Danskernes Historie Online
Danske Slægtsforskeres Bibliotek

Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

Danskernes Historie Online er Danmarks største digitaliserings-projekt af litteratur inden for emner som personalhistorie, lokalhistorie og slægtsforskning. Biblioteket hører under den almennyttige forening Danske Slægtsforskere. Vi bevarer vores fælles kulturarv, digitaliserer den og stiller den til rådighed for alle interesserede.

Støt vores arbejde – Bliv sponsor

Som sponsor i biblioteket opnår du en række fordele. Læs mere om fordele og sponsorat her: https://slaegtsbibliotek.dk/sponsorat

Ophavsret

Biblioteket indeholder værker både med og uden ophavsret. For værker, som er omfattet af ophavsret, må PDF-filen kun benyttes til personligt brug.

Links

Slægtsforskernes Bibliotek: https://slaegtsbibliotek.dk
Danske Slægtsforskere: https://slaegt.dk



den gastronomiske arkæolog på udgravning

madideer m.m. for udearbejdende arkæologer og andre

den gastronomiske arkæolog
på udgravning

den gastronomiske arkæolog på udgravning

madideer m. m. for udearbejdende arkæologer og andre

af Thorkild Ramskou

NATIONALMUSEET 1971

Tilrettelæggelse Henning Nielsen
Omslag Marianne Lunding Hartmann
Tryk: Andelsbogtrykkeriet i Odense
Copyright © Nationalmuseet 1971
ISBN 87 480 7431 4

Indhold

Forord .. 7
Indledning .. 9
Chiche kébab 16
Stegning af større kødstykker .. 19
Krabber og trompetsnegle .. 21
Søpindsvin 22
Fisk stegt på gløder .. 22
Blåmuslinger og østers . .. 23
Hjertemuslinger og skrubber .. 25
Recette de la Soupe de Poissons.. 28
Funghi arrosti og langustini fritti 29
Helstegt gris eller får på spid .. 30
Salmuja 32
Krydderblanding fra Yemen 34
Lam i kål 35
Spaghetti al burro . 36
Solæg 36
Salade niçoise. 37
Tunfisk med løg 37
Sardines à frômage en papillotes à la Else. 38
Elses gris med ris, carry, annanas og rosiner .. 38
Spaghetti bolognese 39
Fisk som i Tunesien .. 39
Abatis d'oie à la Natascha .. 40
Rognons au Porto . .. 43
Nataschas saltede agurker .. 46
Biksemad .. 49
Epilog .. 52

Til P. V. Glob på tresårsdagen

Mange kender rigsantikvaren og arkæologen P. V. Glob og vil hylde ham på 60 årsdagen som forskeren med en sjælden evne til at formidle den arkæologiske videnskabs resultater til en stor kreds af gamle og unge.

Færre kender personen „P. V." med den altomfattende interesse for tilværelsens uhyre spændvidde, forskeren for hvem videnskaben ikke blev en støtte til selvhævdelse, men et redskab til større forståelse, større menneskelighed, fagmanden som ikke lod sig spærre inde i et afgrænset område, men som kunne berige sit fagområde ved at tilføre det ny næring fra oplevelser hentet ud af livets mangfoldighed.

Med denne lille bog bringer medarbejdere ved Nationalmuseets Oplysningsafdeling deres lykønskninger. Kunne denne titel og indhold synes lidt usædvanlig, set i relation til rigsantikvaren og dr. phil.'ens 60 årsdag, må vi have lov til at sige, at nok omfatter vore ønsker for fremtiden også rigsantikvaren, men bogen er til „P. V.", der aldrig overså det store i det små; derfor er selv livets basale krav til mad og drikke nok en indsats værd både i form af forskning og eksperiment.

Lige siden sine studenterdage, fra 1930'rne har arkæologen ønsket at skrive en „kogebog for dem der ikke blot skal ernæres". Samtidig skulle den give anvisning på retter, der var lette at fremstille, uden at de dog blev ringere af det.

Tanken groede frem hos ham, da han blev henvist til at opretholde livet med kannibalkøkkenets frembringelser. Det var ikke altid nogen spøg, selv om han endnu med glæde mindes institutionens torsk i mayonnaise og biksemaden, der i hvert fald i erindringen står som særdeles spiseværdig.

Det er ikke, fordi han fra sit hjem var vant til raffinerede ting. Dets køkken var meget traditionelt. Men alligevel, kontrasten mellem den gode hjemmelavede kost og den dampkogte kannibalmad var iøjnefaldende.

Det var snarere det, der vakte hans sans for god mad at han et par gange om ugen kom ud til en familie, hvor den russiskfødte Natascha var en virkelig madkunstner. Fra sit hjemland havde hun medbragt en kogekunst, som hun forstod at tilpasse efter danske forhold, og resultatet var pragtfuldt. Der lærte han at sætte pris på mange forskellige ting, som først i den sidste halve snes år er blevet kendt herhjemme på grund af det rejseliv, der nu udfolder sig, selv om de ikke bliver almindeligt spist. En så simpel ting som den klassiske olie/eddike-marinade var dengang så godt som ukendt. Da spiste man salaten med fløde, sukker og citronsaft. At spise rå agurker og majs, fyldte, stegte agurker og auberginer og meget andet rystede man dengang på hovedet af, når arkæologen fortalte derom.

De følgende sider er blevet til under regnvejrsdage i løbet af sommerens udgravninger i 1970. Derfor kan de virke springende, og undertiden er noget af den jargon, der altid udvikler sig under sådanne forhold smuttet med, og det kan måske virke irriterende.

Arkæologen har alligevel foretrukket at lade det hele trykke som manuskript, da hans tid ikke tillader ham at foretage en omredigering.

Nogen egentlig kogebog er det ikke, selv om der forekommer opskrifter og anvisninger, der forhåbentlig kan give hans med-arkæologer og andre campister gode ideer til at undgå pølsevognene og den om-sig-gribende konservesindustris tyranni. (Det er Téroser, de dufter dejligt!)

Noget skal de lange sommeraftener jo gå med, og så kan man lige så godt lave noget ordentlig mad, som man kan hygge sig med efter arbejdstid.

Skurvognen og campingvognen har vel nogenlunde de samme faciliteter, så de efterfølgende sider er ikke udelukkende for arkæologer.

Tiderne har ændret sig til det bedre, selv om man af og til kan gribe sig selv i at sige: „Jeg ved heller ikke, hvordan det bliver med alting!" underforstået, at sådan var det rigtignok ikke før i tiden; da var det meget bedre.

Ingen arkæolog kommer i dag ud for, efter mange timers trættende togrejse, at blive sat af på en lille vestjysk jernbanestation og få sin kuffert, og en i mellemtiden punkteret cykel, losset ud af godsvognen og så få at vide, at byens eneste vognmand ikke er hjemme, og først kommer om et par timer.

Hvem har da energi til at begynde at lappe, når mørket er faldet på, og der ligger en snes km's cykeltur foran. Ikke arkæologen. Han venter på vognmanden, så det bliver sent før rejsens mål er nået, og på Gjæstehjemmet i B-bjerg må han endda være henrykt over, at man forbarmer sig over ham og serverer dagens middag, bygvandgrød og kogt, saltet torsk.

Arkæologen har ikke helt kunnet beherske sit minespil, for husets værtinde spurgte, om han ikke kunne lide maden, og udiplomatisk, men sandt, svarede han, at det kunne han faktisk ikke, men at hans på det tidspunkt noget mishandlede mave sikkert havde godt af den, så han ville nyde den for sine synders skyld.

„Deres synders skyld" fnøs damen og klaskede en slevfuld byghwandgrø' op på tallerkenen. Det var tydeligt, at hun ikke tog så letfærdigt på ordet „synder" som arkæologen. Hun havde en anden indstilling til det begreb, men hvem tænker på takt, når man kun har to ting i hovedet: mad og søvn.

Den saltede torsk viste sig forresten at være fremragende. Det var ikke klipfisk, men frisk torsk lagt i salt, som spegesild, og derefter tilpas udvandet, så den lod sig skille i store faste blade, som var gode mod gane og tunge sammen med sennep og smeltet smør.

Det må tilføjes, at dette skete i den seneste del af den tyske besættelse, men trods værtindens himmelvendte sind, var smørrationeringen ikke rigtig trængt igennem og gjorde det vel heller aldrig på de kanter.

Byggrøden, derimod, var som dette klæbemiddel, denne grundsubstans for varme omslag, altid har været og formodentlig stadig er, hvis nogen i vore dage endnu opretholder livet ved dette næringsmiddel.

Personligt har arkæologen ikke spist det, siden han kunne forsvare sig, og sådan er det gået med flere gammeldags retter.

Med cyklen som eneste mulige transportmiddel, i hvert fald for størsteparten af arkæologernes vedkommende, var man i hine fjerne tider ganske afhængig af, hvad den stedlige madkunstners fantasi indgød ham eller hende. Det kunne undertiden være forbavsende, hvad de kunne hitte på.

Til sin dødsdag husker arkæologen det mest forunderlige udslag af gastronomisk løbskkørsel, han har været ude for. Det var i Tarm, og blandt de beskedne stykker smørrebrød, han havde bestilt til sin frokost, var et stykke med leverpostej. Det fik han også, men ornamenteret med såkaldt frugtsalat: druer, bananskiver, æblesnitter m. m. syltet ind i mayonnaise. Ovenpå leverpostej! En erindring for livet, det må enhver give ham ret i.

Det må retfærdigvis siges, at man også kunne dumpe ind på steder, hvor maden var god. Traditionelle retter, men veltillavede, og af ordentlige råvarer.

Arkæologen husker endnu et missionshotel i Himmerlands hovedstad, hvor værtens kone selv stod for køkkenet. Det var fremragende, og ikke blot fordi det står i et forklaret skær på grund af tidens rationering. Hendes legerede blomkålssuppe, der var så tyk af æggeblommer, at den næsten krævede kniv og gaffel, hendes hjemmelavede is, hendes hakkebøffer, der var røde og saftige, serverede med smørkogte løg. Alt var fremragende, selv om det ikke var raffineret. Det var ægte varer, der talte for sig selv.

Men det var også et enestående held at dumpe ned på sådan et sted. Man var jo dengang bundet til den nærmeste kro, og det var ikke altid nogen spøg.

Friluftsarbejde giver sult, og med den følger madhallucinationer, som kun undtagelsesvist kunne honoreres i cykle-perioden. Er der noget så

nedslående som det landskendte spisekort, der lokker med engelsk bøf, dansk bøf, fransk bøf, wiener-schnitzel, rabarbergrød, stikkelsbærgrød, kræmmerhuse med flødeskum. Og så de kogte og stegte rødspætter, 100 % bløde, og boller i selleri, og kalv i carry med ris.

Tiderne har bedret sig. Derom kan ikke diskuteres. Arkæologen står ikke længere med cyklen lænet op ad en „gravekasse" på den nøgne mark. Gravekassen indholdt hans udstyr, og den måtte han have sendt som fragtgods og have bragt ud i felten af en vognmand. Den var, hvad han havde at hælde sit hoved til under udgravningen. Blev det regnvejr, låste han kassen, stillede den ind under en busk eller et andet skjult sted, hvor den ikke fristede nogen.

Ved tidernes gunst er arkæologen blevet motoriseret. Til mindre udgravninger kan han have nødvendigt udstyr i bagagerummet, men er i øvrigt fri og frank til uden anstrengelse at køre, hvorhen han vil for at få et ordentligt måltid mad og en ordentlig seng at sove i. Det sidste er lige så nødvendigt.

På større udgravninger kan han have en skurvogn med, hvilket er den helt store luksus. Den har nemlig installeret gasanlæg med varmeovn og gasapparater til kaffe- og thebrygning og til hvad, arkæologen ellers måtte finde på at tilberede. Mulighederne er mangfoldige, hvis han altså gider og har husket at tage det nødvendige grej med. Det vender vi tilbage til.

Først lidt om de nuværende muligheder for at køre hen, hvor man kan få noget ordentligt at spise ovenpå dagens arbejde.

Der er det sørgelige ved det, at i den henseende har tiderne ikke holdt trit med transportforbedringerne. Arkæologen finder stadig den engelske, den danske og den franske bøf, suppleret med wienerschnitzelen, for ikke at glemme de slatne rødspætter og kalvekødet i carry med ris.

Arkæologen, der undertiden går ud i kroens køkken for at se, hvad der foregår, har flere gange overværet, hvordan dagens hakkebøffer bliver til.

Ofte bliver de stegt, som de skal, men når dagens formodede forbrug er færdigt, laves sovsen, og bøfferne væltes op i den, og så kan de stå der og snerre, til de er blevet som klumper af savsmuld. Står der hakkebøffer på spisekortet, er det et godt råd at komme til middagen så tid-

ligt som muligt. Så er der en lille chance for at få serveret én, der ikke er alt for tørkogt.

Den kan måske endda endnu have bevaret en anelse af det rosa skær, som den i hvert fald bør have.

Arkæologen kan føre sig frem til et ordentligt spisested, men hvem kan dag ud og dag ind holde ud at spise de gode steders middag? Den er som regel alt for luksusbetonet, og i løbet af 0,5 bliver man ked af det, rent bortset fra at diæternes størrelse meget hurtigt sætter en grænse for gastronomiske udskejelser af den art.

Luksusmaden kan man ikke holde ud i det lange løb. Spegepølse, rullepølse og leverpostej kan man spise hver dag, suppleret med tomat, agurk og andet grønt, og hvad man nu kan hitte på, og så lidt ost.

Sådan set skulle alt være i orden, hvis man bare kunne stole på, at man i trængselstider kunne tage hen og spise et ordentligt måltid på de mere kendte steder. Men det kan undertiden knibe.

Engang i 1969 var arkæologen og en af hans kolleger fortrængt fra deres udgravning af vedvarende regn. Hvorfor ikke tage hen på den berømte kro mellem Randers og Mariager? Den skal være så god. Alt er hjemmelavet, og hvorfor så ikke prøve husets hjemmelavede medisterpølse. Det måtte da være noget.

Og hvad var det så? Melklister med lidt kødmos. Kogt selvfølgelig, men dårligt nok brunet. – Den kro kommer vi ikke på mere.

Gode kroer findes dog også. Engang var arkæologen som så ofte før rejsefører for Det Kgl. Nordiske Oldskriftselskab. Turen gik ned gennem Jylland, og frokosten skulle indtages i kroen ved siden af vore ældste kongegrave.

Vel vidende hvad han gjorde, havde arkæologen bestilt kroens hjemmelavede medisterpølse.

Ganske vist var det en udflugt med arkæologisk og historisk sigte, hvilket dog ikke hindrede deltagerne i at interessere sig for det timelige. Forhåndsoplysningen, om at frokosten stod på medisterpølse, vakte ingen begejstring.

Nu (1971) mindes deltagerne stadig denne frokost. Når vi engang imellem genopfrisker minderne, får de uden undtagelse medisterpølse i øjnene.

Kyndige vil af foregående sætning se, at arkæologen for nylig har læst Knut Hamsun.

Gode kroer eksisterer, men de kan være vanskelige af finde, og tro ikke for godt om de dyre, kendte steder, hvor man kan komme ud for en helt urimelig behandling.

Det var på en kendt stor kro i det himmerlandske, at arkæologen stik imod al sædvane pludselig fik lyst til en Crêpe-Suzette. Normalt spiser han aldrig desserter. Tjeneren modtog bestillingen, men kom tilbage med den besked, at det lavede køkkenet kun til to personer. Og så spørger man sig selv, hvorfor den enlige gæst ikke må få Crêpes Suzette, når han for en gangs skyld får lyst til det og i øvrigt er villig til at betale, hvad det koster. Det er en dårlig og klodset behandling at give gæsten. Han betænker sig på at komme der igen.

En sidste beklagelse over et kendt sted, et stort hotel i Århus, tæt ved Kalundborgbåden. Arkæologens sind blev stemt til høne i asparges, som stod på spisekortet, og det var midt i asparges-sæsonen. Men hvad blev der serveret? en dybt-frustreret papkylling med dåseasparges, og det blev tjeneren sendt ud med igen. Kokken ind i fuld ornat, med høj, hvid hue og de obligate pepita-ternede bukser (gu' ve' i grunden hvor denne internationale kokkeuniform stammer fra?): „Hvad der var i vejen med maden?" Der var altså det, at det ikke var en høne, men en undervægtig kylling, og at det var dåseasparges midt i sæsonen. Arkæologen fik ret i klagen, og han kunne frit vælge, hvad han ville have i stedet for. Det blev til en engelsk bøf, og den var fremragende, men blev alligevel til aske i munden, da han nu lige havde sat smagsløgene op efter den der asparges-høne.

Man ser, at den udearbejdende arkæolog trods motoriseringen ikke har det nemt, hvis han har sans for bordets glæder, og han kan roligt fastslå, at selv om en stor procentdel af landets befolkning rejser udenlands hvert år, er folks eventuelle ændrede spisevaner som følge heraf kun i ringe grad trængt igennem på restauranterne. Pommes frites alene gør det ikke.

For at komme ud over alle disse krobesværligheder, kan det i mange tilfælde være bekvemt at sørge for sin egen kost. Muligheden for at have en ende pølse, noget brød og smør med er allerede antydet. Men uden synderligt besvær kan man også selv sørge for den varme mad. Det har blandt andet den uvurderlige fordel, at arkæologen da kun har sig selv at ærgre sig over, hvis resultatet ikke svarer til forventningerne.

De små udgravninger, hvor man må nøjes med at have gravekassen i bagagerummet, eksisterer selvfølgelig stadig i stor udstrækning. Men i bagagerummet kan der ligge andet end lige netop graveredskaberne. Lidt køkkenudstyr, for eksempel, af allerenkleste slags: små stegespid, 30–40 cm lange, ét til hver af udgravningens deltagere. En pose trækul og en flaske kogesprit. Dertil forskellige krydderier: timian, merian, rosmarin, salt og peber. Og et skærebrædt. Kniv har arkæologen selvfølgelig altid på sig, ligesom en proptrækker.

Har han det, er han vel faren, forudsat at regnen ikke fiser ned.

Med det udstyr kan han stege næsten al slags kød, kort sagt lave sig en chiche kébab.

Men først et lille ildsted. Find nogle sten, hovedstore, som de hedder i arkæologens fagsprog, med nogenlunde plane flader, der skal vende opad, og som skal nå 15–20 cm over jordoverfladen, når stenene er placerede, så de ligger som en trelænget gård. Største længe skal vende mod vinden og være knap så lang som spiddene, der skal hvile på de to sidelænger. Et billede fortæller måske mere end mange ord.

En ægte chiche kébab bør være af lamme- eller fårekød. Det sidste er dog næsten umuligt at skaffe i dette land. Som til megen anden spidmad skæres kødet ud i mundfulde, så regelmæssige som muligt, så der ikke hænger løse ender ud. De bliver bare brændt. De enkelte bidder stikkes på spiddene.

Medens det gøres, er alle trækullene blevet til gløder, for arkæologen

Chiche kébab.



Her anvendes trækulsbriketter til ristning af kalvelever.



har tændt op i forvejen, og gløderne fordeles jævnt inden for stenene. Så lægges spiddene på sidelængerne og vendes med passende mellemrum. Et uundværligt krydderi hertil er timian. Brug den tørrede og giv et drys første gang ca. 5 minutter, før kødet er stegt, så timianen kan brænde sig fast i den sprøde skorpe; der drysses anden gang umiddelbart før serveringen. Saltet kommer først i brug, når der skal spises.

Under nydelsen, og det er en nydelse, holdes spiddet i den ene hånd, og med den anden føres de enkelte bidder til munden. Brød og øl hertil.

Det er et måltid, der sparer mindst 20 kr. pr. næse, bortset fra, at det kun er ganske få steder i det ganske kongerige, man kan få serveret noget så godt og enkelt.

Advarsel – Hvis kødet er fedt, vil det dryppe ned i gløderne, flamme op og brænde kødet. Derfor skal stegningen altid overvåges.

Chiche kébab'en laves også af oksekød, der selvsagt skal være af det bedste. Men meget andet kan også steges på denne primitive måde. Nyrer f. eks. Pas da på fedtet. Det kan ikke undværes, men det må ikke ske, at gløderne forvandles til et flammende bål. Lever er let at have med at gøre, den drypper ikke.

Har man lyst til koteletter bruger man blot to spid til hver kotelet, så har man styr på dem.

Det samme gælder kylling, hvis man skulle være så heldig at løbe over en, der er værd at sætte tænder i. Flæk den og fold den ud og sæt den op på to eller tre spid og gør som sædvanligt. Fjerkræ har dog godt af at blive dryppet med lidt smør eller olie – efter smag – under stegningen. Det hindrer en for stærk udtørring, der ellers kan indtræffe, når kyllingen hænger over ilden.

Løg, tomater og poivrons skåret i passende stykker kan stikkes mellem kødstykkerne på en chiche kébab. Men vær forberedt på, at de er halvrå, når kødet er færdigstegt. Alligevel giver de et dejligt smagstilskud.

En pendant til chiche kébab'en, hvis navn arkæologen dog har glemt: Hakket oksekød æltes med salt, timian, koriander og peber. Farsen trilles ud i tynde pølser, der sættes på spiddene, der skal lægges over stærke gløder, så farsen hurtigt koagulerer og brunes på overfladen. Ellers risikerer man, at farsen falder af.

Større stykker kød, et stykke lammebryst eller en lammebov f. eks. kræver en lidt anden teknik end den beskrevne, fordi den længere stegetid medfører en vis risiko for, at kødet forkulles på overfladen, og det er noget som kun til en vis grad er charmerende. Den let brankede, sprøde overflade, hvor timianen er brændt ind, er mere end delikat, men direkte forkulning er ikke rar og bør undgås.

Det gøres ved at anbringe kødet ved siden af ilden, så det ikke berøres af direkte flammer, som man så let risikerer ved den foregående procedure.

Arkæologen er ikke rådvild. Han tager et par stikker og placerer dem foran det sædvanlige ildsted. Spiddet hænges op i øjerne, og med en graveske regulerer man varmen ved at skubbe gløderne nærmere eller fjernere kødet alt efter behov. På billedet s. 20 ser man hvordan. Som man ser, er der et spid i hver ende af kødet. Det er for, at man kan få det nederste, der får mest varme, hængt øverst, når det er gennemstegt. Selvfølgelig skal kødet også vende både højre og venstre side til ilden. Op og ned er ikke nok. Timian eller rosmarin gør som sædvanligt underværker også på denne ret.

En charme ved det kød, der ristes over gløder, er den aroma, der mere eller mindre kommer til at hænge ved det fra den røg, der uvægerligt kommer fra ilden. Derfor er det ikke ligegyldigt hvilken slags brændsel, der anvendes.

Trækul er omtalt, men man skal se sig for og være klar over, hvad det er, man køber. Arkæologen var engang uopmærksom og fik en pose trækul, der viste sig at være lavet af gammelt bygningsmateriale. Trækul af høvlede og pløjede brædder hører ikke hjemme i et ordentligt rôtisserie; der er for mange stykker nåletræ imellem, og de duer ikke. Den følsomme gane mærker den harpiksafsmag, som fyr og gran giver. Bøgetrækul er at foretrække. De gløder jævnt og holder længe.

I øvrigt er der ingen, der siger, at man altid skal holde sig til de færdiglavede trækul. Har man mulighed for det, er tørre grene fuldt så vel anvendelige, især hvis kødet skal hænges ved siden af ilden. Da kan man nemlig tillade sig at have rigtige flammer, som også giver varme til det øverste stykke af stegen.

Teknikken er ellers den, at man tænder et bål i den sædvanlige ram-



Else laver ribbensteg.

me og lader det brænde ud, så kun gløderne ligger tilbage, hvis det er dem, man har brug for.

Samler man selv sit brænde, skal man selvfølgelig være opmærksom på, hvad træ det er. Er man så heldig at få fat i enebær, hvilket er sjældent, får man det helt perfekte.

Har man rigeligt med timian, bør man være rundhåndet med også at betænke bålet. Røgen fra den brændte timian bider sig fast i kødet og giver et supplement til den, der drysses på.

Endelig bør man tænke på, at den aromatiske røg skærper appetitten hos de ventende bordfæller. Undskyld udtrykket, for vi skal sidde på kanten af udgravningen og spise, og der er ikke noget bord.

Krydderierne kan varieres, og arkæologen har engang stukket æblestykker mellem grisekød på sit spid en dag, han hverken havde løg eller tomater. Det var ikke ilde.

I det foregående er kort antydet, hvad man selvfølgelig kan lave overalt i landet. Men lykkelig den gastronomiske arkæolog, der får en gravning nær en af vore kyster. Han får mulighed for at udvide menukortet på det mest delikate, og af udstyr kræves kun en kasserolle eller en gryde, der kan stå på det lille ildsted. Ligger arkæologen nær ved en fiskerihavn eller et fiskerleje, åbner der sig andre muligheder, end hvis han er i nærheden af åben strand.

Vi tager fiskerleje-mulighederne først. – Som regel kommer fiskerne ind og er ved at tømme deres garn længe før den lækkersultne arkæolog skal begynde på sin udgravning om morgenen. Har han den rette ildhu, står han op i god tid, hyler en spand i bagagerummet og farer ud til fiskerne, der tømmer garnene for de fisk, som kan sælges. Men der kommer meget andet godt med, som fiskerne forbander, men som i mange tilfælde lige netop er det, som arkæologen er ude efter.

Først og fremmest krabber, der, med deres utalte ben viklede ind i rødspættegarnet, gør livet surt for fiskerne. Arkæologen bliver mødt med undrende blikke, når han beder om lov til at tage dem med i sin spand og på forespørgsel fortæller, at han skal forgylde sin middag med dem.

Tag både de større og de mindre krabber med. Det er ikke, fordi der er så megen føde på de små. Men en spand krabber kogt med dild giver anledning til lang tids hyggelig syssel ved bordet i skurvognen, især med det rette tilbehør, øl og snaps, hvis man da ikke vil ofre en tør hvidvin.

Sammen med krabberne kan man også tage eremitkrebsene, hvis klør er yderst delikate.

Der kommer også andre ting op med garnene. En af dem er de store konker, trompetsneglene, med de smukke, hvide huse. Der er to måder at tilberede dem på. Den ene er ganske simpelt at koge dem i havvand og så spise dem, som de er. Man skal dog lige have dem ud af husene og rense dem, før de serveres. Af dekorative grunde kan man lægge dem ind i husene igen før serveringen. – Kogt således kan de også spises i olie/eddike-marinade.

Den anden façon er at behande dem som vinbjergsnegle, altså lægge dem tilbage i husene og lukke til med en klat smør med persille og hvidløg, efter at de er kogt og rensede, selvfølgelig. Det kræver normalt en

ovn, men hvis man har en stegegryde med – og det havde arkæologen – kan den gøre det ud for ovnen.

Sneglehusene pakkes ned med salt, så kun den smørfyldte åbning rager vandret op over saltet. Låg på, og så varme, enten det nu bliver over gløderne eller over skurvognens gasapparat.

Til slut er der søpindsvinene. Der er flere forskellige arter, men kun de røde smager godt. Nærmere oplysning om art og navn må indhentes hos en zoolog. Tilberedningen er den enklest mulige, da de spises rå, og levende. Toppen slås af med en kniv, som man gør det med et blødkogt æg, og med en teske fisker man de gule æggestokke op af dybet og spiser dem. Resten lader man ligge. De smager nærmest af frisk hav med jod. – Men pas på piggene. De er nederdrægtige at få i fingrene, for spidserne brækker let af og er ikke til at få ud igen. Brug et tykt lommetørklæde eller et par stykker køkkenrulle til at holde om dyret med. Lad for himlens skyld være med at træde på søpindsvin. Det kan være katastrofalt.

Endelig er der ingen, der forbyder arkæologen også at købe af den mere normale fangst, som fiskerne kommer hjem med. Den er nemlig heller ikke ilde. –

I den nihundredesyvogfyrretyvende nat genfortæller Scherezade høvedsmanden Mohii Aldin's forbavsende historie, af hvilken et citat skal bringes:

„. . . Den næste dag ved morgengry gik drengen Mohammed da ud og kastede sit net i havet. Men han fik ikke andet i nettet end en enlig lille knurhane til at stege på ilden. Mohammad trak nettet ind og sagde til sig selv: „Jeg vil riste denne knurhane i dens egne skæl og spise den til frokost." Han samlede nogle tørre urter og træstumper, tændte ild i dem og tog knurhanen for at riste den over ilden. Da åbnede knurhanen munden og henvendte sig til ham med følgende ord: „. . .

Og så afbryder vi på dette spændende punkt, for det følgende kommer ikke os ved i denne forbindelse. Man kan selv læse videre om denne fortryllede knurhane, om man skulle have lyst.

Den enkle måde at stege fisk på, der her omtales, anvendes i vid udstrækning i de arabiske lande den dag i dag. Arkæologen har også forsøgt sig, blandt andet med småtorsk, og med held. Fede fisk egner sig

sikkert knap så godt. Rensningen af fisken indskrænker sig til, at indvoldene fjernes – araberne gør ikke engang altid det, men det anbefales – og så direkte op på gløderne med dyret. Først den ene side, og så den anden. Skindet kan selvfølgelig ikke spises, men resten . . . !

Hvis arkæologens udgravning kommer til at ligge tæt ved stranden, og hvis han er så heldig, at vejret er godt, at han efter endt arbejdsdag kan tage sig en svømmetur, har han mulighed for at kombinere det sanitære med det kulinariske.

Det er få steder, hvor der ikke findes i hvert fald blåmuslinger, som man trygt kan spise hele året. Det springende punkt er, hvor mange kloakudløb, der er i nærheden. Vi forudsætter, at alt er i orden.

Skrub skallerne for sand, sæt muslingerne over i en gryde med lidt hakket persille, evt. også lidt hakket løg, men ingen væde ved. Den kommer af sig selv fra muslingerne, når gryden er varmet og rystet, til alle skaller har åbnet sig. Her har vi en gang moules marinière. De spises lettest ved, at man anvender en af skallerne som pincet, og også til at søbe suppen med. Sådan gør man i Normandiet. – Når arkæologen skrev, at der ingen væde skulle ved, må han hellere indrømme, at en skvat god, tør hvidvin ned til muslingerne ikke er af vejen; men så bliver det en anden ret.

Til moules à la crème undlades persille og løg, og man hælder piskefløde i suppen i stedet for.

Endelig må det ikke glemmes, at man også kan spise muslingerne rå, eventuelt med en dråbe citronsaft. De har en god og kraftig smag af hav og skaldyr.

Men lad være med at spise dem som erstatning for østers. Så er der ikke noget ved dem. De skal spises for det, de er, og så kan man lide dem, eller man kan ikke lide dem. Det vil vise sig med det samme.

Apropos østers. Arkæologen havde engang en mindre udgravning ved Harre Vig, der går ud til Sallingsund. På det sted foretog Østerskompagniet i sin tid nogle eksperimenter med at klæbe østersyngel på udspændte nylontråde, der kunne hæves og sænkes. Så kunne man altid sørge for, at de gode bløddyr befandt sig i den optimale temperatur og i den højde, hvor der var mest føde til dem. Men blåmuslingerne fandt ud af, at det også var til gavn for dem at sætte sig på snorene, og det er

Anretning med friske, rå muslinger.



„Jeg vil alleene sige dette, at den maa have været meget forvovend, som først dristede sig til at opsluge raae Østers."
Holberg. Epistl. CDXXXIII.

vistnok grunden til, at man opgav eksperimentet, der skulle have gjort den besværlige østersskrabning overflødig.

Forsøget har imidlertid haft til følge, at den lille vig er smækfuld af østers, der forledte arkæologen til en forbrydelse, der i hvert fald tidligere ville have gjort ham fortjent til offentlig henrettelse. Mindst! Så vidt han husker, har nemlig indsamling af „den Fisk Østerling" været regale siden Chr. IV, og på kongens rettigheder – i vore dage statens – må ingen privatmand forgribe sig. Husk det, og gør aldrig som arkæologen, der gjorde sig skyldig i krybskytteri ved både til sin frokost og til sin middag at vade ud og hente sig et dusin af de største.

„Skal det smage godt?" spurgte hans lokale medhjælper mistroisk. Nysgerrighed fik ham dog til at smage, men „føj for Satan", sådan noget skulle aldrig komme over hans tunge mere.

Men der er andre mollusker, man også kan have stor glæde af, hjertemusling for eksempel, cardium edule. Døde skaller på strandbredden vidner om, der er hjertemuslinger på stedet. Det er nemlig kun sjældent, man ser dem på sandbunden. Som regel ligger de nogle få cm nede i sandet, og derfra sender de – arkæologen ved ikke hvad – op til overfladen, men det er i hvert fald noget, de kan se eller føle med. Ser man to små huller ved siden af hinanden i sandet, kan man være næsten sikker på, at der ligger en hjertemusling dernede, og så er den lige til at vippe op med et par fingre. Men det er en fangst, der kræver stille vejr, så man kan se de små huller, der forråder dyrets tilstedeværelse. Man kan selvfølgelig også gå og kratte dem op med en rive, men håndmetoden er hyggeligere.

Hjertemuslingerne behandles som blåmuslingerne. Eventuelt også lidt stødt peber. Saltet kommer af sig selv.

Vi skal sgu have os en gang cardium i aften, sagde den ene arkæolog til den anden. Vejret er til det. Så da arbejdstiden var endt, hylede de en gryde i bagagerummet og kørte til Øland i Limfjorden. Der var mange hjertemuslinger, men i den stille, varme sommeraften var det pludselig skrubberne, der tiltrak sig opmærksomheden. De havde gravet sig ned i sandet, så man kun så øjnene og omridset af dem. De lå ligefrem og provokerede til oldtidsfiskeri. Jeg har det! sagde den ene arkæolog. En lang hasselkæp med et søm i, så harpunerer vi dem sgu!



Hjertemuslinger i gryden.

Som tænkt så gjort. 32 stykker på en times tid. Det var jagtiveren, der havde grebet arkæologerne, og det var vel kun solens nedgang, der standsede dem.

Teknikken var, at de spiddede skrubben, og da det ikke var en rigtig harpun, måtte de have en arm ned og tage skrubben før pigkæppen løftedes.

Arkæologerne priste deres forudseenhed med gryden. Friskfangede skrubber kogt i havvand og med persille drysset over, og dertil den flaske rødvin, der lå i vognen.

Rødvin til fisk, vil nogen sige og hæve et øjenbryn. Men det lader sig udmærket gøre, og hellere en god rødvin end den sødlige hvidvin, som mange ikke undser sig for at servere. –

Så fik arkæologerne pludselig besøg. Det var skovridderen, der var ude med sit gevær, og som kom, hidlokket af skæret fra vort køkkenbål. Hvad fa'en vi lavede her på den tid af døgnet, og hvem vi var. Det fik han at vide, og så fik han også et par friskkogte skrubber og et par glas rødvin og gik hjem, fuld af lovprisninger over dette enkle måltid. Aldrig havde han troet, at skrubber kunne smage så godt. Trods arkæologernes og gæstens gode appetit var der mange fisk tilbage, da de var så mætte, at de ikke kunne rokke med ørerne. Men resten blev fordelt til venner og bekendte på egnen. Hvad man har fanget skal spises.



Toogtredive skrubber taget med fiskespyd.

Især franskmændene forstår tilfulde at få noget ud af en dag ved havet, også i kulinarisk henseende. Engang da arkæologen var på udgravning i Normandiet, tog hele holdet til stranden en søndag for at samle sammen til en bouillabaisse: suppe af alle mulige slags småfisk, der kunne tages med ketchere i de smålaguner, som lavvandet havde efterladt mellem klipperne, krabber, forskellige muslinger og snegle, og hvad der ellers var at få fat på. I den retning var de franske kollegers zoologiske viden enorm, men også begrænset hertil.

RECETTE de la SOUPE de POISSONS

Quand sont bien „revenus" dans l'huile du faitout
Deux oignons, deux poireaux, tous les quatre émincés
Ajoute, une minute, en remuant tout doux.
Laurier, brin de fénouil, un peu d'ail écrasé.
(deux gousses suffiront, ainsi que deux tomates)
Avec zeste d'orange en guise d'aromates.
Verse deux litres d'eau, pousse alors la cuisson
En mettant poivre et sel, crustaccés et poissons:
Congre, crabe ou langouste, et girelle et rascasse.
Un quart d'heure plus tard, écrase, exprime et passe.
Dans le bouillon passé, déjà très odorant
Cuis du gros vermicelle et poudre du safran.
C'est fait: Tu peux servir, minute triomphale.
Savoure avec les Tiens la soupe provençale
Et que ce concentré porte jusqu' à vos cœurs
La mer et la garrigue en leurs parfums vainqueurs.

Emilie Bernard.

Der var mange mærkelige ting, som arkæologen ikke kendte fra de hjemlige strande, men det nyttede ikke meget at spørge, for der var kun to svar. Enten lød det: Ça, c'est bon" eller: „Ça, c'est un dégoutant qui ne se mange pas."

Sådan set kunne der godt skrives en gastronomisk zoologi efter de to kriterier, „den er god" og „den kan ikke spises".

I grunden rager dyrenes privatliv jo heller ikke gastronomen, hvor interessant det ellers monne være. For ham gælder det, om de smager godt.

Det ville være udmærket med en gastronomisk botanik efter samme princip. Det er vel kun de færreste, der af sig selv vover sig ud med salat af brændenælder eller af mælkebøttens første fine blade, tilberedt efter den klassiske opskrift olie/eddike/salt/peber.

Hvad efterårets svampe angår, kan arkæologen næppe gøre opmærksom på noget, som ikke i forvejen er kendt af de gastronomisk indstillede mycologer, som der efter hans mening nu er alt for mange af. Det kan efterhånden være svært at finde svampe i dette land. – Han ved heller ikke, hvordan det bliver med alting. – I hans yngre dage var det sådan, at i sæsonen kunne han bare køre ud og hente de svampe, han fik lyst til. Der var altid nogen på de sædvanlige steder. Det er der ikke mere, hvad årsagen så kan være.

Opskrifter på tilberedning af svampe er legio og kan læses mange steder. Men der er en måde at lave rørhat på, som arkæologen aldrig har læst om, og som han kun har fået serveret hos Mastro Stephano på Piazza Navona. Fremgangsmåden er enkel. Er svampen meget stor, flækkes den vandret, så der bliver to store skiver. Tilsvarende flækkes stokken i en eller flere skiver. De steges i smør på panden til den væde, de giver fra sig, igen er fordampet, og indtil svampeskiverne begynder at tage farve, at brunes. Serveres med salt, peber og citronsaft.

Og medens arkæologen dvæler ved mindet om disse „funghi arrosti", kommer han i tanker om samme Mastro Stephanos langustini fritti i en tilberedning, som han også kun har truffet på dette sted, uden den ækle, fedtede pandekagedejg som ellers uvægerligt er syltet omkring jomfruhummerhalerne, som rettens navn dækker over. Jomfruhummerhaler falder man engang imellem over og bør da gøre som følger: Med saks eller kniv befries halerne for skallerne, medens de er rå. Derefter hældes de på en varm pande med afbruset smør og steges, til de så småt begynder at tage farve, men heller ikke mere. Hellere for lidt end for meget stegte, thi da bliver de tørre og lidt hårde. De skal bevare den saftige konsistens. Kort før, de er færdigstegte, drysses med timian, og panden rystes godt, så timianen bliver ligeligt fordelt. Citronsaft herpå. Øl hertil kan bruges. Tør hvidvin er bedre.

De hele jomfruhummere kan også ristes på panden, og der skal ikke smør til tilberedning. Det lærte arkæologen engang i Spanien, da han havde købt nogle scambi nede ved havnen. Han gjorde forberedelser til at koge dem, da Rosalia, hushjælpen, kom til og forpurrede foretagenet. Næh, op på den varme komfurplade med dem, med skaller og det hele, ligesom de var. Arkæologen har været señora Rosalia taknemmelig for det lille tip siden da og efterlignet det mange gange på en varm,

tør pande, og lige i dette minut kommer han i tanker om, at det selvfølgelig også må kunne gøres på gløderne af et bål, ligesom med fiskene. Det må prøves engang.

Det kan på meget langvarige udgravninger, der strækker sig over flere år, ske, at udgravningsholdet efterhånden kommer i så stor selskabelig gæld eller gerne vil honorere modtagen hjælp, at en invitation til besøg og påfølgende spisning på udgravningen kan være en god idé, som begge parter kan få glæde af. Men da slår det lille trelængede ildsted ikke til længere. Det er kun til den lille lejrs faste beboere.

Til større gæstebud, hvor der skal steges 1/4, 1/2 eller 1/1 gris eller et får, skal der et rigtigt spid til, som kan bære vægten af kødet, og det må man have lavet hos en smed.

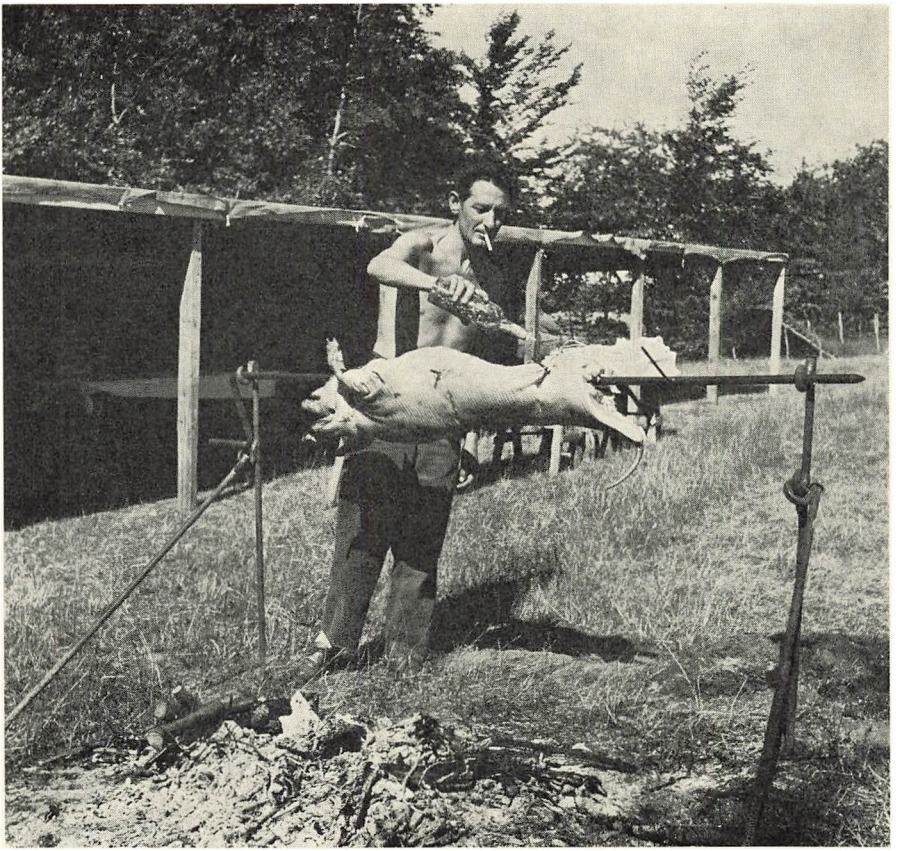
Arkæologen har i sin tid fået lavet sådan et. Og som før, et billede siger mere end mange ord. De to jernstænger med bærekroge rammes ned i jorden. Spiddet selv er forsynet med helst fire tværpinde, og selvfølgeligt et håndtag.

Dyret, der skal steges, lægges på spiddet, og den ene tværpinds to ender stikkes mellem ribbenene på dyret, hvis forben fæstes til den yderste tværpind, skinker (subsidiært køller) til den bagerste. Hertil benyttes ståltråd, der surres godt og forsvarligt omkring kødet. Husk nemlig, at når stegetiden nærmer sig sin slutning, er kødet forhåbentligt så mørt, at det næppe kan bære sig selv. Nu er altså kroppen anbragt på spiddet, og det hænger på sine kroge på standerne.

Stegningen kan begynde ved den ild, der selvfølgelig har brændt lige fra vi begyndte at hefte dyret til spiddet. Og ilden ligger selvfølgelig ved siden af dyret.

Nu gælder det om ikke at være for utålmodig, men indprente sig, at en gris eller et får på ca. 100 pund (der vil blive ædt rub og stub af 50–60 gæster) kræver 5 à 6 timers stegetid. Tænk ikke på, at sværen skal blive brun de første par timer. Selv en død gris kan få store brandvabler, hvis den kommer for tæt til ilden. Forstå dette bogstaveligt: brandvabler, hvor saften koger op under huden, eller sværen, der senere vil være tilbøjelig til at forkulle på det sted. Skulle vablerne begynde at vise sig, så hurtigst muligt op på den øverste krog med spiddet, eller skrab gløderne længere bort, hvis hævningen ikke er nok.

Som tidligere skrevet er bøgebrænde bedst til foretagendet. Og her



Grisen skal dryppes fra begyndelsen.

må der gerne være flammer, inden for rimelighedens grænser, og altså ved siden af dyret. –

Der drypper selvfølgelig fedt af stegen eller dyret, og det drypper ned på jorden, hvis man ikke har en jernbakke så lang som en gris, stående nedenunder. Det har arkæologen aldrig haft, for hvad skulle han bruge det fedt til? De gode og væsentlige safter bliver nemlig inde i kødet ved denne stegemetode.

Han husker dog engang, da han havde en hel gris på spiddet, at en af de inviterede kom længe før tiden for at se på foretagenet. Hun var stum af forbavselse over, at det i det hele taget kunne lade sig gøre. Men

pludselig, ved at se det neddryppende fedt, brast det ud af hende: „Jamen hva' så mæ' sovsen?" – Arkæologen måtte bedrøve hende med, at der aldeles ingen sovs blev til den flæskesteg. Hun var rystet i sin traditionelle husmodersjæl.

Ved en anden lejlighed havde arkæologen hele 4 mindre grise på spiddene, med hoved og hale og det hele. Et par 10–12-års piger kom og kiggede på og udbrød som med én mund: „Hvor er det synd!" Synet af de hele dyr på spid havde rystet dem.

Her har vi det triste resultat af supermarkedernes indflydelse. I disse stormagasiner er folk efterhånden i den grad vænnede til at se alt kød udskåret og indpakket i plastic, at efterhånden kun de færreste tænker over, at det i virkeligheden er udskårne stykker af små, søde grise, der er udstillede. De samme unger æder gladeligt utalte meter af røde pølser, uden at skænke det en tanke, at også de engang har gået rundt på fire ben og sagt øf. Så uvant er det for mange mennesker at se hele slagtede dyr, at de ikke længere tænker over flæskestegens og de røde pølsers oprindelse, at de oprøres ved at se det hele dyr med hoved og røv hænge på et spid over et bål. Det er synd.

De kunne have godt af at besøge et slagteri på en af de travle dage. Men så ble de sgu nok vegetarianere. Undtagen landboerne, der har et mere kontant forhold til slagtning af husdyr med påfølgende slagtegilde.

Selvfølgelig skal en hel gris også dryppes, og ikke med det bare vand, men gerne med en såkaldt „salmuja". Sådan udtalte i hvert fald den gamle dansk-argentiner det, da han gav arkæologen opskriften, da han ville lave sin først asado. Her følger den:

I en 1/1-flaske kommes et lag finthakket hvidløg, 1 cm tykt, så 1 cm timian, 1 cm chilipeber, 3 cm finthakket løg, 5 cm salt, hvorefter den fyldes op med vand.

Blandingen laves ca. en uge før, den skal anvendes. Efter nogle dage indtræffer en slags gæring, så indholdet står og bobler lidt. Det skal det. I proppen laves et V-formet indsnit på langs, så der ikke kommer overtryk på flasken. Senere tjener den som stænkeprop, for det er denne opløsning grisen, subsidiært fåret skal besprænges med, som var det vievand, alt imedens den steges.

Sørg for at have rigeligt med denne „salmuja", således at der har dannet sig krydrede saltskorper på den sprøde svær, når dyret har fået nok.

Det sker imidlertid ikke på én gang. Vær forberedt på, når kroppen er tjenlig, mangler skinkerne endnu et stykke tid. Skær dem derfor af, når bespisningen skal begynde, og hæng dem op ved bålet. De plejer da at have fået nok, når det øvrige er ved at være spist. Det gælder hvadenten der skal steges gris, får eller vildsvin, som arkæologen også har prøvet en enkelt gang.

Den nævnte „salmuja" kan med stort held også bruges hjemme ved bordet til almindeligt tillavede retter. Den er god til alt stegt kød, også til fjerkræ.

Forud for en af de store stegninger havde arkæologerne lavet en rekonstruktion af en oldtidsovn. I den stegte de grisens skinker og bagte det nødvendige brød, og det gik fortræffeligt.

Oscar har skinkerne og brødet i en rekonstrueret oldtidsovn bygget af ler.



En anden flydende krydderblanding har arkæologen samlet op i Jerusalem hos en yemenit, men for visse sprogvanskeligheders skyld kan navnet desværre ikke gives. Det voldte også vanskeligheder at finde ud af, hvilke krydderier der skulle til, indtil han stak mig de forskellige ingredienser i afvejet tilstand til en portion til to mennesker i en uge. Fremstillingen byder på den vanskelighed, at der kræves en morter, men den er ikke uoverkommelig at have med, når det drejer sig om langvarige udgravninger. I påkommende tilfælde kan man klare sig med to flade sten.

En spiseskefuld kommenfrø, 2 à 3 kryddernelliker, en dessertske sort peber, 3 à 4 kapsler chilipeber stødes så fint, som man har energi til. Jo finere, jo bedre. En dusk persille stødes med til slut, sammen med et par fed hvidløg. Den dejg, der kommer herudaf, røres op med citronsaft. Det er ikke svært for den, der har lidt føling med køkkenarbejde selv at dosere grønsagerne, hvad der også til dels kommer an på personlig smag.

I denne krydderblanding, der serveres i en fælles skål, dypper man sit brød.

Det må lige anføres, at når blandingen har stået lidt i ro, skal der være klar citronsaft over krydderierne, der synker til bunds, hvor de skal fylde ca. det halve af skålens indhold.

Blandingen smager nok stærkt krydret, men ikke brændende. Det er, som om citronsaften på en eller anden måde virker dulmende.

Ratatouille er en ret, som arkæologen første gang har samlet op hos baskerne. I sit hjemland anvendes den som tilbehør (légumes) til kødretter, men serveres også særskilt med æg. Så kaldes den Pipérade. Den har den store fordel, at den kan laves i én beholder, gryde eller pande.

Pipérade: Tomater, løg, agurk, hvidløg, auberginer og courgetter, hvis de kan fås, skæres i stykker og koges sammen med olie. Salt og peber i passende mængde. Når urterne er ved at være nok, og tilstrækkeligt væde er fordampet, hældes et par æg, helt eller nødtørftigt sammenpiskede, over. Simrer til æggemassen er stivnet. Man kan pirre lidt i massen engang imellem; så man lirker den endnu flydende æggemasse ned under den allerede stivnede. Det befordrer processen.

Uden æg, serveres ratatouillen altså som grønsager til kødretten.



Tjekkiske arkæologer rister frokostpølser på en excursion. Dér er pølserne nemlig til at spise.

Som mange vil vide, kendes denne ret hele Middelhavet rundt under diverse navne. Den er ikke specielt baskisk.

Retter, der kan laves i én gryde, passer godt til arkæologens eksilkøkken. Lam i kål indtager en særlig høj stilling. – Køb lammebryst og skær ribbenene og brystbenet ud. Et hurtigt snit på hver side af hvert ribben, og med kniven fjerner man det let fra kødet, der derefter skæres i mundfuld-store bidder og brunes i gryden. Tag en smule smør til hjælp til at begynde med. Kødet må ikke brænde på. Er det sæson for spidskål, anvendes selvfølgelig det, og i så tilfælde skal kødet være næsten færdigt, før den snittede kål kommes i. Tilsæt salt og peber og en passende mængde kommen, som man gør det i Sønderjylland. Rør rundt af og til og server, når kålen er færdig. I øvrigt hører denne ret til dem,

der bliver bedre af at stå til næste dag. Altså ingen grund til fortvivlelse, hvis noget levnes.

Personligt kan arkæologen hverken lide kartofler eller gulerødder i denne ret. De virker som unødigt fyld. Skal der endelig fyldes op med gemene kalorier, så spis brød til. Rugbrød. – Almindelig hvidkål kan selvfølgelig bruges, men spidskål er mere delikat. Brug den i dens korte sæson.

På dovne og billige dage serverer arkæologen af og til spaghetti al burro. Men det kan også støde på sine vanskeligheder, som det vil ses, hvor enkel retten end er.

Begyndelsen er let nok. Spaghetti koges i rigeligt, saltet vand. Smør med hakket hvidløg sættes til at smelte i en kop eller lignende på låget over spaghettien, og så kommer besværet, dét nemlig, at skaffe parmesanosten dertil.

Den forudseende, gastronomiske arkæolog har selvfølgelig allerede købt den i nærmeste større by, hvis han ikke har haft den med hjemmefra. For det kan endda være vanskeligt at finde en dansk ost, der kan rives og anvendes som substitut. Hvem kender ikke til hudløshed de 6–7 ugers oste, der nu ligger overalt, og som ikke er værd at have med at gøre. – Arkæologen ved heller ikke, hvordan det bliver med alting. – Hvor er de ægte osteforretninger blevet af, dem med tårerne løbende ned ad vinduerne?

Endelig, og selvfølgelig tomatpuré, og ikke det søde amerikanske stads, ketchup. Det smeltede smør hældes over spaghettien umiddelbart før serveringen.

En skive god skinke dertil er ikke af vejen.

Travle arkæologer kan ofte føle trang til en lille mundfuld i utide mellem de egentlige måltider. Stik dem et solæg, som arkæologen har lært at lave dem på et hotel i Løgumkloster.

En snes æg eller flere, som der nu er mandskab til på udgravningen, koges hårde i meget stærkt saltvand sammen med ituskårne, hele løg, altså skallen med. Knæk skallerne på æggene og lad dem ligge i lagen i hvert fald et døgn, før de spises. Imedens suger æggene kraftigt til sig af salt og løgsmag.

Den i utide sultne arkæolog går da ind i skurvognen, dykker ned i bøtten med æggene, tager et og skærer det over. Blommen tager han ud og rører op med lidt olie, eddike og sennep, eventuelt engelsk sauce, lægger blandingen tilbage i hvidens hulheder. Han har da to herlige mundfulde, velsmagende og mættende. Skal der skylles, bør det nok være med en kold øl.

Vi kan holde os til de små lette retter, som der er et utal af, og som kan være tilstrækkelige på en varm dag.

Der er salade niçoise, eller nissesalat, som den blev døbt. Grundbestanddelene er grøn salat, tomater, løg, tunfisk, hårdkogte æg og sorte oliven. Dertil olie, eddike, salt og peber. Tunfisken bør være dåsetun, af den hårde, faste i olie. Den danske, henkogt i egen saft kan bruges i nødsfald.

I øvrigt kan man komme mange forskellige ting i. Sardiner, grøn eller rød peber, champignons, fintskåret kød, kogt eller stegt, men aldrig så meget, at hovedingredienserne overdøves. Dressingen hældes over til slut, og det hele blandes ved bordet umiddelbart før serveringen.

Så er der tunfisk med løg, for at blive i genren, en lille ret som arkæologen har samlet op i Italien. Igen anvendes dåse-tun i olie. I en skål blandes den med hakket løg og, om nødvendigt, hældes lidt mere olie på. Er man forudseende, hakkes løgene dagen før og sættes i blød i olien, så smagen af løgene rigtig kan gå ud i den sidste. Heri blandes tunfisken umiddelbart før serveringen.

Enhver, der har været sydpå, kender tomatsalat, men mange glemmer den øjensynligt igen. Derfor mindes der om den her. Tomatskiver overhældes med den klassiske olie/eddike/salt/peber marinade. Der kan også være agurkeskiver i, eller løg, eller persille. Brug fantasien. Kom grøn eller rød peber i, skåret i skiver, eller lav en peber-salat. Kom hvidløg i, eller lad være. Digt selv, det er ikke så svært.

Her er flere idéer, skønt det er alt for fint et ord at anvende for en huskeseddel, eller dosmerseddel om man vil, for at minde om, at der er sæson for masser af gode sager.

Nye kartofler, helst dukkekartofler, d. v. s. ganske små, til en skive rå hamburgerryg, f. eks. klippet dild eller persille på, og koldt smør dertil.

Efter arkæologens mening bør det være de røde kartofler. Det er, som om de smager mest af ny.

Asparges, enten med smør, som på dansk maner, eller med vinaigrette, som på fransk, og det hentyder til den klassiske olie/eddike o. s. v.

Det giver sig måske af sig selv, at man spiser kirsebær, jordbær og hindbær, når de er der. Er der købt for mange, og det er sket for arkæologen, er det ingen ulykke. Hæld sukker på efter den traditionelle opskrift pund til pund og giv et lille opkog. Herligt syltetøj til morgenteen.

Else fandt en dag på at lave følgende: På en skive franskbrød med smør (ikke for tyndt lag) lægges en eller to sardiner, der trykkes let ud til et jævnt lag. Herover en skive ost, eller allerhelst et tykt drys nyrevet parmesanost. Herpå et godt drys paprika. Pak ind i staniol, som skal være så rigelig, at den kan snoes sammen til et øre i hver ende. Varmes på begge sider på en tør pande, indtil man kan høre indholdet snakke. Pak ud og spis, medens det er varmt. Der skal være så meget varme på panden, at den tørre side af brødet bliver let brun og osten smelter.

Denne lille frokostret døbte vi Sardines à frômage en Papillotes à la Else. Vi kunne også have kaldt den for Elses Ostesardiner, men det første lyder flottere.

En anden dag komponerede Else, der i øvrigt intet kendskab har til kinesisk køkken, hverken i praksis eller litterært, følgende ret, som intet navn har fået endnu: Svinesmåkød skæres i terner af passende størrelse og brunes i smør med carry. Derefter tilsættes salt, pebber, (evt. ekstra carry), 1 dåse ananas-mos, 1 lille pakke rosiner og så meget fløde, at det hele er dækket. Koges ved svag varme, til kødet er mørt (ca. 20 minutter). Serveres med løse ris.

Dåsemuslinger kan godt spises, hvis man lader være med at tænke på friske muslinger. Prøv at blande dem med fint hakkede løg og hæld olie og eddike på.

Et apropos til foregående. Arkæologen har engang på Bornholm fået serveret udbenede, røgede sild i olie og eddike med rigeligt klippet purløg over. Det har han med succes kopieret mange gange siden.

Og lidt mere fiskekonserves. Morten kom med den gode idé at blande røget torskelever i olie med røgede muslinger i olie. Muslingerne tog lidt af det fade, der kan være over torskeleveren. Der skal frisk-knust peber på.

Nykogte, varme rødbeder spises med smør.

Spaghetti bolognese. „Bolognesen" består af hakket oksekød, der gennemvarmes i en gryde med smør sammen med løg og tomatpuré. Spises med spaghettien, med revet parmesanost. (Husk at tage den med hjemmefra. Der kan blive vanskeligheder i provinsbyerne, og i København med, for den sags skyld).

Fisk som i Tunesien. Herhjemme med held efterlignet med torsk. Torsken skæres i de sædvanlige mundfuldstore stykker, der trilles i lidt mel og steges i smør på panden. Hældes over i en gryde, hvor de holdes lune, medens saucen laves på panden af det smør, fisken er stegt i. Der hældes piskefløde i, paprika, chili-peber eller friskkværnet peber, hvidløg, og så koges der ind under stadig omrøren, til saucen har fået den rette konsistens. Da hældes den over den stegte fisk. Server. Dette er formodentlig en af de mange lykkelige alliancer mellem arabisk og fransk køkken.

Lam stegt i gryde med en tilsvarende sauce er ligeså fremragende. I det hele taget er piskefløde en uundværlig substans til hurtig at lave en fremragende sauce. Vil man ikke have den alt for indkogt, kan man jævne den med paprika.

Suppe på griseben. Den bliver ikke så smuk, fordi grisesuppe altid bliver uklar, men den smager godt. Pak grisebenene så tæt som muligt i gryden og hæld så lidt vand på, at det kun lige dækker. Koges til benene har nok. Husk at skumme i begyndelsen. Tag benene op og kog de rensede og snittede grønsager i suppen: selleri, porrer, løg, persillerod, pastinak, grønne bønner, eller hvad man kan få fat i. Spis suppen og gnav benene dertil. Brug eventuelt også tomater. Drys evt. parmesanost over. Sådan set er det en slags minestrone, og det bliver den ikke ringere

af. Er der crème fraîche i vognen, så kom en god klat af det i hver tallerken.

Køb et lammeslag, svøb det om et par duske persille, så meget, der kan være i det. Snør sammen og kog. Det bliver alle tiders rullepølse. Den skal helst ligge i pres til den bliver kold.

Af omtalte Natascha, der havde tilbragt en del af sit liv i Samarkand, har arkæologen lært at tilberede følgende centralasiatiske fjerkræret, der straks står på spisekortet, når mulighed gives. Kråser, lever og hjerter koges – leveren kommes sidst i, da den skal koges mindst – og afkøles og hakkes groft. Det vil sige, at de enkelte stykker ikke må være større end tændstikhoveder. Heri blandes finthakket løg, salt og meget peber og hårdkogt æg, der moses ud med en gaffel. Olie hældes i, til alt hænger sammen som en grov dejg. Egentlig burde det være fedtet fra hønsekødsuppe. Men det må vi afstå fra i dette tilfælde og bruger olie i stedet for.

Husk også fidusen, hvis der er fjerkræ på hjemmebane. Indmad fra ænder og gæs er faktisk bedre end hønseindmaden, og i det tilfælde har man muligheden for at bruge det rigtige fedtstof. Groft salt hertil er en selvfølge.

Måske er det en trivialitet at beskrive, hvordan et løg hakkes eller skæres fint. Men mange kan have godt af at få at vide, at det skrællede løg skæres på kryds og tværs med dybe snit, hvorefter man skærer skiver af det kryds-og-tværs gennemskårne. Så kommer det finthakkede af sig selv.

Den hakkede persille kan man også klare uden hakkebrædt, bare ved at bruge en saks. Bundtet presses sammen med fingrene, og så klipper man så tæt som muligt. Det kan også gøres, som hjemme i Frankrig, som arkæologen ynder at siger. Kom persillen i et glas og klip så derned i. til persillen har den ønskede finhedsgrad. Det er et udmærket job for køkkenskrivere, medens alvorligere sager afvikles.

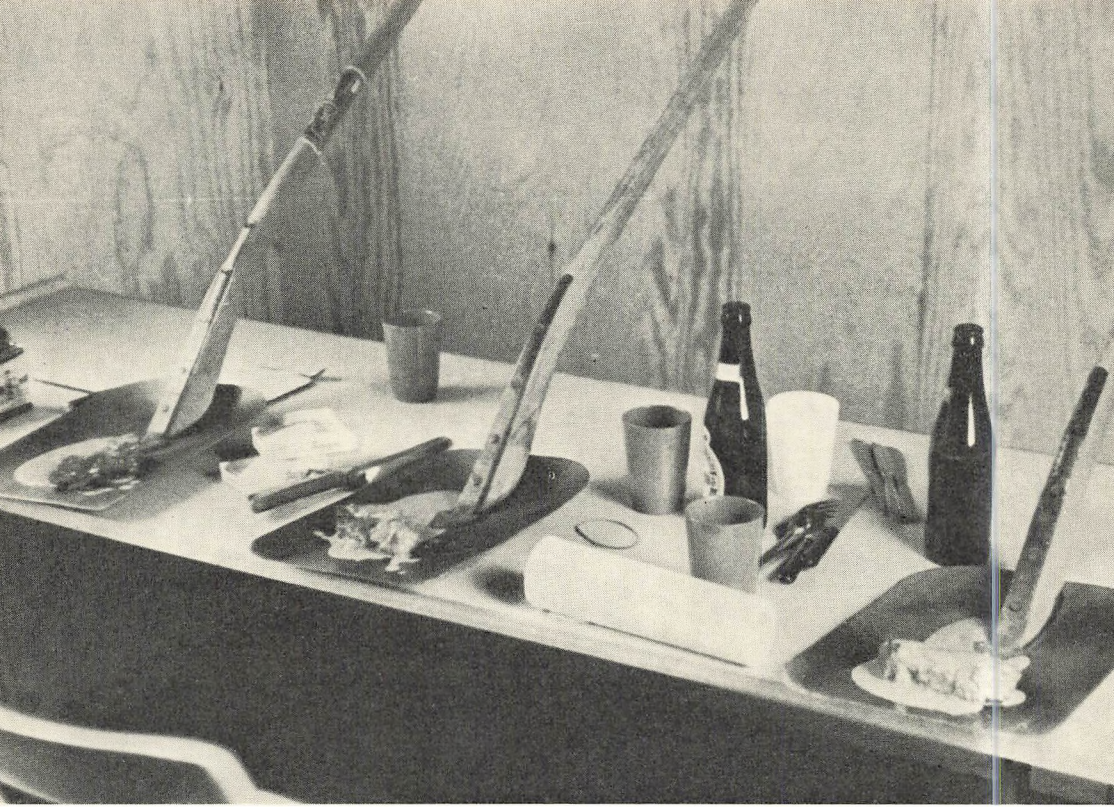
Ordentligt værktøj er det halve arbejde. Den udearbejdende arkæolog har altid sin fil med, så han kan holde graveskeer og skovle i ordentlig stand, så de kan skære gennem alt – så godt som. De behøver ikke være som Sigfreds sværd, der kunne flække et svanedun, der drev med flodens strøm, ej heller behøver de at kræve menneskeblod, selv om arkæologen har set kolleger skære sig på egne graveskeer.

Veltjente og godt tilslidte redskaber kommer man til at holde af. Det er som om noget af ens personlighed går over i dem. Arkæologen kan for eksempel ikke grave med Elses skovl, og hun kan ikke bruge hans. Det er, fordi redskaberne slides efter brugerens håndelag. Enhver, der kender til skovle, ved, at de slides mest på midten af bladet, så der vokser „ører" frem på hver side. Men han har også lagt mærke til, at en højre-håndet skovl får længst øre til højre, og at en venstre-håndet skovl får øret til venstre.

Gu' ve' om Sherlock Holmes ikke kunne have haft brug for denne elementære iagttagelse.

Men arkæologen fjerner sig fra det gastronomiske. Han har dog den undskyldning, at han engang har brugt skovle til at servere kalvekoteletter på, da der ingen tallerkener var tilstede. Det kunne lade sig gøre, fordi holdets skovle var velpassede og så blanke, at man kunne spise af dem. Sådan skal skovle passes.

Tilbage til det gastronomiske. Han begyndte med de gode redskaber og filen, der er så god til graveskeer og skovle. Filen er også god til at slibe knive på, og hvem kan undvære en skarp kniv. Hverken arkæologen eller gastronomen. Men tilsyneladende kender kun få den nødvendige teknik, den nemlig, at kniven, hvis den skal slibes på en fil, da skal holdes, som om man vil skære i den. Der skal altså slibes mod æggen, der skal holdes i samme vinkel mod filen både på op- og nedturen. Ellers bliver æggen skæv, og så er det hele ødelagt. Det er det også, hvis kniven ikke får lige mange strøg i hver retning. 15 gange hver vej for eksempel. – Dette er kun en grov anvisning. Den talentfulde sliber finder ud af at supplere med diverse slibesten og rundtgående, slibende bevægelse, så køkkenkniven i nødsfald kan bruges som barberkniv. Skarpe knive er en pryd for ethvert køkken.



Da vi havde glemt tallerkenerne . . .

Det turde være fremgået af det foregående, at stegespiddene er uundværlige for den udearbejdende arkæolog. Man kan ikke tage et hvilket som helst stykke ståltråd eller en stikke og anvende som spid. Resultatet vil blive pauvert, fordi man kan vende et sådant spid nok så mange gange, uden at kødstykkerne følger med rundt, i hvert fald i begyndelsen. I alle tilfælde vil de ofte blive stegt mest på den ene side.

Spiddet skal være fladt som en stilet. Først da virker det, som det skal, kødet bliver drejet med rundt. Mange steder kan man købe græske og tyrkiske chiche kébab-spid, og de er gode, for de er lavede af fagfolk, der ved, hvad de har med at gøre, og som selv næsten udelukkende lever af chiche kébab.

Det kan for øvrigt udmærket lade sig gøre at lave denne arkæologens yndlingsret, selv om regnen fiser ned. Stil en af udgravningens trillebøre,

med ryggen mod vindretningen selvfølgelig, og læg et stykke plastic over håndtagene som læ.

Dette i øvrigt modbydelige materiale kan trods alt gøre gavn en gang imellem. Det kan frelse udgravningsobjekter fra regnens ødelæggelser og kan redde en kébab i land.

Men en dag var vejret for kontrært. Ingen gad gå ud og rigge trillebøren til, og så måtte arkæologen til at arbejde med de to gasapparater, der var i vognen, og den pande og den herlige, tykbundede kasserolle som var bragt med hjemmefra. Man havde forlangt kalvenyre. Men før vi kommer til det væsentlige, *Nyrer i Portvin,* efter en opskrift som arkæologen har hjembragt fra Frankrig, må man tillade ham at udstøde et hjertesuk over det nyeste hygiejniske påhit, der kræver at nyrerne bliver skåret ud af deres flomme, for at man kan se, om kreaturet har fejlet noget. Nu har man siden kalveslagtningens opfindelse ladet nyren ligge i sin naturlige fedtemballage, så den kunne holde sig, vel beskyttet mod udtørring og bakterieangreb. Nu derimod: intet fedt. Farvel kalvenyre-steg, farvel helstegt nyre i ovn. En slagter har fortalt mig, at den nye procedure sker på forlangende af de amerikanske aftagere. Det er på tide, om ikke af andre grunde så af denne, at vi melder os ud af NATO, eller også ophører med at spolere de nyrer, der skal på hjemmemarkedet, og lade amerikanerne om at lave deres egen hundeæde.

Men det var altså *Rognons au Porto.* En opskrift til to.

En kalvenyre rækker til to personer. Sørg for at få noget af fedtet med. Nyren skæres i skiver, godt 1 cm tykke, der steges halvt færdige på panden, dels i smør dels i deres eget fedt. Hvor meget af det sidste er en smagssag. Når det er gjort drysses med timian, og skiverne vendes endnu engang, før de lægges over i kasserollen for at holde sig varme på det andet blus, medens saucen laves. I ventetiden får de, hvad de mangler af varme. – Blandingen af smør og fedt bliver på panden og heri hældes et stort glas portvin. Der koges, til spritten er fordampet. Hertil sættes 1/4 l piskefløde, en spiseskefuld paprika, salt og peber, og der koges under stadig omrøren, til saucen er blevet tyk. Hæld den over nyreskiverne og server. Hertil franskbrød, rugbrød eller slet intet brød, efter behag.

En dag faldt arkæologen igen over kyllingelever og komponerede da følgende, ihukommende foregående ret.

Kyllingeleverne steges på panden og holdes derefter varme i kasserollen på det andet blus. Piskefløden på panden i resten af smørret, knust koriander, paprika og salt. Når saucen er tyk, hældes den over leverne.

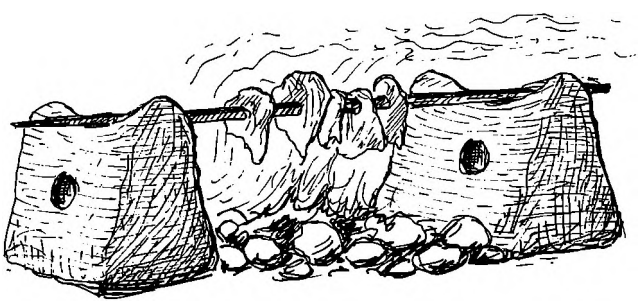
Under al den megen foregående snak om chiche kébab, er det faldet arkæologen ind, at der måske er en dagligdags forklaring på det stykke oldtidslertøj der går under navnet ildbuk men som normalt tillægges en kultisk funktion. Ildbukke kan, som mange vil vide, have forskellige former, men den almindeligste type er som på tegningen.

Kunne man ikke forestille sig sådan et par fyre på hver sin side af et lag glødende trækul på hjemmets arne, med et par spid med kødstumper, af passende størrelse, hvilende på de vandrette flader? Kort sagt til fremstilling af en herlig chiche kébab, eller hvad det nu hed på den tids sprog, da ildbukke var moderne. Ildbukkene ville da komme til at svare til sidelængerne i arkæologens feltkøkken. Højden passer fortræffeligt.

Med den forklaring slipper man for en masse kultisk væveri, som alligevel ikke er til at hitte ud af; og det er meget værd.

Der er også den ting ved det, at det sikkert har været særdeles begrænset, hvad der stod til rådighed af kød for oldtidsfolkene, der næppe har kunnet tillade sig at slagte en ko, hver gang de fik lyst til en tournedos eller til stegt kalvelever. Skulle der endelig slagtes, blev kødet fordelt mellem mange familier, og chiche kébab er en delsom ret, der kan laves af snart sagt et hvilket som helst stykke af kreaturet.

Forslag til „ildbukkenes" anvendelse.





Stegespid fra vikingetid fundet ved Sorø.

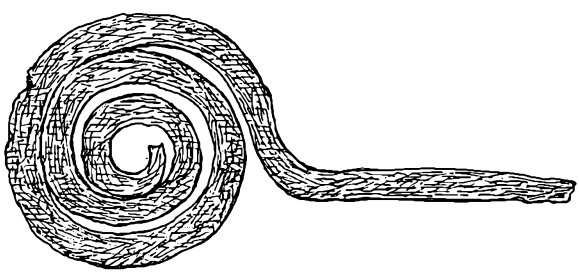
Vi skal ellers helt op til vikingetiden for at finde utvetydige køkkenredskaber. Fra den tid har vi for eksempel stegespid, til mindre stykker kød eller små fugle, med luftige håndtag, så kokken ikke brænder sig. De kan minde om kakkelovnstidens ildragere. Særligt interesserede kan studere Bayeuxtapetet, hvor sådanne spid ses i funktion, til stegning af fugle.

Fra norske fund kendes grill-pander af fladt hamret jern rullet op i spiral, med langt skaft. Fortræffelige redskaber til fremstilling af en god bøf.

Egentlig burde en arkæolog engang tage sig sammen og skrive en artikel eller en lille bog om oldtidens gastronomi. Der er masser af materiale, og den kunne faktisk blive ganske underholdende, selv om meget næppe vil falde i vor smag. Arkæologen tænker selv med rædsel på mosemændenes sidste måltider af grød. Emnet overgives herved til andre, der gider tage sig af det.

Udgravningen skrider frem, og sommeren har passeret sit højdepunkt, og det er ved at blive de små sylteagurkers tid. Arkæologen fik ikke stunder til at tage sig af det i år (1970), men her er en opskrift, der måske kan komme andre tilgode, som ligger længe på et enkelt sted, når dén sæson indtræffer.

Stegepande fra vikingetid, Norge.



Køb et par snese agurker og se efter, at der ikke er stødte pletter på dem, og at de ikke er ved at blive for modne og bløde og gule. Skyl dem godt af for jord og smid dem op i en plastic-spand, som hjemme i køkkenet bør erstattes af en stenkrukke eller et syltetøjsglas. Kom krondedild, solbærblade og hvidløg og peberrod skåret i skiver derimellem. Overhæld dem med en saltlage af en strøget tekop salt til 3 l vand og sørg for at intet rager op over lagen. Læg for eksempel en tallerken ovenpå.

Efter et døgn eller så sker der det samme som med den føromtalte salmuja; der indtræder en gæring, der danner et hvidt skum på lagens overflade. Sådan skal det være. Efter nogle dage holder gæringen op, og når der er gået en god uges tid, er de første agurker klare til at spise. Så er de blevet salte og krydrede og let syrlige og kan bruges til kød og meget andet. Kan også spises uden nogen undskyldning. De smager godt. Jo længere de står, jo bedre bliver de.

Opskriften, der stammer fra Rusland, har arkæologen fra omtalte Natascha, madgeniet. Hendes fantasier over asiatisk-russisk-fransk-dansk køkken fortjente faktisk en selvstændig publikation. Men så fik de udearbejdende arkæologer ikke tid til at grave.

Surkål er en af de ting, man med held kan købe som konserves. Hvis man kan lide det, så spis den rå, blandet med lidt kommen, til polske pølser, hamburgerryg, skinke og lignende røgede, salte sager. Vil man have den varm, så kom en klat smør i gryden og den kommenblandede surkål op deri. Læg måske hamburgerryggen eller de polske pølser ovenpå og lad det hele varme godt igennem.

Man kan også lave surkålen selv efter samme opskrift som de saltede agurker. Men da surkålen skal stå længere end agurkerne for at blive tjenlig, i hvert fald efter den opskrift, er det næppe noget for en udgravning. Mere til hjemmebrug. Husk at kålen skal snittes så fint som muligt, før lagen hældes over.

Majs er også en sensommer- og efterårssag. Kog kolberne i letsaltet vand og spis dem varme med smør til. Brug fingrene og tør dem senere af i den køkkenrulle, der hører til enhver veludstyret arkæologbil eller skurvogn.

Man har helt glemt, hvordan man levede, før køkkenrullen blev opfundet. Nu er den uundværlig.

Majs og peber, rød eller grøn, er en fortræffelig sammensætning. Peberfrugterne skæres fint og blandes med rå, friske majs, der er skåret fra kolben. Kommes i en kasserolle med olie, peber og salt. Låg på, kog i 10 à 15 minutter. En eller anden slags kød dertil. Det er ganske vist kun en forenklet cachouschca, som det hedder i Tunesien, eller en ratatouille, men denne enkle blanding har sin særegne charme.

Efter sommerens store udgravning har arkæologen været på en mindre tourné, der i så hastigt tempo har ført ham rundt, at der ikke var tid til at dyrke dét dér med trækul og spid. Allerførst var han ude ved Kalundborg, for at kaste et sidste blik på sommerens arbejdssted. Det tog ikke så lang tid, så skulle han blive på Sjælland eller tage videre til Jylland? Han har i sommerens løb været nødsaget til at bo på Kalundborgs førende hotel, og det fristede ikke. Tænk, hvis tjeneren igen kom ind og viste en tand, der var slået løs under slagsmål med værten på det konkurrerende hotel på det andet gadehjørne. Slagsmålet foregik i det førende hotels baglokale. Men det er en helt anden historie.

Da det nu var så relativt tidligt på dagen, blev det Jylland, og arkæologen havnede på kænguruhotellet i Vejle. Da stod arkæologens hu til en tournedos. Det er en krævende ret, men da fik arkæologen en tournedos, hvis mage han kun har fået én gang – så godt som – og det var i Paris, under ganske usædvanlige omstændigheder.

Arkæologen skulle en søndag spise frokost hos en god veninde, og da han boede tæt ved Rue de Buci havde han lovet at tage et par tournedos' med fra en af slagterne der. Sammesteds købte han også en baguette, eller en flûte som det nu hedder på dansk. Den stak han under venstre arm; bar bøffen i sammes hånd og vandrede ud ad den søndagsstille Rue de Babylone, medens han læste sin avis med højre hånd, hvis han tør udtrykke sig sådan.

Pludselig løb han ind i en stor, en kæmpestor personvogn, der holdt tværs over fortovet, ud for porten til bagsiden af biskoppalæet. Den

rørte sig ikke, så efter et stykke tids forløb bøjede arkæologen sig utålmodigt ned og bankede på ruden og så, hvad han ikke havde lagt mærke til før, at der på bagsædet sad en prælat i purpurdragt og med guldkæde med guldkors om halsen og juvelbesat ring på fingeren. En kardinal altså, i dyb samtale med tre mere beskedent sortklædte gejstlige, men tydeligt nok ikke af laveste rangklasse. Uden at vende hovedet, uden at standse sin talestrøm, løftede kardinalen en af sine blege hænder, formodentlig den højre, med en stor, juvelbesat guldring, og gjorde korsets tegn over den forbløffede arkæolog og hans to bøffer. Den kirkens mand har vel formodet, at den bankende var en troende, der havde behov for en velsignelse.

Så kørte cléresiet, og arkæologen kunne fortsætte sin søndagsformiddags promenade og blev ligefrem nødt til at tage „en lille en" på vejen for ikke at komme for tidligt.

Det var virkelig pragtfulde tournedos'er, vi fik til frokost den søndag. Men det er aldrig blevet opklaret, om det var den pavelige annunciale velsignelse eller slagterens varekundskab, der havde gjort udslaget.

Andre kulinariske oplevelser, både før og efter denne tildragelse, har dog overbevist arkæologen om, at slagterne i Paris klarer sig udmærket uden kirkelig bistand.

Fra kænguruhotellet tog arkæologen til den omtalte store kro i Himmerland, hvor han fik en dårlig steak au poivre. Dårligt kød, som kokken havde forsøgt at gøre bedre med en kødhammer, og det lader sig ikke gøre.

Arkæologen flygtede da til Himmerlands hovedstad efter skærmydsler angående værelset på den store kro. Men det er en anden historie, som ikke rager det kulinariske, og han drog ind på Himmerlands hovedstads hotel. Der fandt han værelse i international, førsteklasses kvalitet, oven i købet med bidét på toilettet, til 31 kr. i døgnet. Det er ikke altid priserne på hotelværelser er urimelige. Også køkkenet var godt og til rimelige priser.

Men biksemad kunne de ikke lave på hotellet i Himmerlands hovedstad. I hvert fald ikke den dag, arkæologen var i sparehumør, for en gangs skyld.

Biksemad er i virkeligheden en meget krævende ret, som man ikke jager til at lave, og den er slet ikke noget for udearbejdende arkæologer, men her er alligevel en opskrift, som er værd at følge.

Biksemad er en reste-ret, der fortrinsvis laves af resterne af en steg; og det må lige bemærkes, at arkæologens stege altid er røde, så de næsten virker, som anvendte man frisk kød til biksen.

I princippet kender alle grundsubstanserne, men prøv at gøre som følger.

Skær kartoflerne i terninger af størrelse som ærter og sæt dem til at brune på en pande med smør. Skær kødet i lignende størrelsesorden og brun det på pande nr. 2. Begynd lidt tidligere på kartoflerne end på kødet, der kræver mindre tid. I forvejen har vi startet de bløde, smørkogte løg, der kan stå og holde sig varme, medens kød og kartofler brunes. Når det er ved at være overstået, laves spejlæggene på den tredje pande. Og så skal det gå hurtigt. De brunede kød- og kartoffelterninger blandes i en fart med de bløde løg, og det hele skal serveres, før løgenes fugtighed når at ødelægge det sprøde i de andre bestanddele. Lav derfor helst portionsanretninger med spejlæggene på, og server.

Som det forstås, skal en god biks serveres fuldstændigt frisklavet, så hvis der skal spises hors d'ouvres, må der holdes en pause til køkkenarbejdet.

I øvrigt kan man lave grisebiks, lammebiks, oksebiks, andebiks, gåsebiks, ja selv en fiskebiks.

Gravesæsonen er ved at gå på hæld, og arkæologen er ved at tænke i hjemmebaner efter de sidste hotelbesøg. Det er på tide at slutte.

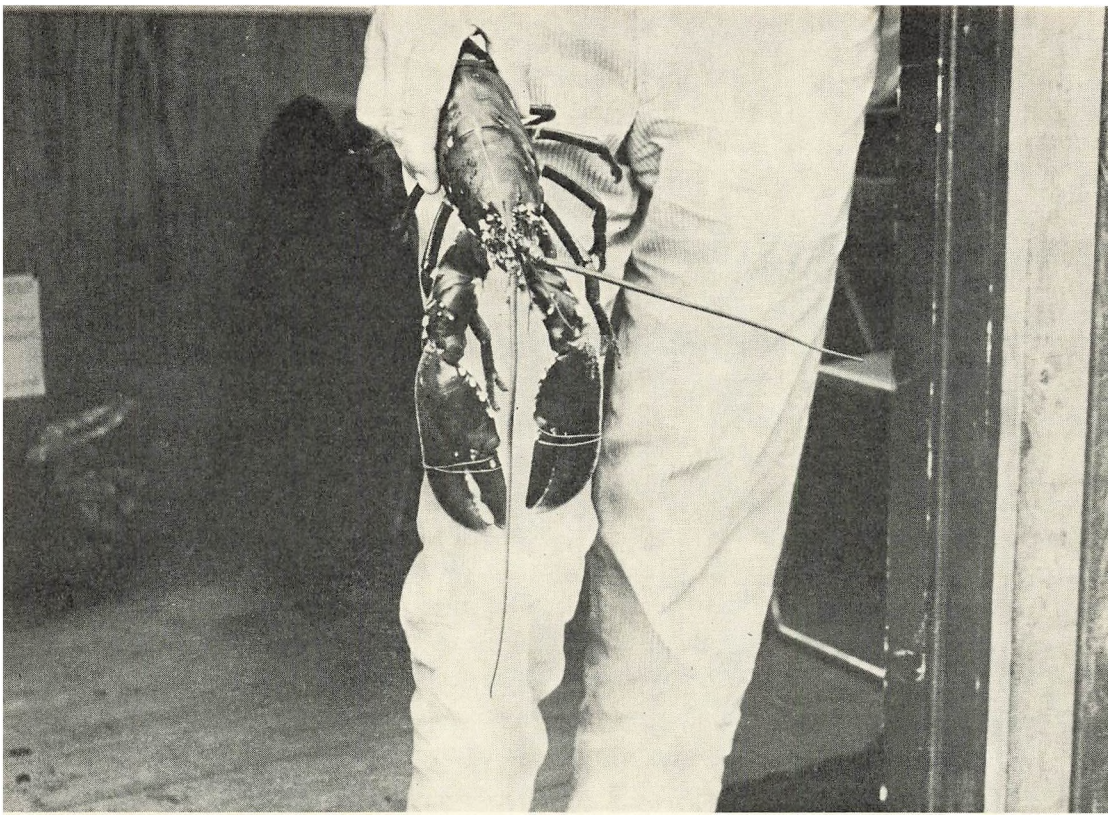
Men så er der lige de saltede sild, og hestebønnerne, som man nu er begyndt at dyrke herhjemme igen. Arkæologen kunne blive ved, men der skal også noget oldtidsforskning til. Det er det, der er hans job.

Hestebønner, også kaldet Vælske Bønner og frisksaltede sild, der kun har ligget 10–12 dage . . .

Det må vente til næste gravesæson.

Nogle udgravningsmiddage i 1970

20/5 Koteletter i flødepaprika. (Koteletterne steges først og holdes varme, medens fløden og paprika'en koger ind på panden)
22/5 Chiche kébab (lam)
25/5 Gris med carry og ris med annanas og rosiner
26/5 Pariserbøffer
27/5 Chiche kébab (oksekød)
28/5 Salade niçoise
29/5 Chiche kébab
2/6 Spidstegt kalvelever. Laves som chiche kébab
5/6 Chiche kébab
8/6 Salade niçoise
9/6 Spidstegt lammebov
11/6 Spidstegt kalvenyre (laves som chiche kébab)
12/6 Spidstegt kalvenyre, der altså i går vakte en sådan glæde, at det måtte gentages
13/6 Spidstegt lammebryst
14/6 Spidstegt kylling
15/6 „Arabisk hakkebøf på spid"
16/6 Ratatouille med æg
17/6 Chiche kébab
18/6 Stegte duer med persille (i gryde)
15/7 Friskkogt hummer (varm)/Sancerre-hindbær/portvin. (Arkæologen husker ikke hvorfor der blev ekstravageret den dag. Vi har vel trængt til det ovenpå regnvejret.)
16/7 Spidstegte lammekoteletter – hindbær/portvin
17/7 Stegte svinehjerter med persille (i gryde)
18/7 Lammebryst (i gryde)



Den trøstens hummer på en regnvejrsdag.

19/7 Ratatouille m. æg
20/7 Crepinetter
21/7 Chiche kébab (oksekød)
22/7 Spidstegt lever (som chiche kébab)
23/7 Chiche kébab (nakkekam)
24/7 Chiche kébab (oksekød)
25/7 „Arabisk hakkebøf" på spid
26/7 Spaghetti al burro
27/7 Chiche kébab (mørbrad, gris)
28/7 Kalvenyrer i portvin
29/7 Chiche kébab (oksekød)
30/7 Ribbensteg

Som det ses, var det lille trelængede ildsted i flittig brug; i den grad vandt chiche kébab'en yndest, at bare det ikke var skybrud, så ikke engang den plastic-klædte trillebør kunne holde ilden tør, var det spidmaden, der efter udgravningsholdets ønske, stod på spiseseddelen. Det siger noget om, hvor godt det smager, når selv de udgravningsdeltagere, der aldrig havde været ude for det før, blev i den grad begejstrede. Men det skyldes nok også for en del, at de alle var mere eller mindre gastronomisk interesserede og havde talent for madlavning og i det hele taget havde kunstneriske evner, – var musiske, for at bruge et andet udtryk.

At lave mad er på linje med andre kunstarter. Derfor kan man heller aldrig give opskrifter, der i to menneskers fortolkning giver samme resultat, hvor nøjagtig en beskrivelse der end gives af mål, vægt og stege/kogetid etc. Og derfor har arkæologen heller ikke gjort sig den ulejlighed. Den, der har føling med tingene og sans for de gode sammensætninger, behøver kun en idé for selv at digte videre og skabe noget nyt.

At madlavning er en kunst er skrevet af så mange forfattere. Senest er arkæologen faldet over Aksel Sandemoses „Murene omkring Jeriko", hvor Sandemose skriver: „Hvis jeg ikke har tid til at fantasere over gryderne, vil jeg hellere nøjes med et spejlæg og en skive brød med ost på. Jeg ringeagter folk, der ikke kan digte god mad, de er utvivlsomt upålidelige og afstumpede og dårlige karakterer helt igennem".

Det er hårde ord, alt for hårde. Kun få kan komponere musik, men mange kan nyde den. Og de behøver ikke have en dårligere karakter end komponisten. Måske tværtimod.

Det samme må gælde kokkene, professionelle som amatører. der oven i købet har den fordel, at deres publikum ikke altid kan gå et andet sted hen og få sulten stillet. De kan blive nødt til at skrabe det forkullede af det spidstegte lammebryst, æde resten og endda se glade ud. Koncertgæsten derimod kan pifte i fingrene, hvis han er utilfreds, og så gå hjem og sætte sin yndlings-LP på pladespilleren.

Det er morsomt at digte mad, især når også andre kan lide resultatet.


ISTI
PORTANT: V