Introduktion: Saucernes forunderlige navne og historier

Forfattere: Simon Neistskov Sørensen, Liselotte Hedegaard
Redaktør: Anne Torpegaard Festersen

Introduktion:
Her finder du en introduktion til saucernes univers. Indholdet består af en introducerende tekst til saucer, en fagtekst om saucernes forunderlige navne og historier samt ideer til at sætte fagteksten i spil i undervisningen.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1

Introduktion til saucer

Som en introduktion til arbejdet med saucer har vi lavet denne tekst hvor en madhistoriker, en gastrofysiker og en kok vover sig ind på et af de allerhelligste felter inden for gastronomien – saucer!

Teksten kommer omkring, hvad 'sauce' betyder, hvor begrebet stammer fra, og giver indblik i, hvad forhenværende kokke og husmødre har anvendt som sauce. Læs teksten inden I senere i forløbet dykker længere ned i saucernes forunderlige navne.

2

Saucernes forunderlige navne og historier

Navne på saucer kan være lidt af et mysterium. Hvorfor hedder det fx en sauce velouté? Mange af saucernes navne er ord, vi ikke umiddelbart kender til. De kaldes også for fagord og har ofte en historie bag sig. For at kunne huske navnene og lære at udtale dem, kan det være en god idé at undersøge saucernes historie, og hvor navnene stammer fra.

I teksten Saucernes forunderlige historie har vi undersøgt nogle udvalgte saucers historie/oprindelse.

Husk, at du i vores smagswiki, eller via. søgefunktion i toppen at hjemmesiden, kan slå fagord og ingredienser op for at få en faglig forklaring.

3

Ideer til aktiviteter

I teksten Saucernes forunderlige historie nævnes flere forskellige typer af sauce, men hvilke stamtræer tilhører saucerne?

Lad eleverne i grupper finde de stamtræer, hver af de omtalte saucer hører til. I finder saucernes digitale stamtræer her.

Eleverne kan ligeledes prøve at finde stamtræer til de op mod 16 forskellige saucer, der omtales i teksten Introduktion til saucer!

4

I køkkenet

Del eleverne i grupper og giv hver gruppe et passende antal fortællinger fra teksten Saucernes forunderlige historie.

Lad eleverne tilberede de saucer, som fortællingerne er hæftet op til. Giv eleverne tid til at øve sig på præsentationen af saucerne med udgangspunkt i fortællingerne, og hvilke stamtræer de tilhører. Alle elever i gruppen skal kunne præsentere.

Del eleverne i nye matrixgrupper. Det gøres ved at sammensætte nye grupper (responsgrupper) med elever, der repræsenterer alle saucefortællinger fra fagteksten.

Nu skal hver elev præsentere de tilberedte saucer, hvilket stamtræ det tilhører og fortællingen bag saucen, mens de øvrige gruppemedlemmer smager saucen og giver feedback på smagen af saucen.

Kopiark

Kopiark:
Saucer_kopiark_1_introduktion_0.pdf
saucernes forunderlige historie.pdf

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 kogebøger fra 1800-tallet.

Det professionelle køkkens saucer

I de tidlige professionelle køkkener i Sydeuropa blev der brugt mange krydderier. Op til ca. det10. 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 saucesystem beskrives ti store grundsaucer:

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

Saucesystemet 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 jævnede veloutéer. 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 palletten 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!

Saucernes forunderlige historie

Om fransk gastronomi

Dét, som vi i dag kalder fransk gastronomi, udviklede sig fra ca. midten af det 17. århundrede. Dette er specielt tydeligt i udgivelsen af kogebøger. Men på den tid var kogebøger ikke alene samlinger af opskrifter. Ganske vist vidner den stadigt øgede kompleksitet af de retter, som blev beskrevet, om et sofistikeret køkken, men det er i højere grad udviklingen af nye tilberedningsmetoder og et sprog, som kom til at danne grundlaget for principperne for den videre udvikling af gastronomien.

Anderledes sagt, så viser kogebøgerne fra denne tid, at fransk gastronomi på ingen måde har været en statisk størrelse. Der har været konstant udvikling, som har fulgt (og præget) udviklingen af smag og ændringerne af samfundsnormer. Men de basale principper er forblevet intakte (Carême, 1975/1828; Escoffier, 1921/1902).

At hævde, at fransk gastronomi blev etableret omkring det 17.århundrede, er ikke ensbetydende med at sige, at der ikke var et karakteristisk køkken i de landområder, som dækker nutidens Frankrig. Den store forandring ligger i, at der på dette tidspunkt opstår en skriftlig tradition, som er med til at præge gastronomien. Indtil dette tidspunkt var talrige retter kendt fra en mundtligt overleveret tradition, som tillod uendelige variationer af den samme ret. Dét, der skete med den skrevne tradition, var, at opskrifter og bordmanerer blev institutionaliseret i en form, som hidtil havde været forbeholdt aristokratiet og det velstående borgerskab (Poulain, 2005/2002).

Udviklingen var indledningsvist drevet af hoffet i Versailles og de forandringer, som opstod i samfundet med centraliseringen af magten omkring Paris. Denne centralisering betød, at aristokratiets magt i provinserne dalede, hvilket gav plads til rige landejere og købmænd, som efterlignede aristokratiets køkkener for at demonstrere deres nye sociale position (Liger 1737/1714). Selvom de grundlæggende principper blev bevaret, distancerede borgerskabets køkkener sig gradvist fra aristokratiets, og med kogebøgerne blev borgerskabet en indflydelsesrig faktor. Dette ses blandt andet i titlerne på tidens mest kendte kogebøger: Menon's 'La cuisinière bourgeoise' (1746) og Massialot's 'Le cuisinier royal et bourgeois' (1691). Menon's kogebog udmærker sig på forskellige måder. Dels henvender den sig til 'la cuisinière', altså til en kvinde, skønt borgerskabets kvindelige køkkenchefer typisk var dårligere uddannet en deres mandlige kollega hos aristokratiet. Dels indeholder bogen udover opskrifter tips til, hvordan man bør forstå sammensætningen af menuer og servering af maden.

Forud for disse bøger er det dog værd at lægge mærke til La Varenne's 'Le cuisinier francois' (1651). Denne kogebog præsenterer den første egentlige metodiske tilgang til

den franske gastronomi ved at udstikke regler og principper for arbejdet i køkkenet. Det er i denne, at man finder de første udgaver af kendte retter som 'boeuf à la mode', 'oeufs à la neige' og 'bisque'. Og det er her, at fonder, indkogninger og klaring med æg første gang beskrives systematisk. Derfor er La Varenne interessant, når det gælder saucerne og deres fremtrædende plads i den franske gastronomi.

Lidt om baggrund for udvalgte saucer

Fælles for de klassiske saucer, som udgør rygraden i det professionelle køkken, er, at de fleste kan spores tilbage til netop La Varenne, og at de blev kodificeret til den form, som anvendes i det professionelle køkken, af Carême (1828) og Escoffier (1902).

Carême's kodificering var en simplificering af det royale køkkens ekstravagante tilberedninger. Han fremhævede tre grundsaucer: espagnole, bechamel og velouté. Alle kunne fremstilles i større mængder end tidligere tiders saucer, hvilket lettede arbejdet i køkkenet. Med forskellige tilsætninger kunne de danne basis for saucer til en bred vifte af retter. For Carême spillede roux'en en essentiel rolle – han beskriver i detaljer, hvordan en roux skal fremstilles med smør og mel af bedste kvalitet, som efter at være godt blandet holdes i kog i mere end en time, inden den videre proces med fremstilling af saucen (Carême, L'art de la cuisine I, 55).

Escoffier's 'Guide Culinaire' bygger på Carême's systematisering af praksis i køkkenet. Her er det stadig de tre grundsaucer, som har en fremtrædende rolle, men Escoffier præsenterer et brud med traditionen for den udstrakte brug af disse tre, idet han introducerer lettere saucer, samt saucer fra andre regioner af verden. Men på trods af fornyelser er det alligevel Carême's kodificering, som danner grundlaget for de hundredvis af saucer, som findes i 'Guide culinaire'

I følgende afsnit folder vi udvalgte saucers historie ud. Vi har valgt saucerne på baggrund af deres smagsmæssige hierarki og/eller finurlige historie.

Grundsaucer

Sauce Espagnole

Kan spores til La Varenne (*Le cuisinier francois*), men udfoldes hos Menon (*Le nouveau traité de cuisine & La cuisinière bourgeoise*). Her baseres den på en coulis, der koges ind med vin og krydderier. Den Sauce Espagnole, som kendes i nutidens professionelle køkken, er baseret på en roux. Den er sandsynligvis inspireret af opskrifter, som kokkene

fra det spanske hof tog med til Frankrig, da Maria Theresa af Spanien blev gift med Louis XIV. Carême bemærker til dette, at saucens navn var beholdt som gestus overfor det spanske hof, men blev perfektioneret efter fransk teknik og derefter ikke ligner den spanske version. Hos Escoffier er Sauce Espagnole stadig en grundsauce, men ønsket om at opnå balanceret smag med færre ingredienser betyder en bevægelse væk fra de tungere grundsaucer

Sauce Velouté

Findes hos La Varenne (*Le cuisinier francois*). Som med Sauce Espagnole baseres saucen på en roux – ikke på smuldret brød som tykningsmiddel. Velouté refererer til den fløjsagtige konsistens, som saucen skal opnå efter den lange indkogning med bouillon. I nutidens professionelle køkken refererer Sauce Velouté til en sauce baseret på en roux tilsat bouillon af kylling, fisk eller kalv.

Sauce Bechamel

Oprindelsen af Sauce Bechamel er omdiskuteret. Nogle mener, den stammer fra Marquis Louis de Bechameil's køkkenchefer. Marquis'en var en kendt gourmet fra slutningen af 1600-tallet. Andre, at den kan spores til La Varenne, som beskriver en hvid sauce baseret på en roux, tilsat æggeblommer og verjus. Hos Carême er Sauce Bechamel en velouté, som tilsættes æggeblommer og fløde, og som herefter langsomt koges ind. Denne sauce kunne tilsættes en smule smør og muskatnød, eventuelt en smule ekstra fløde 50 for at gøre den mere hvid (*L'art de la cuisine francaise*). Nutidens Sauce Bechamel baseres på en roux, som tilsættes opvarmet mælk under piskning til en cremet konsistens.

Andre saucer

Sauce Bordelaise

Oprindelsen af Sauce Bordelaise er usikker. Navnet henviser til Bordeaux, og hvis man sammenligner med retter, hvor der tilføjes et 'à la bordelaise', så handler det ofte om anvendelsen af vin. Det er omdiskuteret, hvorvidt Sauce Bordelaise oprindeligt blev baseret på hvidvin eller rødvin. Nogle forfattere henviser til, at Carême anvendte Sauterne. Ifølge Escoffier anvendes rødvin i det professionelle køkkens Sauce Bordelaise. Han nævner dog, at dette er en ændring i forhold til den oprindelige opskrift, hvor saucen svarede til en Sauce Bordelaise de Bonnefoy baseret på hvidvin og velouté, mens den senere blev til den nu kendte sammensatte brune sauce, hvor

grundingredienser tilsættes Sauce Espagnole, når de er indkogt til en fjerdedel af den oprindelige mængde.

Sauce Hollandaise

Også Sauce Hollandaise kan spores tilbage til La Varenne. Her findes den som akkompagnement til asparges, men La Varenne kalder den en 'Sauce Blanche' og ikke en Hollandaise. Navnet Sauce Hollandaise er omdiskuteret. Nogle forfattere peger på, at franske huguenotter bragte opskriften med tilbage til Frankrig fra eksil i Holland, andre at Holland var kendt for gode landbrugsvarer som fx smør. Der er også kilder, der peger på, at saucen oprindeligt blev kendt som Sauce Isigny, efter Isigny-sur-mer i Normandiet. Et område, som er kendt for sin høje kvalitet af smør og fløde. Uanset oprindelsen er saucen kendt for at være vanskelig at mestre, fordi den meget let skiller.

Sauce Bernaise

Bearnaisen udspringer fra Hollandaise, og ifølge nogle kilder blev Bearnaise saucen lavet første gang i 1836 af kokken Jules Collinnet til åbningen af restauranten Le Pavillon Henri IV (konge af Frankrig fra 1589-1610) i Saint-Germain-en-laye. Navnet på saucen stammer fra provinsen Béarn i sydvest-Frankrig, som var hjemstavn for Henri IV. En lignende opskrift på Bearnaise saucen ses dog også i kogebogen *"La Cuisine des villes et des campagnes"* fra 1818 (Larousse Gastronomique).

Bernaisen er de ægte saucers konge! En fast følgesvend til steaks og pommes frites med en meget simpel, men virkefuld smagspalet i form af 1) fedme fra smørret, 2) syre fra estragonsessensen, 3) salt, 4) trigeminal stimulering fra cayennepeber, 5) aromaer fra estragon og kørvel, og 6) mundfølelse fra finthakket skalotteløg.