

# KANAL - NYT

Nr. 1

Vinter og forår 2014



**Kanal-Nyt nr. 1 - 2014**

*Redigeret af Bente og Finn Carpentier, Marcussens Bro 4.*

## En ordentlig mundfuld..

Vi har lige været igennem en jule- og nytårstid, hvor maden har spillet en særdeles stor rolle. Mange af os har ganske givet indtaget den ene store *mundfuld* efter den anden og undrer os nu over, at tøjet er krympet her i det nye år 2014. Tiden efter nytår er fyldt med gode nytårsforsætter, og emnet har optaget megen spalteplads i aviser og blade, og mon ikke vi er mange, der gerne vil smide et par kilo?



I den forbindelse fandt jeg det passende at undersøge det danske modersmål for brugen af følelsesladede udtryk og sprogblomster, som har med mad at gøre. Hvis man rigtig tager for sig af retterne, vil man hurtigt opdage, at der er tale om en ordentlig mundfuld af madmetaforer.

### Sprogets blomster

Det kan aldrig betale sig at *sylte* en sag, selv om sagen er *bøf*, for man risikerer bare at blive *stegt* i sit eget *fedt* eller at få *pølsefingrene* i maskinen. Det hele kan komme til at virke mere *røget* end *speget*, og til sidst får man lyst til at sige "*knyt sylten!*", for nu kan der ikke *koges* mere *suppe* på den pind. Man kan godt være en heldig *kartoffel*, selv om man har en *kartoffeltud*. Man kan jo også hyppe sine egne *kartofler* og sørge for, at den varme *kartoffel* ikke lander på ens bord.

Måske er man endda som mand så heldig at skumme *fløden* og møde en lækker *steg* med *ferskenhud* og *æblekinder* i stedet for hende det eddikesure *ribs*, som kun kan snakke *pølsesnak* og hælde *vand* ud af øret. Sådant et surt *løg* må man se at få gjort *kål* på uden at gå helt *agurk*, træde i *spinaten* eller stikke en *øre-figen*. Det er jo altid rart med nye *boller* på *suppen* og lidt *krydderi* på tilværelsen.

Som kvinde kan man være uheldig at møde en karseklippet *ædedolk* med *blomkålsører* og *ølvom* fra 1800-*grønhvidkål*. Han er måske tilmed en underlig *fisk* og ikke mange sure *sild* værd. Så det bedste er at ønske ham hen, hvor *peberet* gror og kigge sig om efter én med flere *krummer* i. Det gælder bare om at slå koldt *vand* i blodet og gå frisk til *makronerne*. Selvfølgelig skal man ikke slå større *brød* op, end man kan bage, for så ender



det blot med en *huskekage*. Nøjes man med at *mele* sin egen *kage*, har man det som *blommen* i et *æg* og behøver ikke græde over spildt *mælk*. Det kunne jo have været *whisky*.

Næ, livet er svært, og skal man klare sig igennem det, må man sno sig, som *ålen* sagde - og så snoede den sig. Ikke ilde, sagde *persille*.

Nu håber jeg ikke, at I synes, jeg har smurt for tykt på. I sidder nok hverken som *sild* i en tønde eller som *sardiner* i en dåse. Ingen af jer risikerer at blive mast til *plukfisk*.



Næ, faktisk har vi det som *fisk* i Mariager Fjord. I den skønne juletid har vi kunnet sidde ned og lange til fadene og ikke behøvet som katten at gå om den varme *julegrød*. Forhåbentlig er der ingen, der har en *høne* at plukke med hinanden. En lille fjer skulle jo helst ikke blive til fem *høns*.

Før det hele ender i en tynd kop *te* og *dobbeltkonfekt*, vil jeg slutte mit lille causeri med madmetaforer.

Gid det nye år må bringe masser af hyggestunder og kulinariske oplevelser, som vi siden kan berette om for hinanden med største glæde. Som *rosinen* i *pølseenden* vil jeg ønske jer alle:



**Et rigtig godt nytår!**

***Bente Carpentier.***



# En uforglemmelig oplevelse

## Ravenna

Siden mine første år på universitetet - *i første halvdel af 1970'erne* - har det været en stor drøm for mig at besøge byen Ravenna på den italienske støvles østlige kant.

Ravenna (159.400 indbyggere i 2011) ligger i marsklandet ud til den italienske Adriaterhavskyst øst for Bologna og syd for Venedig, i det sydøstlige hjørne af Posletten.

Byens skylder kejser Augustus (ham fra juleevangeliet) sin fremgang, for han gjorde Ravennas havneby, Classis med den strategisk vigtige beliggenhed, til base for den romerske adriaterhavsflåde.

## Galla Placidia

I begyndelsen af det 5. århundrede slog kejser Honorius (493-526) sig ned i byen, og det blev hans søster, *Galla Placidia*, født cirka år 388, som gav byen en hovedstads udseende, og som hovedstad tjente byen i cirka 200 år fra 540 med en rig blomstring kirkeligt, arkitektonisk og kunstnerisk.



Fra år 425 styrede Galla Placidia Det vestromerske Rige som formynder for sin søn kejser Valentinian 3., indtil han selv overtog magten i 437.

Galla Placidia brugte meget tid på fromme sysler og godgørende arbejde. Hun lod flere kirker bygge blandt andet i Ravenna, og Mausoleet, der ses på billederne her har måske været en del af én af hendes kirker.

Hun døde den 27. november 450. Der er ikke enighed om, hvor hun ligger begravet, men det mest sandsynlige er nok, at hun ligger i Rom og ikke i



Ravenna, og altså ikke i det mausoleum, hun selv lod bygge.

### **Theodorik ”den store”**

Også eet andet mausoleum er et ”*must*”, når man er i Ravenna. Det er Goterkongen Theodoriks (af romerne kaldt ”*den store*”) Mausoleum, der blev opført cirka år 520. Theodorik blev konge over Italien med Konstantinopels velsignelse og residerede i byen fra 493-526 og fortsatte med at udsmykke den.



Mausoleet er et stort bygningsværk og forunderligt. Den nederste etage er ti-kantet og omslutter et korsformet rum. Den øverste etage er ligeledes ti-kantet, men cirkelrund indvendig. Øverst sluttet byggeriet af med en kuppel med en diameter på 11 meter, der udgøres af én eneste kalkstensblok hentet i Istrien på den modsatte side af Adriaterhavet. Efter 540 blev Theodoriks jordiske rester fjernet og mausoleet omdannet til kirke. Tilbage i Mausoleet står stadig en ”*sarkofag*” (eller et badekar???) i rød porfyr.

### **Middelalder**

Senere blev byen ”*glemt*”. Havnen sandede til og mistede sin betydning, og byen ligger i dag ”*inde i landet*” omgivet af en frugtbar slette omkring 7 kilometer fra kysten.

Held i uheld, at det er gået sådan for Ravenna, for mens livet blomstrede andre steder, stod livet i en vis forstand stille i Ravenna, men det havde sine fordele. Meget i det gamle Ravenna er forblevet intakt og uden skiftende tiders store præg. Derfor kan man i dag se den største koncentration af oldkristen byzantinsk kirkekunst i byen, og det var den, jeg gerne ville se.

### **San Vitale**

I september måned 2013 lykkedes det endeligt. Gode venner tog med på turen, så vi havde privatchauffør, der tog sig af alt det med at køre. Vi andre kunne derfor koncentrere os om at se - og det gjorde vi så. Det ene fantastiske bygningsværk efter det andet med de mest fantastiske udsmykninger, der i dag står tilsyneladende ligeså farvestrålende og enestående, som dengang, de blev skabt for nu omkring 1.500 år siden.



Ravenna er som en billedbog, hvor der åbenbares indtryk fra det gamle byzantinske kejserrige. Vi får et glimt af det gamle Romerrige, der jo blev spaltet eller delt i 396 og gik under i Vest i 453. I Øst bestod det helt frem til 1453, og det er disse mange år, der ses glimt af i Ravenna.

Det vil føre for vidt i denne sammenhæng at gå i detaljer med byens rige udsmykning, men fremhæves må i særlig grad kirken **San Vitale**, der blev bygget 546-548. I den er det særligt de betagende mosaikker i

presbyteriet (den del af kirken, der er forbeholdt præsterne, som regel apsis og kordelen), der kalder på opmærksomheden.





Til hovedværkerne hører scenerne med kejser Justinian og kejserinde Theodora, der ses her.

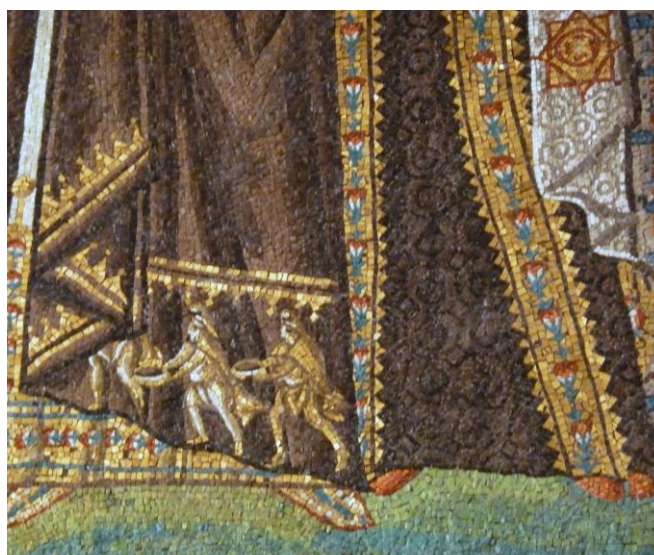


*De hellig tre konger så hjertensglad  
Fra hjemmet de droge til Betlehems stad,  
De toge sig for den rejse så lang  
At finde JESUS i krybben trang.*

*Og ned så faldt de på deres knæ,  
Da barnet derinde de fik at se,  
Og røgelse, myrra og røden guld  
De ofred den herre så frydefuld.*

---

*Ord fra en østrigsk julevis*



*Detalje fra kejserinde Theodoras  
klædning.*



Godt nytår til jer alle

*Finn Carpentier,  
Marcussens Bro 4*



# Udhæng over fordør

I forsommeren blev der lagt forslag frem om montering af et udhæng over fordør ved de enkelte boliger.

Forslaget blev godkendt henover sommeren, og i begyndelsen af september 2013 blev udhængene sat op grundigt og



omhyggeligt med skyldig hensyntagen til både dette og hint.

Ideen var god, og Bente og jeg var med på den helt fra starten, navnlig fordi udformningen kunne gøre det muligt at gå fra lejligheden til skuret udenfor tørskoet.

Knap så effektiv som tænkt var det færdige resultat, men det ændrer ikke på, at det var og er et godt forslag - i hvert fald for os, der ikke bor i første række, hvor storme kan være ret så voldsomme.

Som skildret nedenfor kan de altså også det længere fra vandet, eller også har vi bare været uheldige.

*Finn Carpentier*



# En skrap dame

## Storm over Broen

Stormen Bodil hærgede land og rige torsdag og fredag 5. og 6. december 2013 med ret så voldsomme konsekvenser landet over.

## Højvande

Også på Marcussens Bro satte den skrappe dame sig sine spor. Højvande i det følgende døgn voldte bekymring, og fælleshusets værksted måtte beskyttes med plastik og sandsække ligesom andet måtte bringes op på *"et højere stade"*.

Som det ses af billederne stod vandet temmelig meget over *"daglig vande"* og kun en lille halv meter skilte os fra normalitet og problemerne.



Vi trak frinummer og kan være lykkelig for det - og lykkelige for, at der er gode folk i området, der sørger for at *"redde, hvad reddes kan, mens tid er"*. *"Tak"* til jer for jeres indsats!







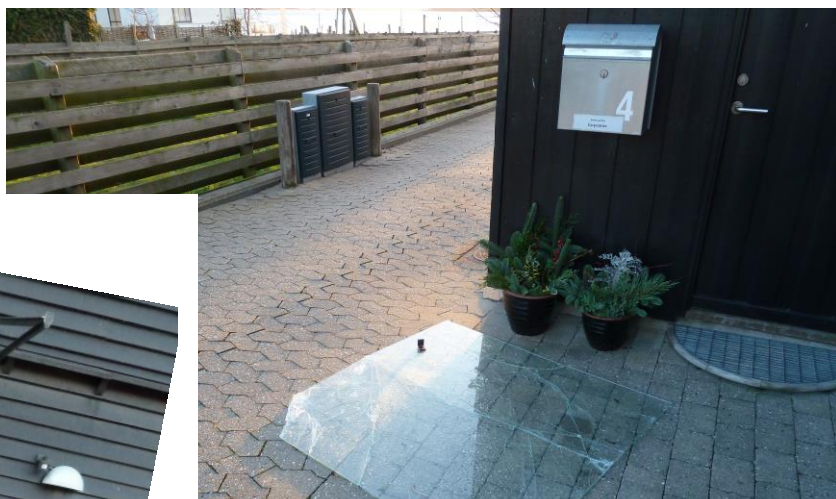
Småting skete vel nok rundt omkring, og i hvert fald hos os i nummer fire.



### Et halvtag blev til et halvt tag

Vi mistede vores halvtag. Midt under stormen knagede og bragede det, og så lød et kraftigt dunk, hvorefter vi kunne konstatere, at den laminerede glasplade, der udgjorde halvtaget, var blevet knust. Kort efter lød endnu et dunk, hvorpå vi kunne konstatere, at glaspladen var blevet løftet op fra sin ellers så "*sikre*" beliggenhed og kastet ned på fliserne foran døren.

Lige nu har vi så ingen overdækning, og det er nok et spørgsmål, om vi vover at gentage "*successen*".





*Halvtaget* er blevet til *et halvt tag*. De bærende jerndragere er der jo stadig, men det er også det eneste.

Der skete heldigvis ingen personskade i denne sammenhæng, men det kunne være gået grueligt galt.

Ubehageligt ville det i hvert fald have været at få glaspladen i hovedet.

Ak ja, sådan kan det gå i selskab med en krigerisk kvinde. Heldigvis er man bedre vant i dagligdagen.

*Finn Carpentier*



# Ålen i Mariager Fjord

## Indledning

Interviewet med de to ihærdige ”ålejægere”, Evan Elgaard og Anker Jensen, over en kop formiddagskaffe i nr. 4 handlede ikke alene om ålefiskeri.

Der blev også ”*fisket i andre farvande*” end i Mariager Fjord. Det var to særdeles spændende, livserfarne og hyggelige fiskere, som vi havde været så heldige at ”*indfange i vores net*”, og der blev drukket mere end én kop kaffe, mens der blev snakket.

I denne sammenhæng er det dog kun ålefiskeriet, der skal fortælles om.

Anker og Evan er to ud af fire fiskere her på Broen. De to andre er Ole og Per Nørmølle.

## Ålens udbredelse

Ålen er naturligt udbredt i såvel ferskvand som i saltvand langs kyster og i fjorde. Den forekommer i stort set alle danske søer og vandløb, og sådan har det været så længe nogen kan huske. Desværre er der ændret på de forhold i de sidste årtier, hvor antallet af ål er faldet drastisk. Ålen er her dog stadig, og der er stadig mennesker, der véd, hvor den gemmer sig, og som også véd noget om, hvordan man fanger den.



## Fredningsbestemmelser og fangstperiode

Som det er tilfældet med alt andet ”*vildt*” og med andre fisk, er også ålen blevet fredet og må nu kun fanges i bestemte perioder. Fra 1. august er det tilladt at fange ål, bare ikke i Mariager Fjord. Her må man vente til den 16., men så kan jagten også gå på, så den dato må være af stor betydning, når man er ålefisker i Mariager Fjord. Der vanker 2500 kr. i bøde og måske tab af fiskerettigheder i en periode, hvis man sætter ruser ud i fredningstiden. Et fiskekort koster 250 kr.

Såvel Anker som Evan er medlem af Mariager Fjords fritidsfiskerforening.

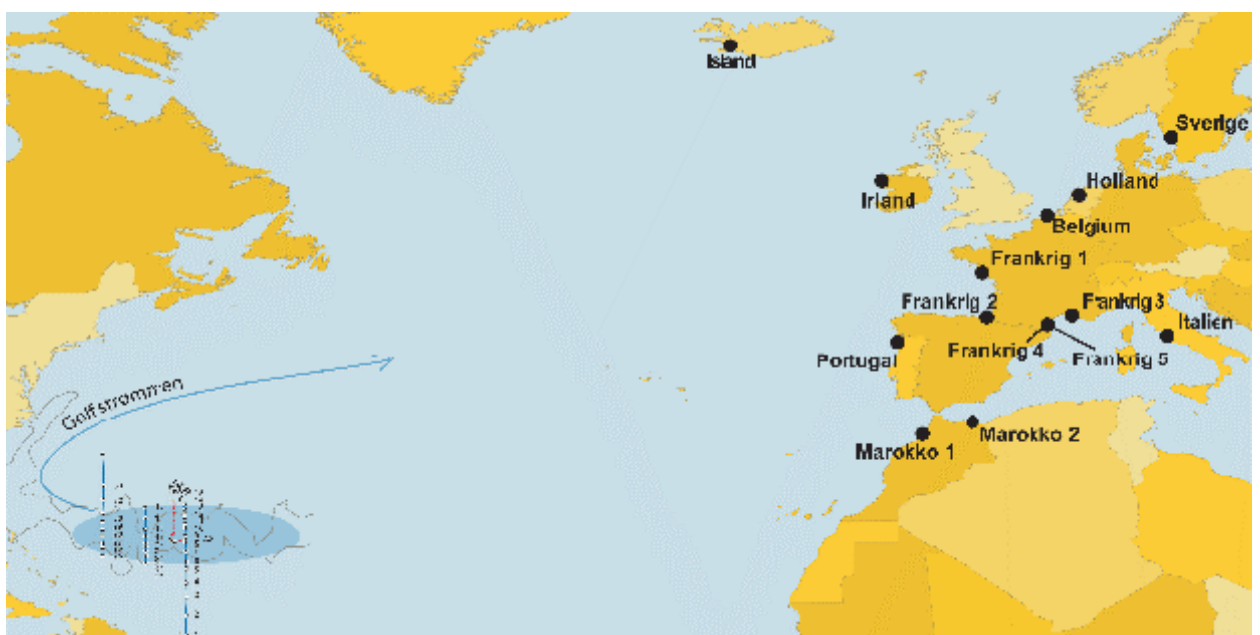


Fra den 16. august og hen mod vinterens begyndelse kan Anker og Evan således sætte deres ruser ud øst for Hadsund-broen, for i dette område er der ikke konstateret ”odderbesøg”, og myndighederne kræver derfor ikke ”odderriste” i ruserne, som det er tilfældet vest for Hadsundbroen.

Ruserne skal røgtes og tømmes dagligt. Fangsten består af blankål, og kravet er, at en ål skal være mindst 40 cm lang ved fangst.

### **Mysteriet om ålens vandring og gydning i Sargassohavet**

Der blev talt meget om ålens mysterium, om dens vandring og formering. Om hannen og om hunnen. Om ålehannerne, der kønsmodner, når de er 35-45 cm lange. Det kan ske efter 3-5 år, og om ålehunnerne der først er kønsmodne, når de er 8-15 år.

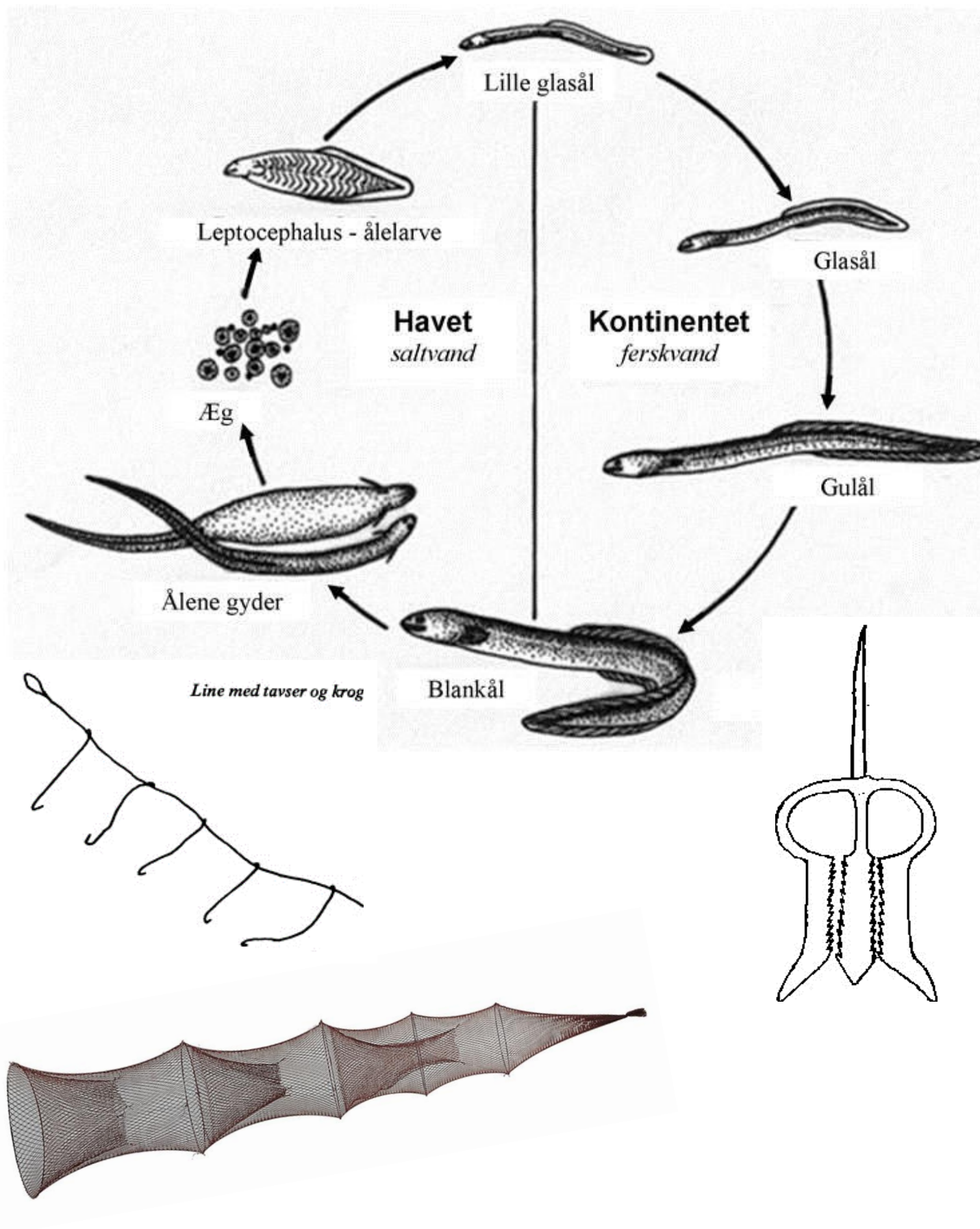


På det tidspunkt bevæger de sig tilbage til Sargassohavet, hvor hunnen gyder sine æg.

Anker kom med en herlig oplysning, set fra et ”hunkønssynspunkt”: ”Hunnerne er de hurtigste!” Beregninger viser nemlig, at hunnen bruger cirka 3½ måned på turen over Atlanterhavet, mens hannen skal bruge næsten det dobbelte, nemlig 6 måneder.

Efter turen over havet og gydningen i Sargassohavet går turen den modsatte vej. Her er drivkraften Golfstrømmen, som fører de små ål over mod Europas kyster.

På illustrationen herunder kan man få et indtryk af udviklingen og bevægelsen.

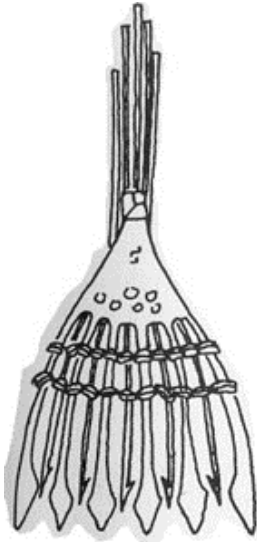




## At fange en ål

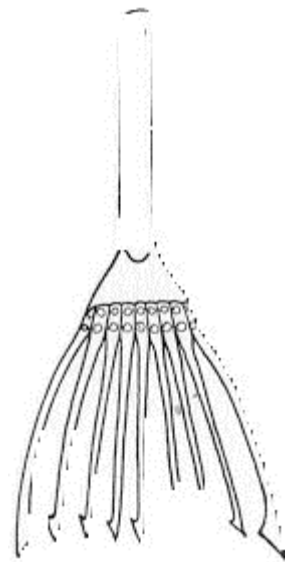
Når ålen efter sin lange rejse og flere år senere er blevet moden til at blive fanget, må *eksperterne* i gang.

Man kan fange ål med fiskestang og en såkaldt *"tat"*, en krog med agn (madding) på. Evan kunne i den sammenhæng fortælle, at ål elsker rejer.



Man kan også fange med krogline, med åletang og ålejern, men den mest brugte måde er at bruge en åleruse, der kan være udformet på mange forskellige måder.

En åleruse er egentlig et net, som ålen svømmer ind i, men som den ikke rigtig kan komme ud af igen.



Det er nok - *om man så kan sige* - den mest *"humane"* måde at gøre tingene på. I øvrigt er det forbudt at bruge ålejern.

Efterfølgende slagtes ålen, flåes og steges, røges eller fryses til bedre tider. Ål kan tilberedes på mange måder alt efter størrelse og smag. Evan havde erfaring med *"rulleål"*, som han engang havde lavet af en ål på 1200 gram! Man kan sammenligne en *"rulleål"* med en *"rullepølse"*, for der skæres også skiver af den sammenpressede *"rulleålepølse"*. *"Saltål"* er også en mulighed eller *"ål i gelé"*.

Røgede ål er da også en sand delikatesse.

## Ålegilde

På Broen er det en herlig tradition, at der hvert år i november holdes ålegilde, hvor ålefiskerne serverer de mest lækre stegte ål for os. Evan og Anker var enige om, at den bedste panering består af rugmel med salt og peber. Vi kan kun give dem ret. Ålene var aldeles lækre ved ålegildet i 2013, og de blev skyllet med den rette væske i det rette forhold.

## Føde og adfærd

Ål har et meget bredt fødevalg og æder orme, snegle, muslinger, krebsdyr og insekter. Større ål æder også gerne fisk.

Ålen undgår helst lys og er udpræget nataktiv. Den har en veludviklet lugtesans og et godt nattesyn. Den skjuler sig om dagen, helst i planter eller mellem sten.

Og så er ålen en varmtvandsfisk, der har sit vækstopimum ved 25 grader. Måske er det derfor, at ålen søger vinterdvale, hvis vandtemperaturen kommer under cirka 8 grader. *Hvem sagde noget om at være vinterbader??*

Om efteråret, når vandtemperaturen begynder at falde, søger ålen i hvert fald mod områder, hvor den kan overvintre, eller den graver sig ned i vandets dynd, hvor den lukker sit gat og går i hi.

### **Alder ingen betydning**

Ål kan blive gamle, og ualmindeligt er det ikke at fange ål på helt op til 20 år.

Verdens ældste kendte ål var "Putte", som levede i 88 år, fra 1863 til 1951, hvor den døde på Helsingborg Museum, hvortil den var kommet i 1938. Før da boede den i et selskabsakvarium hos en svensk familie.

Rygter vil vide, at der har levet ål, der er blevet over 100 år gamle. Godt det ikke er den slags, vi spiser, når vi sætter os til det veldækkede bord.



### **Mange tak for interviewet**

Det var nogle hyggelige timer i godt selskab, og vi siger mange tak til Evan og Anker for besøget.

De to fanger også andre slags fisk i Fjorden. Anker går i foråret især efter havørred.

Det er en glæde for os her på Broen at se, når fiskerne sejler ud eller kommer tilbage med deres fangster. Det er med til at skabe liv og miljø, så TAK for det!



## Den store ål – redaktionens egen historie

For en del år siden besøgte Bente og jeg en gårdfamilie i Sverige, der havde egen sø, vandkraftværk og elv, og her var der masser af ål.

Vi fik tilbudt et par gode røgede af slagsen til at tage med hjem, men jeg (Finn) foretrak de ferske.

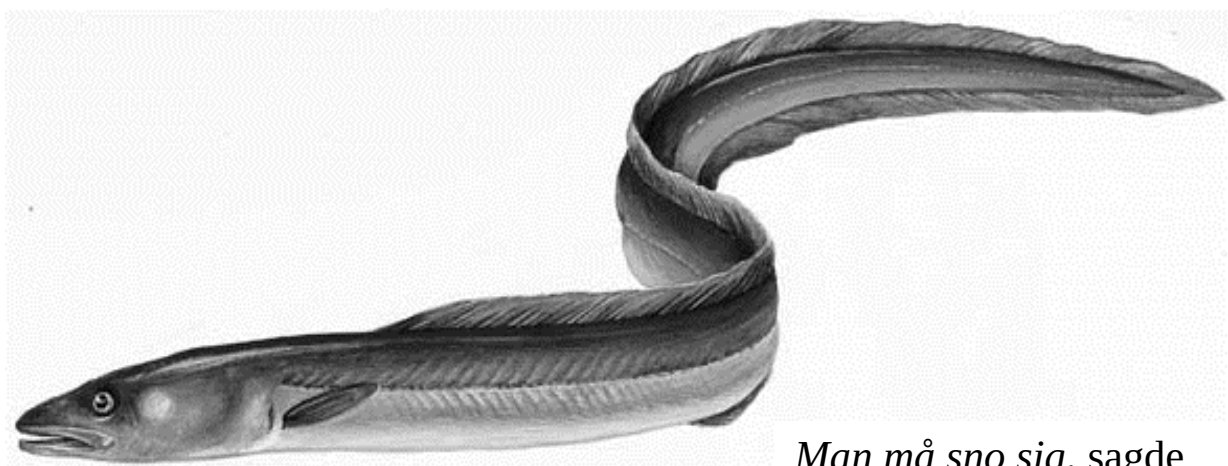
Vi fik derpå nogle stykker levende ål i en MEGET stor størrelse med hjem i en lærredssæk. Vi var i bus, så ålene blev lagt ned i bagagerummet - og der lå de jo godt.

Jeg troede, Bente kunne (og ville) flå dem, men det hverken kunne eller ville hun, så jeg måtte selv i gang. Det skete også, men Bente ville end ikke sætte tænderne i dem, så efter endt slagting og deslige blev ålene smidt ud.

Ak ja, så meget for så lidt.

I dag nyder vi begge MEGET at spise ål, både røgede og ferske.

*Bente og Finn Carpentier*



*Man må sno sig, sagde ålen, og det gjorde den så!!*

To gæve fritidsfiskere en onsdag formiddag i januar 2014



***Evan Elgaard***



***Anker Jensen***



# Vedligeholdelse

At vedligeholde Broen er vigtigt for os alle. Derfor blev der taget initiativ til at male udvendigt træværk i efteråret 2013. Det vil sige: terrasserne skulle males.

Det var egentlig ikke forberedt, men da forslaget først var ”*sat i søen*” kunne alle se, at det var tiltrængt.

Projektet bød på endnu en hyggelig dag i gode naboers selskab - og lidt nytte gjorde man da også. Tror jeg nok. Nogen gjorde i hvert fald. Billederne her er fra lørdag 21. september 2013.

*Finn Carpentier*







*Glimt fra en hyggelig arbejdsdag på  
Broen, lørdag den 14. september 2013  
Billeder leveret af Evan.*



## KANAL-NYT

Vi er nu færdig med denne udgave af KANAL-NYT, som er det første i 2014. Vi håber, bladet må være jer til glæde.

Som nævnt i sidste nummer af bladet efterlyste vi, hvem der kan og vil ”nøjes” med en digital netudgave. De mailadresser, vi har, vil modtage bladet som vedhæftet fil.

Bladet bliver lagt ud på Marcussens Bros hjemmeside, hvor også tidligere numre ligger. Her kan bladet læses.

Hvis nogen gerne vil have bladet i en trykt udgave, kan det sagtens lade sig gøre, men omkostningerne hertil er så store, at vi bliver nødt til at bede om 25 kr. pr. blad.

Tilmelding til at modtage bladet digitalt kan ske ved henvendelse til én af os på én af følgende mailadresser

[bentecarp@gmail.com](mailto:bentecarp@gmail.com) eller [finn.carpentier@gmail.com](mailto:finn.carpentier@gmail.com)

**Deadline til næste nummer  
er mandag 26. maj 2014**

Tak for denne gang  
**Bente og Finn** 20