

Nak og æd ved Kalø

Den 16. maj, fredag, store bededag som i rødbededag. Temperaturen er på vej op hele måneden, og i dag er den næsten oppe at kysse 20 grader i naturens store armhule, hvor væksterne gror som pisket, vandet og gødet. For en weekend skal vi forestille at være lavere jægere, fangere, samlere og højere overlevende – eller hvad nu fænomenet hed, da det var alvor i istiden.

Af Niels Chr. Hansen (tekst og fotos)

Inderst inde tror jeg ikke, vi fanger eller finder en hylende fis, og derfor har jeg stuvet flere poser Real Turmat ned i mørket af min havkajak. De orange poser med frysetørret granulat er lige steget i pris, og det giver mening til posens tekst “Velkommen til vår restaurant!” Faktisk kan du spise rigtigt ude i nattelevet flere steder til under nordmændenes pris, de olieborende opsparingsgrise!

Jeg har også medbragt en karton rødvin til at døde sulten, når den

»DE HAR FAKTISK MAD MED HJEM! MAD UDEN INDPAKNING, GULE PRISMÆRKER OG STREGKODER! «

tager fat efter aftensmaden omkring bålet, men det skal de andre ikke vide, for så spørger de, om jeg har “meldt mig ud af fællesskabet”.

Hvis nogen får mad med hjem, er det flåterne, som har fået en tidlig højsæson på grund af den milde vinter og den globale opvarmning. Heldigvis har vi medbragt pincetter, gule sygesikringsbeviser med

udskårne v’er og flåtflækkere, så de ikke kommer langt med vores blod.

De har sgu mad med!

Jeg ror med formanden hele vejen hjemmefra Marselisborg Havn, mens resten af de lavere samlere begynder strabadserne fra Egå Marina. Herfra er der ikke så langt til målet, men undervejs skal de altså også fouragere og indsamle alt det, vi skal leve af.

Vi skal slå lejr ved Kalø Slot helt oppe i bunden af Aarhusbugten, og her skal vi så meget passende nyde frugterne af vores lavere indsamling. Kalø med hår på.

Borgen blev grundlagt af kong Erik Menved omkring 1313, og den ligger i dag hen som en ruin, men enten kong Christoffer eller hans søn Valdemar Atterdag gjorde senere en ihærdig indsats for at holde håndværkertilbuddet ved lige. Lige meget hjalp det, og den forhadte liebhavervilla med tårne blev i slutningen af 1600-tallet sejlet i mindre moduler til Kongens Nytorv, hvor den indgik i bygningen af Charlottenborg, som



Kogeø med gryder så store som Rundetårn

den dag i dag giver statsmagten hovedpine.

Men hallo! Næppe har vi slået lejr, hængt vores neopren og rotøj til tørre i den lave bevoksning, før vi ser vores kammerater ankomme i spredt uorden over det lave ebbevand. De har hornfisk under dækslinerne, de har to store sække med muslinger i engros-størrelse, og de har poser fulde af grønne urter og blæretang!

De har faktisk mad med hjem! Mad uden indpakning, gule prismærker og strekkoder!

Det autentiske måltid

Claus Meyer har båret ved til bålet om, at vi i Norden har så meget uspist ukrudt, at vi er nogle skarn, hvis vi ikke guffer grøntet i os. Han giver os glæde og mening, men han giver os også dårlig samvittighed, når vi ikke

mætter os i vilde æbler, ramsløg og skvalderkål. Han springer mellemregningen over, som handler om, at vi har lært at dyrke vores afgrøder i praktiske landbrug, der giver et stort afkast, som ikke skal samles over flere dage på et areal på størrelse med en dansk nationalpark.

Her gælder en ny slags puritanisme, hvor spelt er Gud, og du er, hvad du spiser, og hvis du tror, du er

ren, så lad mig lige se din lever. “If you don’t eat your meat, you can’t have any pudding,” som den uhyggelige mand skriger i Pink Floyd’s “Another Brick in the Wall”.

På mediesiden bidrager Nikolaj Kirk og Jørgen Skouboe også til den gode historie om det autentiske måltid. De er dog ærlige nok til at vise, når Nikolaj ankommer til “settet” med en hel vognfuld sæson- ➤



Henriette tjekker omhyggeligt muslingerne, så ingen dårlige bliver kogt med

»HVIS NOGEN FÅR MAD MED HJEM, ER DET FLÅTERNE, SOM HAR FÅET EN TIDLIG HØJSÆSON «

råvarer, mens Jørgen Skouboe bare skal skyde en skarv eller en mosegris for at opfylde sin del af kontrakten.

Jeg er fra en tid, hvor der kun fandtes én slags drenge, og det var de raske. Vi elskede Tarzan, Robinson Crusoe, Paw i Urskoven og Rikki-Tikki-Tavi. Senere har vi båret rundt på en skjult beundring for Rambo og typer, der kan strejfe om i al slags landskab uden at skulle omkring en pengeautomat eller 7-Eleven en gang imellem.

I dag findes der mange flere slags drenge, og det er et fremskridt, for de kan faktisk lave mad af det rene ingenting udendørs, de kan være omsorgsfulde og sociale som sig selv i mandegrupper uden at skulle bøvse, lege med knive og bande røven ud af bukserne hele tiden.

Heavy køkkengrej

Men her kommer blomsten af Danmarks kajakroere hjem med mad til stammen! De har været i Knebel Vig og samlet muslinger så store, at man kun kan have to i munden ad gangen. De har hornfisk trukket på snor. De har ramsløg, strandmælde, spydmælde og blæretang i massevis, og alt kan spises – endda meget af det uden tilberedelse. Knebel Vig er så fuld af liv – eller i hvert fald af muslinger – at det må være enhver fiskehandlers våde drøm, det er i hvert fald vores bedste bud i primitive omgivelser.

Overalt er folk ved at kokkerere deres egne kreationer eller lave fælles retter. Vi kogte muslingerne i en hollandsk ovn (vi kaldte den en cowboygryde), som vejer et ton, kan stå direkte på gløder eller ild, og låget kan gudhjælpemig stables



Storfanger Hans' gryde med blæretang og blandede urter



Hans' gryde med hornfisk, urter og citron



fuld af brænde eller trækul. Det er sådan en, man kører ud på pladsen i forvejen ligesom Nikolaj Kirk.

Næste morgen havde grydens ejer i øvrigt bagt brød til kaffen i sin hollænder, fantastisk!

Overlevelse er noget andet

Henriette er vores mobile fødefare-institut, som er garant for, at vi ikke putter noget i munden, som vi ikke kan tåle, og hun ved, hvad alting hedder uden at behøve at slå noget op i bøgerne. Mens vi går rundt på strandengen mellem teltene, tager vi smagsprøver af burrenerre og strandløg, som skyder op overalt, og det smager fint, "men et måltid bliver det jo aldrig," indvender jeg.

"Nej, så skal du have noget hornfisk eller nogle blåmuslinger til. Når man er på tur mangler man tit lige nogle friske grøntsager, og man

gider jo ikke at slæbe flere dåser tomater med. Dåsemad er da heller ikke særligt spændende."

"Kan man overleve i naturen, hvis man ikke har noget mad med hjemmefra?"

"Det kommer an på hvor længe," svarer Henriette selvfølgelig, logisk nok. "Man kan nok godt overleve et stykke tid, men det er sikkert ikke særlig fedt. Hvis man skal leve, skal man have andet og mere som for eksempel proteiner. Jeg har jo ikke specialiseret mig i overlevelse, men går mere op i alt det ekstra, der kan plukkes og samles undervejs og puttes i maden som et tilskud."

Et eksempel: Brændenælder plukkes med medbragte handsker eller med en pose over hånden. Så blandes nældeerne sammen med skvalderkål, æg og fetaost og bruges som fyld i en tærte. "Det smager



forrygende godt," synes Henriette. Og så kan det hele også bruges som smagsgiver til hjemmelavet pesto.

Senere på sommeren står der hyben på menuen, og de kan bruges i al slags madlavning og til syltning. Det er en invasiv art, fortæller Henriette, og den skal holdes i ave, hvis man ikke vil have, at den breder sig. Den kan nok bare ikke udryddes ved at spise sig igennem buskene.

»OVERALT ER FOLK VED AT KOKKERERE DERES EGNE KREATIONER ELLER LAVE FÆLLES RETTER«

"På Samsø bruger de med succes gotlandske udgangsfår til at

holde rynket rose nede. Man slår buskene væk og fjerner dem ved menneskekraft i første omgang, og bagefter kommer fårene til og bider de nye skud ned. Efter tre år skulle roserne efter sigende have fået nok og kommer ikke mere igen," fortæller Henriette.

Og så er det tid til at finde plastic-servicet og drikkedunkene frem, for nu er der nakket, og så skal der ædes. ■

MADFAKTA

Lars Hector har skrevet om mad, der kan findes i hav og på strand, "Køkkenhaven i strandkanten", HavkajakInfo nummer 40, side 22 ff fra juni 2011.

Der findes et væld af gode idebøger til spiselige urter som for eksempel "Ukrudt. En kogebog med nordiske urter" af Rasmus Leck Fischer og Katja Dahlberg. Eller gå ind på: Danmarks-rejsen.dk/artikler/1533041/Strandens%20planter%20%E2%80%93%20fra%20vilde%20planter%20til%20kulturplanter/#para_447681