



adbusters.no

SMAK OG BEHAG

Grillet fisk

Sjelden er det så viktig å passe varmen, som når ilden er levende. Det gjelder kjærlighet så vel som grilling. Men la oss for all del la kjærligheten ligge, og konsentrere oss om grillen i dag: Selv når grillen har stått lenge nok til at kull eller lavastein har blitt glødende, og varmen jevn og passe sterk, så kan jo ilden blusse opp når fett faller ned. Fettet skal droppe ned – og lage røyk: Røyksmaken er obligatorisk, i det minste for entusiaster som mener at all annen grilling er misforstått. Kvister av einebærbusker på glødende trekull gir unektelig en egen eim av natur og aroma til f.eks. et helstekt lam.

For å få en jevn grillskorpe på kjøttet kan naturligvis grillingen like godt skje i stekeovn eller på en grillpanne. Varmeforståelse er som sagt viktig: indirekte og direkte varme har ulik funksjon i løpet av grillingen, og i forbindelse med ulike kjøtt- og fisketyper.

Videre tåler makrell, sild, laks, ørret, steinbit etc. å legges rett på grillristen eller tres inn på spyd, mens fisk som torsk og hvitting bør stekes i aluminiumsfolie, eller på perforert folie, evt. dobbel rist. Til grilling av skaldyr er grillwok en god idé.

Marinade og saus er også viktig for en vellykket grilling. Det finnes noen ekstremt gode grillsaus. Særlig har jeg sans for noen varianter fra Argentina, hvor grilling foregår i stor stil («Asado!» se Morgenbladet 20. juli 2001), og hvor alt fra småfisk til store dyreskrotter på grillen jevnlig tilføres ulike miksturer, som 1) en blanding av olje og sitronsaft tilsatt chili, hvitløk, persille, salt og urter eller 2) vann og eddik tilsatt havsalt, hakket løk, knust hvitløk, knust rosmarin, paprikapulver, hakket persille, chilipepper. Den første kjøres i mikser og blir jevn, den andre lages (dagen før) ved at væsken has på store flasker og resten presses ned for en kork med knivsnitt langs kantene settes på flaskene.

Til fast hvit fisk – kveite f.eks. – kan en lettere tropisk marinade fungere bra:

1/2 dl soyasaus, 1/2 dl appelsinjuice, 1 ss sitronsaft, 2 ss ketchup, 2 ss olivenolje, oregano, maldonsalt, hvitløk, bladpersille

Vend kveitestykkene i marinaden, og la fisken stå en times tid i kjøleskap. Legg den deretter på grillrist og grill med jevn, ikke for sterk varme. En enklere variant er å blande sammen 2 deler paprikapulver, sukker og friskkværnet pepper, og 1 del sitronpepper og havsalt.

Til laks er det OK med like deler av søt sherry, olje og soya. Gni fisken inn med dette, og la det stå kaldt en halvtimes tid eller til grillen er klar.

Har du tilgang på makrell, er dette en grei match, her med alufolie:

4 små makrell, 4 ss smør, 1 hakket løk, 4 kvister av fennikel (eller dill), friskkværnet pepper, 2 sitroner, bladpersille.

Rens og klargjør makrellen. Lag tre ikke for dype snitt på hver side av fisken med en skarp kniv. Stek løken gylden i smøret, ha i det grønne fra fennikelen (evt. dill), kjøp en runde med pepperkvernen over løken og stek videre i en fem minutters tid. Fordel løk, smør og fennikel på fire aluminiumark, legg en fisk på hver av dem, pakk godt igjen. Ha det på glødende god grill, og stek alupakkene et drøyt kvarter. Server med sitronbåter og bladpersille, kokte nypoteter.

Har du fått uer i garnet (handlenettet), er matchen like enkel, bortsett fra jobben med å få av fiskeskjellene. Fjern skjellene fra uerfiletene (bruk evt. en balje, skjellene kan stoppe til avløpet i vasken), tørk filetene, pepp dem lett, strø litt maldonsalt over. Legg filetene med skinnside ned på perforert aluminiumsfolie eller dobbel grillrist. Når varmen så vidt har trengt igjennom til overflaten av fisken, og den har rukket å bli perlemorshvit istedenfor gjennomskiktig, tar du fisken av grillen. Hell fine stråler av god olivenolje over filetene. Server med grillet squash og en

Foto: Seafood/Alf Börjesson



saus bestående av to plommetomater kjørt i mikser med olivenolje, litt sukker, chili og maldonsalt.

Mens du holder på med alt detta her kan du jo la gjestene teste ut en billig, halvtør, men syrefrisk og fin tysk riesling: Dr. Loosen Riesling 2001 til 69,-. Serveres kald. Selv kan du jo i hemmelighet (ingen ser forskjell i varmen) nippe til et glass dyr, hvit burgunder, f.eks. en Meursault fra Matrot. Litt sosialsadsime i det små.

Kimmeridge

DIKT

Arne Hugo Stølan



Selv på rolige morgener etter tunge regnskylt kan naturlig stillhet være vanskelig å oppleve som annet enn overvintra minner etter utdødde offerreligioner. Alle rekvisitter på plass. Likevel mangler det vesentligste. Da føler jeg med froskene. De ligger strødd bortover veien og likner fallskjermjegere forulykka under et vanskelig oppdrag i ingenmannsland

Arne Hugo Stølan (f. 1955) har skrevet syv diktsamlinger og gjendiktet Thomas Bernhard til norsk. Dette diktet er hentet fra samlingen *Ansiktets overskridelser*, Cappelen 2000. Les også essayet om hans forfatterskap på side 15.

APROPOS

Sommermat

1. Ta på sommerkjole og gå i butikken for å kjøpe ingrediensene til et fantastisk festmåltid til gode venner som setter pris på kokekunst og intelligent konversasjon i sommerlig smilende og avslappende omgivelser.
2. Stå i butikken og prøv å huske hva som skulle være med i den utrolige lettvinde sommerkylligretten som det var oppskrift på i den boken som nettopp kom fra Bokklubben Mat- og Vingledes som man er sikker på at man har avbestilt, men som viste seg å være hendig allikevel på grunn av den fristende sommerkylligretten.
3. Husk å glemme buljong, man har det sikkert ikke hjemme i skapet allikevel.
4. Gå på polet. Innse at ekspeditørens anbefalinger er for dyre. Få kalde føtter og ta to flasker i stedet for fire, og kartong for resten.
5. Bær varene hjem, bli svett og litt stressa. Se i skapet og finn ut at du ganske riktig ikke hadde buljong.
6. Åpne kartongen, sjenk vin og gå inn på internett for å melde deg ut av den jævla matbokklubben. Bli opphengt i en personlighetstest som slår fast at du er mann selv om du er kvinne, sjenk mer vin og finn ut at du ikke har tid til å gå og kjøpe buljong.
7. Ding dong. Gjestene kommer. Ta dem i mot med slåbrok, og be dem drikke vin mens du dusjer. Ta med vin i dusjen. Konstater at vinen er blitt bedre siden du åpnet den, men at du er litt svimmel. Ring til den siste gjesten mens du finner klær, og be ham ta med mer røyk. Glem buljong.
8. Ta på klær og lag en fucking kyllingsalat mens du insisterer på at du ikke har hatt tid til å handle, så vi får bare tha. Dhet vi har. Schom tilfeldigvis er alt unnatt buljong. Underhold med perschonlighetstesten og velt en flaske vin. Få en ide om at vin kan brukes som buljong. Eller dressing.

9. Spyl vin i glassene, røsk den jævla posen ut av kartongen, klipp og hell. Tørk opp sølet og kast kluten over skulderen så den lander i vasken. Nesten. Sveiv opp en ny kartong. Server. Spis.
10. Diskuter aschylpolitikk og straffedomstolen i Haag. Det er trosch alt den intellektuelle eliten her i landet som sitter på. Rundt. Bordet. Og spiser kyllingsalat.
11. Skål. Fortell den vitsen de lo av i sta en gang til, i tilfelle hikke alle fikk den med seg. Drikk vin i seks og en halv time til. Si til gjestene at du er glad i dem.
12. Ta frem potetgull. Drit i salsaen. Sjekk om den åpnete langpilsen i kjøleskapet er drikkelig fremdeles.
13. Drikk den åpnete langpilsen. Konstater at den nok er litt på kanten, men det er det eneste som er igjen av alkohol.
14. Borschett fra noe valnøttbrennevin fra taxfri-butikken i Praha eller noe.
15. Drikk valnøttbrennevinet.
16. Kascht ut gjestene, eller be dem ssmekke døra når de går.
17. Våkn opp i sengen med klærne på, oppdag at sidesynet er borte, si forsiktig «hallo» for å sjekke om gjestene er gått. Gå ut på kjøkkenet og oppdag at noen har prøvd å lage guacamole klokka halv sju om morran og gitt opp. Tørk. Ta ut colaen du kjøpte siden du er så flink til å planlegge, og oppdag en buljonterning bak flasken. Drikk cola. Finn ut hva du kan lage med buljong og agurk.
18. Vask opp. Gå ut med søpla.

Scruella de Ville
scruella@hotmail.com

Neste uke: Mikael Godø med Spekulativt

MORGENBLADET – 75 ÅR SIDEN

Skjæg og militarisme.

Er de glatbarberte mest krigerske?

Til for omkring tyve aar siden bar de fleste mænd skjæg. Men saa omkring 1910 kom det pludselig over os, at vi alle lot vort skjæg fjerne, og det var kanskje det første tegn til den kommende katastrofe. For det er en kjendt sak – eller rettere, det er slet ingen kjendt sak, men en av mig opdaget naturlov, at næsten alle store militære er skjæggløse: Alexander, Scipio, Cæsar, Jomfruen av Orleans, Marlborough, Fredrik II, Napoleon og Moltke. Skjæglosheten maa hænge sammen med det krigerske sindelag som det lange haar med musikken.

Nu, vi lot altsaa den gang vort skjæg avrake. Naar en almindelig mand tar skjægget av sig, saa angaar det bare ham selv. Anderledes, naar det gjælder en geni. Vi hadde jo tilfældet Sudermann. Denne digter lot sit berømte skjæg fjerne, og siden hviler der en slags beklemthet over den tyske literatur. Ingen vet rigtig mere, hvad han skal tro. Og nu er det i Østerrige hændt noget lignende med Karl Schönherr. Ogsaa denne digter bar før et langt skjæg; men pludselig fattet han motvilje mot det og lot det barbere av; ja, han lot endog tilintetgjøre alle plater til de fotografier, der fremstiller ham med den mandlige prydelse. Og saa visste ingen i Østerrige, hvordan Schönherr egentlig saa ut. Men nu har et fotografisk atelier bedt digteren om lov til at fotografere ham hvad det ogsaa fik. Derimot blev man ikke rigtig enig om, hvorvidt firmaet ogsaa skal ha eneret til de skjæggløse Schönherr-billeder. Men det har jo rigtignok ogsaa ført til en proces, skriver V. A. I «Berliner Tageblatt».

Det kan jo muligens utlægges derhen, at ogsaa skjæggløse digtere er mere krigerske end de langskjægede. Men ellers maa vi bekjende, at vi staa tvilende overfor forfatterens teori om glatbarberhetens sammenhæng med feltherretalentet og det krigerske sinnelag.

De eksempler han anfører: Alexander, Scipio, Cæsar, Napoleon og Moltke m. fl., er jo rigtige nok. Men de uttømmer ikke temaet. Hvad siger han f. eks. om Hannibal, som jo ikke var nogen

daarlig feltherre, men saa overgrodd med haar og skjæg, at han godt kunde ta det op med selveste Karl Marx? Eller om Themistokles, seierherren fra Salamis, eller Miltiades, seierherren fra Marathon, der begge bar pragtfulde helskjæg? Bland de skjæggede hærførere finder vi ogsaa folk som Karl den store, Fredrik Barbarosa, kong Henrik IV av Frankrige, Tilly, Wallenstein og Gustaf II Adolf, endvidere alle tyrkernes berømte krigere helt fra Bajazet Iderim til Osman pascha, «løven fra Plevna» og Schükri pascha, Adrianopels forsvarer i 1913. Ogsaa blandt Napoleons i regelen glatrakede generaler fandtes der undtagelser, som Eugène Beauharnais og den berømte kavalerigeneral Lasalle, der var bekjendt, ikke bare for sit dumdristige mod og sin svirelyst, men ogsaa for sin pragtfulde knebelsbart.

Vender vi os saa til verdenskrigen hærførere, saa finder vi, at de paa ingen maate støtter den foran citerte forfatters teori, for de bar praktisk talt allesammen skjæg, om ikke helskjæg saa ialfald en martialsk knebelsbart. Saaledes Hindenburg, Mackensen, Falkenhayn, Conrad von Hötzenborff, Böhm-Ermolli, Baroenic, Dankl, Auffenberg, Foch, Joffre, Dubai, Lyautey, Gallieni, Sid Douglas Haig, Rawlinson, Plumer, Smith-Dorrien. De fleste russiske generaler har helskjæg, og det samme gjælder ogsaa en del av de andres hærførere, f. eks. von Gallwitz, Bernhardi, Sarrail, Gauraud, Scheuchenstuel, erkehertug Eugen o. a.

Vi erindrer i farten ikke mere end tre glatbarberte hærførere fra verdenskrigen: Den netop avdøde general Hoffmann, general von Geroch, og den ungarske feltmarskalk von Kövess.

Vi kan altsaa temmelig rolig fastslaa, at ialfald til verdenskrigen utgang hørte skjægget til krigrens uomgjængelige attributer. Men om det ogsaa dermed kan tages som bevis for et krigersk sindelag, det er naturligvis et andet spørsmal. Selv keiser Wilhelms berømte «Kaiserschnurbart» var neppe saa meget tegn paa virkelig krigersk sindelag som paa et visst behov for at imponere. Og ellers er det en kjendt sak, at ofte kan det elskeligste sind skjule sig bak et morskt og martialsk ydre. Vi husker alle kosakobersten Kulneff, «en bild av bara skæg», hvem Runeberg har tegnet i ordene: «Han kysste och han slog ihjäl med samme varma själ».

JA, JEG VIL ABONNERE, OG FÅ

MORGENBLADET

I POSTEN HVER FREDAG

Inkluderer tilgang på vårt nye arkiv på www.morgenbladet.no

NAVN	ADRESSE
POSTNUMMER	POSTSTED
TELEFON	EPOST
SIGNATUR	

BETALINGSTERMIN kvartalsvis kr 220,- halvårlig kr 440,- årlig kr 770,-
Portotillegg for Nord-Norge og Norden forøvrig: kr 50,- pr halvår

Bestill gjerne avisen på telefon: 21 00 63 00 telefaks: 21 00 63 01 e-post: abonnement@morgenbladet.no
Abonnementet løper til det sies opp

kan sendes ufrankert i Norge Morgenbladet vil betale porto

Svarsending
Avtale nr 173115/128

Morgenbladet
Grünerløkka postkontor
0505 Oslo

#28/02