

Viandes typées

Det var blevet sidst i marts og dermed sidst på sæsonen, og nu måtte vi simpelthen have flæskesteg – sammen med den del af familien, der bor i Danmark (4). Og hvad drikker man så til flæskesteg med det hele? Valget faldt på den franske Bière brune de Pelforth, som jeg flere gange har drukket i Frankrig og holder meget af. Men den 3/4-liter flaske, jeg fandt i den lokale Irma, havde jeg ikke mødt før. Se figur 1. På etiketten står der

»A table je recommande cette bière brune en accompagnement des viandes typées en sauce, des gibiers et des desserts chocolatés«.

Olivier Poussier

Meilleur Sommelier du monde 2000

Min svigersøn spurgte mig hvad »viandes typées« var for noget – han vidste godt, at gibier betyder vildt – og det sendte mig ud på en længere (virtuel) rejse. I ordbogen – den store røde fra Gyldendal (1996) – kunne jeg kun finde substantivet »type«, der mest betyder det, vi ville kalde »lidt af en type«, men ikke noget adjektiv »typée« og ej heller noget verbum »typer«. Kort og godt: jeg forstod ikke den grammatiske konstruktion, men hvad værre var: jeg forstod heller ikke, hvad det hele betød.

Den klarer Jette og Niels tænkte jeg. Hun er cand.pæd. i fransk, og begge er de såvel frankofone som -file. Nix. Spørg min gamle professor, skrev Jette tilbage. Nix. Og en kollega ved CBS, der underviser i fransk sammesteds blev spurgt af professoren. Nix. Carl Th.: Nix. Claus Meyer svarede aldrig. Harold McGee heller ikke. Det var ligegodt sært.

Ud på Google, først med viandes typées: 121.000 hit, se de første i figur 2. Derefter med entalsformen viande typée: 31.700 hit. Nu satte jeg anførselstegn om: »viandes typées«: 22 hit! Og så endelig »viande typée«: 30 hit! Den store forskel på med og uden anførselstegn skyldes selvsagt, at de to ord lever hver deres eget liv, men man kan vel trods alt tillade sig at konkludere, at adjektivet typée(s) ikke just er sjældent.

Nu var det blevet tid til at skrive til Hervé This i Paris – en af den molekylære gastronomis fædre (Nicolas Kurti og Harold McGee er de andre). Han svarede prompte som så:

Dear Thorvald

The viandes typées are meats with strong flavour, as wild pig, for example.

Indeed there is some rational to associate them with Pelforth, but this reasoning seems weak, as the Pelforth taste is indeed particular, and I would say that I am not sure that the association with any »viande typée« is wonderful.

This leads to the question of »food and drink associations«, that we discussed in Erice. (Som jeg desværre aldrig har fået skrevet hjem om).

regards

Hervé This

Figur 1. Bière brune de Pelforth, efter at øllet er drukket.



Carl Th. fik i mellemtiden indhentet en udtalelse fra en kollega i Caen, som han beskriver som »en stor gourmet«, her er hans beskrivelse:

Voici, je pense, la réponse à votre question:

Viandes typées:

viandes qui ont beaucoup de caractère, c'est à dire, viandes d'animaux sauvages, sanglier, cerf, biche, lièvre.

Amicalement.

Y. Mollier.

Det falder jo godt i tråd med This', så mon det nu ikke er på det rene.

Blandt Google-hittene var der et, der forfægtede synspunktet, at fårekød burde regnes med blandt viandes typées. Jo gerne for mig. Det har jeg aldrig povet at smage pga. dets efter sigende meget »fårede smag«.

Nu skulle det gøre godt med en egentlig oversættelse til et passende dansk udtryk, så på min datters anbefaling skrev jeg til Sanni med hovedfag i fransk. Hun deler arbejdsplads med samme datter på Center for Sprogteknologi under Københavns Universitet, så nu er vi bare oppe på de høje nagler.

Her er Sannis svar:

Kære Thorvald,

nu har jeg haft en franskmand (Xavier) på vores arbejde til at se på det: »viandes typées« er et fast udtryk (meget specielt for gastronomer tror jeg), der betyder »atypisk kød«, »specielt kød«. Altså f.eks. i Danmark alt det der ikke er standardkød som svine- og oksekød fx er det.

I den franske ordbog »Petit Robert« står der om typé (bet.2): »qui presente nettement les caractères d'un type« – det er den betydning, der her er tale om¹.

Håber det kan forklare det, vi har vist ikke noget udtryk der svarer til på dansk.

Mange hilsener Sanni – og tillykke med fødselsdagen



Figur 2. Viandes typées. De første hit i min Google-søgning.



Figur 3. Bières typées. De første hit i min Google-søgning.

Vi kommer det nok ikke nærmere – og flæsketeg bliver vistnok aldrig *viande typée* i hverken Sannis eller andres øjne, uanset om rødkålen og den brune sovs tages med, som når Olivier Poussier skriver »en sauce«. Men kombinationen af flæskesteg med Pelfort Brune faldt ikke desto mindre i god jord i det hjemlige, den tør jeg godt anbefale.

For at prøve om jeg nu havde forstået det, gik jeg ind på Google igen, denne gang med *bières typées* og blev belønnet med 411 hit! Voila du! Se igen de første i figur 3. Visse øller omtales endog som »Tres typée«.

Hvor overrasket kan man så blive, når Pelforth Brune omtales som en *bière typée*?

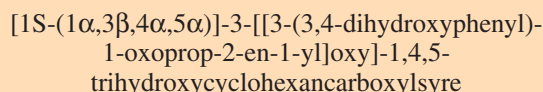
(Jeg tilføjede *Pelforth* til søgeprofilen).

Fodnote

¹⁾ Adjektivet »typé« er beslægtet med verbet »typer«: donner a une creation les caractères apparents d'un type, men er iflg. ordbogen afledt af substantivet »type« – er det ikke bare dejlig simpelt??

Chlorogensyre igen-igen

Jeg har modtaget et par henvendelser om fejl i min chlorogensyre i majudgaven af KIK. Ture Damhus har påpeget en fejl i min afskrivning fra KO i en mail for nylig – se for resten Damhus' og Sennings stykke i KIK 6/7. Her er et nyt forsøg på at afskrive navnet fra KO.



Men, som Søren R. Jensen skriver i endnu en mail, så mangler der da vist en Z/E-betegnelse i navnet i KO, for som han ganske rigtigt skriver, er chlorogensyre et derivat af kaffesyre, som igen er 3,4-dihydroxykaneltsyre, og kaneltsyre er trans (E), ikke cis, som min tegning viste. KO har da også følgende navn til kaffesyren:



Søren gør opmærksom på at chlorogensyre var »Molecule of the week« for nylig, se formler m.m. på adressen:

http://chemistry.org/portal/a/c/s/1/acsdisplay.html?DOC=HomeMolecule%5Carchive%5Cmotw_chlorogenicacid_arch.html

Nu prøvede jeg at bøje den nye formels trådmodel, for at se om der var blevet bedre plads til et jernatom. Det var der helt sikkert ikke, så nu tror jeg mere på, at komplekset har 2 eller 3 chlorogensyreligander, men det ved Wernerkompleksfolkene på KIKU sikkert mere om, end jeg gør.

Beklager disse meningsforstyrrende fejl i min klumme!

Thorvald Pedersen

SKANLAB
Retsch
Solutions in Milling & Sieving
www.skanlab.com
retschi@skanlab.com

Rietschle Thomas
Vakuumpumper
Lavtrykskompressorer
Sidekanalblæsere
www.rtpumps.dk
e-mail: rtpumpsd@rtpumps.com
+45 59 44 40 50

alflow
Bardiani
- sanitære ventiler
Tel. +45 7096 2130
alflow.dk