

Kopiark 3

Romanuddrag fra: "Ting, min søn skal vide om verden" af Frederik Backman

– Tilladelse til gengivelse af tekst er indhentet fra forlaget (se detaljer under teksten).

Introduktion: Uddraget (s. 213-215) er en del af en længere beskrivelse, hvor jeg-personen fortæller (til sin søn) om hvor meget han elsker mad, og hvor meget han elsker masser af mad. I den forbindelse fortæller jeg-personen om hvordan hans kone har indført et "for-spise" koncept, sådan at jeg-personen ikke spiser for meget når de er på besøg hos andre. Derfor har jeg-personen indført en "for-spise-pølse", hvilken han kalder for "L'Oréal-pølsen = fordi han fortjener den. Forinden det udvalgte uddrag beskriver jeg-personen hvordan brød og pølse skal steges og hvordan brødet skal fyldes med sennep og mayonnaise. Det leder videres til beskrivelsen af sennep.

Senneppen foretrækker jeg ret stærk. Nøjagtig hvor stærk er selvfølgelig op til dig, men jeg kan godt lide, når den er så stærk, at den begynder at skriges på östgötsk ad en og marcherer væk med to traktordæk under armen. Det synes jeg er tilpas. Din farfar har en megaheftig hjemmelavet variant, som han laver ved at rulle en lille kanonkugle i en plasticskål med sennepskorn. Den bliver stærk som bare fanden. Og hvis ikke den bliver stærk nok, så skriver din farfar harmdirrende læserbreve til lokalavisen og truer med at anmelde den til diverse juridiske og ikkejuridiske (og helt ærligt tit ret opdigtede) retsinstanter. Så plejer den at tage sig sammen.

Folk spørger tit, hvorfor jeg skal have så meget mayonnaise og sennep i brødet. Men det er, fordi de ristede løg ellers ikke hænger nær så godt fast. Det er faktisk også en vigtig livslektie for dig.

Derefter kommer jeg smeltet ost i. Hvis man vil, kan man smelte den i mikroen. Men jeg plejer at bruge ostehøvlen som stegespade i stedet for, og når den er rigtig varm og fyldt med steghed olie, så høvler jeg osten direkte med den. Lidt fordi det er effektivt, og lidt fordi det får mig til at føle, at Rambo ville have gjort sådan. Så ruller jeg osten rundt om chorizoen og bacon rundt om osten. Som en oste- og bacon-sovepose. Derefter propper jeg chorizo/bacon/osterullen i brødet. Hvis der er for meget friktion i brødet, når du gør det, så har du brugt for lidt mayonnaise. Så er det bare at fylde på. Der er kun to ting her i livet, som det aldrig er for sent til: Undskyldninger og mere mayonnaise.

Rundt om pølsen stopper du derefter alt muligt lækkert ind. Det er valgfrit, hvilke lækkerheder du foretrækker. Jeg kan lide kartoffelsalat, syltede agurker, og ristede løg. Helst således, at agurken ligger uden om kartoffelstykkerne, når de glider ned i baguetten. Som hvis agurken og kartoflerne var to forfrosne soldaterkammerater i et telt

på feltøvelse i Lappland, der lover hinanden aldrig at nævne det for nogen. Det er den slags lækkerhed, jeg kan lide. Men jeg dømmer ingen.

Hvis du har lyst til at forkæle dig selv lidt, kan du bruge en eller anden form for farvestrålende garniture øverst. Man spiser jo også med øjnene. Mange kan lide persille og den slags. Personligt synes jeg, at lidt bearnaisesovs og ristede løg ser indbydende ud. Det er individuelt.

Backman, F. (2016). Ting, min søn skal vide om verden. (L. Ravnild, Ovs.) København: People's Press.