

Ikke-saucer: saucer, der ikke er rigtige saucer

Der findes en række saucer, som kaldes saucer, men ikke er rigtige eller ægte saucer, lad os kalde dem *ikke-saucer*. Ofte bruges disse *ikke-saucer* til at smage rigtige saucer til eller til at dyppe i eller dryppe over maden, hvad enten det er en salt eller en fiskeret. Man kan tænke på disse *ikke-saucer* som en slags smagsforstærkning. Velkendte *ikke-saucer* er sojasauce og fiskesauce. Det er et fælles træk for disse *ikke-saucer*, at de er meget rige på umami-smag, de er ofte meget salte, og hyppigt er de fremstillet ved en eller anden fermenteringsproces.

Sojasauce

Traditionen med at gære sojabønner til sojasauce er opstået i Kina for mindst 2500 år siden. Udbredelsen af sojasauce menes at være drevet af nødvendigheden af at kunne spare på det dyre salt. Sojasauce kunne simpelthen bruges til at tilføre både velsmag og salt til maden, for eksempel kogt ris og grøntsagsretter.

Sojasauce findes i de fleste madkulturer i Sydøstasien og går under forskellige navne, for eksempel jiàng yóu (Kina), shōyu (Japan) og ganjang (Korea). Tidligere blev den kinesiske jiàng fremstillet af gæret kød, fisk og korn. En forløber for japansk sojasauce kendes fra 700-tallet under navnet hishio, som var fremstillet af gærede sojabønner tilsat ris, salt og sake. Den gærede masse kunne skilles i en væske og en fastere masse.

Væsken kaldtes tamari, som betyder 'samlet væske' og er en forløber for shōyu, der betyder noget i retning af 'olien eller den tykke væske af hishio'. Den faste masse svarer til miso. Moderne shōyu fremstilles ved en proces, som har været i brug i Japan siden 1643, og der indgår både sojabønner og hvede i forskellige forhold, som fører til forskellige smagsnuancer. Hveden giver sojasaucen mere sødme og et højere indhold af alkohol.

En god sojasauce har kraftig umami-smag. Saltindholdet er højt, fra 14-18%. Hvert land har sine traditioner for sojabrygning, og specielt i Japan og Kina er der en lang række varianter af sojasauce, som indeholder forskellige mængder af kornprodukter, og som har forskellig farve, smag, saltindhold og konsistens. Kinesisk sojasauce indeholder mindre hvede end den japanske, som typisk fremstilles af lige mængder sojabønner og hvede. Visse billige produkter



produceres ved hurtigere industrielle metoder, som omfatter hydrolyseret sojabønneprotein. Det kræver kortere tids lagring og giver en anden smag. Der er produkter på markedet, der ligefrem sælges som 'flydende aminosyrer' ('liquid aminos') og markedsføres som alternativer til naturlig brygget sojasauce.

Shōyu viste sig simpelthen at være en så enestående opfindelse, at den satte sit præg på en meget stor del af det traditionelle, japanske køkken. Det siges, at en grund til, at det kinesiske køkken var langt hurtigere til at globalisere den vestlige verdens køkken end det japanske, simpelthen er, at de japanske kokke var så forelskede i shōyu, at de ikke brugte tid på at udvikle køkkenet.

Fiskesauce

Gæret sauce og pasta af fisk, skaldyr og bløddyr kendes over det meste af Sydøstasien, og fremstillingsmetoden er nærmest universel. Den indebærer saltning og gæring af enten hele fisk og skaldyr eller dele heraf, for eksempel blod og indvolde. Ansjoser indgår i de fleste saucer. Nogle gange er fisken frisk, i andre tilfælde tørres den først. Gæringen forløber ved brug af fiskens egne enzymer eller indvolde fra blæksprutter, som producerer masser af frie aminosyrer, specielt alanin og glutamat. En lang gæringsperiode giver fiskesaucen en smag med toner af nødder og ost. Moderne, thailandsk fiskesauce gæres i helt op til 18 måneder.



Der findes fiskesaucer i mange forskellige kvaliteter og prislejer. De er alle karakteriseret ved, at de indeholder meget salt, og de har meget kraftig umami-smag, som dog er afhængig af råvarerne og af den produktionsmetode, som er benyttet. Mange af de kommercielle produkter har ikke den kvalitet, som kendetegner de traditionelt fremstillede fiskesaucer, og for det meste indeholder de rigtig meget salt og er ofte tilsat MSG.

I Asien bruges fiskesaucerne almindeligvis i kogte retter eller som et tilbehør, for eksempel til ris, og til at smage grøntsagsretter til med. Fiskesauce bliver i vid udstrækning benyttet i stedet for salt og som smagsforstærker, snarere end som en egentlig sauce til at hælde over maden. Nogle gange er fiskesaucen krydret med for eksempel chili og limesaft.

Garum

Fra det gamle Grækenland og Rom kender vi gæret fiskesauce, som minder om de asiatiske fiskesaucer. For romerne var det populært at bruge en slags saltet og gæret fiskesauce kaldet garum på græsk eller liquamen på latin til at give maden salt og en velsmag, som vi i dag vil kalde umami. Klassiske, romerske kogebøger anviser brugen af garum til stort hvad som helst, selv søde souffléer, men det er nok mest blevet brugt som en saltholdig fiskesauce blandet med vineddike (oxygarum), honning (meligarum), vin eller krydderier.

Garum indtog en status på linje med spiseolie og vin. Garum blev opbevaret på høje, slanke kander eller i krukker, som måske bedst kan sammenlignes med nutidens flasker med ketchup og engelsk sauce (Worcestershire- sauce). Muligvis har man brugt at blande garum med olivenolie ved spisebordet for at fremstille, hvad vi i dag ville kalde en vinaigrette.

Det er vigtigt at bemærke, at garum ikke kommer af rådden fisk, som jo skyldes en bakteriel omsætning. Snarere er den et resultat af en fermentering, hvorved fisken nedbrydes af salt og fiskens egne enzymer. Brugen af fiskeindvolde hertil har været vigtig, fordi indvoldene indeholder store mængder enzymer, der nedbryder fiskens proteiner. Denne proces fremskyndes af salt, som trækker væske ud af fisken og desuden hindrer bakterievækst.

Patina de pisciculis

Nedenfor er en opskrift på en fiskeret fra det gamle Rom fra Apicius' berømte kogebog fra det første århundrede før vores tidsregning. Kogebogen omhandler mere end 500 opskrifter, og mere end 80% af disse anvender garum,

Den originale opskrift specificerer ikke hvilken slags fisk, der skal bruges. Her bruger vi små brislinger, men man kan også bruge mindre stykker af laks, selvom det er usandsynligt, at man har brugt brislinger eller laks i Rom. Den originale opskrift indeholder dobbelt så meget olie, som opskriften her.

400 g friske små brislinger (ca. 20 fisk)
150 g tørrede rosiner
½ tsk stødt peber
1 spsk løvstikke
1 spsk oregano
2 hakkede løg
1 dl olivenolie
½ dl garum/fiskesauce
Mel

1. Krydr brislingerne med salt og peber, og vend dem i mel.
2. Steg dem lysebrune i olien. Tag dem op af olien og hold dem lune.
3. Tilsæt løg til olien, og lad dem simre, til de er klare.
4. Tilsæt de øvrige ingredienser til olien, og smag til.
5. Hæld olieblandingen over de lune brislinger lige inden servering.



Patina de pisciculis. Klassisk, romersk fiskeret med garum fra Apicius' kogebog. På bordet flasker af garum, olivenolie og vin, som ledsagede ethvert måltid i det gamle Rom.

Der er overleveret et antal opskrifter på den klassiske romerske fiskesauce, garum, og både i Italien og i Spanien er der i de senere år opstået små firmaer, som fremstiller garum ved hjælp af de gamle opskrifter. Opskrifterne er ret simple og kan sagtens anvendes med nordiske råvarer, men den rigtige garum kræver adskillige måneders gæring i varme og sol, hvilket kan blive et problem i et nordisk klima – for slet ikke tale om lugten. Til nordisk garum kan man med fordel bruge hele, friske makreller, fordi makreller indeholder meget aggressive enzymer i indvoldene. Det fører til en voldsom fermentering og produktion af meget glutamat. Man kan også lave garum alene af indvoldene.

Østerssauce

Østerssauce har ikke altid et godt ry, fordi mange kommercielle produkter indeholder meget salt og hyppigt er tilsat MSG. En rigtig østerssauce fremstilles ved langsom indkogning af det vand, hvori man har kogt østers. Hermed fremkommer en karamelliseret, brunlig væske, som ikke tilsættes salt. I modsætning til de fiskesaucer er der derfor ikke tale om en fermentering. Alligevel indeholder østerssauce meget umami-smag, fordi friske østers i sig selv har rigtig meget umami-smag.

Mange kommercielle østerssaucer er dog lavet af østersessens i vand, som tyknes med majsstivelse og farves med karamel. Dertil sættes så salt og MSG. En særlig variant for vegetarer fremstilles af champignon i stedet for østers. Worcestershire-sauce kan betragtes som en moderne, vestlig udløber af østerssauce.

Worcestershire-sauce (engelsk sauce)

Worcestershire-sauce, som også kaldes engelsk sauce, er basalt set en form for gæret ansjossauce og er dermed i familie med den klassiske, romerske fiskesauce garum. Det er en af de mest udbredte og accepterede smagsforstærkere i det vestlige køkken, og selv højt respekterede kokke vil indrømme, at de bruger Worcestershire-sauce i deres køkken.

Worcestershire-sauce blev kommercialiseret i Worcester i England i 1837 af to apotekere, John Wheeley Lea og William Henry Perrins. Deres produkt blev hurtigt populært også i de engelske kolonier. Opskriften på Lea og Perrins' sauce blev holdt hemmelig i mere end 170 år, men i 2009 påstod en tidligere medarbejder ved Lea & Perrins, som fremstillede den berømte sauce, indtil H.J. Heinz overtog firmaet i 2005, at han havde fundet nogle gamle optegnelser, som skulle kunne afsløre den hemmelige del af opskriften.



Indholdsdeklarationen på nutidens produkt opregner ansjoser, vineddike, melasse, salt, sukker, tamarinde, løg og hvidløg. Dertil kommer Der findes forskellige varianter af Worcestershire-sauce, for eksempel uden ansjoser for vegetarer. Worcestershire-sauce har en del umami-smag, men slet ikke så meget som soyasauce og fiskesauce, og benyttes meget

bredt i køkkenet til at give umami til marinade, supper, kødretter og saucer. Desuden er det en uundværlig ingrediens i en Bloody Mary, som derved bliver en veritabel umami-bombe i kraft af den anvendte tomatjuice. Man kan forstærke umami i en mayonnaise med et stænk af Worcestershire-sauce.

HP-sauce

HP-sauce er tyk brun sauce lavet af eddike og krydderier. HP står for House of Parliament.

Refleksion

1. *Beskriv forskellige retter og tilberedninger, hvor du gør overvejelser over, om du vil bruge en ikke-sauce som sojasauce, fiskesauce, østerssauce, Worcestershire-sauce eller HP-sauce. Begrund dit valg af ikke-sauce.*
2. *Kunne du se fordele ved i nogle tilfælde at reducere en ikke-sauce inden brug som samsgiver?*

Umami. Gourmetaben og den femte smag (Mouritsen & Styrbæk) Nyt Nordisk Forlag, København (2011) og Fornemmelse for smag (Mouritsen & Styrbæk) Nyt Nordisk Forlag, København (2015)