksisterer ikke.

Anderledes er det med kunst.

Her gør forskellene sig straks gældende.

Går man i teatret, og hvad ser man dér? Nogle vrænger ad det, andre læser under en parasol på stranden.Værst er det med billedkunsten.

Mange mennesker *tør* ikke engang have en mening. De ved ikke, hvad de skal sige, og måske har de en mening, men de ved ikke, om den mening vil forråde dem som værende uden *forstand på kunst*.

Et "hjem med kunst" er i endnu højere grad skelsættende end et "hjem med klaver".

Her er der i endnu højere grad mulighed for at intimidere andre *uden*.

Samtale kunstkendere imellem kan være en slags selvbekræftende bragesnak, hvor de velbevandrede flasher en særlig jargon og selvfølgelig enighed om, "hvad der er godt" – om kunstnere, motiver, lyssætning, farvevalg – selve fortroligheden med kunsten er magt.

Med *mad* er det anderledes.

Mad er ikke magt; mad nedbryder sociale skel.

Her kan alle være med og *vedkende sig* sin smag, historie og livretter.

Stegt Flæsk blev kåret til Danmarks Nationalret!

Vist er der modetendenser, som afspejler sig i lakrids og tranebær, afbrændt hø, hamp, skovmyrer og granskudspidser, alt efter "trends" fra år til år (i år er det *gæret* frugt og grønt), men hvad der rigtigt imponerer alle, er en ægte folketone fra et hjørne af verden.

En fisker fra Bornholm, der hiver en salt sild op af tønden, vander den lidt ud og steger den over nogle gløder i et gammelt zinkbadekar i en have blandt havenisser og dinglende muslingeskaller; det er *ægte mad*.

Vist frem på tv. Fiskeren ved, hvad der er godt.

"Gôer mâd" siger man på bornholmsk.

Det kan også være den danske restaurant, der har vundet snob overalt ved at gøre sig fortjent til titlen: "Bedst i Verden".

Der er folk i London, der er skruet sammen af penge og dyre vaner, og som nu fortæller hinanden, at de har bestilt bord for længst på restauranten i København. De har allerede været der flere gange og signalerer hermed også, at de kan betale det samme for måltidet som for en mindre motorbåd.

Vi morer os forlegent over, at nogen kan og vil betale, men vi er også lidt stolte og vi tager det til os. Mad er blevet *in*.

Landsdelene kappes om at blive kendt for hver sine specialiteter.

Man rejser over stok og sten og det store hav for at smage og købe salt fra Læsø. De store saltgruber nær Mariager lokker med "Food Festival".

Man kan også hjembringe et halvt kilo salt fra sydsiden af Kreta. Her sælger en morlil salt fra Det Libyske Hav.

Det salt har en historie. Vi elsker, at maden har en historie.

Mad er lokalkolorit.

Mens vi sutter olivenstenene rene, hører vi om det gamle ægtepar, der nede i det allersomsydligste Peloponnes, blandt stene, sol og tidløshed – på en stormomsust halvø – intet mindre! – har en lille (endelig ikke STOR) olivenplantage med nogle *meget gamle og meget krogede* træer, hvorfra de selv ryster og derefter forarbejder de bittesmå sorte stenede oliven – ganske, som mennesker i de egne har forarbejdet oliven siden Oldtiden.

Sikke en smag. Ikke som de store grønne oliven fra fabrikker i Italien.

De er bare platte. Nej, det gamle pars små skravlede oliven smager af stenede jorder og Det rigtige Liv.

Det sunde Liv.

Vi ved jo, at menneskene dernede i de gudbenådede egne omkring Middelhavet lever længe og bruger *tid* på både at indkøbe, tilberede og at *tale hen over maden*.

Derfor styrter vi rundt for at købe alt det, der kan signalere den livsstil.

Vi er lidt stressede, for vi skal tjene pengene til det lille glas skrumpeoliven med den gode historie.

Vi har da også lært at være stolte af vore egne nordiske råvarer.

Mange mennesker spiser færdigmad i ugens løb, ofte fyldt med tilsætningsstoffer, mens de i weekenden køber alt det rigtige ind.

Megen energi går med at iscenesætte sig selv i rollen som

"nordisk-tilbage-til-fortiden"-indsamler af granskudspidser og vilde urter som løgkarse og skovmærker. Eget grønt fra egen urtepotte er også trend.

Mens naturen er ved at blive invaderet af ramsløg – planten, der kvæler orkidéerne og de blå anemoner på deres gamle fugtige voksesteder – ender det alligevel ofte med, at vi køber et bundt ramsløg hos grønthandleren.

Det er ikke altid, vi *orker* gå ud og klippe og *sanke.*

Vi er lidt fremmedgjorte overfor det faktum, at Ting Tager Tid.

Og hvor er det nu lige, at der ER alle de mange vilde rødder, svampe og bær? – og hvor fik stenalderfolket alle de mandler og chiafrø fra?

Det er godt, at den tyrkiske grønthandler forstår, at der er salg i ramsløg – tilmed en helt god fortjeneste!

Fiskene bider heller ikke altid på; så er det godt, vi har Jensen med bilen.

Vi *køber* og *signalerer* Samler- og Jægerkultur ved at "flashe" fisk, ramsløg og *palæo* i maden.

"It goes to show!"

Det kan der komme megen snak ud af.

Ofte er det røde bøffer, der grilles, når vi skal feste. Grill er usundt og bøfferne prutter og forurener, så det *taler vi helst ikke om…*

ULLA HØST F. 1952, UDDANNET MALERIKONSERVATOR. ÅRENE 1984-1996 BOSIDDENDE I STOCKHOLM, ATHEN OG HELSINGFORS. HAR SIDEN 2000 ARBEJDET SOM SELVSTÆNDIG ARBEJDENDE BILLEDKUNSTNER OG FORFATTER. HAR UDGIVET EN RÆKKE AF ILLUSTREREDE BØGER PÅ BORNHOLMS TIDENDES FORLAG OM STEDER, STEMNINGER OG MAD, BL.A. "ØSTERSØENS BLÅ" 2004 (ENG. UDGAVE "BALTIC BLUE" 2005) OG "SKALDYR & SKIDTFISK" 2006. LIGNENDE ILLUSTREREDE ARTIKLER I DAGBLADE OG MAGASINER, SAMT UDSTILLINGER OG FOREDRAG. UNDERVISER I AKVAREL PÅ AOF OG FOF. AKTUEL MED UDSTILLING PÅ SVANEKEGAARDEN "MIT BORNHOLM" 2016.

NIELS BIRGER WAMBERG

BORD, DÆK DIG!

> "Alle musene sagde, at det var et dejligt bryllup og at konversationen havde været så god."
>
> H.C. ANDERSEN: "OLE LUKØJE"

Det hedder sig, at uden mad og drikke duer helten ikke. Desuden bliver maven mæt før øjnene, og julevisen indskærper os, at først må træet vises, siden skal det spises. Imens forvandler friluftsmennesket Jens Vejmand de hårde sten til brød, og havde han boet i nærheden af Kana, ville han sågar også have givet sig af med at forvandle vand til vin. Indre Mission fandt det med rette urimeligt, at de ugudelige skulle have al lammestegen, og i 1. akt af Henri Nathansens "Indenfor Murene" (1912) fungerer den jødiske families fredagsmåltid både som den samlende og den udfarende kraft:

Idet tæppet går op, er stuen tom. Gennem den åbenstående dør til entréen hører man maden brase i køkkenet. Og med det samme tager borddækningen fart. Det gælder

den navnkundige kødbollesuppe, og "når herren kommer fra kirke, skal maden stå på bordet". Ind træder nu sønnen Hugo, lægen, der stiller stuens diagnose: "Her dufter som i det gamle testamente – af røgelse og kødgryder." Lidt senere sættes lille Sara, broderen Jacobs datter, til at gætte, hvad der lugter af. "Kødbollesuppe," messer barnet og henter sig en storslået applaus fra sin far.

Endelig ankommer så – ligefra "kirken", og det vil jo sige synagogen – patriarken selv, Gamle Levin, "som bliver stående lidt indenfor døren, nydende varmen og duften", og kun et øjeblik senere viser fru Levin sig "med terrinen og pigen bagefter med varme tallerkener, som hun fordeler til de besøgende". Fru Levin: "Spis nu, mens maden er varm –".

Regibemærkning: "Pause. Der spises".

Måltidet fortsætter, ikke ueffent, med røget og saltet oksebryst og oksetunge og grøntsager: "Prøv tungen," siger fru Levin, "det er min egen". Men dramaet taler med flere tunger, og allerede under indtagelsen af det, som datteren Esther lidt spydigt benævner "familiesuppen", bryder uenighederne løs, og terrinen svajer.

Der afsluttes med æblekage: "Nogle øjeblikke går i nervøs tavshed, mens fru Levin skærer kage." Men desserten bliver siddende i halsen på de fleste af gæsterne.

Henri Nathansen har beskrevet en opførelse på Det Kongelige Teater i året 1920 af sit eget dampende og kogende mesterstykke og tændt en speciel opmærksomhedsprojektør til ære for Johannes Poulsen, som dengang spillede Levin-sønnen Jacob. I 4. akt gør Jacob sig klar til at konsumere forældrenes referat fra deres pinagtige aften henne hos etatsråd Hermings:

> Johannes Poulsen har lænet sig tilbage mod stoleryggen med salig sænkede øjenlåg, forberedt på nydelsen af menuen. Hænderne er lagt fladt i lag ovenpå den lille kuglemave. I lyttende andagt og med let smaskende nik ledsager han moderens beretning. "Godt – godt –" mumler han fjernt som i drømme, kun afbrudt af et uinteresseret prust: "Nix –", da høns i oliven nævnes. Indtil han, da menuen slutter, retter sig op i stolen med et uimponeret og dog anerkendende nik og med udbredte arme forkynder: "Fem retter og dessert – meget net!""

I Andersens Aladdin-eventyr om "Fyrtøjet" varer bryllupsfesten i otte dage, og "hundene sad med til bords og gjorde store øjne". Det svarer sådan set til udstrækningen af hr. Stranges bryllup i Christian Winthers "Hjortens Flugt" engang i 1420'erne:

> Samfulde otte dage
> Stod lystigheden paa;
> I dem de Stegevendere
> Gik aldrig istaa.
> Af Tamt og Vildt Velsignelse
> Der var, af Fisk og Kjød;
> Med Viin og Mjød og Godtøl
> Det strømmed og det flød.

Chr. Winthers to smådrenge, Emil og Peter, opgiver deres påtænkte flugt til Amerika, og Peter finder ret snart sin trøst på bunden af den sagosuppe, som kokkepigen Dorthe netop har øst op til ham. Holberg lader (i "Den politiske

kandestøber") Henrik gøre sin entré, "ædende på et smørrebrød", og H.C. Andersens "Svindedrengen" fabrikerer en nydelig lille gryde, der har den egenskab, at når man holdt fingeren ind i dampen fra gryden, "så kunne man straks lugte, hvad mad der blev lavet i hver skorsten, der var i byen." Prinsessen, som nødig tåler, at gryden går hendes næse forbi, kysser sig til et ejerskab, nu er gryden så i hendes besiddelse, og hofdamerne klapper i hænderne: "Vi ved hvem der skal have sød suppe og pandekage; vi ved hvem der skal have grød og karbonade! hvor det er interessant!"

Man tørrer sig om munden med servietten og sender en tanke til nissen og hans julegrød, til Eva og hendes paradisæbler, Kraka og hendes løg, Bibelens de fem brød og de to små fisk, Storm P's benfri sild med sokkeholdere og sprængt and med hæfteplaster, Babette og hendes gæstebud, Susanne, åh Susanne og hendes flæskesteg, Robinson og hans kannibaler, Gyldenspjæt og hans sprængte oksebryst med den stuvede spidskål, Skipper Skræk og hans spinat, og bestiller samtidig et dusin østers og en vognladning postejer på forventet efterbevilling til Hostrups løjtnant von Buddinge. Imens får drabsafdelingens chef, Martin Beck, tilbudt en *stänkare* udenfor på altanen af den uberegnelige nabo med gulerodshåret og en Erich von Stroheim-halskrave, der ligner marengs.

Klaus Rifbjergs "Operaelskeren" er æstetiker og gourmet i klasse med Søren Kierkegaard:

> Jeg interesserer mig for mad – ikke kun fordi der skal fyldes en del kalorier på det store, vandrende skur, som er mig, men også fordi madens sammensætning, ingrediensernes afvejning i forhold til hinanden og det

resultat, der opstår af konglomeratet, pirrer mig rent videnskabeligt. Noget fjolleri, selvfølgelig, men under spisningen, som klart er det væsentligste, snurrer i selve smagsoplevelsen en kemisk følelse af tilblivelse – ja, hvad er det for et ord, som trænger sig på – undfangelse?

Vi besluttede os til noget forholdsvis let – kogt hellefisk og multecreme. Serveringen var ganske elegant, fisken kom ind svøbt i damask, og kelneren serverede de helhvide fiskestykker på velopvarmede porcelænstallerkener, mens han klogt lod os selv administrere hollandaisen.

Selv indbyder Michelin-kokken Kierkegaard til et gæstebud, hvor det udsøgte selskab i det øjeblik, man har taget plads ved bordets overdådighed, befinder sig "midt ude på nydelsernes uendelige hav".

Så spiste de da. Snart havde samtalen flettet sin skønne krans om gæsterne, så de sad bekransede; snart var samtalen forelsket i maden, snart i vinen, snart i sig selv, snart var det, som ville den betyde noget, snart igen betydede den slet intet. Snart viklede indfaldet sig ud, hint pragtfulde, der kun blomstrer én gang, hint sarte, der lukker sig straks; da lød der et udbrud af den spisende: disse trøfler er superbe, nu et tilråb af værten: denne Chateau Margaux! Nu var taffelmusikken blevet borte i larmen, nu lød den atter. Snart stod tjenerskabet stille som in pausa i det afgørende øjeblik, når en ny ret sattes frem eller en ny vin bødes og nævntes ved navn, snart blev der atter travlt. Nu indtrådte tavsheden et sekund, da

gik atter musikkens oplivende ånde over gæsterne.

Nu kastede den enkelte sig med en dristig tanke i spidsen for de samtalende, og de fulgte ham, næsten glemmende maden, og musikken lød bagefter, som den lyder efter de stormendes jubel, snart hørtes kun glassenes larm og tallerkenernes klang, og spisningens gerning skete tavs, kun understøttet af musikken, der festlig gik foran og atter kaldte samtalen frem. – Således spiste de.

Gustav Wied (i "Livsens Ondskab", 1899) giver ikke ordakrobaten Kierkegaard noget efter i sin mundvandsdryppende reportage fra et møde i Ædedolkenes Klub, selv om Wieds definition af fænomenet Nydelse sikkert er mere grovkæftet i tonen end Kierkegaards musikalsk anlagte begrebsdannelser:

De tre rejsende blev stående målløse inden for døren. *Dette* var dem som en drøm om Guds rige:

Midt på bordets snehvide dug stod et uhyre fad med seks store, højrøde, strålende hummere. Forretten. Et dyr til hver broder. Og med hummerfadet som centrum bredte sig så til begge sider fad ved fad, fyldt med alskens kolde spiser tilberedt af fisk, pattedyr og fugle. Der var nogle rødspætter på et par tommers tykkelse, garneret af grønne citroner. Der var en dyrepostej med trøfler. En oksemørbrad. En fedekalvesteg. Og lam omtrent fra moders liv. Unge ænder, gæs og kapuner. Og ved hver ende af bordet stod en pyramide af vibeæg, kunstfærdigt opstillet i vådt sand. Asietter med sardiner, sardeller, frokostsild, kaviar, røget gåsebryst, strasburger leverpostej,

laks og oksetunge dannede, spredt mellem de større fade, lækre hvilepunkter for øjet. Og der var syv slags syltetøj, radiser fra drivhus, fem arter af ost og smør af fineste mærke.

Foran hver kuvert stod fire glas: rødvin (ad libitum), rhinskvin (til fiskene), porter (til kaviaren) og madeira (til osten).

De tre handelsrejsende havde foldet hænderne.

– Ja, sagde værten med en bred håndbevægelse – således spiser man hos mig, mine herrer!

Og med et fint smil tilføjede han:

– Når man betaler for det!

Og så må naturligvis Emil Aarestrup, der mestrede den kunst at skrive fuldendte vers, lægge ud med sin taffelmusik:

Se, vort lille taffel spejler
sig i floden – se forellen
pynter fadet med sin sidste,
stive, gratiøse sprællen.

Se, tokaiervinen gløder
i de tindrende krystaller
skønnere, end selv i sine
druers duftomflorte skaller!

Og orangens søde skive
i din purpurmunds indfatning
fik, for tabet af sin guldhud,
en guddommelig erstatning.

I Harald Kiddes roman "Helten" (1912), mystificeres måltidet såvel som indbyderen, denne depraverede og dødsmærkede skygge af en prins, som er krøbet i land på øen Anholt midt ude i Kattegat, hvor han ældes på ingen tid og endda ribbes for sin prinsefølelse. Men når han med en gestus som en konge og en myndighed som en despot inviterer til et af sine groteske gilder, så ser man et flertal af øens lokalbefolkning trække i stadstøjet og stime sammen i benovet forventning, og den afdankede højhed og hans opdækning og hans maskeradegæster gennemgår på stedet en rituel forvandling, der bugserer hans gæstebud lige ind i myten.

> Konversationen gik trangt; ved begyndelsen af disse sammenkomster holdt prinsen strengt over, at et højtideligt ceremoniel iagttoges, og – hvad havde vi at sige hinanden, som vi ikke i forvejen vidste?
>
> Men nu sloges dørene op til spisesalen, der fra prinsens kabinet strakte sig i husets længde med vinduet ud mod kirkegården, og bordet funklede os i møde, tindrende af lys og sølv, af krystal og dækketøj.
>
> Der gik gennem os en viden om vor værts byrd og rang, og mens vi alle fyldtes af hed glæde ved tanken om de ukendte vine og ukendte retter, der ventede os derinde og for en stund skulle flytte os fra vore kår og vor ø ud i "den rigtige verden", listede vi, embedsmænd og fiskere, ærbødige og tavse bag vor vært, der med sin på én gang genvundne holdning skred foran over tærsklen.
>
> Hans Hofman stod bag hans stol, tilbrillet og højtidelig, og bar på sine hvide vanter de kronede fade rundt og skænkede op af de servietsvøbte, sølvhalsede flasker.

Og i den ædle duft af vin, i den lødige funklen af sølv og guld, vågnede prinsen mer og mer; hans af angst og blæst og ælde forvitrede ansigt strammede sig værdigt og højtideligt, hans pjuskede nakke fik adelsslægtens stejlhed, og i de våde, blålige øjne, der lignede anløbne strandsten, glimtede et skær af hoffets lyshav. Han havde nået sit evige mål: han havde glemt sig selv: det stakkels menneske for prinsen, kongens yndling, hoffets maître de plaisir.

Og mens vi skottede sky til alle de forunderligt udseende retter, der bødes os, og som vi i vor forlegenhed ikke vidste, hvorledes vi skulle behandle, tømte han vinglas efter vinglas, og for vore undrende øjne så vi ikke mere den velkendte, nedbrudte stakkel, men herren af det ældgamle blod, en åbenbaring af fornem skønhed, af århundreders rigdom og kultur og lediggang.

Også Holbergs Apicius (fra "Den Vægelsindede") fører sig frem som en åbenbaring af "århundreders rigdom og kultur og lediggang", men det ser ud til, at denne poseur af en smagsdommer, der oven i købet går rundt og sutter på sine egne bedømmelser, er en kender både af faget og af fadet:

Det var pardieu billigt nok. Lad mig se: en hønsekødssuppe med boller, en kalkunsk hane, et fad karper, en mandelterte, foruden adskillige små biretter for en rigsdaler pro persona. (…) Kunne jeg have det hele år igennem slige dage, som jeg har haft i disse otte dage i rad, byttede jeg ikke stand med en kurfyrste; thi jeg har spist hver aften harer, agerhøns og østers. De østers var excellente, vi fik i går aftes, men de var ikke tillavet efter

> min smag; østers må ikke stuves uden i deres egen sauce, ellers vil jeg ikke rejse mig op for dem. Der er ingenting, jeg kan ærgre mig mere over end at se god mad ilde tillavet, som for eksempel den søde suppe, vi havde i overgår på de skønne gedder; jeg kan blive gal, når jeg tænker derpå, thi gedderne var ellers så dejlige og lå så krusede på fadet, så at et halvdødt menneske kunne alene leve op af at se på dem. Mig synes, at sådant er lige så galt som at komme sirup i kaffe.

Mon ikke H.C. Andersen ville have tildelt "Elverhøj"-serveringen fem kokkehuer som en anerkendelse af stedets kvaliteter:

> Midt inde i Elverhøj var den store sal ordentligt pudset op; gulvet var vasket med måneskin og væggene var gnedne med heksefedt, så at de skinnede som tulipanblade foran lyset. I køkkenet var der fuldt op med frøer på spid, snogeskind med små børnefingre i og salater af paddehatte-frø, våde musesnuder og skarntyde, øl fra mosekonens bryg, skinnende salpetervin fra gravkælderen, alt meget solidt; rustne søm og kirkerudeglas hørte til knaset.

Johannes V. Jensen noterede i 1943:

> Folk er forskellige. Nogle ser et adelskab i at sidde på restaurant og lade kardinalrød, meningsløs dyr hummer servere for sig, i et Babel af konversation, og under dyrebrøl fra et negerorkester, ved nattetid og i

en skærende belysning fra spejle, som i lampehuset i et fyrtårn; andre har jeg set indtage øllebrød og sild, tavse omkring bordet, klokken fire om morgenen.

Ikke mange år forinden skrev Soya sit eminente hverdagsdrama "Brudstykker af et Mønster", der senere blev filmatiseret under titlen "Soldaten og Jenny". Tredje akt ("Det blå brev") foregår hjemme hos Jennys forældre, hvor Jennys nye forlovede, soldaten, er middagsgæst. Det er Jennys mor, fru toldassistent Christensen, der med febrile hænder står for menuen: "Forloren hare og risalamang med rød sås".

Det er et trediver-hjem, så det forslår. Luften dirrer af underkuelse og honnet ambition, og faderen, toldassistent Christensens eruption af en replik hører til dansk dramatiks mest magtfulde, trods dens ynkværdige afmægtighed. Ordene kunne for den sags skyld være rørt sammen af Holberg og Pontoppidan i fællesskab, tilsat en spiseskefuld Gustav Wied:

FRU CHRISTENSEN: (*Ind med stor bakke.*) Værsgo vil Dé være venlig at ta' først – og så la' det gå videre til min mand. (*Til Christensen.*) Ja du må ikke blive vred, men man brú'r jo at la' gæsterne få først.

CHRISTENSEN: Jeg har jo ikke sagt et ord.

FRU CHRISTENSEN: Næmen du så på mig.

CHRISTENSEN: Nej jeg gjorde ikke. *Selvfølgelig* skal soldaten ha' først.

(*Soldaten forsyner sig, temmelig kejtet – og sender så fade og terriner videre til Christensen. Hver gang husets herre er færdig med en eller anden genstand, sætter han den fra sig på bordet, så kan efterfølgeren selv hente den.)*

FRU CHRISTENSEN: Jeg ved ikke, om jeg må byde på et glas vand?

SOLDATEN: Joh tak –

(Fru Christensen ud, straks efter tilbage med en vinkaraffel med vand på. Desuden glas, alle forskellige.)

CHRISTENSEN: *(Sætter pludselig kartoffelfadet fra sig.)* Henriette! *Kartoflerne er sorte!*

FRU CHRISTENSEN: *(Ulykkelig.)* Ja jeg ve' det godt, men – jeg kán ikke gøre for'et – grønthandleren lovede så bestemt –

CHRISTENSEN: Vås! En dygtig husmor –

FRU CHRISTENSEN: Jamen man kán ikke se uden på kartoflerne, om –

CHRISTENSEN: *(Rejser sig, smider servietten.)* Å, livet er et helvede. Og for at gøre helvede fuldkomment, så er kartoflerne sorte.

(Forlader bordet. Tur hen ad gulvet.)

(De tre andre stirrer med flovhed ned i deres tallerkener.)

CRISTENSEN: (*Vender tilbage. Men bliver stående.*)

Ja, De syn's vel det er lidt og fare op over – sorte kartofler – men det er symbolsk, det er…

Jeg hár en stilling, men det er den næstnederste på kontoret. Jeg hár en indtægt, men den er ikke så stor, at vi ka' leve af den uden og gøre gæld. Jeg har tag over hovedet, men huset, vi bor i, oser af kål hele døgnet rundt. Jeg har møbler i mit hjem, men kikker man dem efter, er der ikke et af dem, der er helt. Jeg har dug på bordet, men den har pletter af hyldebærsuppen, vi fik for tre uger siden. Jeg hár en serviet – (*Løfter den.*) – men det er en las. Når jeg får haresteg, er den forloren, og når jeg

får kartofler, er de sorte. Og sådan har héle livet været! Héle livet! Héle livet!

Ja, *symbolsk* – det er lige netop det ord, der sørger for den overordnede sammenhæng. Tænk på bryllupsgæsterne i Kana, der oplevede forvandlingens mirakel på tætteste hold. Eller tænk på den sidste nadver, skærtorsdagsaften, hvor der var tretten til bords, og hvor symbolkraften følte s umiskendelig og endda bestemmende fra måltidets begyndelse. Men et lødigt måltid – eller selv et af de mere forhutlede – kan pludselig løfte sig opad mod det sindbilledlige. Der går myte i ritualerne og skæbne i menuen. Karen Blixen, der i lighed med Kierkegaard stilede af al magt mod det overordnede, huskede at give fænomenet et forløsende ord med på vejen i fortællingen om "Den gamle vandrende Ridder":

Intet er et sandt mysterium, førend det bliver et symbol. Om det så er den hellige nadver selv, så må dog vinen vistnok aftappes, og brødet bages på almindelig vis.

Forfatteren Carl Møller, som næppe nogen i fuldt alvor finder på at læse i vore dage, og som da heller ikke er særlig symbolsk anlagt, stiftede i sin tid et humoristlegat, hvad der i sig selv er ikke så lidt af en vittighed. Men muligvis forestillede han sig, at der et eller andet sted i landet fandtes en ung skribent, der gjorde en dyd ud af at få folk til at le, og jeg synes ikke, at det kan lægges Carl Møller til last, at temmelig mange af prismodtagerne ærlig talt virker temmelig traurige i mælet. Jeg undtager selvfølgelig Johannes V. Jensen, der efter ansøgning fik legatet tildelt i 1902.

I Møllers roman "På Farten" (1884) skildres to familier, der finder sammen i et brændende ønske om et fælles måltid mad inde i Tivoli. Stemningen i restauranten ser nu ikke ud til at have været specielt grinagtig, hverken for gæsterne eller for de svedende opvartere, men det kan jo være, at det netop er dét, der er det morsomme:

> Selskabet var snart efter bænket om et af bordene foran Divanen nr. 2. Det var den allertravleste tid; alle bordene var optagne, der var en raslen af tallerkener og fade; gæsterne råbte i munden på hinanden: "Får jeg den ost? … Hvor bliver den hummer af? … Her er ingen knive! … Det var de to pilsner! … Er det ikke muligt at få det brød?" Opvarterne foer frem og tilbage med viftende kjoleskøder og flagrende servietter, svarende: "Så gerne … Straks på minutten!" til alle bestillingerne og bragte lidt efter hummeren til den herre, der ville have ost, og pilsnerne til den familie, der manglede knive; og så tog råbene fat igen med fordoblet kraft.

Vi skruer lidt ned for larmen, men ikke for overdådigheden. I den gloriøseste, den mest sagnagtige af alle danske røverromaner, Carit Etlars "Gøngehøvdingen" (1853), befinder vi os i slutningen af 1650'erne, svenskekrigenes tid, hvor gøngernes høvding, Svend Poulsen, og hans væbner og bivogn, tateren Ib, en vinterdag søger ly i en afsides beliggende hytte nede på halvøen Stevns. De to danske snaphaner læsser deres medbragte proviant af på et bord midt i stuen og har slet ikke nogen fært af, at de i smug holdes under observation. Men oppe på loftet i en halmdynge gemmer sig ingen andre end

den svigefulde Tam og hans vederstyggelige kone, Kulsoen, herredets ondeste ånd:

Efter at Svend havde hængt Ibs kofte og sin egen kåbe over de to små vinduer, gik han ud af stuen for at overbevise sig om, at lysets skin ikke var synligt på vejen. I det samme rejste Kulsoen sig op fra gulvet og skød loftsbrædderne til side.

"Hvad er det, du gør?" spurgte Tam. "Tænk på, lille Boel, at det gælder mit ringe liv, om de opdager vort skjul."

"Tænk du på, at jeg må sørge for lidt aftensmad til os to fattige stakler!" svarede Kulsoen.

"Aftensmad?" gentog Tam uden at forstå, hvad hun mente.

Kulsoen lod sit svar bero med at rykke en af de lange tækkekæppe ud, som sammenholdt taget, derpå lagde hun sig hen over gulvet og stak kæppen igennem åbningen ned i maden.

"Se, her har vi nadvere," hviskede hun tilfreds og drog et havrebrød op på spidsen af kæppen. "Men skam få dig, du lækkersultne! Du vil bestemt have sul til brødet. Jeg kender dig." Hun stak på ny sin stok ned igennem åbningen, og denne gang fiskede hun sig en stor kødpølse.

Tam havde uden at mæle et ord og med en yderlig forbavselse været vidnet til dette.

"Ak, Boel, Boel!" hviskede han, da pølsen kom op gennem loftet. "Lad det nu være nok; der times os en ulykke når de kommer ind igen og ser, at maden er borte."

"Ja, du snakker, som du har forstand til," hviskede Kulsoen. "Fattigfolk som vi har ikke råd til at vrage, og det er nok ikke hver en kvæld, Vorherre er så god at skikke os slig rar mad. Nu har jeg sørget for nadvere, men må jeg ikke også tænke på en lille mundfuld til vor middagsmad i morgen?"

Under disse bemærkninger drog hun med det tidligere held nok en kavring og en lille knapost op gennem hullet og havde atter fået stokken ned til en ny fangst, da der hørtes skridt uden for døren. Kulsoen drog kæppen tilbage og skød brættet på plads igen. I samme øjeblik trådte Svend og Ib ind i stuen.

Den lyse eller lysende amoralist Axel i Johannes V. Jensens "Kongens Fald" (1900) har som bekendt tilbragt nogle uger i staden Stockholm i november måned år 1520. På hjemfærden mod Danmark fortaber han sig i en afkrog i Midtsveriges vinterkulde hos bonden Kese og hans jomfruelige datter Magdalene, og her iværksættes endnu et blodbad, om end knap så drabeligt som det stockholmske, idet det denne gang kun er hesten, der må undgælde. Og vaganten Axel, der i forvejen har ord for at være angerløs, nærer intet ønske om at fortryde sin aktive deltagelse i orgiet:

Op på formiddagen kaldte Magdalene ind til det første måltid, de fineste stykker af dyret, kogt og rygende; Kese skar tænder, da han så det hede kød, han kunne få fingrene frem!

Men Magdalene så med et kysk blik til Axel og satte hestens hjerte frem for ham, det havde hun stegt over

levende ild, dampen stod ud af venerne. Axel spiste først idet han lod som ingenting, men da han havde smagt nogle bidder, gav han sig hen.

Det var klart og stille frostvej hele dagen, de gik fra og til, slagtede og spiste det meste af dagen. Lugten af den kogte og stegte mad, der var liflig, indeholdt ligesom en mindelse om den nys åbnede, dunstende krop og om tarmene, mens de endnu gik. Hele huset røg af slagtning, osen volmede ud af den lave dør og rullede op ad taget. Sneen smeltede i tagskægget over døren og frøs igen til blodbrune istappe.

Henad aften vendte Magdalene tilbage til begyndelsen og bagte blodpandekager. De to unge var blevet aldeles stille; men Kese kunne ikke længere styre sig, han begyndte at snurre og svælge over maden, han sang og gjorde henrykte fagter til sol og måne. Han havde spist næsten siden i morges og var i et sovs og fedt lige til øjnene, den gamle mand lå med armene i skindtrøjen langt ind over bordet og favnede om den overflod, der var, han tyggede, stoppede talg ind ved mundvigen, snurrede og sang. Magdalene gik fra og til, hun puttede også imellem en skær bid ind til sine små tænder.

Med Kjeld Abells "Anna Sophie Hedvig" flyttes vi helt hen til slutningen af 1930'erne, hvor alverden er lavet om til en trussel, og Fruen i Huset, som får uventede og magtfulde middagsgæster, må værsgo stable en acceptabel diner på benene i løbet af nul komma fem:

FRUEN

(sætter sig)

– Hva' kan jeg dog finde på – ? kan du ikke hjælpe mig med at finde på et eller andet, man ka' gi' dem –

ANNA SOPHIE HEDVIG

– Høns –

FRUEN

– Høns???

ANNA SOPHIE HEDVIG

– Ja, i kapers – eller champignons – eller peberrod – det er da noget, alle kan li' –

FRUEN

– Høns??? – det er sødt af dig at foreslå det, men du kender ikke de herrer – et dusin østers til hver – det er nemt – Gud, og slagteren – jeg må tale med slagteren – det er rædsomt, at jeg må lade dig være alene –

Den tilrejsende skyggetante, Anna Sophie Hedvig, familiens grå mus, kunne sikkert også have foreslået en tallerken rødgrød med fløde som afslutning på taflet. Denne specialitet i hæderlig, halvdoven dansk almindelighed fik sin bekomst i en fortælling af Sophus Bauditz fra 1890'erne, hvor det er den lokale Apicius, hr. Teilgaard, der holder bordtalen:

Ja, rødgrød! Jeg tåler ikke engang at høre ordet nævnt! Jeg har mangen en god gang skammet mig som en hund på egne og landsmænds vegne, når en fremmed har spurgt mig, hvad der var de danskes nationalret, og jeg så med den bedste vilje ikke har kunnet svare andet end: Rødgrød! Englænderne har dog plumbudding, tyskerne har pølse, og

svenskerne sildesalat, men vi, vi har kun rødgrød: Kan man tænke sig noget mere sindsforvirret end at komme stivelse i sødsuppe og så spise den, når den er bleven kold! Og skulle man tro, at dannede mennesker kunne falde på at hælde fløde ovenpå den søbemad! Det vender sig i mig, når jeg tænker på det! Ja, var det så en sjælden gang imellem, at man fik den ret og ordentlig tillavet som en almindelig, stiv budding, der kan stå på fadet af sig selv, så lod jeg det gå, men det er en tyktflydende, seig slim, som glider ud af skeen, når man vil have noget, og man opvarter med den dag ud og dag ind på alle døgnets timer; jeg holder mig ligefrem hjemme i rødgrødssæsonen, for jeg betragter det som en personlig fornærmelse, når det bliver budt mig, og undgå det kan man jo ikke. – Ja, når jeg tænker på, hvad der kan konsumeres mellem år og dag her i landet af rødgrød – mest naturligvis af kvinder og uvidende børn – så forsikrer jeg, at det ligefrem jager igennem mig (…) Den er en ruin for maverne og derigennem for landet – det er i det mindste *min* mening!

Hr. Teilgaards ildesindede svada om danskernes yndlingsspise bør følges op af tryllekunstneren Ivan Møllers nærmest idiosynkratiske uvilje mod konditorkager. Det er Robert Storm Petersen, der leverer referatet:

Den store tryllekunstner Ivan Møller har engang udført følgende mærkelige psykologiske eksperiment i Landsretten.

Han stod tiltalt for at have sagt ukvemsord til en butterdejgskringle i et konditori i den indre by.

Dommeren, der var en elskværdig mand med patentseler, havde spurgt ham ud om sagen, og den vagthavende betjent havde flere gange nikket bifaldende.

Men så stor var Møllers evner som tryllekunstner, at han inden der var gået tyve minutter, havde suggestioneret dommeren til at tro, at hán var den anklagede, og det endte med, at den vagthavende betjent førte dommeren ud i arresten, medens hr. Ivan Møller gik fri og frank ned i omtalte konditori og overfusede fjorten kokosmakroner på det forfærdeligste.

Så er tonen straks blidere og sindene ikke spor Strindbergske i H.C. Andersens ægteskabskrønike "Hvad Fatter gør, det er altid det rigtige", hvor bondemanden vender hjem til sin bondekone med en sæk rådne æbler som eneste synlige resultat af dagens mange byttehandler:

"God aften, mor!"

"Tak, far!"

"Nu har jeg gjort bytte!"

"Ja, du forstår det!" sagde konen, tog ham om livet og glemte både pose og de fremmede.

"Jeg har byttet hesten bort for en ko!"

"Gud ske lov for mælken"! sagde konen, "nu kan vi få mælkemad, smør og ost på bordet. Det var et dejligt bytte!"

"Ja, men koen byttede jeg igen bort for et får!"

"Det er bestemt også bedre!" sagde konen, "Du er altid betænksom; til et får har vi just fuldt op af græsning.

Nu kan vi få fåremælk og fåreost og uldne strømper, ja, ulden nattrøje! den giver koen ikke! hun taber hårene! Du er en inderlig betænksom mand!"

"Men fåret har jeg byttet bort for en gås!"

"Skal vi virkelig have mortensgås iår, lille fatter! Du tænker altid på at fornøje mig! det er en yndig tanke af dig! Gåsen kan stå i tøjr og blive endnu mere fed til mortensdag!"

"Men gåsen har jeg byttet bort for en høne!" sagde manden.

"Høne! det var et godt bytte," sagde konen. "Hønen lægger æg, den ruger ud, vi får kyllinger, vi får hønsegård! Det har jeg just så inderligt ønsket mig!"

"Ja, men hønen byttede jeg bort for en pose rådne æbler!"

"Nu må jeg kysse dig," sagde konen, "tak, min egen mand! Nu skal jeg fortælle dig noget. Da du var afsted, tænkte jeg på at lave et rigtigt godt måltid til dig: æggekage med purløg. Æggene havde jeg, løgene manglede mig. Så gik jeg over til skoleholderens; dér har de purløg, ved jeg, men konen er gerrig, det søde asen! Jeg bad om at låne -! Låne? sagde hun. Ingenting gror i vor have, ikke engang et råddent æble! ikke det kan jeg låne hende! nu kan jeg låne hende ti, ja, en hel pose fuld! det er grin, far!" og så kyssede hun ham lige midt på munden.

Wessel, altså ikke Tordenskjold, men den letfodede poet, udtalte som den naturligste ting af verden:

At smørrebrød er ikke mad,
og kærlighed er ikke had,
det er for tiden, hvad jeg ved
om smørrebrød og kærlighed.

Otto, Jørgen Steins bror (jf. Jacob Paludans roman fra 1932) vidste tydeligvis en hel del mere:

> Når Otto havde en del smørrebrød foran sig i en kafé, der var præget af elegance og liv, så man uden vanskelighed, at her trivedes han. Oprømthed var ham fjern, det lyriske udbrud ligeledes; han trivedes jævnt materielt, strålede ikke, men fik et frodigt udtryk over person og øje. Han udtrykte ganske simpelt glæde ved det lykkelige møde, mødet mellem mad og en upåklagelig fordøjelse. Men for ham var lukullisk føde og afstemte omgivelser ikke kun undtagelsesvis behov, han trængte af hele sin sjæl og krop til at opleve det hyppigt, helst daglig. Forestillede han sig begrebet angst, tænkte han ikke på selve sulten, den akutte nød, men på en langvarig, lurvet tilstand af pengemangel, der afskar En fra festlige borde og kjoleklædt opvartning. Ekscesser fristede ham ikke, vin havde overhovedet vanskeligt ved at slå mærkbart igennem hans digre korpus. Men et vist mindstemål af sybaritisk fornemmelse måtte der til, hvis han ikke skulle føle sit liv forfejlet. Omgivelserne var det barometer, der stadig holdtes hen foran Ens øjne, og på hvilket man nøjagtigt aflæste, hvad man havde drevet det til.

Men Johannes V. Jensen er nu alligevel den af alle de mange spiselystne sjælebeskrivere her til lands, der har vovet sig tættest eller intimest eller måske obskønest ind på livet af pålæggets hemmelighed:

> Nu har jeg det godt.
>
> Der står fire blomstrende stykker smørrebrød for mig.
>
> Først spiser jeg et med æg og sild –
>
> O anelsen om svovlbrinte og om jodlugt fra havets tangskove! Derpå sætter jeg tand i et ungt og skært stykke med steg, og her fordyber det smagen, at jeg tier.
>
> Rullepølsens bouquet af får og af oliedryppende maskiner, væverier, udvider mit velbefindende.
>
> Osten knytter stemningen af forrådnelse og rygende elskov sammen i mit hjerte.

I Klaus Rifbjergs skoledrenge-version (fra "Amagerdigte" (1965) ser udvalget af delikatesser sådan ud:

> Når jeg kom hjem, stillede jeg cyklen
> på den lille gårdsplads,
> gik gennem gruset ind ad havedøren.
> Hvis der var nogen,
> sagde jeg dav,
> ellers fandt jeg bare min mad
> (fem stykker: et med leverpostej,
> et med spegepølse, et med kødpølse,
> et med æble og et stykke franskbrød med ost) –
> og spiste den.

Hverdag i hine tiders Danmark. Hos Anders Bodelsen ("Ferie". 1970) har fru Brandt købt fisk:

> Hjemme dyppede hun rødspættefileterne i æggehvide og rasp og stegte dem. Hun råbte ud i haven, at drengene skulle vaske hænder, og skænkede et glas orangeade til hver af dem. Til sig selv hentede hun en øl under lemmen i køkkenet.

Vi opholder os akkurat i centrum af sommerferiernes lykkeland, og det er altid selve smørhullet, der pejles efter.

Henrik Pontoppidan lod hverken sine personer eller sine læsere slippe smertefrit. De trænger alle sammen til en lektion, eller skal vi sige: en huskekage. Det gælder "Rabbinerens Datter" (1918), den unge, jødiske pige, der forsøger sig som gæst i et nordjysk sommerpensionat; men det arme menneske er jo bundet af sin stammes love og ritualer og må derfor distancere sig fra "den gode danske flæskemad", som det hedder med vanlig Pontoppidansk slagkraft:

> Så lød gongong'en til frokost. Det sortnede hende for øjnene af nervøsitet, da hun stod foran spejlet og gav sine tindinge-krøller den sidste oprulning med pegefingrene.
>
> Ved det lange spisebord sad allerede tyve-tredive gæster, parate til ved første signal at kaste sig over den kolde anretning. Hun fik en plads anvist, men selskabet var foreløbig alene optaget af at holde revy over fadenes indhold. Der var overhovedet ingen, der lagde mærke til hende, kun den ene af hendes sidemænd, en ung herre

med briller, bøjede sig høfligt for hende og forestillede sig som kandidat et eller andet.

Bordet bugnede af mad. Det var i de gode tider før den altfortærende verdenskrig, da man kunne hengive sig til frådseri for et par kroner om dagen. Der var store stege, fade med røde hummere, andre med brunstegte kyllinger. Der var æggeretter, lækre salater og syltetøjer – en overdådighed af jordens og havets fedme. Midt på bordet tronede en mægtig skinke med papirmanchet og pyntet med sølvblomster.

Emancipationen eller overhovedet frafaldet synes ikke at inspirere Rebecca til nogen form for friløb eller risiko. Ellinor (i Paludans "Markerne modnes", 1927) er åbenbart i besiddelse af et sikrere håndelag, når det gælder om at føre moderniteten ud i praksis:

De viste sig sjældent på offentlige steder sammen, og isåfald kun, hvor chancen for at møde bekendte var ringe. De kunne gå ind på "Peblingen" en sommeraften, når alverden var i skoven eller i Tivoli, og i den øde restaurant spiste de og drak vin. Ellinor kendte hans appetit; engang, da middagen forekom utilstrækkelig, bestilte hun, der selv for længst var mæt, endnu én til Ivar, og han klarede også den, mens hun smilende så til. Hun glædede sig over hans kræfter, fordi de stod under hendes kommando. "Sig så tak for mad," sagde hun og lod ham række poten. Hun kaldte på kelneren og tog penge op af sin sølvtaske, mens han forlegen tørrede sig om munden. Hun gav drikkepenge, rejste sig og lod Ivar tage sine pakker. Hun

satte pris på denne ordning; den udtrykte en moderne idé: kvindesejr, og det moderne flatterer.

Agnes Henningsen var på besøg hos Gustav Wied i Roskilde engang i tiden op mod 1. verdenskrig, men madro forsynede han hende ikke med. Fru Henningsens bordherre prøvede i hvert fald at tage for sig af retterne:

Så skete der noget, som jeg ville have forsvoret kunne ske i Kastellets spisestue. Min tavse herre skovlede med en akrobats behændighed mine fødder til sig og holdt dem indesluttet mellem sine… jeg var sikker på… kolossale laksko.

Jeg prøvede at vriste dem fra ham. Umuligt. Jeg sendte ham et rasende blik. Han så ikke op, men passede sin fisk.

"Slip mig" hviskede jeg. "Eller jeg siger det højt."

Han brummede sin første sætning: "Dertil er De for god. Man hører alle vegne at De er så god." Hvorpå han lod sin serviet falde og var så længe om at finde den at han først følte på mit ene ben fra ankel til knæ og så på det andet som om han skulle overbevise sig om at de var ens.

Lad os i al ærbarhed, eller hvordan det nu stiller sig, dvæle endnu et par udsøgte sekunder ved den erotiske situations muligheder. Jens August Schade har med sin kyssende pen beskrevet en efterårsstemning ved Hagebro Kro:

Nu flokkes dilden om små kartofler,
og snapsen skænkes ved Hagebro,

når solen synker og fisken spræller
på køkkenbordet i åens kro.

For fiskemanden har sine lyster,
han trækker fisken med stangen op
af åens bølger – det kildrer i ham,
som så han næsten en pigekrop

Den spræller levende, frisk derude
på køkkenbordet i åens kro.
Om natten høres genfærd tude.
Det var vel fisken fra Hagebro.

En sommerdag i Danmarks land bredte Knud Sønderby sin frokostmad ud på en indfaldsvej til Paradis ovre på øen Mors ikke langt fra Limfjorden og anså i det hele taget sig selv for suveræn i den kunst at leve uforstyrret og til bunds lykkelig – fra hånden og i munden. Men det lader til, at han har gjort regning uden vært:

> En dag, da det havde regnet hele formiddagen, men pludselig klarede op med blå himmel og solskin over alt for våde marker, dækkede vi op på selve vejbanen. Det var mit indfald. Vi drejede fra hovedvejen ind på en smal asfalteret bivej, der så ud til at være ganske ubefærdet, holdt ind til siden med bilen og begyndte at pakke ud og åbne dåser og arrangere det store kolde bord ud over vejbanen foran trinbrættet, hvor vi sad. Det tog sin tid, men kom også til at se festligt og indbydende ud. Langt mere hygiejnisk og med bedre overblik, end

når man sidder på en på en mark eller en grøftekant, hvor de forskellige ting uvægerligt gemmer sig mellem græstotterne og er væltede og har dyr kravlende på sig, når man endelig finder dem. Hvis man f. eks. ville have hornfisk i olie, så var det bare fire skridt over vejen. Værsgod, hornfisk i olie! Så kunne man komme det på maden og enten stå og spise det der eller sætte sig tilbage på trinbrættet med det, ligesom man nu syntes. Og der sad vi så med solskin i ansigtet og svalerne krydsende lavt mellem vore ølflasker og hen over pergament med leverpostej, små dåser med mange lækkerier, trekantede smelteoste, poser med tomater, afskåret brød, papir med smør og hvad hjertet ellers begærer. Herligt. Livet var skønt. Inde på marken stod en ko.

- Du, det er min idé, dette her, sagde jeg.

På hovedvejen kom en bus kørende, og chaufføren råbte og vinkede ivrigt til os. Tak! råbte vi og vinkede igen. Hvad kunne folk have at sige til os andet end velbekomme eller Gud velsigne jer. Vi hævede flaskerne til munden, drak og hilste chauffør og passagerer. Så tog vi kniv i hånden og rakte ud efter brødet, nu skulle der tages fat.

Et par sekunder efter svingede bussen ind på bivejen og bremsede hvinende op med en mægtig dampende køler lige foran vores kulinariske afspærring. Det var dens rute. Det var dens asfalt, vi havde dækket op på. Chaufføren og en halv snes passagerer hang interesserede ud ad vinduerne, medens vi krumbøjede ilede rundt på vejbanen og pakkede sammen for at gøre plads for den.

Anretningen fejler ingenting. Derimod har det formentlig knebet med traktementet hjemme på "Ajlegården", som Hans Scherfig i 1939 viede en høstvise i gammel stil. Melodi: "Marken er mejet":

Nu er vor høst bragt i lo og i lade,
under spøg og skæmt og leg og munter fællessang.
Vi er så fro, og vi er så glade.
Ajlegårdens gyldne høst er reddet denne gang.
Nu er det forbi. Nu har alle fri.
Nu skal vi ha' frikadeller med kartofler i.

Lystigt vi leged' med leer og plejle,
mens vi plukked' blomster og bandt kranse og var fro.
Vi har kørt gødning, og vi har spredt ajle.
Vi har set, hvor frodigt korn og roer kunne gro.
Gigt og skæve tæ'r
har vi fået her,
åreknuder, lungemos og leddevand og stær.

Herligt er livet på mark og på mødding.
Vi har nok at sysle med og pukle døgnet rundt.
Malkning og mugning og stopning og forfødning,
slid og slæb og skummetmælk, og ingen løn er sundt.
Magarinemad,
det gør sjælen glad,
Døde frikadeller hver en ugedag i rad.

Peter Fabers højt elskede genrebillede (fra 1840'erne) af julen og dens idylverden kender hverken til underkuelse eller

klasseforskelle; satiren tier stille, og sorg er til glæde vendt, længe inden mørkningen gør sig gældende:

> Juleaften, o hvor er du sød,
> så skal alle folk ha' risengrød,
> æbleskiven bliver flittigt vendt,
> gåsestegen er til bag'ren sendt.
> Bonden sidder tidlig ved sit fad,
> sikken Guds velsignelse af mad;
> lænkehunden selv får dobbelt sul,
> den skal også vide, det er jul.

H.C. Andersen rykker aktiviteterne en uge frem i tiden, til den sidste aften i det gamle år. Gaden lugtede "så dejligt af gåsesteg", og i en krog mellem to huse sad "Den lille Pige med Svovlstikkerne", gennemfrossen og uden andet selskab end de drømmesyner, hun selv tænder for:

> En ny svovlstikke blev strøget, den brændte, den lyste, og hvor skinnet faldt på muren, blev denne gennemsigtig som et flor; hun så lige ind i stuen, hvor bordet stod dækket med en skinnende hvid dug, med fint porcelæn, og dejligt dampede den stegte gås, fyldt med svesker og æbler! og hvad der endnu var prægtigere, gåsen sprang fra fadet, vraltede hen ad gulvet med gaffel og kniv i ryggen; lige hen til den fattige pige kom den; da slukkede svovlstikken, og der var kun den tykke, kolde mur at se.

Martin Andersen Nexø kommenterede de verdensomfattende skævheder med en ofte repeteret sentens:

> Det var den gamle verdens skændsel, at den kunne veje sol og stjerner med punds nøjagtighed, men ikke ævnede at veje brødet ud til de sultne munde.

I fortællingen om "Agerhønen" brugte Martin A. Hansen både myten og legenden og, om man vil: evangeliet som forkyndelsesramme omkring sit forløb. Den fattige familie med de sultne munde imødeser en juleaften uden fællesmåltid, uden fugls føde, uden salt til et æg; men som en gave fra himlen – og almanakken – flyver nu en agerhøne lige lukt mod døren i huset og gør sig dermed som bevinget råvare parat til i al sagtmodighed og offervilje at blive tilberedt og fortæret som led i et ritual og som næring for en symbolik:

> Små krøllede tarme, lever, krås, et ufatteligt lille, fast hjerte kom frem og det var i sit indre, fuglen havde de lysende farver.
>
> Faderen gik ud i vejret, han kom hvid og tilsneet ind igen med en håndfuld frisk persille. Fedt kom på panden, det sidste måske, men nu tog moderen resolut til de yderste reserver, kartoflerne kom i en kasserolle og på ilden, og bunden blev ikke skrabet i selvopgivelse, for hun beredte et håbets festmåltid. Og skønt det var langt over sengetid, blev der bredt dug på bordet, hvid og skøn, selv i karbidlygtens lys. Men så blev lygten båret udenfor, hvor den kunne hvæse af, og et dyrt tællelys blev tændt på bordet.
>
> Ude i mørket bruste blæsten. De vaskede sig, redte håret, pyntede sig. Så satte de sig ved højtidsbordet, agerhønen blev delt, og der blev kun lidt til hver, men det er sandhed, at den lille fugl mættede dem alle.

Engang i 1800-tallet skulle der være jagt på en jysk herregård, og husets frue gav sig til at gennemgå menuerne til jagtmiddagene sammen med jomfru Sejlstrup, som stod for tilberedningen af det kulinariske. Men pludselig stillede jomfru Sejlstrup husets frue dette spørgsmål:

> "Vil hofjægermesterinden ikke sige mig: Hvorfor skal folkene have ringere mad end herskabet?"

Det er Karen Blixen, som (i "Daguerreotypier", 1951) genkaldte sig eller snarere gendigtede denne ufuldendte dialog fra feudaltiden. Og noget præcist svar opnår jomfru Sejlstrup bestemt ikke. Men Karen Blixen fandt senere hen en gammel kogebog frem fra året 1875, og ud over menuerne til de store middage bringer bogen "en samling spisesedler til mere dagligt brug". To af dem aftrykkes her:

I
Pureret vildtsuppe.
Østers i skaller.
Laksekoteletter à la genevoise.
Bederyg med makaroni.
Kyllinger med trøfler.
Selleri med jus.
Stegte brokfugle med kompot og salat.
Plumbudding.
Is.

II
Skildpaddesuppe.

Kabliau med østerssauce.
Postejer med kalvebrisler.
Dyreryg med gelé og brunede kartofler.
Kyllinger à la marengo.
Artiskokker.
Andesteg med kompot og salat.
Nesselrodebudding.
Frugt.

Og Blixen tilføjer: "Mig selv forekommer det indlysende, at der hos disse mennesker, som med tilfredshed satte sig til et sådant måltid, måtte findes i hvert fald nogen sans for ritual."

Karen Blixen lavede en myte ud af sin afrikanske farm, hvad den kun blev mere levende af. Og professoren i Andersens "Loppen og Professoren" (som hun beundrede) drømte om at besøge de vildes land for at lære deres adfærd at kende. "Der æder de rigtignok kristne mennesker, vidste professoren, men han var ikke rigtig kristen, og loppen var ikke rigtig menneske, så mente han, at de nok turde rejse der og have en god fortjeneste."

Allerede fra barndommen var Blixen vild med Andersens eventyr. Jeg tror, det var hans vilde fantasi, der besnærede hende. Det fortælles om professoren, at "dag ud og dag ind lå han i hængekøjen, dovnede og fik sin gode føde: friske fugleæg, elefant-øjne og stegte giraf-lår; menneskeæderne lever ikke kun af menneskekød, det er en delikatesse; "barne-skulder med skarp sauce," sagde prinsessemoderen, "er det mest delikate.""

Da den senere skuespiller og teaterhistoriker Karl Mantzius var en dreng på syv-otte år – det har været i slutningen af 1860'erne – blev han af en skolekammerat inviteret med ud til Store Tuborg i Hellerup nord for København, hvor selve biskop Grundtvig boede med sit alenlange skæg og sine underskønne vers. Men til alt held afstedkom benovelsen over skjaldens tilstedeværelse ikke noget synkebesvær hos den lille Karl, der måltidet igennem var glubende optaget af at sluge den oldgamle salmist med øjnene:

> Den mægtige skikkelse med det store hvide hår og skæg, der kom vaklende ind til spisebordet mellem alle os små drenge, fik for mig slet ikke noget virkelighedspræg som menneske, skønt han spiste blåbærsuppe med os andre, men ellers ikke åbnede munden. Han vedblev for mig at være en overjordisk alfaderskikkelse.

Men indimellem spiste denne endnu nogenlunde rørige nationalmyte altså blåbærsuppe.

Gennem tiderne havde Nikolai Frederik Severin Grundtvig ved hjælp af en hjemmelavet potageske skovlet den ene velsignelse efter den anden op fra sin vældige, indre suppegryde, der var svingende fuld af synskhed og levende ord. Generelt foretrak profeten nøjsomhed frem for vellevned, men på sin studse måde fravalgte han altid askesen. Det daglige brød fordeltes ligeligt til alle, som havde fundet plads ved bordet. "Og da har i rigdom vi drevet det vidt, når få har for meget og færre for lidt".

Ja, han kunne sige det, den gamle.

I 1931 skrev versekunstneren Ærbødigst (Viggo Barfoed) en fædrelandsvise i lydhør Grundtvig-stil. Anledningen var den, at Statsbanernes nyeste turistplakat forestillede et fad dansk smørrebrød.

Man må må hjertens gerne synge med, og smørtenorer skal være velkomne.

Langt højere bjerge så vide på jord
man har, end hvor bjerg kun er bakke.
Men gerne med smørrebrødsbjerge i nord
vi dannemænd tage til takke.
Vi er ikke skabte til højhed og blæst,
men steg med rødbeder, det smager os bedst.

Langt kønnere egne, vil gerne vi tro,
kan fremmede udenlands finde.
Men fersk laks med røræg, en snaps eller to,
det er dog et fagert kærminde.
Og dejligst vi finder den røgede ål,
sardiner og sild og en rejefyldt skål.

Langt klogere folk er der sagtens om land,
men vi af vor fedme os roser.
Med ost og radiser nok prale vi kan
såvel som af æg med ansjoser,
samt leverpostej, frikadelle, tomat,
og kyllingelår med agurkesalat.

Langt mere af malmen så hvid og så rød
kan udlandet sikkert præstere.

Hos dansken dog findes det smørreste brød,
med det kan de ej konkurrere.
Hvad enten det så er med smør eller fedt,
får flere for meget, og ingen for lidt.

NIELS BIRGER WAMBERG F. 1930, MAG.ART. I ALM. OG SMLGN. LITTERATUR. PROGRAMSEKRETÆR VED DR I TEATER- OG LITTERATURAFDELINGEN 1960-69 OG DEREFTER LEKTOR VED DANMARKS LÆRERHØJSKOLE TIL 1991. HAR UDGIVET ADSKILLIGE MONOGRAFIER OM FORFATTERE, TEGNERE, MUSIKERE OG TEATERFOLK. BARNDOMSERINDRINGERNE "MIN FAR OG MIG" (1986) OG "ANSIGTET PÅ RUDEN" (1993). "MINE EGNE VEJE", SAMTALE MED GHITA NØRBY (1995).

ANDERS KJÆRSIG

TIL BORDS MED GUSTAV WIED

> "Gefüllte Taube, gentog hun drømmende – Gefüllte Taube. Og de fik duen. De fortærede den. Han mandigt og resolut. Hun sværmerisk-hengivent, som åd hun englekød." GUSTAV WIED

"Vi æder, og vi drikker, og vi sover, og vi dør." Citatet er Fårepers og stammer fra Gustav Wieds første novellesamling *Silhuetter*. Men citatet er ikke kun Fårepers. Citatet er også Knagsteds, Wieds livsbitre talerørs, i romanen af samme navn: "Æde og drikke og elskov og søvn! Uden at blive som dyr på ny skulle I ingenlunde smage lykken."

Skønt der er en lille forskel på de to citater, i det ene står der død, i det andet elskov, er meningen grundlæggende den samme: Vi er kun vores arvemasse, de ubesjælede gener, bundet til drifter og sanser. Der er intet over eller under menneskets natur. En tankegang, der gælder for både Fåreper og Knagsted.

Livets højeste mål er det laveste. Det er Wieds realistiske credo gennem hele forfatterskabet. Således også til slut i det store satyrspil *Dansemus*, som var det sidste, han skrev. Her sammenlignes menneskenes færden med nogle hvide mus, der ufortrødent hvirvler rundt omkring en pind i et bur, og hvis eneste aktivitet består i "at æde og parres" for derefter at fare af sted igen.

"Vi æder, og vi drikker, og vi sover, og vi dør." That's all. Alle andre beskæftigelser er kun surrogater for dette. Fortæring og formering er menneskets grundlæggende skæbne. Om vi kan lide det eller ej, er mindre vigtigt, vi gør det, altså spiser og drikker og formerer os, og Wied fastholder os der, midt i maden, i "kyddet", som han siger, stærkere end nogen anden dansk forfatter.

Mellem "Fåreper "og *Dansemus* fremviser Wieds forfatterskab et utal af fortællinger, figurer og billeder, der har det til fælles, at de tager udgangspunkt i maden, måltidet og det at spise. For alle gælder det da også, at det at spise er bundet til det reale og sanselige.

I fortællingen "Livsglæde" fra novellesamlingen *Lystige Historier* beskriver Wied i bedste folkloristiske stil en landlig fest: En høstfest hos bondemand Ole Kanstrup. Her skildres et lollandsk middagsbord med alle de retter, som hører sig til. Beskrivelsen af bordet emmer af vid og humor, fordi den er lagt i munden på den iltre Kanstrups forbløffelse over måltidet:

"Det var satans! sagde han og sugede ind på mundvandet – sikke lækre tærter!

Der skulle begyndes med suppe. Og derpå kom oksekødet med peberrodssauce. Og så var der kalvesteg og lammesteg

og tre gæs drysset over med puddersukker. Og alle madam Kanstrups syltede sager var kommen frem: ribs og stikkelsbær og solbær, både hele og i gelé. Og kvæder var der og sure og søde asier og lageragurker og rødbeder."

"Livsglæde" er en fortælling, der giver udtryk for entusiasme og fællesskab mennesker imellem. Man kan tydeligt mærke, at Wieds pessimisme og livslede endnu ikke er kommet op til overfladen. Der er nemlig noget forsonende over "Livsglæde". Måltidet er ikke eksklusivt og ene og alene for de få. Der er ingen kriterier, man skal overholde for at være med. Alle er velkomne. Uanset ung eller gammel, tyk eller tynd.

Anderledes og langt mere wiedsk ser det ud, når vi kommer til romanen *Livsens Ondskab*, hvor vi er til middag med foreningen "De danske Ædedolke". Her skildres et overdådigt, svulstigt og lukullisk måltid og i et sprog, der får mundvandet til at løbe. Måltidet er eksklusivt og kun for de udvalgte. Det kræves, at man skal kunne betale toogtyve kroner, være mindst halvtreds år gammel og ikke veje under tohundrede og tredive pund, hvis man vil deltage. Men så får man også noget for pengene. En konstatering, som bekræftes af tre handelsrejsende mænd à la de vise fra Østerland, der tilfældigvis kommer forbi og får et glimt af herlighederne:

"Dette var dem som en drøm om Guds Rige:

Midt på bordets snehvide dug stod et uhyre fad med seks store, højrøde, strålende hummere. Forretten. Et dyr til hver broder. Og med hummerfadet som centrum bredte sig så ud til begge sider fad ved fad, fyldt med alskens kolde spiser tilberedt af fisk, pattedyr og fugle. Der var nogle rødspætter på et par tommers tykkelse, garneret af grønne citroner. Der

var en dyrepostej med trøfler. En oksemørbrad. En fedekalvesteg. Og lam omtrent fra moders liv. Unge ænder, gæs og kapuner. Og ved hver ende af bordet stod en pyramide af vibeæg, kunstfærdigt opstillet i vådt sand. Asietter med sardiner, sardeller, frokostsild, kaviar, røget gåsebryst, Strasburger leverpostej, laks og oksetunge dannede, spredt mellem de større fade, lækre hvilepunkter for øjet. Og der var syv slags syltetøj, radiser fra drivhuset, fem arter af ost og smør af fineste mærke.

Foran hver kuvert stod fire glas: rødvin, rhinskvin, porter og Madeira. -

De tre handelsrejsende havde foldet hænderne."

Kapitlet med Ædedolkene er en udvidelse og en udvikling af det måltid, vi mødte i "Livsglæde", og indeholder som sådan en langt mere nuanceret brug af madens betydningsbærende funktion. "Ædedolkene" er absolut Wieds stærkeste gastronomiske fortælling. Det er der flere grunde til.

For det første er den sanselige oplevelse, vi får af måltidet, dobbelt. Vi oplever maden som både tilskuer og deltager.

Gennem de handelsrejsendes øjne ser vi det veldækkede bord udefra; vi iagttager og perspektiverer det, akkurat som var det et billede, et stilleben, man står og betragter. Og fra dette perspektiv får maden næsten teologiske overtoner. Måltidet lades med symboler. Selv hos ateisten og realisten Wied. Den overdådighed, med hvilken måltidet træder frem for øjnene af os, kalder nemlig på en forestilling om det ideale måltid, et måltid, der overskrider tid og rum, et religiøst måltid. Det siges jo også om de tre vise mænd, at "dette var dem som en drøm om Guds Rige".

Bordet med de mange retter peger altså gennem de tre mænds blik ud over det realistiske og ind mod det symbolske og teologiske. Men sådan forholder det sig kun, så længe man bliver inden for synets område, som tilskuer. Det ser unægteligt anderledes ud, når maden og måltidet opleves gennem næse og mund, som deltager.

Vi bliver klar over forskellen, hvis vi bevæger os fra betragtningen af bordet til beskrivelsen af bespisningen. Her erstattes synet med smagen og lugten, og det symbolske bliver atter realistisk. Lyt blot til følgende udsagn:

"– Duerne, brummede "Luksusbugen" – Lang mig duerne!

– Lam! Lam! råbte "Esau". Han lignede en menneskeæder i funktion. Og alle hans hårtotter bevægede sig.

Fabrikant Røssel og overlærer Clausen tog hver sin rødspætte. Og redaktør Heilbunth åd blodig oksesteg."

Det dyriske har erstattet det lyriske. De teologiske overtoner er borte, og vi befinder os atter i det sanselige og realistiske. Der er ingen sjæl i det, vi spiser, eller den måde, vi spiser på. Ja, vi knap nok spiser, vi æder og sluger, slubrer og smasker, som var det livets højeste mening: "Uden at blive som dyr på ny skulle I ingenlunde smage lykken", for nu at gentage og erindre Knagsteds vise ord.

For det andet, og i forlængelse af det første, er der en tæt forbindelse mellem det at spise og det at være. Vi er det, vi spiser. En tankegang, der også gælder for Wied. Det bekræftes på sin egen satiriske måde i Satyrspillet *Dansemus*, hvor den erotisk favnende og fraskilte musiklærerinde Adelheid Mürer bager på den sky og støvede og smådistræte ungkarl,

cand. phil. Ejnar Hegge. En dag, hvor hun har inviteret ham på kaffe, udspiller der sig følgende scene:

"Næ, spis først den kiks der, lille Ejnarprins, den har jeg smurt til dig! Kan du se, jeg har lavet et A af sukker på den? Og på den her står der et E!… Nu æder vi hinanden, ikke? ha, ha! Skål! og til lykke og velsignelse for os begge, min dreng."

Adelheid Mürer er vulgær. Hun går lige på og hårdt til stor irritation for den lille generte "Ejnarprins". Pointen i scenen er selve inkorporationen, der som baggrund trækker på den kristne nadvertradition. Mennesket forenes med den mad, det spiser, hvilket for Hegges og Mürers vedkommende vil sige, at de er blevet til ét kød. Sammensmeltet i legeme og sjæl ved gensidigt at æde hinandens initialer.

Men tilbage til *Livsens Ondskab*. Her gør inkorporationstanken sig også gældende. Man ser det i den parallelitet, som er mellem de retter, der befinder sig på bordet, og så de respektive personers fysiologi. Det gælder ikke mindst kvantitativt. Bordets overdådighed, mængden af mad, sætter sig jo som pund på dolkene. Det kommer tydeligt frem hos formanden:

"For den øverste bordende tronede formanden, redaktør Heilbunth. Stor og mægtig lå han i sin stol, ærefrygtindgydende, imposant, et underværk af kød. Tre dobbelthager hang ham ned over skjortebrystet."

Det kan man kalde en fed fest.

Men ikke kun kvantitativt er der paralleller mellem det, som står på bordet, og dem, der sidder ved bordet. Det gælder også for dolkenes fysiognomi. Det siges om Heilbunth: "hans røde skinnende ansigt lyste under det krusede, hvide

hår, som en fuldmåne under en snesky" og om fabriksejer Røssel: "at hans isse var skaldet som et græskar".

Hos begge d'herrer er ansigtet skildret som store, højrøde, strålende hummere, à la dem, der befinder sig inde midt på bordet: Svedkogte og skallede og med lange tynde følehorn som trevler af hår, der stikker ud af den glatte overflade. Parallellen er tydelig. Fadet med hummerne breder sig jo fra bordets centrum og ud mod dets periferi til dolkene, der sidder rundt om, hvilket opløser afstanden mellem mad og menneske. "Der Mensch ist, was er isst" skrev den tyske filosof Ludvig Feuerbach for snart 200 år siden. Og det er ganske sandt. Det, vi spiser, bliver til en del af os. Subjektet indoptager objektet. At spise vil altså sige at fortære, og idet vi fortærer, indoptager vi de egenskaber, den potens og magt, som det, vi fortærer, er udtryk for. Vi bliver med andre ord ét med det, vi spiser. Afstanden mellem mad og væren falder sammen. Det er tydeligt på tysk, hvor der kun er et "s" til forskel på at spise og være.

Hermed er vi tilbage, hvor vi begyndte. Med Fårepers realistiske livsbetragtning: "Vi æder, og vi drikker, og vi sover, og vi dør." Og sådan er det altid med Wied. Han bevæger sig ikke ud af stedet, men på stedet. Scener, figurer, personer og miljøer skifter ustandselig, men grundfilosofien er hele tiden den samme. Han fastholder os i det reale, i det sanselige, i vores kropslighed, ja, selv i vores fordøjelse er han til stede: "Æde og drikke og elskov og søvn!.. Uden at blive som Dyr på ny, skulle I ingenlunde smage lykken."

Derfor til sidst: En opskrift fra Gustav Wieds gastronomiske og lyriske hjerte, når den store realist viser sig som den store sprogekvilibrist. Lyt blot til følgende svada:

"Man begynder med kaviar. En hel stør, fanget i floden Volga, serveres på en isblok og skæres op; hvorefter man med langskæftede, fladsløvede sølvskeer borer dyret rognen ud af livet og fortærer den med ristet brød og en tanke af citron.

Derefter serveres suppe med fingertykke asparges.

Derefter østers på isblokke uden skal.

Derefter sprængte ænder med ærter, blomkål, røget Bayonne-skinke og rørt smør – fantastisk delikate!

Derefter Strasburger-gåselever-postej på artiskokstole.

Derefter dyreryg med paradisæble-gele.

Derefter kæmpe-ananas.

Derefter fasaner med fjer på.

Og endelig til slut: Is à la Marengo og dessert: grønne druer, blå figen og gule oranger, alt direkte fra voksestedet.

Vinene behøver ikke at nævnes; men der er elleve glas foran hver kuvert."

ANDERS KJÆRSIG UDDANNET TEOLOG. EFTER ENDT UDDANNELSE BLEV HAN HØJSKOLELÆRER. DEREFTER FREELANCEJOURNALIST. DE SIDSTE 20 ÅR HAR HAN VÆRET ANSAT SOM PRÆST I DEN DANSKE FOLKEKIRKE. HAR UDGIVET FLERE BØGER OG ER EN FLITTIG DEBATTØR. UD OVER DETTE HOLDER HAN FOREDRAG OM FORSKELLIGE EMNER, BL.A. OM GASTRONOMI, LITTERATUR OG TEOLOGI.

JOHS. NØRREGAARD FRANDSEN

RØDGRØD I GRØFTERNE: H.C. ANDERSEN OG DET POETISKE BORD

Lille Sally, gamle Ven
Her er Brev fra Andersen;
I de rene Blade
Ligger Shokolade!

(Af Brev til Sally Melchior, 17. september 1868,
Brevbasen, H.C. Andersen Centret/Odense Bys Museer)

RØDGRØD I GRØFTERNE

Chokoladen er poesien, og poesien er chokolade! H.C. Andersen omsætter bord til ord i sin kunst, han iscenesætter mad, vin, måltidet som nydelse igen og igen i dagbøger og breve, som han også i sine kunstneriske værker skildrer mad og sublim smagsnydelse. Andersens evne til at karakterisere er formidabel, som her i et brev til familiens Drevsen i 1845,

hvor han skildrer erindringen, sit eget livseventyr og duften af gåsesteg på en mortensaften:

> Nu er jeg i Odense, min gamle By, hvor jeg løb om som fattig Dreng med bare Fødder og med Træsko; naar jeg seer ned ad Gaden tænker jeg, som Aladdin. "Der nede gik jeg som en fattig Dreng!" Vor dog vor Herre har været god mod mig, forunderlig god mod mig fremfor mod Tusinde, jeg begriber ikke min Lykke! Hvorfor skal jeg dog faae saa meget? Det er Festdag i Aften, det havde jeg slet ikke tænkt paa, I Kjøbenhavn holder man heller ikke denne Aften hellig, (ved hellig forstaaes at spise Gaase Steg); det er i Aften Mortensaften; hele Odense lugter af Gaasesteg, jeg har ordentlig faaet Barndoms Erindringer derved. Poeten siger jo ogsaa at der til Duft og Melodi knøtter sig mange Erindringer derved, men han tænkte vel ikke paa Gaasesteg.
>
> (Brev til familien Drevsen, Odense den 10. November 1845, Brevbasen, H.C. Andersen Centret/Odense Bys Museer)

Andersen skildrer ikke blot madens muligheder, men lader mange andre forhold komme til syne gennem det kulinariske, og derved opstår et lystfyldt perspektiv. Maden er med til at etablere eller fortolke en grundstemning i mangelsituationer. Det gælder, når han i dagbogen fra datoerne 10.-13. marts, hvor han i øvrigt diskuterer omstændighederne ved billedhugger Bissens sygdom og død, færdiggørelsen af sin egen "Ugedagene", en tur i teatret samt problemer med oversættelse fra fransk af det pågældende stykke, refererer en samtale med Georg Brandes, at han også lige fører en samtale med sin dagbog:

> Hos Enken Fru Ørsted fik de for første Gang efter min Opskrift og Lyst: Skidne Æg! Det er da en interessant Dagbogs Optegnelse. I Theatret Faust. Nyerup sang smukt og spillede endnu bedre.
>
> (H.C. Andersens Dagbøger, 10.-12. marts 1868)

Eller når samme Andersen i en lang redegørelse fra Paris i maj 1868, hvor han oplister betydningsfulde møder, kunstnere, galanterier med videre, men også bemærker, at:

> Vi drak Champagne, fik Asparges, Høns og Jordbær, kjørte saa ud til Maleren Jakopsen og saae hans danske Kostume-Personer fra Udstillingen, som vi skulde kritisere"
>
> (H.C. Andersens Dagbøger, 10.-13. maj 1868)

Når Andersen skildrer mad, sker det hver gang i detaljer, langsomt og smagende. Madens og bordets billeder bliver til skønne og næsten grænseløse fantasier. I 1868 skriver Andersen et brev til den lille Sally Melchior på hans fødselsdag, og som i modsætning til, hvad man måske kunne tro efter mere nutidige navneskikke, er en dreng. Sally fylder tre år og Andersen hilser ham med en legende og munter beskrivelse af et Slaraffenland, hvor det flyder med rødgrød og fløde:

> Kom herud til "Rolighed"
> Her er rigtig Gilde
> Skynd dig af din Trappe ned,
> Og kom ej for silde.
> Her er Noget, værd at see.
> Her er Venne-Møde;

Rødgrød staaer i Grøfterne,
Med den søde Fløde,
Høns og Duer, Hund og Hest
Med i Dansen svæve,
Synge: "Det er Sallys Fest!
Lille Sally leve!

(Af Brev til Sally Melchior, 17. september 1868,
Brevbasen, H.C. Andersen Centret/Odense Bys Museer)

Et års tid senere skriver Andersen fra München til Thea Melchior, lille Sallys mor, og improviserer lidt videre over digtet:

Der er saa deiligt Stort og Smaat
Apelsiner groer der i Haven,
I Grøfterne her er Æbler-Kompot,
Saa man kan faae ondt i Maven!

(Af Brev til Thea Melchior, 8. november 1869,
Brevbasen, H.C. Andersen Centret/Odense Bys Museer)

Siden skriver Andersen igen til Sally og minder ham om grøfterne, der engang flød af rødgrød og gløde, men, bemærker Andersen så, det var dengang, Sally, nu har man den kun på bordet! Orden skal der trods alt være. Andersens forfatterskab er som bekendt spækket med vellystige eksempler på den magi, der opstår, når almindeligt kendte ting eller fænomener forskubbes til nye betydningsmæssige kontekster. De er ofte morsomme, samtidig kan de imidlertid være groteske og rumme en underside af angst. Det får vi at se i "Den lille Pige med Svovlstikkerne".

DEN LILLE PIGE OG GÅSESTEGEN

H.C. Andersens gribende historie om "Den lille Pige med Svovlstikkerne" fra 1846 skildrer som bekendt en lille, fattig piges ulykkelige skæbne og død nytårsnat på en måde, som kalder på medlidenhed og måske endda vrede over de forhold, hun har måttet leve og dø under. Heldigvis, kan vi synes, tager Vorherre hende hjem til sig i nåde og kærlighed. Det er det sociale motiv, den nådige Gud, Bedstemors kærlighed og medfølelsen, der fortælles. Fortællingen skildrer imidlertid også, hvad man kunne kalde sultens og kuldens fantasier, for i livets yderste øjeblikke tændes vanviddets lys:

> En ny blev strøget, den brændte, den lyste, og hvor Skinnet faldt paa Muren, blev denne gjennemsigtig, som et Flor; hun saae lige ind i Stuen, hvor Bordet stod dækket med en skinnende hvid Dug, med fiint Porcellain, og deiligt dampede den stegte Gaas, fyldt med Svedsker og Æbler! Og hvad der endnu var prægtigere, Gaasen sprang fra Fadet, vraltede hen af Gulvet med Gaffel og Kniv i Ryggen; lige hen til den fattige Pige kom den; da slukkedes Svovlstikken og der var kun den tykke, kolde Muur at see.
>
> ("Den lille Pige med Svovlstikkerne". *Andersen. H.C. Andersens samlede værker: Eventyr og Historier I.* Klaus P. Mortensen, red. Gyldendal, København 2003, sd. 436)

Muren bliver gennemsigtig, som det hedder, den bliver til et flor eller slør, der skaber transparens til den anden side, så forestillingen om en anden verden ikke bare åbner sig, men bliver konkret. I denne anden verden er der ikke bare mad, varme,

lys og skønhed, men også sære hændelser som en stegt gås, der kan vralte af sted med kniv og gaffel i ryggen. Det er to ofre, der mødes, den frysende derude og den slagtede gås derinde mødes i et sanseløst sekund, før alting er forbi. Hele sceneriet hviler fortællermæssigt på bevidstheden om snarligt tab. Lyset er midlertidigt, scenen slukker og lukker i næste øjeblik. Intet lykkeligt varer, sådan som Andersen gang på gang skildrer floret, den tynde hinde mellem livsfylde og tab.

Andersen bringer her i historien om tændstikpigen samme teknik i spil, som i sine såkaldte tingseventyr, hvor tinsoldater, brolæggerjomfruer, røde sko, tepotter, bolde, toppe med videre får tildelt evnen til at agere og til at formulere holdninger eller synspunkter i tanker eller tale. Gåsen siger ganske vist ikke noget. Den vralter kun. Pigen og gåsen er imidlertid begge ofre. Den ene er frosset og sultet sønder og sammen, mens den anden er slagtet, stegt og gennemstukket af kniv og gaffel. Andersens mesterskab er den sproglige konstruktion af dobbeltheden af lidelse og nydelse, frygt og fascination, forlokkelse og afsky, gevinst og tab. Sproget er rytmisk med sine allitterationer, som "deiligt dampede den stegte Gaas" og "Gulvet med Gaffel" og mange flere, Andersen kalder sin tilhører ind i sproget, hvor sanselige billeder åbner sig som "fiint Porcellain" og med fyld af "Svedsker og Æbler". Enhver lykke-situation er imidlertid oftest hos Andersen parret med det mulige tab. Det gælder, som vi har set, også i "Den lille Pige med Svovlstikkerne".

SANSE-ETNOGRAFEN OG MADEN

H.C. Andersen er sanse-etnograf! Han registrerer, sanser, kommenterer og beskriver ustandseligt både det nære og

det fjerne. Hans samlede værk er derfor både seismografisk og et forbløffende partitur over sansningernes muligheder i 1800-tallets Danmark og Europa. Andersen så, sansede og skrev! Han samlede således på livsnydelsen og dens sublime momenter på samme måde som han samlede og skabte sublime poetiske momenter i sin rige kunst. Ved siden af livsnydelsens skønne øjeblikke var der også skuffelser og sorte huller, de gode øjeblikke blev undertiden afløst og fortrængt af misnøje, skygger og angst. Lykke-situationer er hos Andersen parret med det mulige tab. Angsten for ikke at slå til, for ikke at kunne holde fast i det gode liv er altid til stede. For at blive afsløret som den proletar, der ikke hører hjemme her. En sumpplante med rødderne i mudder og bestandigt på jagt efter lyset uden at kunne nå det, for nu at nævne en metafor, Andersen brugte om sig selv. Derfor registrerer og noterer Andersen på kunstnerisk vis smagen af det gode liv! Han ved, det kan være borte i næste sekund. Men i den kunstneriske form, i skildringen, får den sublime oplevelse, vellyden, smagen et evigt liv. Evigt fastholdes det tabte i kunsten.

Mad udgør et af de øjeblikke af sublim nydelse, Andersen ofte dyrker. Digteren førte således gennem årene en samtale med maden og madens muligheder i sin kunst og i sine dagbøger. Det gastronomiske forbindes hos ham ofte med sygdom og angst. I juni 1868 er Andersen i Ems. Han beskadiger sit ben og bliver bekymret for de følgesygdomme, han næsten var sikker på måtte komme, "Jeg fik stor Angst var nær ved at faae ondt", som det hedder i Dagbogen 10.-12. juni. Efter nogle redegørelser for sygehistorien, en febril nat, lægens besøg, hedder det: "[Lægen] saae ogsaa Benet og raadede mig Stilhed. Spiste Lax, Asparges og Oste". Efter det

gode måltid, Andersen holdt eksempelvis meget af asparges, falder der ro over Andersen. I løbet af natten opdager han imidlertid, at såret er rødt, og han bekymres igen.

Menuen, maden og vinen, bordets glæder, var for Andersen aldrig blot foranstaltninger eller ydre omstændigheder, der for eksempel blot satte rammerne om et godt samvær med gode samtaler. Nej! Maden og vinen er meget ofte i hans fremstillinger selvstændiggjorte elementer, der fastholdes som en slags elementarpartikler i fastholdelse af det gode livs momenter. Mad og vin er livsnydelse, men måltidet slutter, vinglasset tømmes, og eftersmagen må fastholdes kunstnerisk for at vare ved. Derfor genoplever eller genskriver Andersen igen og igen den kulinariske oplevelse. Han fører den ind i sproget for at sikre det sublime moment et slags evigt liv i ordenes verden. Fra bord til ord – so to speak!

SVARET ER MARMOR-BUDDING

Andersen blev som bekendt gang på gang inviteret til at besøge og tage ophold på landadelens godser. Et af de danske slotte eller herregårde, hvor Andersen i en periode ofte kom på besøg, var Lykkesholm Slot i nærheden af Ørbæk på Fyn, som han gæstede adskillige gange i perioden fra 1832 til 1842. Det var især, mens enkefru justitsrådinde Johanne Marie Lindegaard levede og ejede Lykkesholm, Andersen holdt af stedet. Det skyldtes angiveligt hendes munterhed, livsmod og store gæstfrihed sammen med slottets skønhed og skønne beliggenhed. Lykkesholm har, skrev Andersen, omgivelser, der "ligne Schweiz" og befinder sig på "det smukkeste Sted jeg kjender i Fyen".

Hans glæde ved Lykkesholm skyldtes dog også, og bestemt ikke mindst, de prægtige kulinariske oplevelser, som et besøg bød ham på! Her kunne Andersen trives. Her var godt! Her var en selskabelighed, som Andersen elskede, men også den arbejdsro, digteren måtte have for at producere. Det var som sagt imidlertid ikke mindst maden på Lykkesholm, der fik Andersens poetiske tunge til at klikke af fryd, således som det sker i et brev til Edvard Collin den 3. juli 1836:

> De spørger mig om hvad Slags Budding vi fik paa Lykkesholm, Svaret er Marmor-Budding. Jeg skal dog beskrive for Dem hvad vi fik igaar hele Dagen, saa De kan slutte Dem til Levemaaden. Først Thee med dejligt Græssmør paa Brødet; derpaa Kaffe med en Fløde, som kunde staa. Det var Klokken 8; men Kl 10 fik vi Kyllingsteg og Asparges, samt Portviin. Klokken 2 ½ Kjødsuppe med delicate Fiskeboller. Steeg; Melon; Gjede. Høns og Jordbær, derpaa Kaffe. Klokken 8 Thee med Julekage og det deilige Smør og Klokken 10, Smørrebrød med Alleslags og varme (stegte) Aborrer. Dertil, som ved Middagsbordet, rød eller hvid Viin.
>
> (Brevet til Collin er citeret og indgår i app'en "Hans Christian Andersen Trail", som er udarbejdet ved H.C. Andersen Centret, og som Ane Grum-Schwensen er hovedforfatter til)

Det er jo en levemåde, der her skildres, som nok har været værd at stifte bekendtskab med. Andersen benytter så at sige lejligheden til at rulle dagens måltider med dens fine smagsoplevelser op endnu engang. Først er det formet en ren

meddelelse og et svar på et spørgsmål, Edvard Collin måske, måske ikke har stillet. Dernæst lader Andersen traktementerne få et slags egetliv. Traktementernes enkeltdele får lov til at tage over i en ren åbenbaring af vellystighed og sansebombardement, hvor hvert element får lov til at blive stående, og hvor måltiderne bliver sprogligt profileret for oplevelsen. Det helt særlige ved Andersens fremstilling er, at han i stedet for at sovse (undskyld metaforen!) fremstillingen ind i beskrivende adjektiver, så underspiller han de sproglige roser. Stykket er adjektiv-fattigt, faktisk, kun lidt brug af "delicate" og "deilige". Til gengæld får hvert element i den kulinariske dag lov til at stå skarpt, delikat og tiltrækkende. Sproget er langsomt, opremsende, smagende: "Fiskeboller. Steeg; Melon; Gjede. Høns og Jordbær, derpaa Kaffe". Brevet må jo have fået mundvandet til at løbe hos Collin derhjemme i København! Måske er det netop også Andersens mening med brevet. Collin må slutte sig til levemåden, sådan som Andersen brugte sit liv på at dokumentere sin klasse og levemåde og ikke mindst netop i den livslange samtale med Edvard Collin. Andersen fråser i sproget, når han omsætter mad til fantasi og fantasi til mad.

FANTASIER OM MAD

Så forskellige forfattere som kulturhistorikeren Peter Riismøller og den norske psykiater og forfatter Finn Skårderud har med vidt forskelligt perspektiv og ærinde beskrevet sultens og mangeloplevelsens afmægtige sprog. Riismøller, død 1973, har i *Sultegrænsen* fra 1971 skildret den betydning, sulten og bevidstheden om sultegrænsens forfærdende nærhed i Danmark havde i perioden helt op til og med de første årtier af det

20. århundrede. Riismøller viser, hvordan overlevelsens kultur udfoldede sig i en evig kamp mod sulten, der stod for døren i det øjeblik, hvor noget gik galt. Riismøller skildrer, hvordan dyrene går amok, når de efter en lang vinter på stald med tørt strå endelig kommer i den grønne, saftige kløver. De går amok, dyrene, æder sig blinde og halvskøre. Riismøller viser, at menneskene i de fattige kår, kummerformerne kalder han dem, disse mennesker, hvis vækst eller mangel på samme blev livslangt præget af underernæring, og som døde alt for tidligt, at disse mennesker i de ringeste kår også gik amok i momentant fråds og vellevned i slagtergilder og ren vellystighed.

Motivet er i den grad også brugt af Henrik Pontoppidan i den berømte novelle "Et Grundskud" fra samlingen *Fra Hytterne* (1887), hvor husmandsfamilien glæder sig over og glæder sig til at mæske sig i flæsk og fedtflomme, når grisen Sif skal slagtes til jul. Men Sif bliver syg, den dør, og med den slukkes drømmene om flæsk og drivende fedt. Grænsen mellem momentan overflod og sultens bundlinje er nærværende som et tyndt flor eller slør, der hurtigt lader sig sønderflænge. Jeppe Aakjær har i "Mens Pølsen koger" i *Vadmelsfolk* (1900) skrevet over det samme tema, men i hans fortælling skildres vellystigheden, den dionysiske stemning og løsslupne hedonisme, som er til stede hos småfolket på landet, når griseslagtningen til gengæld er lykkedes! Så blev der fråset i blodpølse, flæsketerninger, ferskt kød ved det slagtegilde, som markerede overvindelsen af måneders mangel. Ja, fråseriet og vellystigheden forplanter sig i Aakjærs historie fra oplevelsen af den flommefede pølse, der vellystigt kror og snor sig i grydens boblende skum, til det unge par, som lystfyldt indtager hinanden i kalvebåsens rughalm.

Den norske psykiater Finn Skårderud beskriver i bøger som *Sultekunstnerne: Kultur, krop og kontrol* fra 1991 og *Uro: En rejse i det moderne selv* fra 1998, hvordan der bag moderne fænomener som anoreksi og bulimi principielt kan trækkes en lang linje bagud i europæisk kulturhistorie, som handler om iscenesættelse og dyrkelse af kroppen, maden, sulten, afståelsen og lidelsen. Kroppen, siger Skårderud, udsættes ofte i religiøst eller rituelt øjemed for sultens lidelse, for at den pågældende kultur gennem den enkelte krop, det enkelte individ, kan udtrykke sin absolutte kontrol. Derfor er maden og fødeindtagelsen ofte og i forskellige kulturhistoriske perioder blevet iscenesat i en dobbelthed af streng syndighed og hedonistisk nydelse af renselse og puritanisme. Maden, menuerne, fødeindtagelsen, kosten bliver et instrument og et objekt for en dobbelthed af den yderste vellystighed og dybeste angst. Maden og de bugnende bordes nydelse bliver i kunsten skildret som kilder for denne farligt forførende fantasi. Mad bliver fascinerende skueretter, og i afkaldet ligger selvbeviset for kontrol. Kroppen tror at vinde en sejr, når den endnu en gang kan overvinde sig selv ved at nægte fødeindtagelse. Beskuelsen og beskuerens rolle som den, der bærer kontrollen, bliver central, siger Skårderud.

H.C. Andersen sultede aldrig direkte som barn. Men hans opvækst i et fattigt miljø i Odense var dels præget af absolut nødvendigt mådehold, dels var han eksempelvis i fattigskolen omgivet af børn med mærker af sult og mangel. Friskomager Andersens lille familie i Munkemøllestræde havde bestemt ikke adgang til de riges bord endsige vaner. Da faderen døde i 1816, hvor Hans Christian var 11 år, skabte det et alvorligt yderligere skub ud mod et socialt underland for den

sensitive dreng. Angsten må have stået rejst med sine lange, grimme skygger.

Imidlertid smagte den lille Hans Christian nu og da på de riges bord, men mest med øjnene. Hans Christian opsøgte nemlig undertiden de velhavende huse i den rige del af Odense, når der var selskabelighed, og han kunne finde på at synge for selskaberne. Det kunne give et par håndskillinger, måske endda et par smagsprøver? De flotte menuer, de bugnende borde var imidlertid og i ordets bogstavelige betydning rene skueretter for drengen. Som i et teater, som i en kukkasse, hvor illusioner af det eventyr lod sig gennemspille! Se, ikke røre! Se, men det er ikke virkelig virkelighed! Disse borgerhjem med deres bugnende borde var ikke hans verden. Han var udenfor! Han fik lov at se, iagttage, måske fantasere, men ikke spise med. Måske er det scenario til stede hos forfatteren: Den fornemme mad og de fornemme borde som fascinerende skueretter, der får deres eget liv, når de igen og igen gennemspilles for fantasien. Det giver øvelse i beskrivelse og fantaseren. Andersen glemte aldrig skyggerne. Mønsterbryderen kendte sine betingelser og huskede sin baggrund, men i sproget kunne skueretterne foldes ud.

JOHS. NØRREGAARD FRANDSEN F. 1950. PROFESSOR I LITTERATUR- OG KULTURVIDENSKAB VED INSTITUT FOR KULTURVIDENSKABER, SYDDANSK UNIVERSITET OG LEDER AF H.C. ANDERSEN CENTRET. HAR PUBLICERET BØGER OG ARTIKLER OM LITTERÆRE, SPROGLIGE OG KULTURELLE EMNER. SENESTE BØGER ELLER BIDRAG TIL BØGER ER "HANS CHRISTIAN ANDERSEN IN CHINA" (2014), "FORSAMLINGSHUSE ER DANSK KULTURARV" (2014), "H.C. ANDERSEN I DET MODERNE SAMFUND" (2014), "HANS CHRISTIAN ANDERSEN'S MAGIC TRUNK" (2015), "I FYN ER ALTING ANDERLEDES: CARL NIELSEN OG HANS FYNSKE BAGGRUND" (2015). MEDLEM AF BESTYRELSEN FOR DANSK SPROGNÆVN 2007-2012. MEDARBEJDER VED TRAP DANMARK. SKRIVER KLUMMEN "LIV I SPROGET" I KRISTELIGT DAGBLAD.

ELISABET SINDING

EMMA GAD – JEG GIDER OGSÅ!

Intet er nemmere end at le overbærende ad Emma Gads *Takt og Tone*, og da den udkom i 1918, holdt pressen sig heller ikke tilbage. Igennem de seneste knap 100 år er der helt sikkert blevet grinet godt igennem over bogen. Jeg rettede mig efter Emma Gad i begyndelsen af 1960'erne, men holdt mig i hvert fald ikke tilbage med grineriet i min "storhedstid" i 1970'erne og i 1980'erne.

Bogen blev fortrængt, men nu, på mine gamle dage, griner jeg ikke mere: Emma havde jo ret! Det er lidt ligesom barnets kendte livscyklus:

1. Far har altid ret
2. Far har ikke altid ret
3. Far har aldrig ret
4. Far har måske ret
5. Far havde altid ret

Emma Gad skriver:

"Tonen ved Bordet bør være munter uden at udvikle sig til at blive larmende. Mens det i Udlandet, særlig i England, helst undgaas at tale over Bordet, er man her mindre formfuld, men det bør dog holdes inden for rimelige Grænser og helst indskrænkes til kortere Bemærkninger.

Læg Vægt på altid at tale med Deres Sidemand, ikke alene Den, De har til bords, men også Den, der sidder ved Deres anden Side, hvilket er et nødvendigt Hensyn til Vært og Værtinde, og hvis De kommer i Samtale med Den, der sidder på Plads Nr. 2 fra Dem, søg da at inddrage den Mellemsiddende i Samtalen, som ellers vil sidde med en knugende Følelse af Forladthed."

Med fare for at lyde som en gammel kælling kommer jeg her med et surt opstød. Hvorfor har mange af mine "sidemænd" ikke læst og forstået Emma Gad? (Hovsa, her kom vist også den gamle lektor frem). Hvorfor har de ikke forstået, at de skal tale med sidemanden og ikke tale "igennem" sidemanden?

Måske er det, fordi jeg er grim, kedelig og ikke inspirerende? Eller måske fordi jeg er single? Det er derfor, ingen interesserer sig for mig? Jeg har spurgt mine smukke, sjove, inspirerende og gifte veninder: Har I prøvet det? Det har de alle! Mange gange. Så er det altså ikke kun mig, der sidder med en bordherre, der slet ikke taler med mig. Jeg starter med at spørge: Nå, hvad laver du? Pænt svar tilbage. Hvordan kender du værten? Pænt svar tilbage. Har du familie? Pænt svar tilbage. Så forventer jeg, at bordherren spørger mig om nogenlunde det samme. Men nej, ingen spørgsmål. Jeg prøver igen: Hvad interesserer du dig for? Så åbnes for sluserne.

Altid mange spændende interesser. Jeg prøver at pippe: Jeg sejler også / Jeg spiller også golf / Jeg spiller også bridge. Men der bides ikke på krogen. Bordherren taler videre om sig selv. Han har ingen interesse i at høre om mig og mine. Jeg læner mig tilbage, accepterer. Værre er det, hvis bordherren helt mister interessen for mig og vender sig til sidemanden på den anden side. Eller, det allerværste, hvis min bordherre begynder at tale "igennem" mig med min bordherre på min anden side. Så tænker jeg på Emma Gads "Tone ved Bordet".

Jeg flyttede som pensionist i en ældrebolig. Jeg kendte ikke nogen på forhånd i bebyggelsen og kom heller ikke til det i første omgang. Men da jeg begyndte at gå tur med min nabos hund, gik det hurtigt. I løbet af ingen tid kendte jeg samtlige hundeejere i bebyggelsen, og vi fik altid en lille samtale.

Emma Gad skriver om samtale:

"At få begyndt er jo altid det sværeste, især hvis man er lidt genert af sig. Man bør ikke begynde en Samtale med at tale om Vejret. Man skal helst indlede med en for den anden Part behagelig Ting, som f. Eks.: jeg har med Glæde set, at deres Søn – o.s.v. Man gør på den Maade et gunstigt Indtryk i Starten."

Denne teknik benytter jeg meget. Jeg bruger for det meste at skifte familiemedlemmet ud med hunden: Nej hvor er *vovse* sødt klippet. Hvor får du det gjort henne? Kender du en god dyrlæge? Jeg kan blive ved og ved.

Emma Gad skriver videre:

"Vær forsigtig med at sige til Folk, at de ligner Den eller Den, selvom Ligheden forekommer Dem saa slaaende, at De synes, De maa af med deres Mening. Folk synes aldrig saa

godt om den Paagældende som om sig selv, næppe nok, hvis det var selve Kleopatra. Mænd er i Grunden kun tilfredse med Napoleon."

Også denne taktik benytter jeg meget. Jeg siger aldrig til en hundeejer, at vedkommende ligner sin hund, selvom jeg mange gange absolut synes det. Og selvom det faktisk er videnskabeligt bevist, at hund og ejer ligner hinanden. I hvert fald, hvis man spørger folk, der ikke selv har hund. Tidsskriftet *Life Science* bad 70 testpersoner, der ikke var hundeejere, kombinere billeder af 41 mennesker med tre mulige hunderacer: labradoren, puddelen og terrieren. Det lykkedes testpersonerne at sammenkoble hund og hundeejer over halvdelen af gangene. OBS! Da testpersonerne havde tre valgmuligheder, skulle de statistisk set kun have svaret rigtigt hver tredje gang.

Emma Gad skriver:

"Afbryd saa vidt muligt ikke den Talende."

Smukt, men svært at overholde. Her i familien er det kun min hund, Cocio, der helt konsekvent overholder det. Han kigger interesseret på mig og afbryder slet ikke. Mine børn siger, at Cocio er dum, men de siger så meget. Jeg ved bedre.

Emma Gad skriver meget om *samtale*. Hun skriver ikke om *småsnak*, som jeg er begyndt at sætte mere og mere pris på. I min ældrebolig er der meget småsnak. Det er nærmest som en lille landsby i gamle dage. Alle ved alt om alt og alle, og det tager ikke mange timer, før en nyhed er nået "hele vejen rundt". I begyndelsen syntes jeg, det var irriterende. Jeg var ikke vant til det. Heller ikke at blive kontaktet hele tiden. Vil du ind først i elevatoren? Er det ikke et dejligt vejr i dag? Har du fået lokalavisen? Osv. Osv. Nu er jeg begyndt

at nyde det. Efter en ret seriøs klipning nød jeg, at alle sagde: Er du blevet klippet? Og ikke mindst: Du ser 10 år yngre ud. Jeg følte mig værdsat. Jeg betragter i dag småsnak som ren sundhed.

Jeg er uenig med Emma Gad på et enkelt punkt:

"Nævn ikke til Den, De taler med, hvad sjelden undlades, at vedkommende har et Saar i Panden, et svollent Øje, en Filipens e. L. De Paagældende ved det kun altfor godt og vil i de fleste Tilfælde nødig have det paatalt."

Jeg vil finde det mærkeligt at tale med en med et "svollent" øje og så ikke sige noget om det. Ligesom jeg altid siger til en person, jeg taler med, om vedkommende f.eks. har noget siddende om munden. Jeg synes, det er en dum fornemmelse selv at komme hjem, kigge sig i spejlet og opdage, at der sidder noget. Øv. Hvor længe har det siddet der? Hele dagen?

Emma Gad skriver:

"Naar De skal have en afgørende Samtale, stiv Dem da ikke af med stimulerende Drikke. Vær heller ikke for mæt. Det skærper ikke Intelligensen."

Det er jeg heller ikke uenig med Emma Gad i. Hun kunne for min skyld godt have undladt ordet "afgørende". Det er ulideligt at høre en fuld person føre sig frem i en samtale. Her skal man, efter min menig, ikke holde sig tilbage. Simpelthen venligt sige til vedkommende, at man ikke orker at høre på det, men gerne vil, når vedkommende er blevet ædru. Det, Emma gad skriver om "ikke for mæt", tygger jeg stadig på – det gælder den "afgørende Samtale", ikke den almindelige. Elles et udmærket slankeråd.

Emma Gad skriver om "Blikkets Høflighed":

"Høflig Tale og anden net Optræden slaar ikke til for at være fuldt ud korrekt. Også Øjnene maa være under kontrol. Først og fremmest maa De se på Den, De taler med, uden derfor at stirre den Paagældende i Øjnene.

Under en lang Udvikling kan man skue tankefuldt mod det Fjerne, hvorved man faar en kærkommen Lejlighed til ikke at høre efter."

Emma Gad er da helt fantastisk! Sikke et skønt råd. Men man må naturligvis stadig huske "blikkets høflighed".

Emma Gad var uhyre mediebevidst. Hvad hun skriver, kunne stå i nutidens kommunikationsbøger:

"Undgaa frem for alt Bredde i Udviklingen. Vil De fortælle noget, spring da en lang og unødvendig Indledning over. Lad den første Bemærkning være frisk og indbydende som Kaviar."

Kaviar?

"Kaviar – det er, hvad vi har", siger Tommy Kenter, når han prøver at gøre Emma Gad kunsten efter og banke fornuft ind i hovederne på sit publikum.

Da vi var unge, gav svigerfar os en stor dåse russisk kaviar. Han havde fået den af en forretningsforbindelse og syntes, vi skulle nyde den med vores venner. Vi inviterede straks, og ingen af os glemmer nogensinde den aften. Vi sad i total stilhed, med små hornskeer i hænderne, og nød den kostelige ret. Komplet nydelse kun afbrudt af enkelte fyldord: UHM …

ELISABET SINDING f. 1948. uddannet bibliotekar fra Danmarks Biblioteksskole i 1972 og cand. scient. bibl. i 1992. bibliotekar ved Søllerød Kommunebiblioteker 1972–73 og assisterende fagleder i informationsvidenskab på det informationsvidenskabelige akademi (IVA) fra 1973–2013. formand for Modersmål-Selskabet 2001–2004. nu, efter sygdom, dybt engageret i handicappolitisk arbejde.

IRINA BJØRNØ

FAMILIENS HEMMELIGHEDER

EN FORTROLIG SAMTALE I KØKKENET

Hver familie har sine helte og skurke. Hver familie har mørke og lyse sider. Hver familie bærer på hemmeligheder.

Der er ingen undtagelser. Hvis du synes, at du ved alt om din familie og dine familiemedlemmer, så vær på vagt!

Menneskenes sjæle er dybe, som en bundløs brønd, og dæmonerne kan være forklædte som engle – eller det modsatte. Vores familie er ikke nogen undtagelse. Vi bærer også på hemmeligheder: frygtelige, skamfulde og mørke hemmeligheder. Og jeg kender kun en brøkdel af dem. At være menneske betyder ofte, at vi bærer på både mørke og lys på en gang. Vi er guds – og djævelens – skabninger.

Min mor har fortalt mig en del af sine familiehemmeligheder – men ikke alle. Jeg tror ikke, hun selv kendte dem. Min mor havde seks søskende, som alle havde forskellige fædre. Min mor kendte ikke sin egen biologiske far. Da hun var 16 år, mødte hun ham for første gang – med stor mistro og had.

Hvorfor kom han først ind i hendes liv så sent? Hvor var han henne, da hun havde brug for ham?

Vi var i sommerhuset, og den aften var min mor urolig og utålmodig. Solen gik ned, og vi sad sammen på terrassen med en kop te og nybagt æblekage. Æblerne var fra vores eget æbletræ. Det var stadigvæk varmt udenfor, og tusmørket dækkede os som et usynligt spindelvæv.

– Har du hørt fra din datter? Min mor trykkede på en smertefuld byld i min krop.

– Nej, sagde jeg kort.

– Din far har sendt hende en hilsen, men har ikke fået noget svar tilbage, stakkels mand! Han tror stadig på, at samvittighed og familiebånd vil vække hendes ansvarsfølelse – eller i hvert fald nogle følelser. Men forgæves. Ingen følelser, ingen bånd.

– Ingen bånd? Hvad mener du, ingen bånd?

– Jeg mener helt nøjagtigt: ingen bånd, ingen blodsbånd mellem hende og dig. Er du parat til at høre om min forbrydelse?

– Mor, hvad snakker du om? Skal vi ikke gå ind i huset? Luften er for kold til den slags samtaler! Lad gå ind i køkkenet!

Vi tog tallerkener, kopper og resterne af kagen og gik ind i køkkenet. Her var varmt, og duften af nybagt æblekage hang stadigvæk i luften. Denne duft fyldte vore sjæle med fred og glæde, men mor var stålsat.

–Vil du høre om min forbrydelse mod dig?

– Lad os lave en kop kaffe, så er det lettere at høre dine bekendelser og hemmeligheder. Kaffe og kage hjælper sikkert bedre end skriftestolen i kirken, ikke, mor?

– Jo, jeg elsker en god kop kaffe, det ved du! OK, kaffe og kage.

Jeg lavede en kande stempelkaffe, og min mor skar den sidste bid af kagen. Vi sad i halvmørke, og det eneste lys var fra en lille lampe ved siden af pejsen. Pejsen var kold, men køkkenet var varmt efter den solrige sommerdag.

– Nu skal du høre, begyndte min mor efter en slurk af kaffen og en bid af kagen.

– Jeg var yngre, end du er nu. Du var indlagt på infektionsafdelingen efter den vanskelige fødsel.

– Det husker jeg, mor, og jeg er dig meget taknemmelig, fordi du passede min nyfødte datter, mens jeg var så syg.

– Ja, det er rigtigt. Du havde ikke set dit nyfødte barn, fordi du selv var så syg, og hun var blevet overflyttet til børnehospitalet. Men det var kun begyndelsen…

– Jeg husker kun, at jeg blev udskrevet fra hospitalet efter tre måneder, men i al den tid var du hos min datter, ikke sandt? Du passede på hende, gav hende flaske og skiftede hende. Mor, du er den bedste! Og hun er et utaknemmeligt svin!

– Så, så, måske er hun et utaknemmeligt svin, men hun er IKKE din datter, sagde min mor med dæmpet stemme.

– Hvad? Ikke min datter? Hvis barn er hun så? Dit?

– Nej, heller ikke mit. Jeg "ombyttede" hende på børnehospitalet – for din skyld! Dette er min forbrydelse! Din datter døde få dage efter operationen, stakkels barn!

– Mor! Hvad snakker du om? Død? Min lille baby døde, og du fortalte mig det ikke?

Jeg kunne ikke spise mere. Mørket i køkkenet begyndte at blive levende. Samtalen begyndte at blive ubærlig.

Hvordan var det sket? Hvordan var hun død? Og hvem var den anden pige, som nu nægtede at se vores familie?

– Jeg var på børnehospitalet med din lille datter dag og nat. Jeg så hende efter operationen – bleg, afkræftet og svag. Men på samme stue lå en anden lille pige. Hun var rask og stærk. Hun var kun en måned ældre end din datter.

Min mor var tavs.

– Ja, hun var en lille, buttet baby. Hun var et af de "afviste" børn, som ventede på at komme på børnehjem. Hendes mor ville ikke have hende. Moderen til denne pige var kun femten år gammel, og faderen var ukendt.

– Hvordan havde du alle de oplysninger?

– Jeg så pigens mor en gang. Hun kom forbi for at sige farvel til sin lille pige. Hun var selv næsten kun et barn. Jeg spurgte hende, hvem faderen var, men hun fnisede og sagde, at hun ikke kunne huske det – hun havde drukket for meget den dag.

– Og hvad skete der bagefter? Hvorfor kalder du det en "forbrydelse"?

Min mor sukkede dybt.

– Din datter begyndte at blive svagere. Doktoren sagde, at hun ikke ville overleve en operation. Jeg græd, men blev hos hende hele natten. Så besluttede jeg at bytte mærkerne på pigernes fødder. De havde begge et lille skilt med navn, fødselstidspunkt og forældrenes navne. Jeg byttede hurtigt skiltene og gik hjem tidligt om morgenen. Jeg var dødtræt. Samtidig var du også i en kritisk tilstand på det andet hospital.

Hun tøvede igen.

– Da jeg kom til børnehospitalet næste dag, var der kun én pige tilbage. Den anden seng var tom. Jeg spurgte en

sygeplejerske om, hvad der var sket, og hun sagde, at den anden pige pludselig døde sidste nat.

– Men Deres barnebarn har det meget bedre nu, ikke? Se, hvordan hun smiler og sutter på sin flaske! Hun kan snart udskrives, sagde sygeplejersken. Hun kunne ikke fornemme ombytningen. Alle babyer i den alder ligner hinanden. Kun en mor kan mærke, om det er hendes barn – men mødrene var der jo ikke.

– Jeg kunne ikke skjule mine følelser og begyndte at græde, fortsatte min mor.

– Hvorfor græder De? spurgte sygeplejersken. Vilkårene på børnehjemmet er ikke lyserøde! Måske er det bedst for hende, at hun er død. Hendes mor var ikke interesseret i hendes fremtid.

– Jeg græder, fordi jeg elsker børn, sagde jeg til sygeplejersken.

Min mor kikkede på mig i mørket. Jeg følte hendes blik helt ind i sjælen.

– Nu forstår du, hvorfor hun ikke kan lide os? Hverken dig, mig eller den nærmeste familie? Hun føler ikke blodets bånd, uanset hvor meget vi og din svigermor har gjort for hende.

– Og min mand kendte ikke sandheden?

– Nej! Jeg har begravet hemmeligheden dybt i mit hjerte i alle de år. Men nu føler jeg, at du skal kende sandheden om din datter. Mit liv vil snart være slut, og jeg vil ikke bære den hemmelighed med mig i graven. Jeg var stum. Jeg kunne ikke forstå, hvad der foregik, og hvorfor. Min tidligere mand troede hele tiden, at det var hans datter, men han har flere børn. Jeg har kun haft det ene, som døde for 36 år siden. Og

den pige, som jeg troede var min datter, og som stak af hjemmefra, da hun kun var sytten år, nægtede nu at have noget som helst med mig, min mor og min far at gøre. Nu vidste jeg, at pigen var datter af en femten år gammel pige og en tilfældig alkoholiker. Den utaknemmelige pige var ikke min datter! Det var en lettelse!

Og samtidig var jeg forarget.

– Mor, jeg tror, jeg vil gå ind og sove nu. Jeg har fået nok hemmeligheder for i dag! Tak for din ærlighed, men jeg ved ikke, hvad jeg skal bruge den viden til.

– Gå ind og sov, min kære. Jeg ved ikke selv, hvorfor jeg fortalte dig den gamle historie. Vi kan ikke forandre noget som helst nu, men jeg er lettet. Nu kan jeg roligt dø. Måske har jeg handlet forkert, men jeg syntes, at det var min pligt at redde i hvert fald ét barn. Men måske har jeg ødelagt noget. Hvem ved, hvad der er bedst? Du må ikke dømme mig for hårdt!

Jeg hørte ikke, hvad min mor sagde til sidst. Jeg gik ind og befandt mig pludselig i min seng. Jeg sov tungt og uden drømme den nat.

Næste morgen, da jeg åbnede døren til køkkenet, så jeg igen min mor. Hun stod ved komfuret og lavede pandekager. Duften af friskbagte pandekager, teen og jordbærsyltetøjet bragte mig tilbage til mine barndomsår – en lykkelig tid uden tanker, besvær, problemer og hemmeligheder.

– Har du sovet godt? Drømte du meget?

Mor sendte mig det smil, som jeg kendte så godt. Jeg gik hen og kyssede hendes varme, rynkede kind. Duften af hjem, barndom og tryghed var så stærk, at jeg begyndte at hulke.

– Så-så! trøstede min mor og strøg mig blødt over håret.

– Ikke flere hemmeligheder!

– Se, hvor fine mine pandekager er, tynde og gennemsigtige, som de fineste blonder! Og sammen med din jordbærmarmelade! Skynd dig, vi skal nyde det hele, mens pandekagerne er lune.

Jeg nikkede og skyndte mig på badeværelset. To minutter efter sad vi begge omkring køkkenbordet og spiste perfekte, runde pandekager med syltetøj. Vi snakkede ikke mere om hemmeligheden, min uægte datter eller min tidligere mand.

Jeg nød intenst samværet med min mor, de runde pandekager og teen.

– Stakkels uægte barn! tænkte jeg bagefter.

– Hun vil aldrig opleve den specielle stemning i køkkenet med sin egen mor, som jeg oplever lige nu! Hun vil aldrig prøve at afsløre sine dybeste hemmeligheder i fortrolighed, mens hun nyder hjemmelavede pandekager med varm te. Jeg er så heldig, at jeg kan sidde i køkkenet med min kære mor, drikke te, spise pandekager og tale om alt!

Mor kikkede på mig:

– Ikke tænke for meget! Tag en pandekage til! Sådan, min kære!

Opskriften på min mors bedste pandekager (hun kaldte dem "blonde"-pandekager):

½ l kærnemælk
400 g mel
2 æg
2 dl lunkent vand (ca. 37° grader)
3 spsk. olie

½ tsk. bagepulver
Salt og sukker efter smag

1. Pisk æg, salt og sukker luftigt.
2. Tilsæt halvdelen af kærnemælken, og rør godt.
3. Tilsæt sigtet mel lidt efter lidt.
4. Fortynd dejen med resten af kærnemælken, og rør godt. Du kan bruge en håndmixer – men brug ikke for høj hastighed.
5. Opløs bagepulver i det varme vand. Rør godt.
6. Tilsæt hurtigt vand med bagepulver til dejen. Rør godt, undgå klumper.
7. Bland olien i til sidst.

TILBEREDNING

1. Lad dejen stå og hvile i ti min.
2. Opvarm stegepanden, og smør med lidt olie.
3. Steg pandekagerne på begge sider.
4. Læg de færdige pandekager til afkøling på en tallerken, og læg en dyb tallerken ovenpå.
5. Servér med syltetøj, flødeskum eller blød nougat.

Nydes under en god samtale!

IRINA BJØRNØ F. 1959 I USSR. PH.D. FRA MOSKVA STATSUNIVERSITET. SENERE ARBEJDEDE HUN I 12 ÅR SOM LEKTOR VED DTU OG UNDERVISTE BL.A. I ULTRALYD. HUN HAR SKREVET OMKRING 200 VIDENSKABELIGE ARTIKLER OG DELTAGET I VIDENSKABELIGE KONFERENCER VERDEN OVER. FRA ÅR 2010 HAR HUN DEDIKERET SIT LIV TIL LITTERATUREN OG HAR INDTIL I DAG SKREVET 28 BØGER PÅ TRE FORSKELLIGE SPROG, (BL.A. BØRNEBØGER, DIGTE, SANGE, NOVELLER OG ANTOLOGIER). I 2011 ETABLEREDE HUN SIT EGET E-BOGSFORLAG BELBOOKS - *BOOKS FOR EASY LIVING*, HVOR HUN UDGIVER SINE VÆRKER. HUN HOLDER DESUDEN FOREDRAG OG PRODUCERER VIDEOBLOGGEN "BELBOOKSTODAY" PÅ DANSK, ENGELSK OG RUSSISK. IRINA BJØRNØ ER MEDLEM AF DET RUSSISKE FORFATTERFORBUND. I 2015 FIK HUN EN MEDALJE: "FOR AT FREMME DEN RUSSISKE KULTUR I VERDEN". FOR KONTAKT: WWW.BELBOOKS.DK

CAROLINE NYVANG

POLITIKERENS KOGEBOG
– EN MODERNE SELVBIOGRAFI

Hvilken politisk kandidat ville du helst drikke en øl med? Siden 2006 har danske analysefirmaer stillet dette spørgsmål til et repræsentativt udsnit af den danske vælgerbefolkning. Vinderen af ølrundspørgen kan iklæde sig den folkelige førertrøje og glæde sig over udsigten til at sætte sig tungt i et politisk sæde. Hvis man sammenholder udfaldet med faktiske efterfølgende Folketingsvalg, viser det sig, at der som regel er god overensstemmelse mellem de to resultater: Dem, vi gerne vil drikke øl med, er også dem, vi gerne stemmer på. Mad og drikke er blevet et politisk aktiv. Herigennem får politikere mulighed for at træde i karakter som helt almindelige mennesker, og det er tilsyneladende noget, der kan veksles til stemmer.

POLITIK I OPSKRIFTSFORM

I de seneste 20 år er flere og flere danske politikere begyndt at delagtiggøre os i deres favoritretter. Det sker som oftest som

led i portrætter i de traditionelle medier, men også i stigende grad af egen drift via de nye sociale medier, hvorigennem politikerne ikke alene fortæller, hvad de spiser, men også inviterer os til at kikke med under indkøbene, mens grillen tændes op, og når hotdoggen senere serveres. Alt sammen i overensstemmelse med den klassiske journalistiske læresætning *Show, don't tell*.

Kogebogen som politisk kampagneredskab har ikke nogen lang historie i Danmark. Den første kogebog skrevet af en aktiv dansk politiker er formodentlig *Den Danske Kogebog*, som Preben Møller Hansen udgav i 1990. Siden årtusindskiftet er mange flere kommet til, men det bemærkelsesværdige er, at disse er forfattet af kandidater, som – i modsætning til "Sømandsbossen", der udover partiet Fælles Kurs også drev en restaurant – ikke har nogen professionel relation til madlavning.

Kogebogsforfattere tæller i dag politikere fra både højre- og venstrefløjen, og de optræder gerne sammen. Ellen Trane Nørby (V) og Trine Pertou Mach (F), der ellers hører hver til i hver sin ende af det politiske spektrum, udgav i 2004 kogebogen *Smag på Europa – med honning og chili*. Før de udkom i bogform, var de to politikeres opskrifter blevet trykt i det udenrigspolitiske månedsmagasin RÆSON. En håndfuld år senere udgav socialdemokraternes Britta Thomsen den næsten enslydende opskriftsamling *Få smag for EU* (2011), der over 63 sider tilbyder læserne en "kulinarisk rejse i de 27 EU-lande". I begge kogebøger er det en klar målsætning, at man via den lokale madkultur vil give danskerne et intimt kendskab til de mange nye medlemsstater, der i perioden 2004-07 blev indlemmet i det transnationale europæiske samarbejde.

Samme år – også i 2011 – udgav journalist Ole Stephensen to såkaldte "klogebøger", *Røde Retter* og *Blå Retter*, hvori toppolitikere fra de to fløje indvier os i opskrifterne på deres livretter. I 2012 udkom *Rævekager – Rigtige politikere, rigtige rævekager*, der kunne mønstre flere gengangere fra Stephensens udgivelser. Herunder Pia Kjærsgaard (O), der i *Blå Retter* giver os opskriften på sin gullasch for siden at servere drømmekage i *Rævekager*. Margrethe Vestager, da leder for det midtsøgende De Radikale, optræder som eneste kandidat i alle tre udgivelser.

Kogebøger har også fungeret som konkret valgmateriale. Slesvigsk Parti sammenfattede *Sønderjyske egnsretter* med kandidaternes livretter og uddelte bogen i 15.000 eksemplarer i forbindelse med kommunalvalget 2009. Partiet genoptog projektet fire åre senere, da de udgav efterfølgeren *Nye sønderjyske egnsretter* (2013).

MADEN OG VÆLGERMØDET

Det er ikke et unikt dansk fænomen, at politikere er begyndt at udgive kogebøger. I 1999 udgav Helmut Kohl, tidligere tysk kansler, opskriftsamlingen *Kulinarische Reise durch deutsche Lande*, og i USA har både Republikanernes Ron Paul og Demokraternes Barack Obama solgt ud af familieopskrifterne i håb om herigennem at skaffe kampagnemidler. Men kogebøger kan også være med til at rejse en anden slags kapital.

Noget af det, der ifølge politologer vejer tungest, når vælgere i dag vurderer en politisk kandidat, er, hvorvidt denne kan betragtes som en legitim stedfortræder for det folk, han eller hun skal repræsentere. Folkelighed er altså blevet et

mål i politikeres selviscenesættelse, og i den forbindelse har maden noget særligt at tilbyde.

Det er næppe tilfældigt, at det er en gastronom og politiker, Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), der har fået tilskrevet den meget anvendte aforisme "fortæl mig, hvad du spiser, og jeg skal sige dig, hvem du er." Madens betydning for kollektive og individuelle identitetsformationer har længe været et omdrejningspunkt for human- og samfundsvidenskaberne. I løbet af det 20. århundrede har en række antropologiske og sociologiske studier fremhævet, at både beskæftigelse, klasse og livsstil kommer til udtryk i særlige forbrugsmønstre, herunder også i forbruget af mad. I denne optik kan det at spise det samme (og at spise sammen) betragtes som et udtryk for tilhørsforhold.

Gennem maden får politikerne altså mulighed for at engagere sig i en hverdagshandling og herigennem vise, at de skam hører til blandt den almene danske befolkning. Til *Amagerbladet* fortalte Janne Kornum, der står bag udgivelsen *Rævekager,* at en rettesnor for "bogens udtryk er, at billederne skal vise hverdagsvirkeligheden i en politikers køkken". Den samme ambition understreges også i de forskellige udgivelsers brødtekst. I begge klogebøgers forord pointerer Stephensen f.eks., at udgivelsen giver os en unik mulighed for at møde politikerne, når de "skal få hverdagen til at fungere". Socialdemokratiets Sophie Hæstorp Andersen samtykker tilsyneladende, idet hun i *Røde retter* har "besluttet sig til at lave en rigtig hverdagsret", en "økologisk kylling med agurkesalat og nye kartofler".

Idet vores valg af mad opfattes som nært forbundet med vores individuelle smag, tillader maden desuden portrætter,

der tilfredsstiller en stigende interesse for politikeren som privatperson. Det er en særlig motivation for de politiske kogebøger, at læseren får mulighed for at kigge ind i privaten og møde politikeren, som han eller hun *virkelig* er.

I samtlige kogebøger er hjemmet den centrale scene, og politikerens personlige livretter er omdrejningspunktet. Forlaget bag *Rævekager* lancerede udgivelsen med ordene: "Et miks af kendisstof, kageopskrifter, og 'hjemme hos'-oplevelser". Også i lektørudtalelsen fremhæves det, at kogebogen giver "kig ind bag facaden på de danske politikere". Billedsiden underbygger forestillingen om, at vi med kogebogen får blotlagt en personlig kerne. De professionelle lag bliver helt bogstaveligt skrællet af, idet de medvirkende har lagt jakken, slipset og skjorten til fordel for et mere afslappet tøjvalg. I *Blå retter* optræder daværende justitsminister Lars Barfoed f.eks. i shorts og t-shirt, mens han gør et fad med rodfrugter klar til at komme i ovnen.

Kogebogen er blot én blandt flere politiske platforme, der det seneste tiår er opstået uden for Borgen. Sammen med f.eks. dansekonkurrencer og kokkekampe kan kogebogen dække en personlig vinkel, både medier og politikere tilstræber i samtidige politiske portrætter. Det kommer til udtryk i biografier om aktive politikere som *Svend* (2006), *Ritt* (2007), *Villys Verden* (2008), *Naser* (2008) *Helle – i samtaler med Ninka* (2011), der alle er skrevet med et løfte om, at læseren kommer på fornavn med politikeren. Samme ambition kommer til syne i portrætprogrammer som *En helt almindelig ualmindelig familie* (2011), hvori vi kunne følge Lars Løkke Rasmussen og familie, mens de steger frikadeller, går i haven og leger med hundene, samt i det mere kritisk anlagte *Fogh bag facaden* (2003).

Maden tilgodeser altså to behov: For medierne udgør maden en besnærende indgang, fordi man med fokus på det ordinære kan give seere og læsere en unik fornemmelse af at komme helt ind på livet af en politisk kandidat. For politikerne, der i stigende grad må kæmpe om tid i medierne og mod beskyldninger om at være for elitære, er det kærkomment, at maden på ganske kort tid kan give et billede af, hvem man *egentlig* er. Kogebogen fungerer dermed som en slags selvbiografi i maggiterning-format, der i læsernes hænder opløses til et komplekst personportræt. Det er sådan, man bliver en af den slags politikere, danskere gerne vil drikke øl med!

LITTERATUR

Astrup, Tanja Parker: *Naser*. Ekstra Bladet, 2008.

Bjørnton, Hanne: "Rævekager – nu med opskrifter". *Amager Bladet*, 11. december 2012, s. 60.

Børsting, Mikael og Andreas Karker: *Svend, en biografi*. Lindhardt og Ringhof, 2006.

French, Sandy og Mette Højbjerg: *Ritt, en biografi*. Lindhardt og Ringhof, 2007.

Hansen, Preben Møller: *Den danske kogebog*. Askholm, 2000.

Kohl, Hannelore og Helmut Kohl: *Kulinarische Reise durch deutsche Lande*. Zabert Sandmann, 1996.

Kornum, Jeanne: *Rævekager, rigtige politikere, rigtige kager*. Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, 2012.

Nyvang, Caroline: "Valgflæsk". *1066 – Tidsskrift for Historie*, 2009, bagsiden.

Nørby, Ellen Trane og Trine Pertou Mach: *Smag på Europa, med honning & chili*. Saxo, 2004

Stephensen, Ole og Hans Henrik Tholstrup: *Blå retter, en klogebog*. Uni-Tryk, 2011.

Stephensen, Ole og Hans Henrik Tholstrup: *Røde retter, en klogebog*. Uni-Tryk, 2011.

Thomsen, Britta: *Få smag for* EU*, en kulinarisk rejse i de 27* EU*-lande med Britta Thomsen*. 1. udgave, 1. oplag. Britta Thomsen, 2011.

Wolden-Ræthinge, Anne og Helle: *Helle – i samtaler med Ninka*. Kastaniehøj, 2011.

CAROLINE NYVANG CAND.MAG. I HISTORIE OG PH.D. FRA DET HUMANISTISKE FAKULTET, KØBENHAVNS UNIVERSITET 2013 MED AFHANDLINGEN DANSKE TRYKTE KOGEBØGER 1900-70. FIRE KOSTMOLOGIER. FRA 2014 ANSAT SOM FORSKER PÅ DANSK FOLKEMINDESAMLING VED DET KONGELIGE BIBLIOTEK. HUN HAR SKREVET FLERE VIDENSKABELIGE ARTIKLER OG FAGLIGE INDLÆG OM DANSK MADKULTUR.

HANNE HOLM OG MOGENS LYKKETOFT

KLIMAVENLIG MENU PÅ SKYPE

Det var med fornøjelse, jeg tog mod invitationen til at medvirke i Modersmål-Selskabets Årbog 2016, fordi det indbød til samtale om vor tids vigtige temaer som klodens ressourcer og en bæredygtig fremtid – og fordi, min svigerinde, den fortræffelige kogebogsforfatter Hanne Holm, indvilgede i, at vi kunne lave mad sammen og snakke om alt dét, der i den forbindelse ligger os på sinde.

At tilberede mad sammen i ro og mag indbyder til samtale, der smidigt bevæger sig mellem vanskelige og vigtige temaer og det helt nære og umiddelbare som, om der er salt nok i maden, eller den er ved at brænde på. Paraderne er nede, sanserne slebet og tanken fri.

Jeg holder meget af mad – og har giftet mig ind i en familie af madkunstnere. Mens jeg står for opvasken i hjemmet, står Mette ofte for maden. Hun er ud af en søskendeflok på tre, der alle i stand til at frembringe et lækkert måltid af fornemme råvarer, selvfølgelig, men nok så interessant også

med forbløffende lidt ved hånden. Peter er en fremragende kok og strålende vært. Hanne er familiens Babette … Hun har gjort maden til sin levevej – og nyder alligevel stadig at sammensætte en ganske særlig menu til et helt bestemt selskab, sådan at maden og menneskene er nøje afpasset hinanden. Uanset, hvor simpelt eller sammensat et måltid måtte være, er det for Hanne aldrig noget, der bare skal overstås.

De tre er vokset op på det navnkundige pensionat og restaurant Patricia i Taarbæk, et hjem, hvor man værdsatte mad, som skulle være både lækker, sund og smuk. Og intet måtte gå til spilde. Det flugter med min egen holdning til mad – og den globale nødvendighed af at udnytte vores ressourcer fuldt ud og undgå madspild. Verden producerer i dag mad nok til 10 mia. mennesker, men alt for meget går til spilde, mens millioner af mennesker sulter. Sådan behøver det ikke at være. Sådan har vi ikke råd til at leve længere.

Det var alt sådan noget, Hanne og jeg ville tale om i køkkenet, mens vi lavede mad sammen og nød den bagefter.

Den lille detalje, at vi i dette år, mens jeg bestrider opgaven som formand for FN's Generalforsamling, bor på hver sin side af Atlanten, slog vi bro over med skype – hvilket var både underholdende og sjovt; og eneste alvorlige forskydning var tidsforskellen, som betød, at mens Hanne tilberedte mad og spiste den med gode venner til aften i Danmark, spiste vi frokost her i New York. Vores transatlantiske menu var nøjagtig den samme: grøn karry med torsk og asparges, sojamarinerede svampe og agurkesalat – se opskriften på s. 172.

Vi hakkede, snittede, kogte, lyn- og ovnstegte. Bagefter spiste vi sammen, Hanne på Christianshavn med Birgitte og Carsten; jeg her i New York med Mette og niece Clara, der

studerer i Poughkeepsie et par timer uden for byen – og med skype for bordenden, så vi var seks om bordene.

Netop som vi skulle i gang, begyndte telefonen at kime med medieopkald fra Danmark, og sådan fortsatte det en rum tid. Men under Hannes kyndige og rolige vejledning lykkedes det også mig at lave et prægtigt måltid, der næsten ikke brændte på …

Snakken gik lystigt og spændte vidt: klodens fremtid, hvad vi skylder vore samtidige rundt omkring i verden såvel som kommende generationer – og hvor meget salt, der skal i hvornår, ovntemperatur og al den gemytlige snak, der også hører med, når man kokkererer i fællesskab.

KØKKENSNAK

Vi indleder med at skåle – i hvidvin – for det er en fin begyndelse til at lave mad sammen. Der skal hakkes, snittes, marineres og trylles. Hanne snitter taktfast effektivt på Christianshavn. I New York går det lidt langsommere, men det lykkes, mens Hanne indskærper mig vigtigheden af, at jeg snitter grøntsagerne på skrå. Især med aspargeserne er det vigtigt, så man kan udnytte mest muligt også af den mere trevlede del af stokken.

HH: Nu er jeg snart klar til at stege karryretten.
ML: Det er jeg også – jeg skal lige have skåret torsken ud.
HH: Du kan også bare sætte den hel i ovnen. Det er nemt, og det bliver smukt med det hvide kød …

Hanne roser mit forklæde, det hele er lidt hektisk for mig, for indrømmet, jeg er ikke nær så dreven i et køkken som hun er. Men stemningen er fin …

ML: Jeg skal have noget smørelse i bunden.

HH: det vigtige er, at den får salt og peber, inden man kommer den i ovnen.

ML: Og lidt olie i bunden?

HH: Det behøver du ikke, Mogens. Saltet trækker noget af væden ud af fisken, så den ikke brænder fast.

ML: Nu sætter jeg torsken i ovnen.

HH: Det er perfekt, 8-10 minutter. Og Mogens, måske skulle du også sætte champignonerne ind. Og hvis I har risen over. Så tager det jo ikke længe at lave sovsen og hælde den over den varme torsk.

ML: Nej, nej – og vi har risene over.

ML: Så har vi begge torsk og svampe i ovnen, risen simrer under låg.

HH: Så vidt, jeg husker, har du en wok, Mogens!

ML: Ja! Lul, lul, wokken går …

HH: Jeg skal høre om Davos – da du fik bøf og kylling.

ML: Ja, det er en god historie. Det verdensøkonomiske Topmøde i Davos i Schweiz holdt stor middag for alle spidserne fra hele verden – i Verdensfødevare-programmet, WFP's telt. I år var kokken Sam Kass, der har været køkkenchef hos Barack Obama i Det hvide Hus. Han valgte at servere hver anden gæst en stor flot oksebøf, dejlig, dejlig, dejlig, og hver anden et mindre stykke – også dejligt – kyllingekød.

Og sådan som man efterhånden oplever på mange restauranter, hvilket egentlig godt kan være irriterende, kom han ind og præsenterede maden, og her spidsede vi alle øren: "Nu skal I høre her, sagde Kass: Til denne skønne bøf er der gået seks gange så meget vand og

seks gange så meget CO_2 udslip som til kyllingestykket ved siden af."

Han forklarede, at på verdensplan går hvert år omkring 30 pct. af alle landbrugsprodukter til spilde. Det er mere end 1,3 milliard tons mad om året – og en alt for stor del af de ca. seks mia. tons fødevarer og andre landbrugsprodukter, der fremstilles i verden årligt.

Klodens samlede årlige madspilds CO_2-fodspor er 3,3 mia. tons drivhusgasser, eller omkring 7 pct. den samlede udledning. Med til historien hører, at der udledes 21 kg CO_2 for at fremstille et kg oksekød, 8,8 kg CO_2 for et kg svinekød, 6,8. kg for et kg kylling, 4,1 kg for grøntsager, 3,9 kg pr liter mælkeprodukter og 1,28 kg på kg fisk.

ML: Sam Kass var god til at forklare sig, og det gjorde stort indtryk på forsamlingen af globale stats- og erhvervsledere, da han sagde, "hvis madspild var en stat, ville den være i top tre over verdens største udledere af drivhusgasser, kun overgået af Kina og USA. Verdens samlede madspild svarer til et årligt økonomisk tab på 750 mia. dollars." Samtidig er der 800 mio. mennesker, der sulter.

ML: På en måde ved vi det godt alle sammen, men det er ikke nødvendigvis det første, vi tænker på, når vi sætter tænderne i en ordentlig bøf. Kass gjorde det simpelthen indlysende med bøffen og kyllingen i Davos, akkompagneret af det korte, skarpe foredrag. Det var en meget fin illustration af, at dels skal vi holde op med

at spise så meget kød, og vi skal også passe på med, hvilken type kød vi spiser.

ML: Hov, jeg rører lidt rundt her. Det er vist ved at brænde på.

HH: Når man går i køkkenet og laver mad, taler man om alt muligt andet end dét, man er i færd med. Og så spørger man ind imellem, om man har kommet salt på og husket at skrue ned for blusset.

ML: Jeg har heldigvis Mette med til at minde mig om det.

ML: Der er stor forskel på, hvor meget forskellig mad tærer på ressourcerne. Vi har undersøgelser, der viser, at hvis kineserne begynder at spise lige så meget kød, som vi gør, så vil de alene fortære hele verdens nuværende kødproduktion. Og så begynder man jo at kunne se grænserne for, hvad der kan lade sig gøre.

ML: Og det vil prismekanismerne selvfølgelig også sætte ind over for på et tidspunkt. Men vi kan lige så godt prøve at foregribe det ved at forstå begrænsningerne i tide.

HH: Ja!

ML: Der kan fx slet ikke være så mange køer i Kina. Det er der ikke plads til.

HH: Når jeg underviser i thailandsk mad, tager jeg to store dejlige entrecote-bøffer, som alle de mandlige kursusdeltagere rigtig godt kunne tænke sig at give tre minutter på hver side, og så fortære i et par mundfulde. Men så forklarer jeg, at nu "ødelægger" jeg dem på alle mulige måder … De bliver til bøfsalat til 12-14 mennesker.

ML: Glimrende. Det er helt rigtigt!

HH: Og så føler de faktisk alle sammen, at de har fået bøf.

ML: Ja, ja, nemlig. For vi behøver jo ikke at holde helt op med at spise kød, vi skal bare lære nye måder og spisevaner. Det behøver ikke at være spor trist.

HH: Ja, så vi trapper ned og får måske 30 gr. hver af et rigtigt godt stykke kød … så giver det slet ikke mening at spise 300 gr.

ML: Du laver jo i virkeligheden fuldstændig samme øvelse, som Sam Kass lavede i Davos.

HH: Og om nogle år, når han laver det igen, så er der slet ikke oksekød på menuen, så er der kylling og en græshoppe.

ML: ja, og noget tofu måske … *der fnises* …

HH: Faktisk er det kun ovre hos dig i USA og her i Europa, at man ikke spiser insekter. Men det er på vej, og der er kommet insektfarme i bl.a. Ohio, hvor de opdrætter netop græshopper. Der er også eksempler på opdræt af larver, biller og melorme. Og i Holland ligger verdens første fuldautomatiske opdræt af en halv snes forskellige insekter til fødevare- og medicinalindustrien. Den blev grundlagt allerede i 1970'erne.

ML: FN's fødevareorganisation, FAO, forudsiger, at i 2050 får vi brug for 70 pct. mere mad, end vi fremstiller i dag. Og her kommer insektfarme givet til at spille en stor rolle. Der er masser af proteiner i insekter, og de koster ikke ret meget i CO_2.

HH: Så det er jo på vej.Vi er ved at forstå det, men der også meget kultur i det.Vi vil måske ikke så gerne have en græshoppe, men vi vil mægtig gerne have en reje. Og det er jo lidt det samme, men vi skal vænne os til nogle ting, tror jeg. For det er så vigtigt, at vi får proteiner. Det kan vi jo ikke leve uden! I Amerika er det ved at

blive hipt at spise insekter. Nuggets af pulveriserede insekter siges at smage dejligt. Men jeg har endnu ikke haft lejlighed til at smage dem.

HH: Hvad har du nu gjort ved din sovs, Mogens? Er du begyndt forfra?

ML: Nej, nej, jeg har hældt aspargeserne i, og squash og vi har hældt kokosmælk over, og så må det jo være lidt brændt …

HH: Men så må du ikke skælde ud på opskriften, hvis det er lidt brændt, vel?

ML: nej, nej, vi skælder ikke ud på nogen her.

Hanne forsvinder ud af billedet, som hopper rundt i hendes køkken og stopper med et flot billede af hendes karry i wokken.

HH: Prøv at se her Mogens! Sådan ser min karry ud nu.

ML: Orv, den er flot. Den ser rigtig godt ud. Min er nok lidt mørkere. Hvor blev svampene egentlig af?

HH: Må jeg se ned i gryden.

ML: Kan du se noget?

HH: Mogens, det ser *helt* rigtigt ud!

ML: Synes du? Godt!

Jeg har ikke lavet torsk og svampe i ovnen før, så jeg er egentlig spændt, da jeg holder iPad'en hen over fadene fra ovnen.

ML: Se bare her, Hanne, champignonerne og torsken …

HH: Nææh, hvor ser det godt ud. Flot, i ét stykke. Fuldstændig snehvid.

ML: Hvad gør jeg ved svampene, Hanne?

HH: De er en ret i sig selv … De er flotte! Og Mogens, agurkesalaten er med her, fordi vi regner grammene ud, så der et godt med grøntsager i forhold til torsken.

ML: Fint, for det er vigtigt.

HH: Svampe er ikke omkostningstunge for miljøet, hvis de ellers er dyrket eller plukket lokalt. Det forudsætter, at vi har gode svampe i nærheden.

HH: Så er der krydderierne, soja, for eksempel; der mener jeg, at man bruger så lidt, at man godt kan tillade sig det. Det er afgørende for smagen …

ML: Ja! Enig!

HH: Med råvarerne skal man især tænke over, om de er importeret langvejs fra, så man ikke absolut skal bruge bok choy fra Asien eller en bestemt eksotisk fisk. Man skal benytte sig af de grøntsager og råvarer, der er i nærheden.

ML: Men der er mange absurditeter i verdenshandelen … Størst nok, at man sejler kloden rundt med mineralvand. At man skal have Perrier, når man er i Saigon eller Caracas, eller hvor det nu er. Det er jo helt vildt!

HH: Ja, det skal der mere opmærksomhed omkring! Det er gennemført ressourcespild. I de allerfleste lande har folk mineralvand, og derhjemme kan vi jo drikke vandet i hanen, som er lige så godt. Og jeg har lige læst om en undersøgelse, der viste, at vandet i toiletterne på Stockholms Hovedbanegård er renere end meget flaskevand. Måske er det overdrevet, men det er jo under alle omstændigheder sært, at folk hellere vil drikke vand, der måske har været tre eller seks måneder på

flaske end frisk vand fra hanen. Det er en stor luksus, at vi kan det herhjemme!

ML: Men vinen, den er vi nødt til at importere! Skål!

HH: Altså, der er vin på Fejø. Mmmm, skål Mogens.

ML: Det går strålende, selvom vi bliver afbrudt af alle telefonsamtalerne!

HH: Du skal smage retten til med fiskesovs, Mogens. Den bruges til at salte. Den markante fiskesmag fordamper. Min karryret er drønstærk. Jeg har tårer i øjnene.

ML: Nå for pokker.

HH: Men jeg får ris til, så det er kun godt. Ved du, at jo længere ud på landet du kommer i Thailand, desto stærkere er karryen? Det er fordi, de ofte er fattige på landet, og får måske kun en skefuld af karryretten på risen; så skal den være stærk – for at strække og smage. Herhjemme spiser vi ikke nær så meget ris som asiaterne gør, og så synes vi, at maden er noget så stærk, men det er mest fordi vi spiser for lidt ris til. Den ville jo ikke opleves nær så stærk, hvis vi spiste en hel tallerkenfuld ris med to skefulde sovs.

ML: Den er god nok, min sovs. Ligefrem lækker. Det mener jeg bestemt.

HH: Men Mogens, her til allersidst, du skal finde den rette balance af fiskesovs og sukker; prøv at smage med lukkede øjne – den kan være meget skarp, først lidt sød, og så skarp, og så er den ikke i balance, så kan det være en *lille* smule fiskesovs mere og så en lille smule sukker kan gøre dig *helt* tilfreds.

ML: Mmmm … Det kan jeg ikke rigtig bedømme. Hvad siger du Mette?

MH: Jeg synes, den er god, men måske lidt mere fiskesovs.

ML: Godt! Risene står og damper af med et stykke køkkenrulle, der suger fugten.

HH: Det gør ikke spor, at der er nogle kilometer imellem os. Det kører bare …

ML: Det kører fantastisk godt!

ML: Men det vi kom fra i køkkenbordssnakken, er madspildet, som vi havde en fantastisk god øvelse på, da FN's generalsekretær, Ban Ki-moon, under topmødet i september for bæredygtig udvikling inviterede 37 stats- og regeringschefer samt nogle få andre, blandt dem mig, til frokost. Her var det også Sam Kass, der stod for menuen. Og han tillberedte alle tre retter af madvarer, der ellers var kasserede, fordi de var ukurante eller skæve eller hang en lille smule med ørerne. Den første ret hed *Landfill Salad*, en lækker salat lavet af grøntsagsrester, yderblade, rester fra store food processorer og vandet fra kikærter på dåse. Så var der *Burger and Fries* – tilberedt af forskelligt grønt, som intet fejlede, men ikke opfyldte standardmål og -krav; der var boller, rødbedeketchup og forskelligt andet. Desserten var en helt vidunderlig *Cocoa Husk Custard*, en chokolademousse af kaffekirsebær, skallen af kakaobønne og resterne af nødder, der er presset olie af. Alt sammen noget, der normalt bliver smidt ud af fødevareproduktion.
Nu ringer telefonen. Jeg løber … Dækker du bord, Mette?

Det gør Mette … Her lugter lifligt, og det bliver godt at spise om lidt.

OG NU TIL BORDS …

Dagens sidste telefoninterview er overstået. Vi har dækket bord og får os et, synes vi selv, velfortjent glas vin, mens vi på skype viser hinanden resultatet af dagens anstrengelser. Vi sætter os til bords, Hanne med Birgitte og Carsten i København; Clara, Mette og jeg her i New York.

ML: Nu tager vi os et glas her, det er en amerikaner, den er kun rejst fra Californien, uuuh, nej, sorry, den er helt fra Australien! Det var ikke så godt! Vil I se maden? Det har vi virkelig lavet godt, det her. Nøj, hvor det ser godt ud!

HH: Nu er det spændende, om det også smager godt.

ML: det gør det, det gør det helt sikkert. Det kan jeg lugte. Og nu smider jeg forklædet efter alle disse timer.

Så spiser vi, smager på maden og nyder den. Det er et smukt komponeret måltid, som allerede indgår i hjemmet i New York som "Hannes og Mogens' Klimavenlige Menu." Men denne dag i marts smager vi stadig …

HH: Der er en anden vigtig ting. Oven i alle de andre problemer, vi snakker om, er der et stort og voksende fedmeproblem i verden. Så ud over nydelsen er det også i den forbindelse meget vigtigt, at man gør sig umage med at smage maden til, så smagen er afbalanceret. For når man tilfredsstiller alle smagsløgene på én gang, spiser man ikke nær så meget, som hvis man spiser noget uden smag, for så kommer mange til bare at fylde på; bliver ikke rigtig mæt … Men fordi,

du kan mærke, at karryen måske er lidt i den bitre og stærke retning, og svampene i den salte, og agurkesalaten er sur-sød, så indtager du en afbalanceret smagssammensætning, en helhed, der betyder, at du faktisk bliver hurtigere mæt og derfor ikke kommer til at forspise dig.

ML: Spændende … Vi skal også blive bedre til at udnytte ressourcerne fuldt ud. Og i diskussionen om bæredygtighed, konstaterer man jo, at en tredjedel af verdens fødevareproduktion går til spilde på vejen fra jord til bord.

HH: I min undervisning gør jeg meget ud af at fortælle, hvordan man anvender rester til frokost næste dag. Det er vigtigt at vide, hvad man spiser. Men i Amerika henter de fleste bare noget, får maden bragt eller går ud at spiser. Derfor aner de dårligt, hvad de kommer i munden, eller hvordan det er blevet til. En kollega har fortalt, at i New York er madlavning ved at blive reduceret til en hobby, ligesom at strikke eller sy. Folk vil ikke bruge tid på det.

ML: Mærkeligt! Men vi kan jo se det her i huset, hvordan køkkenet helt indlysende ikke er indrettet til, at man skal lave mad, for hver gang vi gør det for alvor, går brandalarmen i gang. Juleaften gik den tre gange, mens vi lavede and og flæskesteg. Køkkenernes dårlige indretning herovre er udtryk for, at de fleste måske kun lige varmer noget, går på restaurant, eller henter noget i supermarkedet.

HH: Netop! Og i den proces forsvinder også indflydelsen på, hvad du selv spiser. Da jeg var ovre hos jer, så jeg

hvordan de fleste varer er genmodificerede, hormonpumpede eller fyldt med alverdens tilsætningsstoffer. Det har man jo dårligt styr på, hvis man ikke laver sin mad selv. Så er det ikke til at vide, hvad der er kommet i den.

HH: Jeg ved ikke, hvordan man løser folks dalende interesse i mad og industrialiseringen af den. Men den asiatiske måde at tilberede mad på, tilgodeser, at intet går til spilde. Fx aspargeserne, som vi spiser i dag, der er man jo i Danmark vokset op med, at man kasserer en fjerdedel eller en femtedel, fordi de trevler i bunden. Det ville man aldrig gøre i Asien. Der skærer man selvfølgelig bunden af, men man skærer skråt (60 grader – eller 30 om du vil, det kommer ud på ét), og så bliver fibrene så korte, at du kan spise næsten hele aspargesen, ligesom med bladselleri, som man jo også skærer meget fra i Danmark. I Asien er det hele spidst og på skrå, og det er ikke kun for, at det skal være pænt. Det er fordi, det ikke må gå til spilde.

ML: Ja, og det bliver man nødt til at lære noget af. Her i huset fryser vi aspargesstokkene, til vi ind imellem har nok til en ordentlig portion aspargessuppe – en virkelig lækker aspargessuppe.Vi udnytter det meste. Rejseskaller, toppen af porrerne, fiskeben, andeskrog … Alt muligt bliver kogt og essensen – fonden – bruger vi til suppe eller sovs.

ML: Det er en meget, meget dejlig opskrift, Hanne.

HH: Det er sørme godt, og når man tænker på, hvor meget du har snakket i telefon.

Vi skåler en transatlantisk skål, Birgitte i København i alkoholfri øl, som læsker og ligesom almindelig øl er fremragende til asiatisk mad.

GLÆDEN VED GOD MAD OG GODT SELSKAB

ML: Hanne, vi har ikke talt så meget om dét, du er verdensmester i; at du både nyder at lave mad, anrette den smukt, nyder at komponere både menu og sammensætte deltagere til det perfekte selskab. Det er en kultur i sig selv. På en måde er du vores Babette …

HH: Mad har en god og beroligende virkning på folk. Husker I jeres gæster, der var til drinks kort før jul? Jeg stod og lavede mad, kylling i grøn karry, så vidt jeg husker, og de blev helt henførte og vimsede rundt i køkkenet for at dufte til maden. Og nu har de bestilt kursus til hele familien, så alle kan lære det …

ML: Ja, det var fantastisk. Det viser jo bare, at mange slet ikke ved, hvad de går glip af, og hvad de i virkeligheden kan få ud af det.

HH: Jeg har mange kurser med folk, der virkelig gerne vil lære det …

ML: Ja, men herovre i USA spiser folk både for meget, for fedt og forkert. Og især dér er Amerika førende, og det er desværre underklassen, der fører an der. Det er ikke så længe siden, at USA's underklasse var mager og underernæret, og nu er den gennemført fejlernæret. De har noget i storbyerne herovre, som de kalder food deserts, madørkner. Det er fattige områder, hvor butikkerne er så få og virkelig dårligt forsynet, så man ganske enkelt ikke kan købe anstændig mad i butikkerne.

Nogle steder er eneste mulighed faktisk de der pizzaskiver til 99 cents.

HH: Selvom det ikke står lige så slemt til, gælder det også i nogen grad her i Danmark, at spisevaner er klasse- eller indtægtsbestemt. Når man vælger at købe økologisk, er det jo også et økonomisk spørgsmål. For hvis 16 buræg koster det samme som seks økologiske, og hvis du er eneforsørger for tre unger, så kan man jo faktisk godt forstå, at det bliver buræg.

ML: Ja. Og det bliver jo kun endnu værre af de seneste nedskæringer i kontanthjælpen … Hvis det *kan* blive værre.

HH: Det kan man kun komme til livs, hvis der kommer en lov mod buræg … det bliver jo en større historie. Og det vil den nye regering ikke.Vi har fået sådan en meget højpandet person, der både er miljø- og landbrugsminister, og han er meget interesseret i, at godserne skal have stort overskud og have lov at sprøjte alt muligt frygteligt ud på marken.

ML: Ja! Og det er jo også blevet afsløret, at Fogh-regeringens kovending med pludselig at blive miljøvenlig efter at have destrueret Svend Aukens miljøministerium, var det rene fup. Nu siger de, at det var jo også en fejl, vi kom til at lave for mange indgreb i landbruget dér i 2009. Det var jo Foghs sidste store stunt, at han pludselig blevet *grøn* af overbevisning.Vel var han ej!

HH: Vi går jo herhjemme og skammer os. Det må også være svært at være dansker ude i verden.

ML: Ja! Hver uge er jeg ude for folk, der spørger, "hvad er det for noget med Danmark? Danmark var jo førende på ulandsbistand, miljø og klimaindsats, og nu går I den

modsatte vej på alle områder. Og hvad er det for noget med, at I vil tage smykkerne fra folk … ?"

MH: Du var formentlig heller ikke blevet valgt til formand i dag, Mogens.

ML: Næppe! Men Hanne, vi kom fra, at du har den sjældne evne og glæde, at du både sammensætter en menu og et selskab. For dig hænger menneskene og menuen uløseligt sammen. Og jeg ved, at du nogle gange, hvis du har for meget at tænke på, faktisk slapper af ved at udtænke en dejlig menu til nogle helt bestemte mennesker, der skal være sammen om netop denne specielle menu, komponeret til lejligheden. Og på en måde mentalt slapper af ved det.

HH: Altså, jeg kan få mig selv helt ned i gear ved at stå og støde en karrypasta i en morter. Alle duftene får mig til at glemme alle de ting, jeg var bekymret over et øjeblik forinden. Jeg tror alle kender fornemmelsen, at når der bliver bagt brød eller boller i et hjem, skaber det forventning, duften af brød i ovnen signalerer, at nu er vi sammen, at det er hyggeligt, og om lidt skal vi have hjemmebagt brød, og måske skal vi også have kaffe eller te. Der er så meget med de dufte, der er i et køkken.

HH: Da Selma var teenager, og somme tider i meget dårligt humør, da kunne jeg virkelig påvirke stemningen ved at have boller i ovnen, når hun kom rasende hjem fra et eller andet. 16 år og rasende over alting. Så kunne jeg formilde hende med gode dufte i køkkenet. Det var det samme med jeres venner i New York. De blev meget begejstrede over lugten af krydderier i køkkenet. Faktisk tager oplægget til denne bog jo

netop udgangspunkt i, at tilberedningen såvel som indtagelsen af mad, der er skabt med omtanke og kærlighed, fremmer den gode stemning. Og det er jeg fuldstændig enig i.

ML: Forleden havde vi en god og travl veninde til middag; rigtigt lækker med lam og det hele. Og hun blev helt bevæget. "Hjemmelavet mad," sagde hun flere gange henført. Så det betyder noget.

HH: Det er alligevel noget andet herhjemme, for der laver de fleste mennesker jo mad. Men det er jo også sådan – især i USA – at når man er alene, arbejder virkelig hårdt, og man kan købe mad over det hele, så står man jo ikke og tilbereder tre retter til sig selv.

ML: Sikke et fornemt frokost-middagsselskab, vi har!

CLARA: Det er skønt! Jeg har ikke fået ordentlig thaimad, siden jeg var hjemme i Danmark… Vi må gøre det igen, for det er hyggeligt, når man sidder sammen, også selvom det er på skype.

ML: Tænk bare – for fem år siden havde vi jo ikke kunnet sidde her og nyde et prægtigt måltid på tværs af Atlanten. Utroligt!

HH: Men Mogens, jeg ville meget hellere have gået i køkkenet sammen med dig.

ML: Ja, men det bliver der tid til, når vi kommer hjem til Danmark til efteråret.

OVNSTEGTE SVAMPE MED SOJA

INGREDIENSER

500 g portobellosvampe, champignon eller andre svampe
2 tsk. hvidløg, finthakket
4 spsk. friske korianderblade og/eller klippet purløg
1 tsk. friskkværnet peber
7-8 spsk. soja
2-3 spsk. raps- eller olivenolie

TILBEREDNING

Rens og del svampene i mindre stykker, kom dem i et ildfast fad. Bland hvidløg, korianderblade eller purløg, peber, soja og olie i en skål. Hæld blandingen over champignonerne, og bland det hele godt.

Kom fadet i forvarmet ovn, og steg blandingen 12-15 minutter ved 225 grader Celsius. Servér retten varm eller lun.

AGURKESALAT MED RØDLØG

En klassisk thailandsk tilbehørsret, passer til de fleste retter – både til fisk, skaldyr og kød.

INGREDIENSER

1 agurk
1 lille rødløg, finthakket

DRESSING

9 spsk. lagereddike
3 spsk. sukker
1 dl kogt, varmt vand

2 tsk. groft havsalt
1 tsk. friskkværnet peber
evt. 1 spsk. korianderblade

Del agurken på langs, og skrab kernerne ud med en teske. Skær agurken i skrå skiver på 2-3 mm. Opløs eddike og sukker i det varme vand, smag til med salt og sambal oelek (eller peber) – dressingen skal være både sur og sød – salt hjælper med til at balancere smagen. Lad dressingen afkøle, og bland agurk og rødløg i dressingen en times tid inden servering. Drys evt. med korianderblade.

GRØN KARRY MED TORSK OG ASPARGES

Denne ret er hurtig og let at lave med færdigblandet thailandsk grøn karrypasta. Aspargesene kan være enten de tynde thailandske eller vores egne lidt tykkere grønne, som thailænderne kalder for 'Vestens bambus'.

INGREDIENSER
300 g torskefilet i mindre stykker
1-2 spsk olie
salt og peber

250 g grønne asparges i skrå stykker på 2-3 cm
1 lille squash, delt på langs og skåret i skrå skiver

KRYDDERIER
2 tsk. grøn karrypasta
2 tsk. hvidløg, finthakket
1 spsk. ingefær, finthakket

1 tsk. stødt spidskommen
4-5 kaffir-limeblade

1 dåse kokosmælk (400 ml)
4-5 spsk. fiskesovs (bruges som salt. Den markante fiskelugt forsvinder under tilberedningen)
1-2 tsk. sukker
2 spsk. olie til stegning

TILBEHØR
friske basilikumblade (gerne thailandske)
1 lime i både
kogte jasminris

Pensl fisken med olie, drys med salt og peber på begge sider. Anbring fisken i et ildfast fad, og bag den i forvarmet ovn i 8-10 minutter ved 180 grader Celsius. Opvarm olien i en wok eller sauterpande, og steg karrypasta, hvidløg, ingefær, spidskommen og kaffir-limeblade et par minutter heri. Tilsæt 1-2 spiseskefulde kokosmælk, så krydderierne ikke brænder på. Tilsæt asparges og lidt efter squashskiver under omrøring, og lad blandingen stege i 2-3 minutter. Skru ned for blusset, og hæld resten af kokosmælken i. Lad retten simre i 2-3 minutter, og smag til med fiskesovs og sukker. Anret fiskestykkerne på fad, hæld den varme karrysovs over, drys med basilikumblade, og servér straks med limebåde og kogte ris.

HANNE HOLM © 2016

HANNE HOLM KOGEBOGSFORFATTER. HAR BL.A. UDGIVET "MIT THAIKØKKEN" (1996), "GRØNT MED KRYDDERI" (2001), "KARRY" (2007) OG "MINE MANGE KØKKENER – FRA TAARBÆK TIL NØRREBRO" (2016). ALLE MED FOTO AF TORSTEN GRAAE. WWW. HANNEHOLM.DK.

MOGENS LYKKETOFT CAND.POLIT, FHV. UDENRIGS-, FINANS- OG SKATTEMINISTER I SOCIALDEMOKRATISKE REGERINGER, SIDEN FORMAND FOR FOLKETINGET OG FRA SEPT. 2015 OG ET ÅR FREM FORMAND FOR DE FORENEDE NATIONERS GENERALFORSAMLING.