

# På linie med maten

Akevitt kan finjusteres til nærmest en hvilken som helst matsmak. Tenk på det du som bøljer i deg sterke dråper ved julebordstider. Kjenn etter på dråpene. Ved full bevissthet.

**GEIR SALVESEN**  
**YNGVE EKERN**



Stilutvalget av akevitter er stort, og det finnes en type som passer til ethvert bruk. Den aller kraftigste er rakfiskakevitten, mens Aalborg Taffel og Reimersholm fra henholdsvis Danmark og Sverige er elegante og mer avdempede på smak.

FOTO: TRYGVE INDRELID



Denne høsten har linjeakevitten feiret 200-årsjubileum. Høsten 1805 vendte briggen Thronthiems Prøve, eid av familien Lysholm, hjem fra ekvatorpassering med gyldne akevittdråper liggende på eikefat. Ved hjemkomst fant man ut at varme og bølgerulling hadde gjort sitt til å utvikle og runde av smaken, som nok var ganske skarp i kanten før avreise. Siden er Linjeakevitten blitt en salgssuksess. Linje Aquavit, som den offisielt heter, er Norges mest kjente alkoholprodukt utenlands.

FOTO: TRYGVE INDRELID

Den sedvanlige rotbløyta rundt juletider i Furet Værbitt er ikke et spesielt vakkert syn med rennende baconfett, lutefisk og akevittsiklende gærninger som noen av ingrediensene. Men poenget da er at akevitten kan gjøres langt mer spennende, hvis du får til en skikkelig god matching til maten. Derfor allierte Aftenpostens vin- og matjournalister seg for å skape den magiske matchingen og teste ut de beste kombinasjonene.

Settingen er denne: Morgen, eller i hvert fall tidlig formiddag. Jeg kommer vindskeiv og skakkkjørt med polets bæreposer fulle av akevitter, de høres ut som matte xylofoner som klunker hult i hverandre. Yngve Ekern venter inne i prøvekjøkkenet et sted på Oslos vestkant. Han ligner en sjølproletarisert industriarbeider fra 1972 med slitte jeans og en enkel blå, lagertypefrakk med et slags fabrikknavn på ryggen. Han tasler hvileløst omkring kjøkkenbenker og komfyrer som en løve i bur. - Hva skavvi gjørra'a?, sier han.

- Enkelt, vi fotograferer, smaker og drikker og tester.

- Det er så enkelt, at. Dette har vi gjort før, sier fotograf Trygve, som er ekspert på matfotografering. Yngve roer seg et par hakk.

Hvis du vil ta forholdet mellom mat og drikke litt alvorlig, er det viktig først å analysere maten. Det gjelder all type mat og all type drikke. Vi vil at maten skal spille hovedrollen, og drikkevarene skal ha

en støttefunksjon, men altså ikke overdøve maten i smak og krydder. Derfor kan det være at din smaks kraftige Oplandske Gammel eller Gammel Reserve ikke nødvendigvis passer til noe som er mindre smaks kraftig eller som har mer syre. Hovedregelen i all matching mellom mat og drikke (underforstått: alkohol) er at alkoholen skal være et lite hakk søtere enn totalvirkningen av alle ingrediensene i maten. Men altså bare et lite hakk søtere. Er sødmen svært mye høyere, vil alkoholen ta kommandoen og maten drukne i drikken.

Yngve har laget endel av rettene på forhånd. De viser seg å være relativt enkle, smaksrike og med noen uventede vrier som skaper spenning og som snur om litt på akevittvalget.

Jeg har tatt med både svenske og danske akevitter i tillegg til det sedvanlige knippet av norske, og det viser seg å være et lurt valg.

#### **Anismarinert laks.**

Noe av det fine med denne retten er at fisken ikke er gravet i hjel. Du kjenner fortsatt en touch av rå laks, og den virker fersk i kjøttet, ulikt mye av det som passerer som dillgravet laks andre steder. Sødmen er vår og forsiktig, dillen overdøver ikke for mye. Altså en ganske elegant rett med en harmonisk, dempet sødme.

#### **Akevittvalget:**

Du kan bruke blanke akevitter her. **Simers** og **Aalborg Taffel** er begge gode. Simers kanskje litt for fet og svær. Men den aller beste akevitten viser seg å være svenske **Reimersholm** fra O. P. Andersson, som ellers også er suveren til kreps. Den er balansert, har bare et svakt fatpreg, et middels kryddernivå og et middels til lavt sødmenivå. Til Yngves oppskrift er dette så sjeldent som en 100 prosent match.

#### **Rakfisk med lettrømme og sjalottløk.**

Rakfisk kan variere vanvittig i smak, fra stinkbombene som forpester et helt lokale når de blir åpnet, til den svært milde varianten som Yngve har fått tak i. Skal du matche akevitt til rakfisk, bør du helst vite hvor kraftig den er. Rakfisk er både litt ram og søtlig på samme tid, men rømme og løk som har syre i, trekker den andre veien. Derfor er totalbildet av smaken ikke så veldig søtt her som rakfisk kan være.

#### **Akevittvalget:**

Den norske, spesiallagede **Rakfiskakevitten** viser seg å bli for svær og søt for Yngves mer elegante versjon. Men vil du ha tak i det mest muskuløse og smaksrike akevittdrikke du kan finne, så er det denne. **Løiten Linie** viser seg å gå meget bra, sammen med svenske **Reimersholm**. Linjeakevitten er myk nok og ikke så altfor kraftig.

#### **Vossakorv.**

Yngve er en rocka kokk, ingen tvil om det. Her har han kontrapunktet det saftige fett i vossakorven med appelsin, kokte svsker og litt grøntfôr. Fett og litt sødme, altså. Alkohol elsker å gå løs på fett og brette det opp.

#### **Akevittvalget:**

**God Gamal Smala Dram** er en sånn godbit som bare venter på å bli oppdaget av det norske folk. Den er dyp gul, og har faktisk elementer av sitrus og appelsinskall på duften. Smaken er kraftig, men balansert. Dette er akevitten til pinnekjøtt og alt med sau. Smalahove, selvsagt. Men du kan også bruke **Løiten Linie**, **Oplandske Gammel** eller **Gammel Reserve**. Sistnevnte har som vanlig et litt ekstra lagret preg.

#### **Ribbe med appelsiner.**

Vi sørlendinger har ikke helt foten på ribbe, for å si det slik. Men her har Yngve gjort et par genistreker som gir liv i dette litt endimensjonale kjøttet. I stedet for rødkål og svsker, har han frisket det opp med appelsin som også gir en spesiell sødme i totalsmaken, en sødme kombinert med både søtlige og fruktsyrlige elementer.

#### **Akevittvalget:**

**Juleakevitt 2005** er en i rekken av ganske kommersielle juleakevittstiler, beregnet for både Evensen og svigermor på julaften. Med andre ord ganske søtlige og runde smaker uten for harde krydder-elementer. Men akkurat disse egenskapene kommer til nytte i denne kombinasjonen.

#### **Gløggkokte pærer med appelsinbåter.**

Appelsin gir syre og sødme og gløgg og pære gir krydder og sødme. Akevitt til dessert virker vel litt småperverst, men det er fullt mulig.

#### **Akevittvalget:**

Rakfiskakevitt. Jepp, det er helt sant. Denne kombinasjonen er strålende, du må bare sjalte ut rakfisk-konnotasjonene i hjernebarken når du drikker den til denne desserten.

#### **Kaffe avec.**

Eller kaffe med avec, som det heter på norsk. Og dette avec' et er i dette tilfelle en ny og fenomenal akevittkonstruksjon som godt kan sippes på egen hånd. **Morsa Unionsaquavit**, heter den. Og er en jubileumsakevitt designet til 100-årsjubileet for unionsoppløsningen i Norge. Det sies på baketiketten

at dette er en akevitt som faktisk inneholder elementer fra 1905-akevitter. Hvis ikke *det* er spennende, vet ikke jeg. I tillegg er det brukt elementer fra alle slottsakevitter tilbake til 1929. På papiret ultra-opphissende saker, altså. Smaken? Superb. Dette er akevitt i cognac-divisjonen, et godt stykke opp i hierarkiet. Brunlig fargetone, en touch av treverk og tørkede frukter, rund og med utviklet smak, svært kompleks med vekt på treverk, tørkede frukter, mørk karamell.

Denne akevitten skal **ikke** kjøles ned, men drikkes i romtemperatur i små cognac-glass (helst ikke bolletypene). Den egner seg ikke så godt til mat, og bør nytes på egen hånd. Prisen er et eget kapittel. Bare 350 kroner for denne er et kjempekjøp. Utmerket som julegave.