



Da Vinci og stegemaskinen

Ulla Lunn, arkitekt m.a.a.

En beretning om kunsten at stege over åben ild, om spidvenderen, om tranchering og om samtalekøkkenet fra de ældste tider.

Samtalekøkkenet i 1500-tallet

Samtale mellem hvem og om hvad? I 1500-tallets køkken regerede kogersken eller kogemesteren, hvis ikke det var madmor selv. Samtalen hos bonden har drejet sig om, hvordan der skulle planlægges for at få mad på bordet 365 dage om året. Om Herrens nåde, så familien kunne mættes og vokse, eller det modsatte. Omhu og sparsommelighed har været nøglen, men kreativitet har også været væsentlig for at få årets ernæringscyklus til at gå op. Hos herremanden, eller i endnu rigere kredse har samtalen snarere drejet sig om, hvordan dagens måltider kunne bringes til at blive så lækre og smagfulde som muligt. Men her

På Selsø Slot findes stadig én af de få fungerende spidevendere i Danmark. Her kan den opleves med lod og optræk, vindbremse og kæde, samt et drejende spid, der steges på ved særlige lejligheder. Ildstedet kan bruges fordi der er monteret en stålskorsten i den murede skorstenspipe. Foto: Jesper Laursen.

var også mange munde at mætte, så ligeledes blev alt brugt her. Hønsfødder og grisetæer, tarme, lunger, yver og kirtler. Men begge parter, såvel og høj som lav, har været underlagt råvarernes beskaffenhed, om end mængderne har været forskellige, og de eksotiske varer sås oftere i herremandens køkken.

Køkkenet var et rum med et åbent ildsted. I den sene middelalder begyndte man at bygge en muret ildbænk, så arbejdet ikke længere foregik på gulvet. I renæssancen blev ildbænken højere, og i 1700-tallet i arbejdshøjde med indfyringshuller, for endelig at bane vejen for støbejernskomfuret i midten af 1800-tallet.

I køkkenet var der flere borde; et til kødet, et andet til brødet, et tredje bord til grøntsagerne, og måske et bord ved ildstedet til at stille fra på. En stenvask til udslag af snavset vand fra grøntsager eller opvask. Levnedsmidlerne var fornuftigt adskilt under hensyn til nødvendig køkkenhygiejne. En vandtønde, pottes og pander i keramik, malm eller kobber. Husgeråd i form af spid, slev og knive. Kurve med urter og grønt, trækar med fersk kød, kar med saltet kød og kroge med røget kød og pølser. Og måske et skab med en gås, hvor hals og hoved kunne stikke frem. Et skab hvor

gåsemor var tvunget til at blive liggende på sine æg til de var ruget ud, for gåsen er en dårlig rugefugl.

Køkkenets ildsted var nærmest helligt; hjemmets arne, husets sjæl. Ilden måtte aldrig gå ud. Dagens sidste gløder blev dækket med aske og blev forsigtigt nærret med lidt kvas næste morgen og viftet med en tørret, udspilet vinge. Når den klare ild i tørt brænde buldrede, kunne gårsdagens aske fjernes og ildstedet fejes. At frembringe et måltid på ildstedet var først og fremmest afhængigt af tørt brænde, kvas eller tørv. Så en del af „samtalen“ har været at få køkkenpigen eller køkkendrengen til at hugge og bringe den rigtige mængde og den rigtige beskaffenhed af brænde. Noget skulle kunne simre ved en sagte ild, andet stege ved store mængder af gløder. Mens gløderne brændte ud under kogekarret eller tæt ved kødet, skulle flere gløder forberedes i det klare bål.



Gåsebænken på Møns Museum. Foto: Keld Møller Hansen.

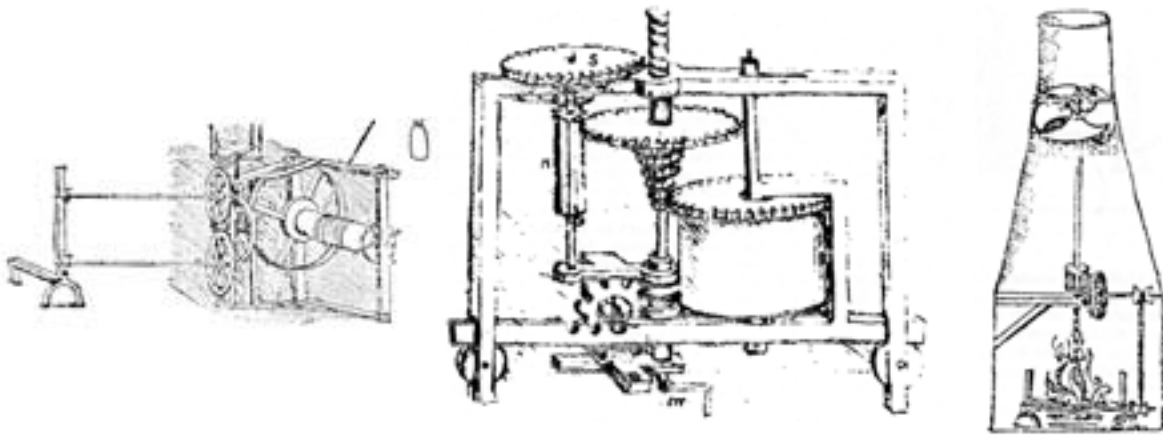
Køkkenpigen, hunden og spidvenderen

Køkkenpigen eller køkkendrengen var en lærling til kogersken eller kokken. Hun fik lov at lære - mod at gøre det grove arbejde. Sørge for brænde, skure kogekar, plukke fjerkræ og så videre. Håndværket gik i arv fra generation til generation, og, som i andre fag, kom der af og til en mere kreativ og nytænkende person til, der kunne forfine og udvikle traditionen. Det er disse mere kreative kogemestre og kogersker, der er gået over i historien som kokebogsforfattere; for eksempel Marcus Loft og Hannah Glass.

Køkkenpigen havde et hårdt og slidsomt job, når der skulle steges på spid. At sidde ved varmen og dreje på et jernspyd så det man stegte - fjerkræ eller steg - blev gyldent og sprødt, var en vigtig del af læretiden. Under stegen stod en dryppande, der opsamlede fedt og kødsaft, og med en langskaftet slev skulle stegen dryppes igen og igen. Hun måtte dække sit ansigt med en vifte eller en skærm og blev rødkindet og alt for varm på forsiden og hundekold på ryggen om vinteren.

Leonardo da Vinci hævdes at have været vegetar. Måske var det hans idé om at lette det menneskelige arbejde med sine opfindelser, der gjorde, at han har villet lette tilværelsen for den lille køkkenpige med de alt for varme kinder og de rindende øjne. I hvert fald tegnede han i 1487 tre forskellige principper for en mekanisk anordning, der kunne få spiddet til at dreje.

Denne anordning kunne være drevet af tre typer mekanik; den ene af den opstigende varme røg, den anden af et lod og den tredje af en optrukket fjeder. Den opstigende varme røg i skorstenen er i teorien



Tre modeller til stegevendere fra Da Vinci's hånd, fra 1487; Den med loddet, den med fjederoptrækket og den med den opstigende røg.

en rigtig god idé. En letløbende vindmølle, der med aksler og kæder overfører kraften til det spid, der er stukket gennem de stegte duer, og fungerer som en aksel. Akselen ligger på en ildbuk i en rille eller fordybning, hvor den kan dreje rundt uden modstand. Men fedt og sod har fået mekanikken til at køre dårligt, og ved en sagte ild er den gået i stå. For at få den til at køre må man fyre kraftigt - også for kraftigt til den langsomhed, der kræves for den kulinarisk optimale måde at stege på.

Den anden mekanik blev drevet af et lod, som et tårnur. Med jævne mellemrum skulle loddet trækkes op på ny. En vindbremse sørgede for, at loddet ikke faldt i bund med det samme. Spiddet havde forskellig størrelse hjul, eller flere hjul i en gearkrans, så man kunne justere den hastighed, hvormed spiddet kørte

rundt. Noget af kunsten bestod i at sætte stegen på spiddet i ligevægt, så den ikke kom til at hænge med den tunge ende ned i gløderne hele tiden.

Spidvenderen, som den kaldtes på dansk, var faktisk et simpelt urværk, der blev produceret af urmageren. Et øgenavn for et dårligt ur kunne den gang netop være en „spidvender“. På gamle malerier og stik af renæssancens køkkener ses spiddene hængende over ildstedets kappe. Et jernspid med et hjul i den ene ende til kædens trækken. Spidvenderen holder sig her i landet i de store køkkener frem til begyndelsen af 1800-tallet, hvor stegeovnen efterhånden udkonkurrerer stegning over gløder.

Den tredje type, et urværk drevet af en optrukket fjeder, holder sig længst op i historien. Endnu i Victoriatidens England produceredes en sort jernkasse

med fjedermekanismen indeni. Den blev sat i det åbne ildsted, man stak den ene ende af spiddet i mekanikken og den anden ende lå på ildbukken. Sådanne mekanismer kan stadig findes på auktioner rundt omkring i Europa; på engelsk 'turnspit', på tysk 'Bratenwender' og på fransk 'tourne broche'.

Måske har Leonardo da Vinci alligevel spist en stegt fisk en gang imellem. De mekaniske opfindelser bliver i hvert fald hurtigt forsynet med en oplukkelig jernkurv på spiddet, hvor en fisk kan snurre ved gløderne.

En fjerde type spidvendermekanik udnytter hverken menneskelig arbejdskraft eller videnskabelig teori. Man tager simpelthen en trædemølle og et kræ til at drive den rundt. Trædemøllen blev drevet af en hund; „spidvenderhunden“ – the turnspit dog. På de britiske øer var denne anordning ganske almindelig. Man havde hunde til at holde fårene sammen, gå på fuglejagt med, gå på rævejagt med, og der var også en særlig hunderace, som var særligt velegnet og trofast til at løbe i et hjul. Det sidste eksemplar er udstoppet og står på et museum i Wales. En køn lille hund hvis renommé er gået over i historien; og så uddøde den, da ingen havde brug for den mere.

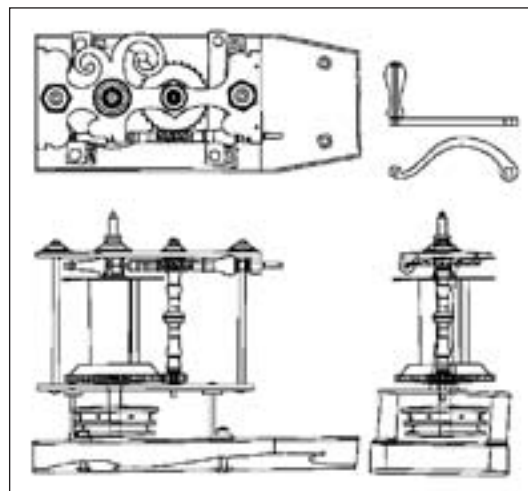
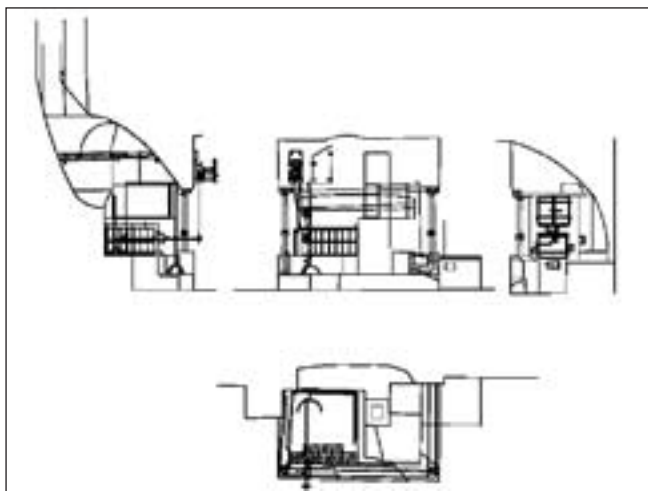
De historiske køkkener

Interessen for køkkenet som historisk genstand har været svingende. Dengang man satte velbevarede bygninger på museum, var der også interesse for bygningens funktion og birum som køkken og bryggers. Bondens køkken er dermed veldokumenteret på landets frilandsmuseer, hvor de står med grydekrog,

trefod og kogegej. De færreste kan man dog fyre i, fordi det er museumsgenstande, der ikke må udsættes for brug. Med fredning af bygninger in situ er det også vanskeligt, for her forsvinder køkkenerne. Loven tilsiger en fornuftig anvendelse for den fredede bygning. Dermed kan man ikke forhindre ejerne i at nedlægge et forældet køkken og indrette et mere moderne, og dermed er de allerfleste autentiske køkkener forsvundet. Der findes rester af herregårdskøkkener, ofte i kælderrum, der ikke bruges. Og der findes ombyggede og moderniserede køkkener, hvor ildkappen og måske et jernkomfur står tilbage. Det samme gælder i borgerhuse og palæer. Der findes ingen historiske køkkener på de kongelige slotte, på nær „prinsessernes pandekagekøkken“ på Frederiksberg Slot.

I de senere år er der rekonstrueret og restaureret flere køkkener i fredede bygninger, så der er vel en fair chance for, at det åbne ildsteds kogekunst også kan genopstå som en del af husets historiske sjæl. Man lærer fantastisk meget om de grundlæggende processer i madlavning ved at koge og stege over åben ild. Og så er det næring til alle sanser; varme, kulde, duft, røg og stank, simren, sprutten og boblen. Oplevelsen bliver ikke ringere af, at smagen kommer mere til sin ret, når de rigtige koge- og stegeprincipper mestres til perfektion.

På Glimmingehus i Skåne kan man opleve den sene middelalders folkestue med indvendig brønd og køkkenet med det store ildsted, hvor ildbænken er midt i rummet, og hvor den varme luft fordeler sig op gennem huset i varmluftkanaler.



Stegemaskinen på Selsø. Maskinens oprindelige placering kendes ikke, men at der har været én sådan på stedet er der ikke tvivl om. Tegning: Søren Lundqvist.

På Selsø Slot i Hornsherred findes et pragtfuldt renæssanceildsted i et uspoleret kælder køkken. Her kan man opleve den mekaniske spidvender, som blev drevet af et lod. Mekanismen fungerer faktisk, istandsat af tårnurmageren engang i 1990'erne og monteret med lod og trisse. Proveniensen er ukendt, men spidvenderen kom til Selsø med Museumsinspektør Hans Stigsdal engang i 1970'erne. Ildstedet udgør kernen i herskabskøkkenet fra slutningen af 1500-tallet. I højre side af ildstedet er indmuret en bis quitteovn. Den er bygget i begyndelsen af 1800-tallet, og har været brugt til finere bagværk. Når det faktisk er muligt at anvende det åbne ildsted på Selsø Slot, er det, fordi der er indlagt en stålskorsten fra kælderens ildsted,

ført helt til tag. Dermed er faren for røgudslip, løbesod og skorstensbrand i den 25 meter høje skorsten fjernet. Når „Svinedrengens“ gryde kunne fortælle, hvad man kogte i alle byens skorstene, var det, fordi ildstedet og kogersken eller madmor stod helt inde under skorstenskappen og tilberedte maden. I mange fredede ejendomme i den Indre By i København findes fortsat ildkappen. Ofte udnyttet til at sætte et moderne komfur under, men desværre ofte bare i vejen.

Pudsigt nok er det åbne ildsted bevaret mange steder i Vest Indien. Den europæiske kogetradition blev bragt med til kolonien, og det åbne ildsted blev bygget i et „cook house“ udenfor hovedbygningen. Det var for varmt at have det indenfor, og i „cook house“

stod husslaven så og svedte ved madlavningen. Det afrikanske kulbækken af lertøj viste sig at være mere anvendeligt. Her kan en lille glødeild af kul holde en gryde i kog, uden alt for megen strålevarme til omgivelserne. Af samme grund blev jernkomfuret aldrig populært, og det åbne ildsted findes derfor bevaret i større tal i Vest Indien end i det gamle moderland.

At stege kød

Spidvenderen har været almindelig i danske herskabskøkkener, hvor en servering bestod af såvel stegte som kogte, bagte og braiserede retter. Postejpanden er faktisk en lille ovn; en gryde på ben, så der er afstand til gløderne, og et låg med kant, så man kan lægge gløder ovenpå. Man skal udnytte hele ildstedet og alle dele af råvarerne, så på én opfyring tilberedte man én servering. For eksempel en steg af fersk kød på spiddet, en indbagt postej i postejpanden, en gryderet der simrer i timevis på krogen, og braiseringspanden med urter eller andet, der tilberedes hurtigere. Dertil en grillrist på tre ben for eksempel med pølser direkte over gløderne.

De store dyr som okse, kalv og lam måtte parteres og saltes og ryges. Det ferske kød holdt sig kun i kort tid. Men fjerkræ, fuglevildt eller kramsfugle var frisk kød, tilgængeligt det meste af året. Det røde køds beskaffenhed ville bestemme, hvilken tilberedning der var passende. At mærke på kødet for at bedømme mørheden, fedtlaget og fugten i kødet hører med til den erfarne koks profession. I gamle dage var kød mere tørt og magert, og for at få en god steg måtte man ofte

bardere med spæk. Fedtsylen eller spækkenålen var et vigtigt køkkenredskab. Man syede spækstrimler ind i kødet, for eksempel gennem fileten på en dyreryg.

Den oksesteg, som udgjorde søndagsmiddagen i vores barndom kunne være en tør affære, der krævede kartoffel og brun sovs for overhovedet at kunne tygges og synkes. Det danske oksekød har da også været af malkekøer, der har givet det meste af deres fedt til mælken og ikke til kødet. Hakkebøffens popularitet er en logisk følge af kødets beskaffenhed. Til gengæld har kalvestegen været så meget mere raffineret og mør, men relativt mager. I forhold til det fedtmarmorerede kød fra kødkvægsracer, vi får i dag, smagte den gammeldags kalvesteg mere som en vårbuk. Vårbukken er mør, mager og smagfuld. Når jagten går ind fra 15. juni, er det de unge hanner der bortskydes, og de er netop stadig møre og er hverken stressede eller sommerfede. Vårbukkens kølle kan forsteges i en lille times tid ved 150 grader og steges færdig på grillen. Nye kartofler og en salat af gammeldags salatblade, nybælgede ærter og tynde skiver af jordbær med en fløde/citron dressing over, giver det fineste af den danske forsommersmag.

At stege fugle

At stege fugle ved gløderne kan man stadig møde i Catalonien. Det er forbudt at fange småfugle i snarer, men man gør det alligevel en gang imellem. Fuglene sættes på spid tværs gennem brystkassen under vingerne og drejes ved svage gløder i en halv times tid. I det øjeblik de ikke længere viser rød kødsaft, når

man stikker i brystkødet, sættes flere gløder til, og skindet brunes.

At stege fugle eller høns over åben ild er vanskeligt, hvis dyret har været frosset. Ved frysning sprænges kødets celler, og ved optøning vil kødsaften løbe ud. Stegte fugle bør være friske. Hvis man fanger, skyder eller slagter fugle, skal de plukkes, renses og sættes over varmen, før rigor mortis indtræffer. Gør man det, får man det møreste og mest velmagende, friske kød. Og et sprødt skind.

En god frilandskylling bliver spiddet på langs. Gløderne skal være ved siden af kræet, så afdrypning sker i dryppanden. Jo langsommere den steger des bedre, idet smagen trækker ud fra benene og koagulerer inde i kødet i stedet for at dryppe ud.



Fasan er en mager fugl, men en plukket fasan er en lærkere spise end en flået. Ofte har man valgt at flå den fordi fuglen var ved at sætte nye fjer og derfor er 'pindet' og svær at plukke ren. Der er lidt mere fedt på hunnen end på hannen. Hvis indvoldene kroges ud kan den hænge og mørne på vildtkrogen. Foto: Vibeke Dunleath.

De fasaner, man skyder i dag, er hårde og tørre og næsten umulige at tilberede, så de bliver møre og saftige. Vi kender til at hænge fasaner til mørning i den friske luft. Kan man rykke næbbet af, så er den mør, siger man. Men man behøver ikke vente så længe. Hvor længe kræver erfaring og et vågent øje med vejret og temperaturen. Når fasanen hænger til mørning, er tarmen taget ud med en krog, men ikke lever og hjerte. Fasanen mørnes af bakterier indeni og udenpå; det vil sige, at den rådner, men kontrolleret. Når den så steges, stoppes forrådnelsen af varmen. Har man sådan en velhængt og mør fasan, kan man skære brystet af og lægge det i skummetmælk for at fjerne eventuel lugt. Og så kan man stege en fantastisk mør og velmagende „fasanbøf“. Det er dog ikke for sarte maver. Hunfasanen har et fedtlag under brystskindet, hanfasanen er mere mager. Barding med spæk kan give lidt blødere kød, men har mest betydning for saucens smag. I Danmark lægger jægerne fasanerne op i hunner og hanner på række, og så bliver de flået, så skindet og fedtet forsvinder. I England lægger man hun og han sammen i et smukt par, hvorefter de bliver plukket, så de bedre kan steges. Alt i alt en mere æstetisk død og en lækre spise.

Vildanden er mere delikat og smagfuld. Brystet skæres fra ved brystbenet, mens skindet skæres op i ryggen og på tværs under vinger og over lår. Derved har man et 'dobbel' stort stykke skind, som kan svøbes om brystet. Det krydres og steges langsomt ved svage gløder. Der er tilstrækkeligt med fedt i skindet til at stege det mørt.



I Danmark bliver de skudte fasaner lagt på rækker, én for hunner og én for hanner, mens man i England forener hunnen og hannen i døden samt i selve tilberedningen. Foto: Vibeke Dunleath.

Den lille skovsneppe, der er så svær at få ram på, bliver også plukket og lagt på et stykke tørt hvedbrød og steges i ovnen så fedt og kødsaft opsamles af brødkrummen. Og det gør man stadigvæk, som man gjorde det i middelalderen, hvor tallerkenen udgjordes af en brøddisk.

Tranchering

Ritualer omkring serveringen af det stegte kød kender vi i dag, hvor „far“ tager forklæde på, fægter med knive og strygestål. Forskærebrættet har opsamling til kødsaften, men alligevel sejler køkkenbordet i rød kødsaft, og børnene tænker „adr, hvor er det ulækkert“ og skal ikke have noget.

Hvad er det, der går galt? Kødet bliver stegt ved for stærk varme, det er den primære årsag. Langsom varme får proteinet til at koagulere inde i kødet. Det hjælper til dels at lade kødet „hvile“, så gelatinen når at stivne en lille smule, inden man skærer kødfibrene over. De fleste „hjemmegourmeter“ tilbereder på samme måde hver gang, uden hensyn til kødets beskaffenhed, uanset om det egner sig til stegning eller ej. Er oksestegen hård i rå tilstand, egner den sig ikke til at blive stegt hel. Man kan mørne stegen i kærnemælk, vin eller eddike, hvis man har tid at vente, men det vil naturligt påvirke smagen. Man kan også koge kødet først; i en suppe og med urter. Når kødet begynder at blive blødt, kan man stege det færdigt i en varm ovn, så man får den eftertragtede brune fedtkant. Pointen er, at det er kødets beskaffenhed, der bestemmer, hvad der kan laves af mad, og hvad der er den rigtige måde at udnytte det på. Det er den type overvejelser, der hører med til at lave mad over åben ild. Grundlæggende viden om råvarernes egnethed fører naturligt kreativitet og fornyelse med sig i måden at udnytte dem på.

I renæssancen var tranchering et håndværk, som hoffets unge junkere skulle lære. Junkeren stod foran

kongen eller adelsmanden midt for bordet. Efter rang sad gæsterne længere nede langs bordet. Jo lavere rang des længere fra højbordet. Junkeren skulle kunne tranchere en steg eller en fugl spiddet på tranchergaffelen, mens den blev holdt lodret fri af trancherbrættet. Den lille metalskinne, som man af og til finder på en gammel tranchergaffel, er en „parerskinne“ som stegen hviler på, og som stopper trancherkniven fra at skære én i fingeren. Tynde skiver af det bedste kød blev skåret af, mens skroget kunne pilles og gnaves af dem, der sad længere væk. Kunsten at tranchere er gået i arv fra generation til generation endog op til i dag i de gamle adelsfamilier i Europa. Serveringsmåden fra det åbne ildsteds tid er serveringer *à la française* udvikledes og forfinedes også til det ekstreme, men princippet er, at alle de retter, der kan tilberedes på én opfyring serveres på en gang. Antallet af serveringer afhænger naturligvis af rigdom og overflod. Med jernkomfuret ændres mulighederne for at holde retterne varme og fordele dem på en anden måde over måltidets timer.

Et renæssancemåltid hos Hans

En nu afdød bekendt, Hans Stigsdal, der var inspektør på Nationalmuseet, havde i sit dejlige hus på Sct. Jørgensbjerg i Roskilde et åbent ildsted i sit køkken. Han havde en forkærlighed for ure og mekanik, så han havde naturligvis installeret en lille spidvender.

Når han stegte en oksesteg over åben ild tog det lang, lang tid. Først skulle der være gløder, ikke åben ild. Dernæst skulle stegen svede ved gløderne og saften

dryppe ned i et smukt keramikfad. Som gæst skulle man dryppe stegen igen og igen. Til sidst skubbede han flere gløder frem og brunede den grå overflade, så den blev sprød. Med tommel- og pegefinger kan man nive i kødet for at mærke, om det har den rigtige blødhed, der betyder, at stegen er sart rosa i midten.

Tilbehøret til et rigtigt renæssancemåltid kan for eksempel være en krydret spinat. Skyllede og aftørrede spinatblade dampes i egen væde under låg, til de falder sammen. Nogle få ansjoser skæres i stykker under 1 cm. De varmes i lidt olivenolie. Pinjekerner ristes til de er gyldne. En kop tørrede rosiner og abrikoser, der er udblødt i balsamicoeddike afdryppes. Når spinaten er faldet sammen, vendes ansjoser, pinjekerner og den udblødte frugt i spinaten og smages til med peber og lidt kanel. Dertil et godt brød, smør og frisk frugt.

Her får man hele spektret af smagsindtryk, det ferske, det salte, det søde, det sure, det krydrede og lidt, men passende, af det fede. Og så er der noget for øjet, for måltidet er smukt.

Hos Hans Stigsdal ville aftenen blive rundet af med en god årgangswisky og et stykke 'årgangsbrænde' for hyggens skyld. Årgangsbrænde var hos ham et stykke egetræ fra en middelalderkirke, hvor tagværket ikke stod til at redde. Historien fik rigtigt sus under vingerne, når han regnede sig tilbage til, at træet havde vokset under Gorm den Gamles regeringstid.

Prøv selv

Adgang til brændeild er en menneskeret, synes jeg. Varmekilden er CO₂ neutral. Jeg synes, duften af

tørt brænde er god, også selvom det er i et parcelhusområde eller i en gade i København, men når folk brænder mælkekartoner og reklameaviser så stinker det, derfor bliver det forbudt flere steder. De færreste har adgang til et åbnet ildsted, som man kan lave mad på. Selv de åbne pejse fra tressernes parcelhuse er blevet lukket med en brændeovnsindsats. Webergrillens funktionsmåde er faktisk en videreudvikling af det åbne ildsteds teknik, og det er da heldigvis ikke blevet forbudt endnu. Det er bare for kedeligt og for lidt sanseligt at stege over grillbriketter. Det er langt mere interessant at tilberede maden over bål, hvis man har en have, hvor det er tilladt. En stegepande og et par gryder fra et loppemarked kan bruges og kasseres bagefter, hvis man ikke orker at skrubbe soden af. På bålpladsen arrangerer man tre små 'spejderbål' med aviser, kvas og grene af ca. 50 cm længde. Man skal have to-tre trillebørlæs af rent brænde klar i nærheden. Ved to af de tre bål arrangeres fem mursten oven på hinanden på hver side. På murstenene kan man lægge en rist, lægge et spyd, stille en gryde eller en pande. Tænd de to bål med murstenssider. Det ene næres med 4-5 større stykker rent træ, der vil udvikle gode, store gløder. Denne kraftige ild bruges til at starte en gryde med for eksempel flæskeribben, løg, gulerødder, tørrede ærter, timian, rosmarin og et stykke røget pølse. Det andet næres med tynde kviste, der flammer hurtigt op, og som hurtigt danner små fine gløder. Det fine gløder skubbes op mod den ene side, så man kan stege en steg med glødevarme på én side. En dryppande sættes ved siden af gløderne,

og over denne lægges stegen på spiddet, der ligger på murstenene. Man regulerer varmen med stegens afstand fra gløderne og med flere eller færre mursten. Stikker man to spyd gennem stegen, kan den ikke glide rundt. Tilbered for eksempel en rullesteg af udbanket mørbrad med fyld af hakkede urter, nødder, fedtstof og krydderier. Dryp stegen med skyen, der drypper ned i panden, og så skal den jævnligt vendes. Svag varme i to tredjedele af stegetiden, og så lidt stærkere varme til sidst for at få en gylden, sprød overflade. Det tredje bål tændes, når de første to har gode gløder. Her oparbejdes nye gløder, der kan lægges på de to andre bål med en skovl, efterhånden som det bliver nødvendigt. Når de to langsomme retter er ved at være klar, sætter man en rist på to mursten over de sidste gløder og tilbereder nogle pølser eller en fisk, der ikke kræver så lang tid.

Bøvlet, ja, det er det. Slow food med en hel særlig smag og en sanselig oplevelse, der tager en hel eftermiddag.

Litteratur

Boyhus, Else-Marie: *Det åbne Ildsteds mad*, Århus 1976.

Lund, Troels: *Dagligt Liv i Norden*, Kbh. 1968.

Rowley, Anthony: *Le livre de la cuisine*, Paris 1999.

Stolberg, Lukas: *Bratenwender. Eine Historische Betrachtung*,
1986.