

Knud Damgaard

# KOK'N'ROLL

Anekdoter om  
Roskilde Festival, stjerner og mad

Fortalt til Lennart Kiil

Læs bl.a. om  
Red Hot Chili Peppers  
Black Sabbath  
Neil Young  
Bob Dylan  
The Who



DREAMLIT

Dette er en læseprøve af *Kok'n'roll*

## **Kok'n'roll**

Anekdoter om Roskilde Festival, stjerner og mad  
Fortalt til Lennart Kiil

Læseprøve af 1. udgave 2017

Forfatter | Lennart Kiil  
Aktør | Knud Damgaard  
Redaktør | Thomas Vilhelm  
Opsætning | Dina Hvidgaard  
Omslag | Rasmus Hjulgaard  
Foto | Knud Damgaard



Forlaget DreamLitt | [www.dreamlitt.com](http://www.dreamlitt.com)

# Kok'n'roll

Anekdoter om  
Roskilde Festival, stjerner og mad

Fortalt til Lennart Kiil

Knud Damgaard

# Dedikation

Siden min søn, Lucas Nikolaj Hukan, første gang var på festival som kun 6-årig, har han sagt, at han i hvert fald skulle være festival-frivillig, når han blev gammel nok. Det lykkedes ham som 15-årig at lande et job som 'runner' i 2016, og i år skyder han så 2. sæson i gang, og stafetten er givet videre. Derfor vil jeg gerne af hele mit hjerte dedikere denne bog til ham - et af de bedste mennesker, jeg kender.

Kærlig hilsen far

# Forord

Denne bog handler i høj grad om at fortælle anekdoter, personlige historier – alt set gennem mine øjne og som oplevet af mig.

Jeg er sikker på, at de oplevelser, jeg har haft, og som jeg fortæller om her, er der mange andre, der også har haft. Måske har de endda stået lige ved siden af mig ved grillen bag Orange. Det kan være, at deres oplevelse er en helt anden, det kan ligefrem være, at de slet ikke kan genkende det, jeg skriver, og betragter det som forkert og opdigtet. Det kan jeg ikke tage ansvar for, jeg kan kun tage ansvar for min egen oplevelse. Og da hovedparten af de, som er omtalt i bogen, formodentlig slet ikke læser den, giver de nok ikke brugbar respons. Bogen er således noget, som læseren udelukkende skal lade sig underholde af.

Alligevel er det vigtigt for mig at pointere, at jeg sætter en stor ære i at være ærlig – og at det, jeg fortæller, er sandt. Jeg har en meget billedlig hukommelse; det kan være svært at forklare, men jeg ser tingene som *slides* med tekst på, og jeg husker og lagrer dem på den måde. Derfor har det altid været svært for mig at læse mig til viden, fordi et billede af teksten på et A4-ark ikke er et godt motiv – jeg skal opleve og ramme billederne ind for at huske dem.

Netop det med at være troværdig over for de mennesker, som rent faktisk skriver og redigerer denne bog, har været et must. De lægger jo navn til bogen. De har også måttet lægge øre til en del af de historier, som er kommet ud af min mund i en ustandselig strøm. Og vi har allerede et par oplevelser sammen.

Første gang, vi mødtes *face to face* hjemme hos mig, kom

vi til at tale om chili. Jeg mener selv, jeg er ret god til at tage godt fra på øverste hylde og fortæller det også gerne. Okay, jeg har da prøvet at blive svimmel, men generelt spiser jeg ret stærk mad. Næste gang, de herrer Kiil og Vilhelm skulle mødes med mig, var hjemme hos Kiil. Han stod i køkkenet, da jeg kom, og som noget af det første pegede han på en bakke habaneros, som stod på køkkenbordet. Jeg tog en og bed den af ved stilken og spiste den, uden der skete andet, end jeg blev lidt rød i hovedet og våd i øjnene. Lennart fortæller gerne om, at han iagttog mig og således så, at jeg rent faktisk godt kunne klare den, men det havde jeg jo sagt!

Næste oplevelse sammen med de gode folk, som har hjulpet med bogen, kræver lige et tilløb: I start 90'erne arbejdede jeg i Super Sound, en stor musikforretning i København, hvor vi konstant havde erhvervspraktikanter. Der er enormt stor forskel på praktikanter indstilling, eksempelvis var der en med attituden, 'jeg gider sgu ikke gå ud med pap', ham kan jeg sagtens huske. Han skred samme dag, og hans far kom ind dagen efter og forsvarede, at hans søn ikke ville komme resten af ugen. Praktikanten er i øvrigt guitarslinger i diverse danske bands i dag.

Eller den stille pige med det underligt stavede efternavn, som spurgte: „Hvad skal man gøre for at blive en god musiker?“ Og som fik standardsvaret: „Øve skalær“ – vel vidende, at ingen lyttede til det råd. Mange år senere mødte jeg hende i en musikforretning, og hun spurgte, om jeg ikke var Knud Damgaard og fortalte, at hun havde hørt efter og nu levede af at lave musik. Jeg er ikke 100 procent sikker, men jeg mener ret bestemt, at det var Marie Key!

Men den sjoveste er en oplevelse, hvor jeg faktisk slet ikke var klar over, at jeg havde sagt eller gjort noget ud over at

være mig selv på den sædvanlige højtråbende og let brovten-  
de måde. I foråret 2007 skriver min nevø en sms til mig og  
fortæller, at Jonathan Spang nævner mig i en portrætartikel  
i 'Ud & Se' (med DSB). Nysgerrig, som jeg er, finder jeg den  
straks på nettet og læser, at Jonathan havde været en af prak-  
tikanterne, og at han bare havde så meget at takke mig for. Vi  
levede et liv på førstesalen i Super Sound udelukkende med  
Zappa på anlægget, 'The Man From Utopia', ikke den bedste  
synes jeg, men den jeg havde på cd. Jeg ved, at den cd også  
påvirkede en anden kollega, Thomas Holmen, som i dag er  
trommeslager hos Infernal, en del – især intronummeret der  
starter med dyb stemme 'Chop a line now'.

Anyway, Jonathan fik også en ordentlig dosis Charles  
Bukowski, ikke mindst fordi Thomas og jeg nød de der små-  
perverse scener, han beskrev. I den periode skulle min kollega  
Anders Willads holde op, og jeg besluttede, at han skulle have  
en gave af firmaet. Således besluttet sendte jeg en intetanende  
Jonathan Spang over i det nærmeste antikvariat for at høre,  
hvad de havde, og bad ham derefter købe 'Stiverter og andre  
perversioner'. Det må have gjort et uudsletteligt indtryk på  
den unge praktikant, som i artiklen i 'Ud & Se' fortæller, at  
det var den lykkeligste periode i hans skoletid og kimen til  
at forme ham som skuespiller og entertainer. Havde det ikke  
stået i bladet, ville jeg ikke have vidst det i dag. Det er sjovt,  
at bare det at gå og være sig selv i den grad kan påvirke andre,  
måske især unge, i positiv retning.

Således måtte den historie fortælles til vores tredje møde.  
De herrer Kiil og Vilhelm var troppet op på Roskilde Festiva-  
len, som jo er særdeles relevant for denne bog. Kiil havde kun  
været der en enkelt gang før og Vilhelm aldrig, så jeg tog det  
som min opgave at vise dem rundt, først inde i Ovalen, hvor

vi delte en flaske champagne, og så en tur hen over pladsen foran Orange med et par fadøl – hvorefter vi sluttede nede ved Malbeck Vinbar i det venstre nordlige hjørne. Tre gode glas rødvin og så gik jeg i gang med at fortælle dem historien om Jonathan Spang! Jeg gik op i baren for at hente endnu tre glas vin. Og hvem står så der ved siden af og køber et glas hvid – Jonathan Spang! Nu er det jo en kendt kunstners ret at være en smule anonym, men jeg tiltalte ham alligevel, og anden gang, jeg sagde hans navn, løftede han inkognito-solbrillerne og kiggede på mig.

Jeg rakte hånden frem og præsenterede mig – det virkede ikke. Så sagde jeg: „Super Sound!“ Og så var den der.

Jeg fortalte ham, at jeg var i gang med at skrive en bog og lige havde siddet og fortalt om hans artikel i 'Ud & Se', så det var enormt sjovt, at han lige stod her. Han tilbød at følge mig ned og hilse på Kiil og Vilhelm, og således bevæbnet med 'bevis' ankom jeg til bordet, hvor de sad. Jeg kan godt love jer for, at de fik et noget overrasket ansigtsudtryk. Jeg glemmer sent den måbende tavshed, de satte op.

Vi drak vinen, og Jonathan skulle videre.

Det var den vildeste overraskelse. Ja, man skulle næsten tro, den var iscenesat. Det var i hvert fald et super eksempel på tilfældig timing, lidt ligesom når *et* band og ikke et *andet* slår igennem med en ny lyd eller stil – det handler udelukkende om timing og troværdighed!



# Alt for meget sake

*My name is Knud. This is my friend Oluf.*

*We work with guitars.*

„David Bowie! David Bowie! David Bowie!“ nærmest spyttede han med tyk japansk accent og pegede febrilsk på mig, mens han gjorde store øjne.

Flere andre i restauranten vendte sig nu om mod vores bord og kiggede nysgerrigt.

„No-no-no,“ forsøgte jeg, men det var allerede for sent.

Den febrilske japaner med de opspilede øjne var fuldstændig overbevist. Han var på én gang absolut tilstedeværende og alligevel helt umulig at komme i kontakt med. Mine forsøg på at forklare sagens rette sammenhæng var helt igennem forgæves.

Rundt om i restauranten hviskede gæsterne til hinanden. „Ooooh, David Bowie, David Bowie.“

Snart var hele restauranten i oprør. Japanerne tør godt lade sig imponere. De formår i hvert fald ikke at tøjle deres begejstring i samme grad som os danskere.

„Ha, ha,“ grinte min ven Oluf, som var sælger i et søsterfirma til Super Sound.

Vi havde fået en del at drikke i løbet af aftenen, både sake og øl. Der var mere mumlen og hvisken og tischen. „David Bowie, David Bowie, David Bowie,“ lød det overalt rundt om os. Nysgerrige blikke fæstnede sig ved mit ansigt. Jeg besluttede mig for at gøre nok et forsøg på at udrede misforståelsen.

„But...“ jeg tænkte lynhurtigt, og så kom det: „... David Bowie has a black girlfriend! Mine is white,“ tilføjede jeg og

gjorde mig umage med at tale langsomt og tydeligt og forklare tingene så enkelt som muligt.

Nu gik det først helt galt. Den meget direkte japaner med de intense øjne, som havde startet hele miseren, gik nu i gang med en lang enetale på et i særklasse gebrokkent engelsk:

„You,“ ordet 'you' trak han ud og ud og ud, mens han pegede på mig med en dirrende finger, „racist!“ Det sidste ord blev sagt hurtigt og med eftertryk. „No good be racist,“ fortsatte han.

„No, no. Sorry. I was just trying to make a joke.“

Jeg forsøgte at glatte ud. Jeg prøver noget mere formelt, tænkte jeg og hev mit kørekort frem. „See. Not Bowie!“

Lige lidt hjalp det. Men nu blandede personalet sig. Der blev talt på japansk. Sagte, men alligevel bestemt. Måske bad de gæsterne om at lade os være i fred. I hvert fald fik Oluf og jeg igen lidt mere ro. Lige indtil kokken kom hen til vores bord...

# Ind med modermælken

*Vi er i Danmark, og her pisker man altså sin flødeskum selv!*

Det er mærkeligt, at jeg blev så glad for at lave mad. På en eller anden måde var det til at starte med mest ud af nødvendighed.

Da jeg var knægt, smuttede jeg tit hjem fra skole i spise-frikvarteret – jeg boede lige rundt om hjørnet – og smeltede smør, som jeg blandede med O'boy kakaodrik. Det smurte jeg så på det brød, der lige var. Det var min frokost. Hvis jeg skulle tidligt af sted til noget, lavede jeg for det meste en portion maizenagrød godt toppet med masser, og jeg mener masser, af sukker og lidt kanel. Det udgjorde ofte mit aftensmåltid.

Min mor var begyndt at arbejde, da jeg var 11, så hvis jeg skulle til ishockey, eller hvad det nu var, der trak, skulle jeg selv sørge for mad. Allerede på det tidspunkt legede jeg med mad, altså ikke sådan som i sandkasse, men som i andre tilsætningsstoffer, oftest rød eller grøn frugtfarve, som jeg puttede i maizenagrøden for at skabe lidt variation. Jeg ville gerne have set min mors ansigtsudtryk, når hun kom hjem, for jeg lod naturligvis opvasken stå.

En anden favorit var rugbrød stegt på panden med pisket æg henover; det blev til en slags omelet, som jeg så indtog med det sædvanlige læs sukker og kanel. I teenageårene blev det mest til spaghetti med ketchup, som var en mangeårig favorit. Hurtig, let mad der bare lukkede hullet, så jeg kunne komme videre med mine mange gøremål. Nogle gange fik jeg 10 kroner af mor til at købe grillmad for. Som regel gik jeg ned på den lokale kinagrill og fik ris med karrysovs for 2 kroner

eller på Irma Spaghetti House. De havde slået sig op på, at man købte en portion spaghetti til 1,80 og så tilbehør, som man havde lyst til. Jeg lod det for det meste være en cola og to portioner ketchup. Det smarte var, at så havde jeg penge til at købe smøger for. Jeg havde altid smøger eller tobak, og mange undrede sig over, at jeg havde råd til det, men det var altså sådan, det hang sammen.

Jeg opdagede det sent, men det var almindelig kendt, at min mor absolut ikke kunne lave mad! Jeg tror, det var en juleaften, lige efter jeg var fyldt 18, at det gik op for mig, at de der utålelige verbale slagsmål, der var mellem min mor og far i højtiderne, for en stor dels vedkommende handlede om, at maden altid var lige på nippet til ikke at blive til noget. Vi var lige flyttet til Solrød, og min yngste storebror, Bamse, og hans familie var der. Han var salgschef på et stort hotel i København og havde på en eller anden måde knækket koden for at tranchere en and. For at han ikke skulle stå der helt alene i køkkenet og for at være lidt sammen med ham i familie *mode*, kastede jeg mig ud i sovsen. Jeg lover jer – jeg havde aldrig prøvet at lave sovs før! Men det gik fint, sovsen blev faktisk god; jeg skal da ikke udelukke, at broderskabet havde del i æren, men jeg tog den selv.

Det var dér, jeg for første gang fik blod på tanden. Madlavning var for mig blevet mere og andet end blot at stille sulten.

Ganske kort tid efter var jeg blevet udlært kontorassistent hos Sterling Airways, og i mellemtiden havde broderskabet så investeret i Hotel Hvide Hus i Frederiksdal. Da jeg var færdig med luftfart nogenlunde samtidig, begyndte jeg at hjælpe med at sætte stedet i stand og startede ved åbningen som receptionist. Det var med en hulens masse timer, men

til gengæld med seriøst god mad. I den tid arbejdede jeg i receptionen 12 timer dagligt og havde fri i 12 timer. Hver dag, også lørdag og søndag, jul og nytår og så videre.

Efter lidt forhandling og da hotellet gik bedre, blev det til færre timer, men til gengæld udnævnte broderskabet mig til receptionschef (hvilket jeg helt klart var for ung til), og jeg tog kampen op med fornyet energi og mere arbejdstid igen! Jeg var godt klar over, at der var mange ting, jeg ikke vidste om hoteldrift, så på egen foranledning gik jeg i køkkenet hver aften i tre måneder, i baren ditto og derefter deltog jeg af ren og skær lyst som tjener til diverse selskaber. Den med køkkenet bed sig fast, og mottoet, 'Knud laver maden', var født. Det var ikke fordi, jeg som sådan lærte at lave mad, men jeg lærte at holde overblikket.

Ude i musikkollektivet skulle Palle have en pige på besøg, og han bad mig lave maden. Ud over yoghurt og daggammelt brød er det svært at finde andet end kaffe i sådan et musikkollektivkøkken. Der var dog salt og peber samt en underlig pakke, som, jeg senere har fundet ud af, var syltekrydderier. Salt og peber var lidt for almindeligt til 'mesterkokken', så der blev smidt en håndfuld af det andet i, jeg smagte lidt på det og kunne ikke smage forskel, så en håndfuld til, smagte – næh. En håndfuld til og – tja, den var vel ved at være der, så gryden fik lov at simre.

Nu er der bare det, at det var hele peberkorn, rød chili og alskens andre ulykker, og da det så havde simret en halv times tid, var retten blevet uspiseligt stærk. Det viste sig straks efter, at turtelduerne havde sat sig til bords i Palles værelse lige ved siden af køkkenet. Jeg skal ikke gentage, hvad de sagde af ukvemsord, men ildrøde i hovedet var de, og de spyede ild.

Næste store udfordring var til en kommende kærestes lillebrors klassefest, hvor jeg uden nogensinde at have prøvet det kastede mig over en hel højrebssteg. Det lykkedes så godt, at da Marianne og jeg senere flyttede sammen i vores første lejlighed, begge to lige fra reden, ja, så var det mig, der fik til opgave at håndtere ugepakken fra slagteren, hvis vi skulle have varm mad.

Det bliver ret hurtigt ensformigt med deller, bolognese og koteletter i fad, så min opfindsomhed kom på banen: Stille og roligt blev der puttet æblestykker i salaten, det var altså ikke almindeligt i slutningen af 70'erne. Også grøntsager af forskellig art eksperimenterede jeg med: hele stykker kinakål smurt med flødeost eller makrelsalat, som snacks for eksempel.

Jeg husker især engang, hvor jeg fandt på at servere panerede auberginer – de lignede til forveksling fiskefileter. Mariannes yngste lillebror var overdreven kødspiser, jeg mener i en sådan grad, at hans madpakke i skolen bestod af seks halve med roastbeef – han spiste kun kød og kartofler og til nød en fiskefilet. Det pirrede mig, og engang de skulle spise hos os, havde jeg lavet panerede auberginer med rispilaf. For at sætte prikken over i'et serverede jeg remoulade til.

Ingen opdagede, at det ikke var fiskefileter, og der blev virkelig spist igennem. De tog det meget pænt, da jeg efterfølgende afslørede tricket, men jeg tror nu nok, at de var på vagt de efterfølgende gange, hvor de skulle spise hos os. *Hvad kunne Knud nu finde på?*

I min familie havde vi altid udenlandske gæster boende. Det var startet med tyskerbørn lige efter 2. verdenskrig og havde udviklet sig støt og roligt. De første, jeg husker, er fra, da jeg kun var tre-fire år gammel. Amerikanere naturligvis. Og

nogle fra den tid har jeg stadigvæk kontakt med – også med deres børn. Sidenhen blev det til så mange, at jeg slet ikke har tal på dem, men jeg kan huske, at min barndom var fyldt med amerikanere, og at min mor altid skulle lære dem, hvordan god mad var. Hold nu op, hvor var det pinligt, nu jeg tænker tilbage.

Bamse havde fundet sig en amerikaner, Judy, og skulle giftes med hende. Hun havde store problemer med, at vi aldrig fik grøntsager. Dansk mad var efter krigen udelukkende kød og kartofler, så det voksede jeg op på. Langt de fleste af vores gæster kan jeg ikke huske, men der er lige en, som boede hos os i to dage, indtil han skulle flytte ind til min bror i Rødovre og bo i et halvt år. Han havde en guitar og spillede mundharpe, som sad i et stativ om halsen på ham. Det var jeg meget imponeret over – jeg må vel have været fem år eller kun lige fyldt seks. Nå, det var ingen ringere end Steve Miller, som lige skulle læse lidt litteratur ved Københavns Universitet.

Med al det i bagagen havde jeg et mantra, der hed, 'nu kommer der amerikanere på besøg, og de har ikke forstand på mad – så nu skal de lære det'. Som sagt kunne min mor ikke lave mad, men ikke desto mindre var hun grundlægger af mantraet, og jeg havde taget det til mig, som var det mit eget.

I slut 80'erne havde jeg købt hus i Roskilde sammen med min kæreste. Jeg havde min musikforretning i byen og var begyndt at importere lidt spændende ting, som trak folk fra København, og diverse kunstnere skulle pludselig alle sammen have enten det ene eller det andet. Det var en sjov tid, ikke mindst fordi det med ét var de tunge drenge (og piger) fra det etablerede københavnske musikliv, der kom forbi. I løbet af ingen tid blev jeg nævnt på diverse pladecovers og var backstage til alle mulige og umulige koncerter, og nogle af

musikerne begyndte endda at komme hos mig privat.

En dag blev jeg ringet op af pladeproduceren Jan Eliasson, som havde et amerikansk band, Mind Funk, i studiet. De havde valgt at lave deres plade dér på grund af lyden på den første Hotel Hunger plade, som var lavet netop der med *det* udstyr, *den* producer og med en forforstærker i basguitaren, som jeg var leverandør af. Derfor spurgte Jan Eliasson, om de kunne komme forbi og få monteret sådan en i en af deres basser. Det kunne de selvfølgelig godt, og mindre end en time senere kom de her to New York heavy-musikere ned i Rockilden, min forretning.

Det ømme hjerte for amerikanere fik frit løb, og de var selvfølgelig overvældede over den positive modtagelse, de fik. Vi talte enormt meget om guitarer og udstyr. Louis, den ene af guitaristerne i bandet, fik prøvet en masse af de fine håndbyggede franske elguitarer, jeg havde, og ikke mindst en forforstærker fra samme firma. Han var meget imponeret, og jeg tilbød ham at låne den til indspilningerne. Nu er det sådan, at amerikanske musikere ikke laver aftaler om noget som helst uden at have spurgt deres producer først. Han bestemmer suverænt, og man retter 100 procent ind og er meget seriøs – så de tog hjem uden. Knap en time efter, de var kørt, ringede Jan og sagde, at de havde talt om den forforstærker, og om de måtte låne den. Klokkeren var tæt på lukketid, så jeg svarede, at jeg tog den med hjem. Så kunne de bare hente den hos mig senere om aftenen, og det aftalte vi så.

I huset, som var alt for dyrt og stort til vores økonomi, havde vi lejet nogle værelser ud, og det virkede næsten som et kollektiv. En af de logerende, Jesper, var meget inde i musik og undergrundsscenen, så han så også frem til, at de her amerikanere skulle komme, og vi gjorde klar med en kasse elefantøl



og en flaske Gammel Dansk. Nu skulle de fandeme integreres.

Louis og John kom punktligt og blev bænket ved spisebordet og introduceret til en god øl. Dengang bildte jeg mig ind, at det bedste øl, der fandtes i verden, var dansk – selv Hof eller Tuborg var klasser bedre end noget andet. Det var for det meste uvidenhed, men lige med hensyn til amerikansk øl meget rigtigt. Vi lærte dem også at sige 'hep hep', når de fik skænket en Gammel Dansk. Jeg må nu indrømme, at jeg faktisk ikke synes særlig godt om Gammel Dansk, men dengang – og med amerikanere ved bordet – var det livseliksir.

Vi lærte de to herrer ret godt at kende den aften. Blandt andet fandt vi ud af, at Louis havde spillet med Revolting Cocks, som var Al Jourgensens (fra Ministry) fritidsorkester. Jourgensen lød dansk, så Jesper og jeg var helt ovenpå og sikre på, at Al måtte være dansk. Vi var stolte af at være danskere.

Midt under samtalen kom John til at sige, at det værste ved Danmark var, at vores mad var så seriøst elendig.

Så blev der stille!

Jeg konfronterede ham straks med et, 'er du helt fra den' blik. Jeg havde jo fået ind med modermælken, at amerikanere ikke kan lave mad.

„Kan vi *ikke* lave mad?“

Ingen sagde en lyd.

„I har bare hele bandet at stille her på lørdag, så skal jeg sateme vise jer, hvordan vi laver mad!“ fløj det ud af munden på mig.

Jesper havde en fest, for Knud Damgaard var blevet stødt på manchetterne.

Der var nu lagt i ovnen til den lørdag, og for første gang havde jeg mine egne amerikanske gæster på besøg i mit eget

hjem. De ankom til tiden og blev budt velkommen af hele det Damgaardiske hjerte. Et par af drengene fra Hotel Hunger, som jo var årsag til, at Mind Funk var i studiet, var også inviterede, så vi var nogenlunde lige – dansk/amerikansk. Michael og Henrik havde jeg kendt et stykke tid, så dem var jeg helt fortrolig med, og jeg tror også, det var med til at få MF drengene til at føle sig en smule bedre tilpas ved besøget hos den her underlige dansker, der bare pludselig åbnede sit hjem for en flok rockmusikere.

Jeg ved ikke, hvor jeg havde det fra, men vi startede med en skaldyrstallerken. Et eller andet sted havde jeg bildt mig selv ind, at sådan nogle aldrig havde spist frisk fisk – hvor dum kan man være? Nå, der var linet op med østers, fjordrejer, gravad og røget laks og røget ål. Det sidste havde ingen af dem heldigvis smagt. Det var en stor succes, og selvom vi var midt i juli måned, havde jeg besluttet, at vi skulle have flæskesteg med hele molevitten: kartofler, både hvide og brune, rødkål, halve æbler med gele og tyk, fed brun sovs. Jeg var faktisk godt klar over, at man ikke let kunne købe sådan et stykke steg i USA med hud på, så hvis de nogensinde havde fået noget lignende, så var det i hvert fald uden sprød svær. Bagefter skulle vi naturligvis have risalamande med kirsebærsovs, intet mindre kunne gøre det.

Gosh, hvor de åd, er du da sindssyg en appetit, de lagde for dagen. Ikke mindst John 'dansk mad er noget lort' Monty, som der blev skulet en del til – for at få det der 'I am sorry' blik på hans fjæs. Puha, han havde det som en lille hund, der havde fået skældud. For at John ikke skal have al skylden, så var det altså en kinagrill på den anden side af gaden fra studiet, som var hans foderbræt, og så kan man jo godt forstå, at han ikke mente, dansk mad var noget særligt.

Der blev naturligvis konsumeret en del rødvin og øl, og stemningen nåede fantastiske højder. Nu var tiden inde til anden del af showet, en gåtur langs fjorden. Jeg ringede efter to taxaer, og bevæbnede med en hel kasse øl blev vi kørt ud mod Parcelgården ved Roskilde Fjord. Her blev vi sat af, og så skulle de dovne amerikanere, som aldrig rørte sig uden deres bil, lige lære at vandre langs vandet med en kasse kolde øl. Man måtte heller ikke drikke øl offentligt i USA, så det var meget grænseoverskridende for de herrer, ikke mindst at vi skulle tilbagelægge fem-seks kilometer i mørke.

Nå ja, en detalje: Deres trommeslager Reed St. Mark havde spist så meget, at han ikke kunne komme med. Han lå hjemme på sofaen og havde det virkelig dårligt og anstrengte sig for ikke at aflevere hele måltidet på gulvet i spisestuen.

Vi havde alle sammen en fantastisk aften, venskaber blev grundlagt, og for en stor del holder de endnu og har løbende ført til flere. Deres sanger, Pat Dubar, væltede også på en sofa, da vi kom hjem, så både ham og Reed overnattede impromptu; de andre tog bilen hjem og smadrede den på motorvejen, ingen af dem kunne faktisk køre. Det var utroligt, at ingen af os havde forsøgt at stoppe dem, men heldigvis kom ingen til skade.

Vi sås rigtig meget i den periode, og da deres indspilning trak ud, og budgettet strammede til, og de måtte forlade deres lejlighed på Frederiksberg for at spare penge, endte det med, at Louis flyttede ned til os i Roskilde. Han havde godt nok fundet en kæreste, som han boede hos, men hun havde seriøse problemer med stoffer, så ret ofte var han hos os, og det var såmænd ganske hyggeligt. Vi lavede selvfølgelig flere spiseseancer, og en af de sjoveste var, da jeg introducerede dem for en vikingejordovn.

Reed blev sendt i haven for at grave kartofler op, en besked han lige skulle vende et par gange i hovedet, før den gav mening. Ikke at han ikke vidste, hvad kartofler var, men at grave dem op! Han havde nu godt nok pralet af at have arbejdet på en fin fransk restaurant, mens han var i Europa og spille for det schweiziske heavyband Celtic Frost, men det må da have været som opvaske, hvilket jeg senere erfarede er typisk, når amerikanere fortæller om deres CV.

Tilbage til jordovnen: Pat blev sat i gang med at grave et 'two feet wide and two feet deep' hul i græsplænen og pænt instrueret i at passe på græstørvene. Louis blev sat til at fore hullet med knytnævestore sten, og så skulle de begge tænde bål i hullet. Sådan en jordovn skal have fire timer med ild, før den kan bruges, og hvad er mere passende end at ligge på græsset og bølge en masse øl, mens man venter?

Derefter blev et stykke oksekød på to kilo pakket ind i rabarberblade og bundet til med bast og kartoflerne pakket ind i stanniol. Det meste af bålet blev taget op med en skovl, så der kun var de varme sten tilbage og næsten ingen gløder. Den indpakkede oksesteg blev lagt i bunden og dækket med resten af stenene, og så smed vi kartoflerne ovenpå og til allersidst græstørvene omvendt, så jorden ikke dryssede ned i kødet. En steg på et kilo skal have halvanden time, og denne her på to kilo skulle således have to timer. Vi fik lavet lidt dip, og så stod den ellers på vikingeædelse i mange timer frem; det var virkelig en fornøjelse at se deres ansigter over den måde at lave mad på.

Den aften gik vi sent til ro og sov godt.

Senere efter deres anden plade var Mind Funk så heldige at blive booket til at spille på Orange Scene på Roskilde i 1992.

Det var stort, og hele huset havde backstage billetter i sigte. De var booket ind på Grand Hotel i København og ankommet to dage før, de skulle spille. Egentlig var de ikke på tour, så de havde regnet med en dag i København til at øve i. De var knapt landet, før ville de ud i byen – Christiania – og nogle ville med til Roskilde og havde slet ikke tænkt sig at bruge hotellet. Igen blev der arrangeret spisning hjemme hos mig. Vi havde skaffet dem et øvelokale, som de kunne bruge, dagen inden de skulle spille, men nu skulle vi have mad!

Bandet tænkte meget over, hvordan de skulle gøre noget specielt for at tiltrække sig publikum, og jeg fik den idé, at de skulle spille Gasolins 'Det var Inga, Katinka og smukke Charlie' og synge den på dansk. Vi syntes alle sammen, det var en vildt sjov idé og gik straks i gang med at øve teksten med Pat. Vi skrev den endda ned fonetisk, og alt tegnede til noget, man ville tale om i mange år efter.

Næsten morgen spiste vi, og min kæreste havde fået besøg af et par medstuderende. De sad og kiggede programmet igennem, da en af dem sagde:

„Mind Funk, dem skal I altså se, de er fede,“ hvortil jeg så meget overbevisende kunne svare:

„Ja, dem kender vi rigtig godt, et par af dem sover ovenpå lige nu.“

Det troede han ikke på, og selvom jeg fandt cd'en frem, hvor mit navn stod under *special thanks*, så var der intet, der kunne få ham til at hoppe på, at nogen, der skulle spille på Orange, lige nu sov på et tilfældigt gæsteværelse i Roskilde. Det var naturligvis fantastisk at se hans fjæs en halv time senere, da Louis kom ned og præsenterede sig.

Vi fik gelejdet dem ud i øvelokalet, men allerede efter én gennemspilning trængte de til at hente deres armbånd og gå

ud til festivalen, og vi drog af sted i samlet flok. De fik så ikke øvet 'Det var Inga, Katinka...' og spillede den selvfølgelig heller ikke.

Det lykkedes os at få dem interesseret i fodbold, og de så EM-kampen sammen med os på storskærm. Jeg foreslog, at de fik deres manager til at købe 100 fodbolde, som de så kunne sparke ud over scenen næste dag, når de skulle spille. Efter en smule forhandling blev jeg sendt i byen for at købe 100 fodbolde.

Jeg havde været bag Orange Scene før, men kun kortvarigt, fordi jeg skulle et eller andet i forbindelse med arbejde, aldrig fordi jeg kunne hænge ud, men her var jeg altså sammen med Mind Funk og et par gode venner. Det var også første gang, jeg stiftede bekendtskab med grillen, som nogle år senere skulle blive min faste plads i 16 år som kok.

Glad og smilende med en kold i hånden gik jeg op til grillen og bad om noget mad.

„Har du spisebillet?“

„Nej, jeg er med bandet, som skal spille på Orange lige om lidt!“

„Jamen, man må kun spise, hvis man har en spisebillet.“

„Jamen, jeg er VIP.“

„Så må du tale med kontoret.“

Ind på kontoret. Samme snak. Ingen spisebillet.

Mind Funk skulle på scenen, og for første gang så jeg dem blive koncentrerede. Meget koncentrerede. Så meget, at jeg hurtigt fattede, at de nok havde behov for at være alene. Og jeg fik hevet alle vennerne med ud, så de kunne få lidt ro.

Jeg fik fat i de to net med fodbolde, og Jesper og jeg gik op på venstre side af scenen og fandt et spot, hvor ingen kunne se os og boldene. Det var eftermiddag, klokken var 17 og måske

ikke lige det fedeste tidspunkt at spille heavy på, men det er vilkårene for et upcoming band. Siden første gang, de var her, havde de fået udskiftet to medlemmer. Ny trommeslager og ny guitarist. Gitaristen Jason Everman havde tidligere spillet med Soundgarden og Nirvana, så han var jo sådan lidt mere kendt end de andre. Jason havde i øvrigt en søster, Mimi, mere om hende senere.

Vi havde aftalt, at jeg skulle kaste boldene ind til dem i næstsidste nummer, men allerede i tredje nummer signalerede Pat, at jeg skulle smide en bold ind til ham. Jeg misforstod det, og på et par sekunder fik Jesper og jeg smidt alle 100 fodbolde ind over scenen.

Jeg kan godt love jer, det var en fest at se en håndfuld amerikanere prøve at sparke til en fodbold. Bevares de dyrker masser af sport i USA, men fodbold er nu engang en af de sjældnere – og sparke, det kunne de ikke. Men det var en stor succes og en skøn fejring af vores EM-sejr 1992.

Desværre var Mind Funk slet ikke store nok til Orange Scene, og det ville have været meget bedre, hvis de havde spillet på en af de mindre. Det lærte festivalen også, og aldrig siden har der været en lang lørdag kun med heavy.

Næste vinter kom Mind Funk tilbage på en Europa-turne, en rigtig tour med bus, T-shirt sælgere og den slags. Jasons søster Mimi boede i Paris og var lige blevet færdig på universitetet der, så hun var hoppet med som merchandisesælger. Når man bor i Paris og er amerikaner, er man i min optik næsten dansk eller i det mindste tæt på dansk. Mimi fik selvfølgelig at vide, at hun var mere end velkommen til at komme og bo hos os i Roskilde. Det trak noget ud, og man skal lige tænke på, at det var før e-mail, sms og den slags, endda i en tidlig fax-alder, så

al kommunikation var noget med at ringe og sige hej – hvis altså der var nogen hjemme.

Efter en del overbevisninger om, at det var okay, kom Mimi til Danmark i sommeren '93. Jeg har aldrig rigtig forstået deres tilbageholdenhed med at acceptere en invitation, jeg var jo vokset op med masser af amerikanere, som boede hos os, men jeg havde endnu ikke knækket koden. 'Come and see us' – i mine ører lyder det som – 'kom og bo hos os', men det betyder åbenbart nærmere, at man bare skal komme på besøg i den by, de bor i, og maksimum mødes på en restaurant! Det lærte jeg selv senere på en tur til USA. Det gælder selvfølgelig ikke i mit hjem, hvor man altid har været velkommen til at komme og bo, næsten lige så længe man har lyst.

Mimi fortalte, at hun havde arbejdet på en restaurant, ligesom Reed, Mind Funks første trommeslager, havde, så da jeg havde gjort klar til, at vi skulle have dyreryg med det hele, var det ganske naturligt at sætte Mimi til at lave Waldorfsalat. Jeg fandt dog hurtigt ud af, at hun ikke vidste, hvordan man lavede den.

„Først laver du flødeskum.“

Forvirringen var total.

„Jeg har hørt min mor fortælle om, at hun engang lavede flødeskum, men har du ikke en dåse med noget i?“

„Mimi, for helvede. Vi er i Danmark, og her pisker man altså sin flødeskum selv!“

Det blev hun så sat i gang med, og med et øjeblikks uopmærksomhed fra min side fik hun pisket for længe og kunne nu meddele, at det så lidt grynet og forkert ud, hvilket det absolut gjorde! Nå, men man er vel lidt hurtig ved havelågen, så jeg sagde til hende, at hun bare skulle piske videre – så kunne vi bruge det til smør. Det kan nok være, hun fik et forvirret



udtryk i fjæset. Lave smør? *Hvad har ham danskeren nu gang i*, men det skilte fint, og jeg siede det i et viskestykke og fik trykket den sidste valle af det. Derefter smed jeg det i en skål og tilsatte en smule salt og bad hende røre det sammen; det blev smør, og det fik vi fornøjelse af næste dag.

Nå, men vi fik lavet Waldorfsalat alligevel, dyreryg, brune kartofler og det hele.

Et godt måltid senere med masser af rødvin var et langt venskab grundlagt, og Mimi og jeg ses stadigvæk; så sent som 2014 kom hun til Roskilde Festival med sin 15-årige søn Anchor og igen i 2016. Jeg har naturligvis også været i USA og besøge hende og hendes familie nogle gange. Det er fantastisk, hvad lidt åbne arme og god mad kan føre med sig af dejlige stunder.

## **VIKINGEJORDOVN**

### **- også kaldet sydegrube**

Man starter med at sørge for, at man har rigeligt med knytnevestore sten – ingen flint! Så graver man et hul i jorden på 60 cm i diameter og 60 cm i dybden. Det skal helst være, hvor der i forvejen er græs. Græstørvene fjernes og gemmes. Dernæst fores hullet med sten, hele bunden og siderne skal dækkes. Så anretter man et bål i hullet. Det skal brænde i 3-4 timer, så sørg for godt med ved. Nu er stenene varme nok til at fungere som ovn.

Kødet – oksekød naturligvis – som du har krydret og sørget for at pakke ind i rabarberblade eller skræppeblade, lægges ned på stenene, og de sten, som er op af siderne, bruges til at 'pakke' stegen ind med. Læg eventuelt et par lag stanniol over og dæk så med græstørv som du lægger omvendt på.

1 kg kød skal have 1 ½ time – 2 kg skal have 2 timer – 3 kilo 2,5 time.

Når kødet er klar, tages det op og pakkes ud og spises. De tre-fire timer omkring bålet kan med fordel bruges på noget godt øl. Al den røg kradses i halsen. Stegetiden bruges selvfølgelig til lidt tilbehør. Man kan sagtens pakke kartofler ind i stanniol eller blade og lægge ned sammen med stenene efter, at kødet er dækket, og inden tørven kommer på.