

Mad på maltesisk

Nu da De så tappert har fulgt med på alle vore maltesiske udflugter, nu da De så flinkt har fundet Dem i såvel politik som kriminalitet og pigesko-ler, *nu* kommer så omsider belønningen — dét De hele tiden gerne har villet vide. Nu skal vi endelig snakke om *mad*. Og De skal lære en maltesisk nationalret.

Ikke fordi det maltesiske køkken, sagligt set, har nogen særlig skarp profil. En selvstændig maltesisk madkultur eksisterer næppe, og det siger ikke bare jeg, men også de maltesiske eksperter, de damer Anne og Helen Caruana Galizia.

Eksempelvis hedder den populæreste suppe på Malta *minestra*, det er en grønsagssuppe, og navnet vil sikkert minde Dem om noget. Det vil suppen også. Ligesom *raujul* minder om — er — ravioli. Malta-mad er halvt italiener-foder.

Men selvfølgelig er noget mere maltesisk end andet. Nationalretten fremfor nogen er stuvet kanin, oftest i vin. Det er den maltesiske søndagsmiddag, så sikkert som flæskestegen var det i danske hjem for en del år siden.

Inden for fisk er sværdfisken øverst på hitlisten. Stegt sværdfisk, kogt sværdfisk, filetteret sværdfisk. Den erstatter i praksis rødspætten.

Men da vi ligger lavt i sviniget med både sværdfisk og maltesiske kaniner, synes jeg De skal lære en tredje nationalret. De skal lære at lave *bragioli*.

Hver anden maltesiske husmoder har *sin* opskrift på *bragioli*, som hver anden dansk *sin* særlige på frikadeller, og jeg vil derfor tillade mig at kalde *denne* udgave *bragioli* à la Sarah Sammut. Dels fordi dr. Sammut lærte mig den, dels fordi (æres den som æres bør) hun, så vidt vides, er den eneste nulevende malteser der

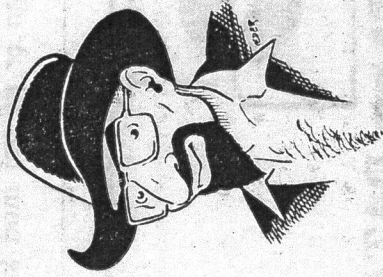
taler flydende dansk og har Herman Bang stående på sin boghylde i Sliema.

De skal bruge: 1 kg oksekød som De skærer i skiver, vi siger sådan ca. 10 gange 15 cm, ¼ kg hakket svinekød, ¼ pund hakket skinke, 2 hakkede hårdkogte æg, 1 kop friske franskbrødskrummer (*ikke rasp, for fanden!*) og to store skefulde hakket persille. Desuden to æg til at binde blandingen med.

De pudser og banker deres bøfstykker, og De blander svinekød, skinke, æg, krummer og persille. De krydrer — salt, peber, gerne hvidløg — og binder med æg til en halv hård postej. På hvert bøfstykke placerer De nu en skefuld af farsblandingen, bøfstykkerne rulles tæt sammen og bindes fast. Steges i olie, til de bliver gyldenbrune.

Sauce: Finhak et stort løg og steg det i olie til det er gen-nemsigtigt. Rør to store skefulde tomatpuré opløst i varmt vand i, krydr, og lad det småkoge 5 minutter. Læg så *bragiolien* ned til saucen, til-sæt en dynde ærter (naturligvis uden vand), 1 laurbærb-lad og en sjat rødvin. Læg over. Kog 20 minutter.

God appetit! som man siger — og det får De brug for, det skal jeg ikke lægge skjul på.



Onkel Danny på Malta

Bragioli er en temmelig kraftig ret, og den der ikke for har oplevet begrebet *bragioli*-mæthed vil i længere tid kunne føle sig overflyttet til højere vægtklasse.

En malteser vil anse to *bragioli* for rimeligt til et godt solidt nærende måltid. En maltesisk jord- og betonarbejder der har været på overarbejde hele natten og ikke har fået frokost kan måske klare tre. En almindelig dansker (ja, undskyld) vil jeg ikke anbefale mere end én, til at begynde med.

Hvis De vil kan De også bruge oliven i farsen — nogle gør det. De kan bruge bacon i stedet for skinke. De kan bruge næsten alt i Deres personlige *bragioli*. Og give ris, spaghetti, kartofler, gulerødder eller nudler til, ganske som De vil. Under alle omstændigheder bliver De møt som en malteser.