

Jule fisk

Af Frank Hansen

Til jul skal vi ha' meget fisk. Traditionelt spiser vi mange sild til jul. De fleste er saltede sild og kryddersild.

Det er sild vi i god tid har lagt i lage og dækket godt til. Spegesildene er dækket med salt og gået i lage og kryddersildene er dækket af deres røde, sandaltræduftende, salte, krydrede lage.

Igennem årtusinde har vi fanget sild og gemt dem til tider, hvor sildene er væk fra havet. Her blev de fisket op af salttønden og brugt til tilskudskost hos almuen og hos bønderne. De fik grød, brød, og saltsild. Sild er meget næringsrige, både på proteinsiden og på fedtsiden. De er samtidig meget fulde af vitaminer. Det ses bedst i frisk tilstand, hvor gællernes røde farve viser hvor fulde de er af A-vitamin. Det er ingen joke. Man bliver ikke Socialdemokrat af at spise sild, men det er godt for intellektet, og så ender det nok sådan alligevel.

Jeg skal ikke trætte jer med flere sildeopskrifter, jo måske lige med en på glasmestersild. Det er spegesild skåret i stykker med ben og hele lortet. Du skal bruge:

Til kogelage:

2 dl. vand
1 ½ dl. sukker
1 tsk. peberkorn
½ tsk. korianderfrø
4 hele allehånde
2 små tørrede chilier
4 nelliker
4 friske laurbærblade
2 dl. hvidvinseddike

Til silden:

1 lille gulerod
1 lille porre
1 rødløg
5 cm. peberrod
4 spegesild

Alle ingredienserne til kogelagen kommes i en gryde og koges godt sammen. Kog det i ca. 10 min.

Gør de øvrige grønsager i stand og skær dem i meget tynde skiver. Skær den udvandede sild i mundrette stykker.

Tag et sylteglas og skold det grundigt. Læg sild og grønsager i lag og hæld kogelagen over. De skal trække 3-4 dage, før de er til at spise.

Jeg kan bedst lide dem som bidesild, med en øl som en brygmester har gjort sig umage med f.eks. Refsvindinge nr. 16 og en kølig snaps, helst en rød Ålborg der smager stramt af kommen.

Apropos bidesild. Hvornår har du sidst fisket en sild op af en tønde og strøget den ren for lage? Skyll den under den kolde hane, flået skindet af og sat tænderne i den kødfulde, faste og hvinende salte rygfilet. Garanteret længe siden! Men det kan jeg godt anbefale. Rigtige spegesild giver en simpelthen fantastisk tørst og kan lamme selv de mest hærdede og galvaniserede smagsløg. Groft brød, øl, og snaps er uundværlige ledsagere for den slags udskejelser.

Ole fiskehandler og jeg har lavet både spegesild og kryddersild, og de er snart klar til at blive afprøvet og spist til vinterens mange festlige stunder.

Julen er andet end sild.

Nogen af os har i løbet af året været så svinsk heldige at fange en laks – nogen måske flere. Det er ikke forbigået nogens opmærksomhed, at Ole har overlistet en blind, handikappet og nervesvækket opgangslaks, som skulle have været op i en russisk flod, men som i sin blindhed og mangel på orientering fes op i Skjern å.

På en af foreningens fisketur havde Ole medbragt et stykke af eksemplaret, som han syntes vi skulle smage på. Hold da op!!!

Ole producerer en simpelthen fantastisk gravad laks. Han blander halvt salt og sukker og kommer dild og pulveriseret fennikelfrø i. Han gnider laksen godt ind i blandingen, kommer den i en plastpose og lægger den i køleskabet.

2 dage senere har du den mest fantastiske smagende graverede laks, du kan forestille dig, server den i tynde skiver og med rævesovs (en sennepssovs med dild, sukker og eddike,) og på hvidt brød. Nogen siger, at man skal servere den på surbrød med kommen i. Det kan kun være fordi, de ikke har andet. Netto har i øvrigt en fin en af rævesovsslagsen.

Det er den bedste gravad laks, jeg nogensinde har smagt.

Man kan også lave rimmet laks. Det er norsk, og er bare laks, som man i stedet for at lave gravad bare marinerer i sukker og salt. Halvt af hver. 4-5 dage i køleskabet og så er den klar. Skær den i tynde skiver og server den med flødepeberrod – enten for sig selv eller på brød. Nu kan man få flødepeberrod med tyttebærsmag og det bliver det absolut ikke ringere af.

Og så er det snart jul, Julefrokosterne står for døren. Det er tiden for ufattelige mængder af hvide sild, røde sild, gule sild, Persil, Cecil, Nilfisk, og jeg ved ikke hvad. Røgede fisk af alle arter, Ål, laks, makrel, sild, og kæmpemængder af sul. Det er en herlig tid!

Pas godt på jer selv. Jeres helbred er under konstant beskydning i december.

Alt hvad I roder ved koster kalorier og betyder at jeres ellers faste og stramme kroppe bliver fedladne og slatne. I vejede 3,500 kg. da I blev født – og det kommer I til igen – med urne!!

God jul