



SILD ER GODT. Sild i nye og elegante variationer over klassiske temaer. Foto: René Stenberg Riis

Gi' mig frokosten tilbage

Et stykke med Aamann er vejen til bevarelse og fornyelse af det danske smørrebrøds tradition med frisk fantasi.

SMØRREBRØD

Adam Aamann-Christensen: Aamanns til frokost. Forlaget Olivia, illustreret med fotos af René Stenberg Riis, 176 sider, 250 kroner.

Jeg vil gerne slå et slag for, at vi får frokosten tilbage!», skriver den unge kok Adam Aamann-Christensen i ouverturen til sit programskrift 'Aamanns til frokost', og jeg kan ikke være mere enig. Så lad Morten Messerschmidt beholde sit Danmark, som jeg ikke vil drømme om at tage fra ham i den indskrænkede model, han for øjeblikket prøver at sælge til sine landsmænd. Bare jeg får frokosten tilbage. Derfor ville jeg langt hellere stemme på Aamann 7. juni end på Dansk Folkepartis blonde heltetenor. Men Aamann stiller ikke op på europæisk plan, selv om et besøg i hans frokostrestaurant på Øster Farimagsgade i København forleden viste global rækkevidde med lige så mange udenlandske som danske gæster i det renfærdige lokale, hvis serveringer jeg i øvrigt vil overlade til andre at sætte kokkehuer på.

Jeg nøjes med at lette på stråhatten og sige: Tak for mad!

Det er sjældent, at man får lejlighed til at smage på en bog, men mange af de stykker smørrebrød, som Aamann giver opskriften på i sin bog, kan man opsøge ved hans bord: tøndesild, grillet lammekød i tynde skiver med ærtepuré og syltede majroer i hyldeblomsteddike, hønse-salat med grønt og røget ål med vagtelæg og salat af lyserød grape. Den sidste kombination gefaldt mig ikke, men ellers kun glæde over smag og kvalitet. Og befriende lidt smør på det gode rugbrød, som er makronbunden for et hvert stykke godt smørrebrød.

FUNDAMENTET under bogen er klassisk, men dyrket med en fantasifuld og ukruk-



GRØNT I GRØNT. Avokadomad med grønkål og syltede grønne tomater. Anmelderen kan næsten ikke vente. Foto: René Stenberg Riis



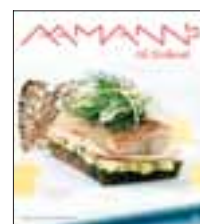
STRAM TIL. Man tager to kilo svineslag ... Og adskillige arbejdstimer og -dage senere har man med lidt held en rullepølse. Foto: René Stenberg Riis

ket tilgang til nationalklenodierne med silden som den obligate indgang til en dansk frokost. Kokken fortæller om modning uden kemikalier. Sådan gør han selv, men hvis andre skulle have lyst, får de ikke hjælp til processen, for eventuelt interesserede, måske alle dem, der selv fanger sild i Øresund eller andre danske farvande, affærdiges med, at det medfører et vist roderi og kræver knowhow omkring temperatur og saltmængde. Nå, ja, men hvis

det skal være en grundbog, så giv den knowhow videre. Det er de forskellige smagsvarianter til silden, der viser Aamanns talent for nye accenter til klassikerne, f. eks. islandske sild i honning og balsamico med bagt tomatkompot. Den røgede sild går han let hen over. Ingen sol over Gudhjem, æggeblommen er ligesom dømt ude, men ellers et stykke med koldrøget høstsild og nye kartofler (de er nu ikke længere helt nye til høsten) og forårsløg (for dem er det forår hele året).

Grisen har prioritet lige efter silden, hvis vi skal holde os til traditionerne, hvad vi for øvrigt ikke skal, for dem bryder Aamann gerne med, ikke mindst, når det drejer sig om 'grønne' madder: æg og tomat med mindelser om afskyeligt sjask fra barndommens madpakker får nyt pift med ansjosmayonnaise og sprøde løg, der aldrig må finde vej til madpakken. Avokadomad med grønkål og syltede grønne tomater kan jeg næsten ikke vente på, men den må nødvendigvis udsættes lidt endnu. De grønne stykker får mig til at tænke på salig Grete Grumme, en pioner i dansk gastronomi. Hun serverede somme tider en grønkålstatar på rugbrød med smør med en anelse sennep, kapers, løg og en rå æggeblomme. Og skal vi endelig gi' nostalgien sin chance, så forledte Søren Vinterberg mig engang til sin barndoms fryd: et stykke rugbrød med tandsmør, belagt med tykke radiseskiver og lidt fingersalt. Prøv den, Aamann! Og lad os så tale sammen.

Tilbage til grisen, den uomgængelige. Hans nakkekam med svær, udstoppet med pigeoner og svesker fra Agen, er smovs for fundamentalister, stegt og let-røget svinemørbrad med rygeost og linsyltede, nye gulerødder er tilsvarende smovs for avantgardister, og i den tunge, men forjættende ende kommer Aamanns postejer af grisenakke med hasselnødder og persille. Den tror jeg på og prøver, så snart jeg får fat i nakken på en gris. Skal jeg endelig være uenig med Aamann, ja, så gælder det frikadellerne. Han bruger hakket nakkekam, for jeg synes, at danske frikadeller er grise-mad. Med kalv og lam bevæger vi os ud til frikadellens slægtninge (og forfædre) i



“
Det danske smørrebrød er besunget af digtere fra Wessel og Baggesen og Holberg til Jensen og Ribbjerg

Tyrkiet og Nordafrika, hvor hvidløg, koriander m.m. kommer i spil.

DET DANSKE smørrebrød er besunget af digtere fra Wessel og Baggesen og Holberg til Jensen og Ribbjerg, men det er altid renfærdigheden, enkelheden, der skaber poesien, ikke al smørrebrødsjomfrernes julepynt med appelsinskiver, syltede svesker og agurkeryttere, der dog stadig kan ses i mange butikker med hurtig frokostomsætning, men ellers må være forvist til gastronomisk folkemindesamling, hvor de ikke fortjener bedre hvilested end et tykt lag Kærgården. De garniturer, som Aamann fremstiller, er inspirerende. De syltede nye løg i hyldeblomsteddike er jeg sikker på kan gå i smag med mangt og meget, ligesom hans rødkål i rødvin og rabarberchutney med ingefær og chili.

'Aamanns til frokost' er en inspirerende bog, som jeg vil glæde mig til at bruge i bestræbelserne for måske at få frokosten tilbage og den amerikanske brunch sendt hjem, hvor den kommer fra.

EBBE MØRK
boger@pol.dk

Læs i morgen om
Adam Aamann-Christensens
postejer i sektionen Mad, side 10.

BØGER OM SAMFUND I POLITIK
HISTORIE I KULTUR I FILOSOFI
WWW.INFORMATIONSFORLAG.DK



FAGRE NYE VERDEN

Aldous Huxleys berømte klassiker skildrer med bidende ironi fremskridtets endestation.

"Lige så frisk og forunderligt chokerende, som da jeg læste den første gang."

Margaret Atwood,
The Guardian 2007

vej! 188,-

Forord af Jacob Jonia Fra 1. juli kr. 229,-

Det uafhængige forlag • Hovedland • www.hovedland.dk