

Smagen af asparagus

Af Ole G. Mouritsen

Hvad er asparagus?

Almindelig asparagus (*Asparagus officinalis*) hører til konvalfamilien og findes vildtvoksende i Europa ved floder og strande. Den er flerårig og består af en grenet og vandret jordstængel, hvorfra der hvert forår skyder talrige opretstående stængler op over jorden. Jo hyppigere man stikker asparagus, jo flere skud kommer der op. Asparagus har været en dyrket og værdsat grøntsag i oldtidens Grækenland og Rom og har formodentlig også været anvendt i det gamle Ægypten.

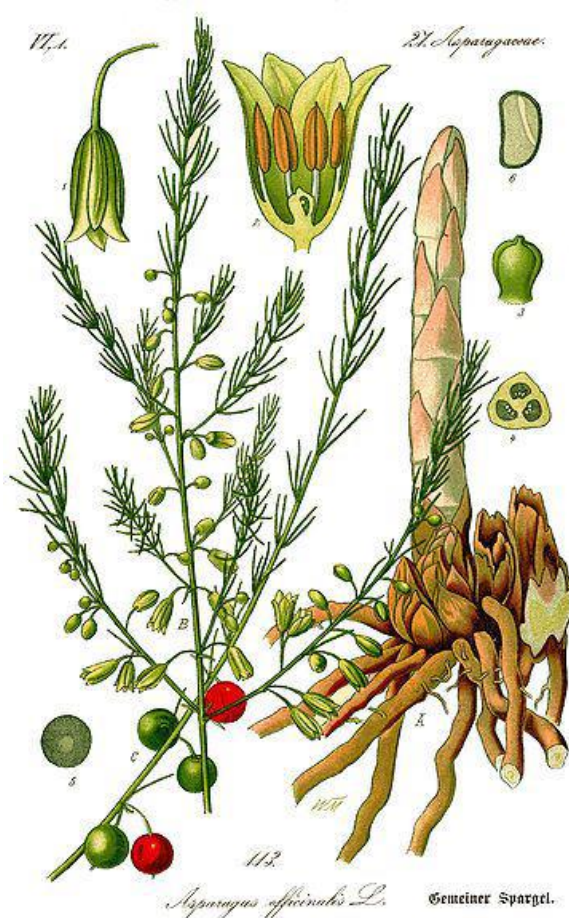
De eftertragtede asparagusstængler

Det er de opretstående stængler, som er den eftertragtede del af asparagus. Så længe stænglen er under jord, er den bleg og hvid eller svagt violet. På stænglen er små, trekantede skælblade, der sidder tæt op mod den sarte spids. Når skuddene kommer op over jorden i lyset, bliver de grønne og vil efterhånden forgrene sig og danne asparigestoppe, hvis blade er reduceret til nogle små skæl, som skjuler umodne klynger af sidegrene, der senere kan vokse ud som grene på en velvoksen asparagusplante. Stænglen har yderst en vandafvisende kappe, som for ældre asparagus kan være sej, især mod roden.

Hvad er asparagus?

Asparagus har kun ringe ernæringsværdi, med blot 2-4% omsætteligt kulhydrat (sukker) og mindst i hvide asparagus. Asparagus spises derfor mest for smagens og mundfølelsens skyld. Fordi stænglen er beregnet til at få asparagusplanten til at blive stiv og række op mod sollyset, er den forstærket med fibre, helt som hos andre

planter. Desuden er der hule vaskulære kanaler på langs af stænglen. Fibrene består især af cellulose, som for os er en uopløselig kostfiber (dvs. nul kalorier). Cellulose er ligesom stivelse opbygget af sukkerstoffet glukose, men i modsætning til stivelse er glukoseenhederne i cellulose bundet hårdt sammen, og de gelatinerer ikke som stivelse ved kogning i vand, selvom kogning blødgør asparagusstængler en del.



Farven på asparagus

De hvide asparagus indeholder ikke grønkorn og er derfor blege og hvide, indtil de bryder gennem jorden, hvorefter de antager en grøn farve, fordi planten nu får grønkorn, der skal lave fotosyntese. Den lilla farve, som dannes på nogle asparagus og især i toppen, skyldes farvestoffet cyanin, som er det samme stof, der giver farve til fx

rødkål og blå glaskål. Da cyanin opløses i vand, vil den blåviolette farve forsvinde delvis på kogte asparges.

Hvordan smager asparges?

Frisk asparges har en ret mild aroma, men en sød, bitter og karakteristisk svovlagtig smag, som bl.a. skyldes stoffet dimethylsulfid (som også kendes fra kogt mælk og fra fisk, der ikke er frisk). Bitterhed skyldes såkaldte saponiner, hvis bitre smag også kendes fra ærter og bønner. Asparges har en moderat salt, sur og umami-smag. Den helt afgørende egenskab ved smagsoplevelsen af asparges er dog mundfølelsen (teksturen), specielt ved de helt nystukne hvide asparges, som er sukkulente og smøragtige og i helt frisk stand så sprøde, at de nemt knækker. Mundfølelsen kan helt ødelægges, når asparges bliver 'træede.'

Hvorfor bliver asparges træede?

Aspargesstænglerne fortsætter med at være biologisk aktive, efter de er skåret af planten, og den smule sukker, der er i stænglerne, bliver hurtigt enzymatisk omdannet til et fiberstof, som hedder lignin, der er det samme fiberstof, som udgør størstedelen af træ. Det er grunden til, at asparges, især de hvide, bliver 'træede,' når de har ligget lidt. Det samme gælder for andre grøntsager, fx broccoli. Friske asparges kan derfor blive en sej oplevelse blot 12-24 timer, efter de er stukket. Den sprøde del af en aspargesstængel finder man nemt ved 'knækprøven.' De seje dele, ligesom skræl, kan sagtens bruges til afkogning til en fond med en fin aspargessmag. Når sukkerstoffet omdannes til lignin, vil sødmen af asparges samtidig aftage. Dannelsen af lignin foregår hurtigere i varme og lys og kan forsinkes ved at holde de afskårne asparges mellem 2-10°C og ved høj luftfugtighed (95-100%).

Hvorfor lugter min urin, når jeg har spist asparges?

Det gør den måske heller ikke, hvis du er blandt den halvdel af befolkningen, som ikke kan lugte det. Men hvis du er blandt den anden halvdel, så vil du opleve, efter at have spist asparges, at din urin efter en halv times tid eller endda hurtigere har en stærk svovlagtig 'lugt af asparges.' Lugten skyldes kroppens nedbrydning af et stof i asparges kaldet asparagussyre (1,2-dithiolan-4-carboxylsyre), som nedbrydes til stoffer, der lugter som rådden kål (methylmercaptan, S-methyl-thioacrylat) og S-methyl-3-(methylthio)thiopropionat. Alle mennesker danner disse stoffer i urinen fra asparges, men kun ca. halvdelen af os er i stand til at lugte dem. Årsagen er rent genetisk og synes at være ret tilfældig. Der er mest asparagussyre i hvide asparges, og man kan fjerne noget af det ved kogning.



Gode råd om tilberedning af asparges

Opbevaring af asparges inden tilberedning:

Når man har skrællet hvide asparges, lægger man skrællerne tilbage ovenpå aspargesene, indtil de skal tilberedes – det holder dem sprøde. Saftspændingen i afskårne asparges kan opretholdes ved at sætte stænglerne i en 5-10% sukkeropløsning.

Kogning af asparges: Vigtigt at koge dem i ultrakort tid – de skal være sprøde; man kan faktisk næsten ikke koge dem for lidt. Tag evt. en asparges op, skær et stykke af, og tjek—de skal knase. Hvis man vil servere dem kolde, skal man stoppe den videre kogning ved at lægge aspargesene i vand med istemninger. Derved bevarer man smag, farve og den fantastiske sprøde mundfølelse.

Den ultimative kogning: Skræl aspargesene, læg skrællerne i letsaltet, kogende vand og sluk for varmen. Lad aspargesene trække i kogevandet i 10 minutter, og sigt skrællerne fra. Kog nu vandet op, og brug det til at koge aspargesene i.

