

Samsø-Cocotten "Grand Cru"

Et frugtbart naboskab

Hvad kan der komme ud af, at en dygtig pottemager og en seksstjernet kok er naboer? En brugsgenstand, en cocotte, som er formet med pottemagerens sikre og kvalitetsbetonede metode udfra kokkens ønsker for sit køkken og den restaurant han ejer. Det vil sige med hensyntagen til størrelse og en udformning samt med en styrke, så cocotten kan holde til de mange, hurtige serveringer i en travl restaurant og sidst, men ikke mindst et stykke kunsthåndværk, som er smukt og æstetisk at se på. Duft og udseende betyder jo som bekendt meget når et måltids kvalitet skal bedømmes, og begge dele kommer til sin fulde ret i en cocotte.



En sådan cocotte er skabt på Samsø, i Nordby, i et meget tæt samarbejde mellem pottemager Sigrd Hovmand, udlært hos Kähler og kok Søren Ørum, kendt for sin 6-stjernede restaurant "Ved Kæret" i Nordby.

Søren Ørum ønskede en smuk cocotte, hvori han kunne tilberede og servere retter af god kvalitet, som netop gennem tilberedning og servering ville skille sig ud fra de mere almindelige gryderetter. Det var ønsket om at vende tilbage til et enkelt, klassisk køkken, som lever op til de tendenser der tegner sig i dag, hvor man bruger tid på at lave mad, og viser interesse for de mere enkle retter, som har rod i landkøkkenet, ofte i det franske landkøkken. Netop til det er cocotten ideel. Resultatet af pottemagerens og kokkens drøftelser blev en rund cocotte udført i stentøj, hver enkelt udført i hånden, drejet op og brændt i Sigrd Hovmands egen ovn.

Mange forsøg er gået forud for det færdige resultat. Her er taget hensyn til mange ting, bl.a. til hvor mange kuverter, det ville være formålstjuntligt at kunne servere, til håndteringen i restaurationens køkken og ved serveringen og til rengøringen, som skulle være let, hvorfor unødige kanter og riller blev elimineret. Endelig måtte størrelsen være sådan, at cocotten også kunne passe i en almindelig husholdningsovn. Helt let var det naturligvis ikke, slet ikke, da der under ingen omstændigheder kunne slækkes på pottemagerens store krav til sit arbejde. Der ligger flere udgaver forud for den endelige. De er alle blevet gennemprøvet, og de ulemper, som var i de første blev rettet til. Således skulle bunden være så stor som muligt, låget skulle slutte tæt, være let at fatte om, så man uden besvær kunne løfte det, og det skulle være fladt, så det kunne ligge på bordet uden at vippe mens serveringen foregår. I det endelige resultat kan selve cocotten faktisk anbringes ovenpå låget, så det ikke fylder på bordet.



Sigrd Hovmand er en umådelig dygtig håndværker. Der slækkes ikke på de krav hun stiller til sit arbejde. Cocottens runde form opstår på drejeskiven, og den brændes med låget på, så det stadig passer perfekt efter den høje brænding (1300o). Hånddrejningsteknikken er desuden så fleksibel, at man kan ændre en detalje undervejs, hvad der har vist sig nyttigt ved de tilretninger de to naboer er



kommet frem til. Sigrd Hovmand tænker med hænderne og i materialet, og der er detaljer, som man skal "se" med hænderne. Cocotten, som er i uglaseret stentøj, fremstår indvendig i stentøjets grå tone, mens ydersiden er lys brun, da den er sprøjtet med et lag okker. I brug får den en patina, som alt uglaseret stentøj der bruges til madlavning, og så holder den længe på varmen.

Ved denne fremstillingsmåde – håndlavet i hvert enkelt tilfælde, bliver det en personlig ting, som kun kan fremstilles i begrænset mængde. Den udføres i Sigrd Hovmands værksted og sælges udover til værkstedets

kunder, kun til Søren Ørums restaurant "Ved Kæret" i Nordby. Resultatet er meget smukt, og ikke meget dyrere end en god fabriksfremstillet gryde. Og endnu et plus – ved køb følger der nogle af den dygtige koks opskrifter med.

Sigrd Hovmand udfører naturligvis også andre ting i stentøj i sit værksted, alt med fast forankring i sit håndværk. Cocotten er et godt eksempel på hvorledes pottemagerfaget kan bruges i år 2003, og hvor vigtig en god håndværksmæssig baggrund er for et godt resultat.

Kunsthistoriker, Lise Funder, juli 2003

Offentliggjort i Dansk Kunst håndværk, Danish Crafts sept. 2003)