



## **Kolofon**

Pensée  
~~Lasagne~~  
etc.  
Soufflé

Kasper Hesselbjerg 2012

Forlaget emancipa(t/ss)ionsfrugten  
Nørre Farimagsgade 33A, 1.th  
1364 København K

[emancipatssionsfrugten.org](http://emancipatssionsfrugten.org)

Chr. Jørgensens Bogtrykkeri

ISBN 978-87-92371-09-6

## Forord

Henri Babinski (også kendt som Ali-Bab) skriver i forordet til kogebogen “Gastronomisk Haandbog” følgende omkring nye retter: “En Ret er i Virkeligheden kun ny, naar de Ingredienser, der anvendes, for første Gang bruges sammen, eller i det mindste, naar S sammensætningen af Ingredienserne gøres i hidtil ukendte Forhold, der giver Retten en Smag, som er helt forskellig fra allerede kendte Retter.” Alligevel indeholder kogebogen over 2500 opskrifter. Man forstår således, at de ikke alle er nye. Men hvad er så formålet, kunne man spørge, med at inkludere de øvrige opskrifter, de der ikke er nye? Det spørgsmål vil jeg i det følgende forsøge at nærme mig et muligt svar eller i det mindste et bud på.

I aftes spiste jeg en portion cornflakes med mælk. En simpel, velkendt og ikke særlig ny ret, som de fleste af de retter vi beskæftiger os med må siges at være, såfremt de ses i lyset af Babinskis definition. Mens jeg spiste stod cornflakes-emballagen placeret ved siden af mig. Ganske som den plejer. Under måltidet har jeg god tid til at studere diverse tekster

og billeder på emballagen. Man kan blandt andet læse at produktet “giver dig en god start på dagen” og ønsker dig “God morgen – til hele familien”. Derudover tilføjer Grundtvig “Morgenstund har guld i mund...”. Tre fotografier bidrager ligeledes til opbygningen af den idylliske morgen. Ét viser en mand, en kvinde og to børn liggende afslappet i en dobbeltseng. Et andet: to personer på vandretur i naturen. Teksten “Morgenmad er vigtig, fordi den skal ruste dig til en lang dags mange udfordringer” ledsager billedet. Det tredje: to børn ved morgenbordet opslugt af noget skjult bag en kop. Alle scenarierne er oplyst af et kraftigt gult lys, formodentlig solskin.

Det ser ud til, at der til cornflakesene, de små ristede majsflager, følger en oplyst, idyllisk morgen med en harmonisk familie med i købet. På emballagen fylder informationer om hvad produktet egentlig er for noget betydeligt mindre end den forestillede situation, det er placeret i. Og det er en situation uden mærkbare sammenfald med min egen, som jeg sidder der alene og spiser morgenmad til aftensmad. Cornflakes svæver altså ikke bare rundt uden betydning til fri disposition. Ikke meget nyt at komme efter dér.

Oplevelsen af min “morgenmad” har således

med mere at gøre end blot smagen, duften, udseendet og fornemmelsen af de små cornflakes-objekter. Som Gilles Deleuze nok ville sige, at Marcel Proust ville sige, så har oplevelsen af en ret naturligvis et objektivt aspekt, f.eks. smagen af madeleinekagen eller cornflakes, og et subjektivt aspekt, den associative kæde der forbinder smagen af madeleinekagen med det oplevede Combray, eller det kulturelle narrativ der forbinder den harmoniske morgen med cornflakes. Men hvis resonansen, denne oplevelse af madeleinekagen eller cornflakes, således har objektive og subjektive betingelser, er dét som den producerer af en helt anden karakter, der bryder med den subjektive associationskæde, springer ud af det konstituerede individ og overføres til fødslen af en individualiserende verden. I Proust og madeleinekagens tilfælde det Combray, der aldrig blev oplevet. Altså noget nyt, helt forskelligt fra det allerede kendte. Men noget nyt der opstår i resonansen mellem det objektive aspekt og det subjektive aspekt. To ting blandes og en ny ting opstår.

Jeg husker, at jeg i en periode døjede med mælkeallergi og derfor forsøgte mig med cornflakes med saftvand. Ved at ændre på opskriften, ændres smagen og derved oplevelsen af retten. Det var

dog i dette tilfælde ikke en udpræget succes. Det kunne få én til at tænke, at hvis man nu holder af de objektive aspekter eller betingelser ved cornflakes med mælk, er der så ikke andre muligheder end at blande harmonisk kernefamilie morgen i oplevelsen af sine cornflakes? Og hvis der er, hvordan påvirker man så med de subjektive betingelser med henblik på mere kontrolleret at præge det nye, der opstår i ens oplevelse?

Tilbage til Henri Babinski og de mange retter, der ikke er nye. Selv skriver han i forordet til 5. udgave: “Bogen er skrevet uden nogen Art af Ærgerrighed, men som et – rigtignok meget behageligt – Tidsfordriv.” Men alligevel, det er en anelse svært at forestille sig, når man sidder med en bog på over tusind sider, at den skulle være uden nogen ambitioner. At ambitionerne ikke er de sædvanlige, som anerkendelse og profit, der vel oftest knytter sig til det at udgive en kogebog, giver derimod fint nok mening. Han arbejdede som mine-ingeniør og ikke som kok. Han havde råd til tidsfordriv og må formodes at være fra det bedre borgerskab. Han skriver ligeledes: “Jeg [begyndte] at interessere mig for Madlavning under mine Rejser, og jeg indser i Dag hele Kogekunstens Værdi og Betydning, og laver selv ved Lejlighed min Mad.” At

lave mad var ikke noget han i hverdagen var nødsaget til eller noget han gjorde af den omstændighed, at han jo skulle have noget at spise, som for mit vedkommende er årsagen til en stor del af den mad, jeg tilbereder.

Retterne har altså haft en anden funktion. De er ikke nødvendigvis nye, men som Deleuze foreslår, kan det de producer være nyt, af en anden karakter, der overskrider os selv. Altså retten som producent, det der vækker tanken, og ikke blot hukommelsen. Det der tvinger os til at tænke nye tanker, og hvis værdi og betydning Babinski har indset. Man kunne derfor forstå ambitionen som *selv at yde indflydelse på oplevelsen af forskellige retter*, og opbygningen af et minutiøst værk bestående af over 2500 både nye og gamle opskrifter som midlet. En uoverskuelig masse af assimilerede retter til at tænke med, i stedet for retter, der påtvinger én allerede fastlagte forestillinger. Og måske er det netop opbygningen af en sådan massiv mængde diskurs, der skal til for at overdøve smagen af den harmoniske morgen, hvor et glas saftvand ikke rækker langt. Den insisterer og energi, der er nødvendig for at løsrive, indoptage og anvende for eksempel cornflakes til ens egen fordel.

# Œufs Pochés en Soufflé

(Pochoerede æg i soufflé)

## Ingredienser

· Fløde	125 g
· Revet schweizerost	65 g
· Smør	15 g
· Revet parmesanost	20 g
· Kartoffelmel	20 g
· Æg	5 stk
· Muskatnød	
· Salt	
· Friskkværnet peber	

## Tilberedning

De to af æggene pocheres.

Hviderne skilles fra blommerne hos de tilbageværende æg.

I en kasserolle kommes fløde, smør og mel. Dette varmes op under stadig omrøring til man får en jævn og glat masse. Denne masse krydres med muskatnød, salt og peber efter smag og behag.



Kasserollen tages af ilden. Æggeblommer, schweizerost og parmesanost tilsættes stadig under stadig omrøring indtil de er rørt grundigt ud.

Æggehviderne piskes meget stive og foldes forsigtigt i dejen, uden at hviderne falder sammen. Halvdelen af dejen hældes over i et dybt fad smurt med smør, over dette de pocherede æg (som virker behageligt overraskende), som til sidst dækkes med resten af dejen. Fadet med det hele kommer i en ikke for varm ovn (omtrent 180°C) og bages i 25-30 min.

Souffléen serveres omgående.

# Pseudo-Soufflé Glacé

(Falsk soufflé-is)

## Ingredienser

· Sukker	1 kg
· Æggehvite	1/4 stk
· Æggeblommer	6 stk
· Æg	1 stk
· Makroner	2 stk
· Likør efter smag og behag	

## Tilberedning

1 kg sukker opløses i en halv liter koldt vand. Herefter tilsættes det kvarte af en pisket æggehvite under stadig omrøring. Lagen skummes løbende. Fra tid til anden tilsættes en smule koldt vand, der gør at urenheder nemmere flyder op. Når skummet bliver hvidt og let, sies lagen gennem et linned.

Æggeblommer, det hele æg, sukkerlagen og likøren blandes grundigt og hældes over i en åben kasserolle. Cremen piskes og holdes over ilden til den har fået en passende tykkelse. Hæld cremen

over i en souffléform foret med papir, der bør gå nogle centimeter over formens kant. Formen sættes i frysemaskinen i tre timer.

Makronerne knuses så fint, at de nemt kan gå gennem en sigte.

I det øjeblik retten skal serveres, drysses makronpulveret over isen for at give den udseende som en rigtig soufflé.

# Banan/chokoladekage

(Vedr. transformationer)

## Ingredienser

· Hvedemel	200 g
· Sukker	200 g
· Smør	180 g
· Mørk chokolade	200 g
· Æg	3 stk
· Modne bananer	2-3 stk
· Bagepulver	1 tsk
· Natron	1 tsk
· Citronsaft	lidt
· Kanel	ét nip
· Vaniljesukker	ét nip

## Tilberedning

I en stor skål blandes smør og sukker til en homogen masse. Derefter røres æg i. Mel, bagepulver, natron, vaniljesukker, kanel og citronsaft tilsættes. Chokoladen hakkes til ikke alt for små stykker og tilsættes. Bananerne moses fuldstændigt og tilsættes.

Det hele røres grundigt sammen og hældes i et ildfast fad.

Massen bages ved 180-200°C i omtrent 40 minutter, eller til den ikke længere er flydende og overfladen har fået en appetitvækkende gyldenbrun farve.

Banan/chokoladekagen afkøles, pakkes ind i plast og kan med fordel serveres først næste dag eller endda næste dag igen.

## Efterskrift

(4 haikudigte om soufflé)

Souf·flé vel·kendt ret  
Fransk, op·pus·tet syn·te·se  
Pa·rat til kol·laps

Til·be·red·ning·en  
An·ta·ge·ligt be·svær·lig  
Nød·ven·digt? Må·ske

En ret med ind·hold  
Meg·et om form og fa·con  
& me·ta·sta·se

En dej·lig spi·se  
Ind·ta·ge·lig syn·te·se  
Og·så til hver·dag

