

Introduktion til saucer

Dyppelse, saad, soes, saus, sous, salsa, sovs, sauce – kært barn har mange navne... og saucen har bestemt gennemgået en interessant udvikling, både hvad angår navn og smag, fra dyppelse til kraftigt reducerede saucer, igennem de sidste 300-400 år. Ordet 'sauce' stammer fra det latinske ord "salsas", som betyder salt. I Frankrig kaldes det sauce, i Spanien salsa, og i Danmark kalder de fleste det for sovs! I kokkekredse kaldes sovsen i daglig tale for sauce, da vores faglige rødder går tilbage til det franske køkken.

Med denne tekst vil en madhistoriker en gastrofysiker og en kok vove sig ind på et af de allerhelligste felter inden for gastronomien – saucer!

Vi vil se tilbage i tiden og gå på opdagelse i saucens historie for at få et indblik i, og overblik over, hvad forhenværende kokke og husmødre har anvendt som sauce, og for at få viden om, hvordan saucens smag har udviklet sig og til stadighed udvikler sig. Vores vej ind i saucernes verden går gennem husmoderens gryder til det professionelle køkkens systemer over i den molekylære genre. Vi kigger på "gamle" saucer, klassiske saucer og "ikke-saucer."

Tidligere tiders saucer i hverdagskøkkenet

Dyppelse var en form for stegesauce, som bønderne fik serveret af madmor. På midten af bordet blev der serveret en stegepande med varmt fedt fra måltidet i går. Heri dyppede bønderne deres tørre mad, som de kaldte for sulemad. Sulemaden kunne bestå af brød, flæsk, pølser og fisk. Dyppelsen var med til at gøre den hårde mad blød, så bøndernes slidte tandsæt nemmere kunne tygge brødet. Smagen har nok ikke været altafgørende i hjem med trænge kår, men der findes opskrifter på dyppelse af fedt eller smør rørt med sennep, sirup, øl eller mælk, som varierede fra egn til egn, hvilket vidner om, at der blev afprøvet forskellige smagsvarianter. Det var dog forbeholdt det bedre borgerskab at have et udvalg af krydderier til at tilsmage saucen. Derfor må man formode, at de bærende smage i datidens saucer for almindelige husholdninger har været præget af salt fra det saltede kød, umami fra det tilberedte kød og aromaer bundet til fedtet.

Saucerne udviklede sig i en retning fra at have en tynd viskositet som supper til, med tiden, at blive jævnet med brød, mel og æg. Opskrifterne på saucer går langt tilbage i tiden og er et interessant studie værd, hvis man som madhåndværker vil løfte sin viden og udfordre sin kunnen. I ”Sovs skal der til” af Bettina Buhl kan du finde masser af interessant baggrundsviden og opskrifter fra år 1616 og frem. Blandt andet ser vi her, at svampe, som er en god kilde til umami, allerede i 1700-tallet blev lavet til champignonsaucer. Man har endda tørret svampe og lavet pulver til at smagsgive retter med, hvilket stadig bruges i dag til supper, saucer, sifoner m.m. Klassiske saucer som persillesovs, brun sovs og hollandaise har også mange år på bagen og ses i kokebøger fra 1800-tallet.

Det professionelle køkkens saucer

I de tidlige professionelle køkkener i Sydeuropa blev der brugt mange krydderier. Op til ca. det 10. århundrede var peber det mest anvendte krydderi, men de følgende 400 år overtog især ingefær og kanel. Fx i sauce cameline, hvor ingefær, kanel, safran og paradiskorn blev opløst i vin og indkogt. Saucerne havde klare spor tilbage til antikkens diætetik (mad som medicin). Her spiller også salsa en rolle som middel til at balancere ingredienser i forhold til diæternes forskrifter. Den tids saucer indeholdt ikke fedt – kogekunsten lå i omhyggelig indkogning og afstemning af krydderier.

Det professionelle køkkens saucer, som vi kender dem i dag, har rødder tilbage til det 17. århundrede. Her deles det franske gastronomiske køkken i et royalt og et borgerligt haute cuisine – det royale i Versailles og det borgerlige fortrinsvist i provinserne. Revolutionen markerer dog en ny forandring, idet kokke fra de store huse begyndte at etablere restauranter. Og med restauranterne kom behovet for at systematisere arbejdet i køkkenet, svarende til restauranternes serveringsformer.

Med Antonin Carême (1784-1833) og Auguste Escoffier (1846-1935) blev det professionelle køkkens saucer sat i system med grundsaucernes inddeling og mulige videreforarbejdning heraf til et stort repertoire af forskellige saucer med deres forskellige smagsretninger. Det er stadig dette system (stamtræ), som vores saucer er bygget op efter i dag, og som er med til at danne overblik over, hvordan saucen laves, hvad den skal smage af, og hvor den stammer fra. Et sådan system vil altid ændre sig med tiden, i forhold til hvem og hvordan det skal anvendes, og

systemet ses i lidt forskellige varianter i klassiske gastronomibøger som ”Auguste Escoffiers Store Kogebog”, ”Ali-Bab Gastronomisk håndbog”, ”Larousse Gastronomique” og den danske ”Gastronombogen”. I Escoffiers saucsystem beskrives ti store grundsaucer:

1. Sauce Espagnole
2. Sauce Demi Glace
3. Lieret Kalvejus
4. Kalve Velouté
5. Høns Velouté
6. Fiske Velouté
7. Sauce Parisienne (Allemande)
8. Sauce Suprême
9. Sauce Bechamel
10. Sauce Tomate

Saucsystemet fra Escoffier er i ”Kokkebogen” ændret til seks Grundsaucer:

1. Sauce Espagnole
2. Grundskysauce
3. Sauce Demi Glace
4. Sauce Bechamel
5. Sauce Velouté (kalv, høns, fisk m.fl.)
6. Sauce Hollandaise

(se i øvrigt saucernes stamtræer på fagmedsmag.dk)

At saucerne i det professionelle køkken har været et vigtigt produkt vidner dette citat fra ”Auguste Escoffiers Store Kogebog” om:

”Saucernes Tilberedning danner Køkkenets vigtigste Afsnit.

Det er dem, der har skabt og stadigt vedligeholdt det franske Køkkens Anseelse.

Man maa derfor anvende al mulig Omhu og opmærksomhed paa deres Tilberedelse.”

Med denne påmindelse om saucernes vigtighed starter Escoffier sit kapital om grundsaucer i Escoffiers Store Kogebog. Heri finder man intet mindre end 59 forskellige brune saucer så som Sauce Bigarade, Sauce Salmis og Sauce Robert. Smagene i disse saucer er fyldige og kraftige. Saucerne har taget lang tid at lave og er blevet skummet og passet af kokkene i flere dage. I dag ser vi et langt mindre udvalg af saucer på restauranterne, og det skyldes blandt andet, at saucerne er tidskrævende, og at menukortene med tiden er blevet mere simple. Smagene i hvor tids saucer er i en mere mild og knap så tung retning. Ydermere er der kommet et mere ens smagsudtryk i mange restauranters saucer, idet en del restauranter anvender halvfabrikata fond, som base for deres saucer. Det har den åbenlyse fordel, at man ikke selv skal bruge tid eller plads i køkkenet på at lave fonden. Omvendt er udgangspunktet for saucen blevet ensrettet af industriens produktionsmetoder, og dermed er kokkene ikke længere herre over saucernes fundament, fonden!

Saucens formål

En ret uden nogen form for sauce er svær at forestille sig. Hvad ville stegt flæsk være uden danskernes foretrukne sovs, persillesovsen? Og hvad ville det danske smørrebrød være uden mayonnaise og remoulade? Saucens formål, det være sig både den varme og kolde, er at binde retten sammen. Den skal understøtte smagene i retten eller give modspil hertil. Den skal give mundfølelse, så maden glider nemmere ned, og visuelt skal den give gæsten en forventning om, at retten vil smage godt.

Saucens udtryk

Saucer fås i mange forskellige varianter lige fra de kraftige reduktioner til de jævne veloutées. De kan være kolde eller varme, milde eller kraftige, homogene eller skilte. Nogle saucer monteres med aromaer lige inden servering, og andre serveres med fyld.

Saucens vej fra ben til bord

Enhver madhåndværker har prøvet kræfter med én af kogekunstens helt store elementer: at beherske produktionen af en smagfuld sauce, men for at nå dertil, skal der øves.

Fonden

Mange af vores saucer (brune og veloutér) starter deres vej mod målet med en fond. Denne fond, som også kaldes sky (mørk) eller bouillon (lys), er lavet på ben, vand, grøntsager og krydderier og ender ud som en væske, der er fyldt med umami, afhængig af hvor kraftigt den er reduceret. Man starter op i denne produktion ved at fylde ben i en stor gryde og tilsætte koldt vand, til det dækker benene. Herefter tændes for gryden, og vandet bringes i kog. Nu simrer fonden i mange timer og skummes for fedt undervejs. Det er meget vigtigt, at man er omhyggelig med at skumme sin fond ordentligt. Ellers risikerer man, at fonden bliver grumset og uinteressant. Når fonden har kogt nogle timer, tilsætter man grøntsager og krydderier og lader dem koge med, indtil de har afgivet deres smag. Herefter sigtes fonden og reduceres evt. yderligere, inden den bruges som base til saucer.

Saucen

Med fonden (lys eller mørk) som fundament, er man nu klar til at starte ud i produktionen af sin sauce, og dette gøres på mange forskellige måder. Nogle saucer kaldes for grundsaucer. Det vil sige, at de i sig selv er en sauce, og at de bruges som fundament i andre saucer. Nogle saucer starter ud med bruning af løg, hvidløg og krydderurter. Herefter tilsættes vin som reduceres, hvorefter fonden tilsættes. Under produktionen skummes fedtet fra, og der smages undervejs, indtil den ønskede smag og konsistens opnås.

Tilsmagningen

Lige inden servering skal saucen have det sidste faglige touch i form af tilsmagningen. Her vil kokken ofte bruge smør, salt, citronsaft eller andre former for fedt, salt og syre til at smage til med, men i princippet kan man bruge alt inden for paletten af grundsmage og aromaer. Husk på, hvad saucens formål er, og smag dig frem!

Anretningen

Saucer er flydende, og det kan give lidt udfordringer, når den skal anrettes. Man kan vælge to måder at anrette sin sauce på, enten på tallerknen eller i en saucekande á part. Hvis man serverer kogt eller braiseret kød, skal saucen anrettes ud over kødet, så kødet ikke fremstår tørt – velbekomme!