

»Jeg kastede op ud ad Birthes vindue, og da jeg gik i gang med den anden fugl, begyndte jeg at svede og skulle skynde mig på potten«

Nikolaj Kirk har spist sago-orme i Papua Ny Guinea og rådne fugle i Grønland. Inspirationen til de eventyrlige rejser kom fra sømandsfarfaren, der tyggede skrå, fik kunstige ben og bragte eksotisk mad med hjem fra Fjernøsten.

JAKOB ØSTER

V i kan ikke lande her,« sagde den australske pilot til tv-kokken og eventyreren Nikolaj Kirk og hans kompagnon Mikkel Maarbjerger.

Uden for det lille flys vinduer larmede flymotorerne, og tågen var så tyk, at ikke engang de høje tinder i det vilde landskab længere var synlige.

Året var 2012, og kokkeduen var på researchrejse i forbindelse med bogen "Beretninger fra fremmede køkkener". De var på vej mod et af de mest sagnomspundne områder i hele verden: højlandet i Papua Ny Guinea, som først i nyere tid er blevet tilgængeligt for vestlige rejsende. Her havde de sat sig for at forsøge at besøge Asaromuddermandene og siden Sindeni-folket.

Nu skulle der grundet lavt brændstofniveau tages en hurtig beslutning om enten at vende tilbage til højlandsbyen Goroka eller at forsøge at lande på en alternativ boplads mere end otte timers hård vandring fra Sindeni-folket.

»Vi fortsætter,« sagde Nikolaj Kirk, og snart efter var eventyret i gang.

Med deres lokale fixer og tolk, Lulu, besøgte kokkeduen først Asaro-folket, der er kendt for at smøre sig ind i hvidt ler fra Asaro-floden og iføre sig drabelige muddermasker med grisetænder. En tradition, der er opstået, fordi de i forgangne tider på den måde kunne skræmme deres fjender væk.

Derefter vandrede det umage trekløver en lang, strabadserende dag mod Sindeni-folket, kun for totalt udmattede at komme frem til en tilsyneladende tom boplads. Her havde det årvågne naturfolk på lang afstand hørt dem komme og havde gemt sig, men snart efter piblede de nysgerrige sindenier frem fra deres skjul i junglen.

Nikolaj Kirk tog sin pibe frem, en gammel Sindeni-kone kom hen, smagte på den og grinede så over hele hovedet. Kontakten var etableret. Efter et par dage i landsbyen var makkerparret kommet så godt ind på livet af stammefolket, at de fik lov at tage med på jagt med bue og pil. Senere fik de desuden lov at se, hvordan sindenierne etablerede enorme jordovne og deri tilberedte blandt andet kassava, taro-rødder, yams og enorme sagolarver.

»Når man er ude, skal man prøve at smage det, de lokale spiser,« siger Nikolaj Kirk.

»Også selv om det så er en kogt, stegt eller levende larve, som er megatyk og klam. Her er det en delikatesse, og så må man sige ja. Det samme gælder insekter i Afrika eller en kæmpe fagledderkop i Vietnam – hvis man vil prøve at forstå folk, så skal man give sig selv mulighed for at rykke ind,« fortæller han videre.

Toiletpapir i farsretterne

Jeg møder Nikolaj Kirk i hans *Culinary Studio* på Vesterbro. I baglokalet ligger et fancy industri-køkken, men alligevel koger Nikolaj Kirk vandet til kaffen i en gryde, præcis ligesom han gør i "Nak & Æd"-programmerne. Efterfølgende serverer han den til gengæld i bittesmå, fine kopper, der næppe havde fungeret godt ude i en skov, og som virker lidt skrøbelige i Nikolajs Kirks store vildmarkshænder.

På væggen ved siden af os troner en enorm indbygget reol med rejsebøger, vinflasker, kogebøger, et vædderkranie med lange, snoede horn og – meget apropos – to af Asaro-folkets karakteristiske muddermasker.

Nikolaj Kirk har ikke sin eventyrlyst fra fremmede. Hans farfar var hovmester på Det Østasiatiske Kompagnis store skibe, som sejlede rundt i Østen, og han var altid fuld af røverhistorier:

»Han tyggede skrå, røg cigarer og eksperimenterede med at putte toiletpapir i farsretterne for at strække dem længere. Engang var han med til at sejle to elefanter hjem til zoologisk have i København, som var en gave til dronningen. Han havde sømandstatoveringer, og en dag gik der koldbrand i hans ben, så de måtte sættes af. Det Østasiatiske Kompagni ville gerne hjælpe, så de købte smørrebrødsrestauranten Kanal Caféen og forærede den til ham. Den kunne han godt drive, selv om han havde kunstige ben.«

Nikolaj Kirk blev ofte passet hos bedsteforældrene på Valmuevej i Hørsholm. Farfaren havde skabe, der bugnede af karry og tørrede rejer, og han lavede sushi, før folk herhjemme anede, hvad det var. Kammeraterne lavede skæve øjne, når Nikolaj Kirk i skolen fortalte om sine madoplevelser, og kunne ikke forstå, at nogen kunne have lyst til at spise rå fisk.

Senere overtog Nikolaj Kirks far Kanal Caféen, og han lod junior rive rasp, lave sildelage og støvsuge, mens han nysgerrigt betragtede billederne

OM NIKOLAJ KIRK

Født 1975, samboende og gift med sangerinden Karen Mukupa, far til Tiki Marlee på ni år (opkaldt efter Kon-Tiki-ekspeditionen). Opvokset i København, bor på Islands Brygge.

Udlært på bl.a. Peder Oxe, har været køkkenchef på Restaurant Olsen, Skovshoved Hotel og michelinrestauranten Formel B. Fra 1996 til 2008 kok i "Go'morgen Danmark". Har rejst i en lang række eksotiske lande for at studere madkultur.

Fra 2010 og frem vært på "Nak & Æd" på DR. Optaget i Eventyrernes Klub i 2011 og var fra 2017 til 2019 med til drive Restaurant HYG i Taipei, Taiwan.



på væggene af de store skibe, som havde sejlet farfaren hele jorden rundt, fortæller han:

»Min familie havde ikke råd til at rejse længere væk end Skåne, Halland og Blekinge, men jeg fantaserede om at tage langt væk på et skib. Jeg har altid godt kunnet lide tanken om at rejse ud til noget, jeg ikke ved, hvad er,« siger Nikolaj Kirk, der efter 10. klasse kom i kokkelære på restauranten Peder Oxe i stedet. Her blev han fire år med et par praktikudlandsophold hos Petri Pampa i Lund og Hotel Gera i Tyskland undervejs.

»Restauranten i Lund var dengang en af Sveriges allerbedste og drevet af Thomas Drejning, som var foregangsmand for det nye nordiske køkken, længe før at der var noget, der hed sådan. I Sverige lavede jeg ikke andet end at arbejde, og jeg var ligeglåd med at udforske Lund. I Tyskland lærte jeg til gengæld ikke en skid i køkkenet, men fik smag for at lære nogle andre mennesker at kende i et andet land. Jeg boede på et *schulheim* med bilmekanikere og sygeplejersker, der alle kørte i gamle Trabant sat sammen med gaffa-



Hos Sindeni-folket i højlandet i Papua Ny Guinea, 2012. Foto: Mikkel Maarbjerg

tape. Jeg kom hjem med noget helt andet i bagagen, end jeg havde regnet med. Og det synes jeg på en måde er megasmukt,« siger Nikolaj Kirk.

Kometkarriere som kok

Som blot 20-årig gjorde Nikolaj Kirk kometkarriere som køkkenchef på Restaurant Olsen, efter at forgængeren på posten var gået ned med stress. For at markere restaurantens etårs fødselsdag fandt Nikolaj Kirk på at ville slå verdensrekorden for hurtigste trereters menu til fire personer tilberedt fra bunden. Med sin makker Paulo Guimaraes trænede han blot en enkelt gang og slog da rekorden med 38 sekunder, hvorefter parret mente, at nu havde de trænet nok.

TV 2 kom forbi og filmede rekordforsøget til aftenyhederne, og det endte heldigvis med, at det lige akkurat lykkedes de to unge kokke at barbere et enkelt sekund af den gældende Guinness-rekord. Snart efter stod en flamboyant dame ved navn Karen Thisted i restauranten og sagde, at hun var ved at starte noget, der hed "Go'morgen Danmark", og at hun gerne ville have de to kokke



Når der er mælk i yveret, er det med at få det ud. Mændene går om bag koen, åbner ind til skeden og begynder med tungen at massere den.

Nikolaj Kirk

med i programmet. Det blev startskuddet til en mere en 12 år lang karriere som tv-kok for Nikolaj Kirk sideløbende med flere køkkenchef-tjanser på kendte københavnerrestauranter.

»Efter mange år som restaurantkok havde jeg styr på mine rosenkål og mine teknikker og følte ikke rigtigt, at jeg kunne komme videre. Inspireret af min farfars mange rejser til Fjernøsten rejste jeg til Kina. Jeg lærte om deres mad og bordskikke, og når jeg kom hjem, holdt jeg madforedrag for virksomheder, der var ved at åbne afdelinger derude. Det hjalp mig til at trække stikket, og som 32-årig etablerede jeg i 2007 sammen med Mikkel Maarbjerg min egen virksomhed, som vi har levet af lige siden,« siger Nikolaj Kirk og forklarer, hvordan interessen for mad og rejser også har kastet en lang række kogebøger af sig:

»Mine rejser var primært drevet af mad. Med bogen "Beretninger fra fremmede køkkener" ville jeg vise, at mad hænger sammen med mennesker og kultur, og besøgene i for eksempel Papua Ny Guinea, Grønland og Sydsudan er i vir-

keligheden mere en beskrivelse af naturfolk end en kogebog. Kogebogen "Mama Afrika" fik jeg inspiration til fra min hustrus familie i Afrika, som jeg har boet hos i perioder. Afrika kan så meget med smage og teknikker, men det er tæt på, at man har latterliggjort det. Alle kender thaikøkkenet, men jeg mener, at folk også skal vide, hvad en *jollof rice* eller en *poulet yassa* er. Hvis ikke vi fortsætter med at kigge ud i verden og tør at opdage nye ting, så får vi jo et røvsygt liv.«

Hos Dinka-folket i Sydsudan

Nogle rejser har gjort et særligt indtryk på Nikolaj Kirk. I 2013 besøgte han sammen med fotografen Søren Zeuth Dinka-folket i den sydsudanske stat Jonglei. Dinkaerne bor langs Nilen og lever med deres store kvægflokke i et nådesløst og goldt terræn:

»Vejen derud var en fuldstændig smadret jordvej med dybe spor fra tunge lastbiler. Chaufføren var tydeligt nervøs, og da han havde sat os af, kig-

Fortsættes ►



Lederen var en mørk, tynd mand med soldateruniform og en stav med en sølvspids for enden.

Nikolaj Kirk

► gede vi på hinanden og tænkte: "Han kommer helt sikkert ikke igen." Vi blev modtaget af en fem-seks mand med Kalashnikov-rifler. Lederen var en mørk, tynd mand med soldateruniform og en stav med en sølvspids for enden. Dinkaerne kunne på ingen måde forstå vores forklaring om, hvorfor vi ville derud og bo hos dem i 14 dage for at lære om deres madkultur. Og de var bekymrede for vores sikkerhed, fordi de forskellige stammer i området bekriger hinanden,« husker Nikolaj Kirk og fortsætter:

»Heldigvis fik vi lov at blive, og langsomt fik vi arbejdet os ind på dem. Vi prøvede at hjælpe til, og vi legede med deres børn. Jeg har altid billeder med hjemmefra af mit liv og min datter, som jeg kan vise. Vi ventede tålmodigt et par dage med at tage det store kamera frem. Stille og roligt blev de trygge ved os. Det endte med, at kvinderne viste, hvordan man lavede deres *awal-wala*-grød, som laves af kerner fra sorghum-planten, der i en særdeles arbejdskrævende proces udblødes, kværnes, males, formes til små bulgur-lignende klumper og til sidst koges med frisk mælk fra køerne. Vi så også dinkaernes meget specielle malketeknik. Når der er mælk i yveret, er det med at få det ud. Mændene går om bag koen, åbner ind til skeden og begynder med tungen at massere den. Det bliver koen seksuelt opstemt af, og til sidst huler den og frigiver så mælken i en orgasme. Det ser fuldstændigt vanvittigt ud.«

Efter et par dages overtalelse fik Nikolaj Kirk også lov til at slagte en ko.

»Jeg betalte mere end 3.000 kr. for den, og kødet og indmaden blev fordelt til stammefolket efter et særligt system, og jeg fik kun selv hovedet, lidt hjerte og et stykke ribben. Vi endte med at blive megagode venner med dinkaerne, som ikke var vant til, at der kom nogen forbi og tog del i deres traditioner.«

Syltede søkonger i Qaanaaq

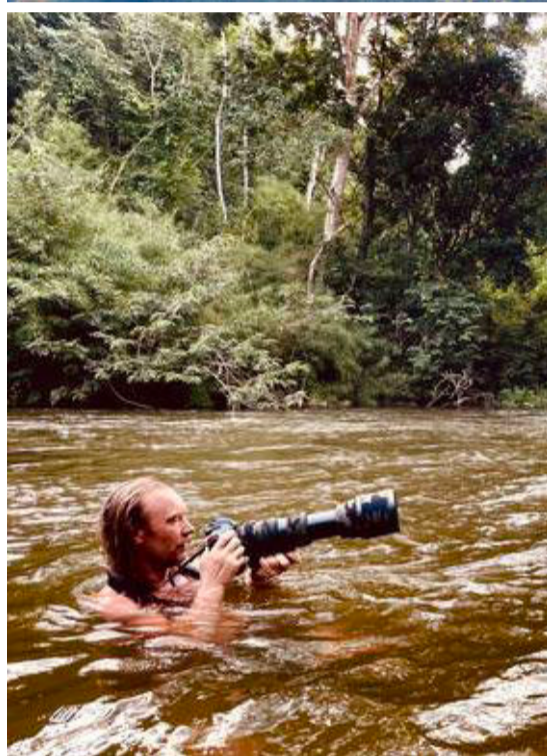
Senere samme år var Nikolaj Kirk og fotografen Søren Zeuth igen på madrejse. Turen gik til den lille by Qaanaaq – tidligere kendt som Thule – i det nordlige Grønland.

»I Qaanaaq bor der under 500 indbyggere, og en af dem var en skøn dame ved navn Birthe Naduk. Vi havde forinden aftalt, at vi sammen skulle prøve at spise Nordgrønlands nationalret, som hedder *kiviasq*, hvilket er små gærede fugle, som på dansk måske kan oversættes til syltede søkonger. Dem fanger man ved at gemme sig nær stejle skrænter og vifte med et net sat på en lang stang. Når man har fanget nok fugle, tager man en sæl, skærer den op, udhuler den og propper en masse søkonger ind i sælen og syr den sammen igen. Det er vigtigt at smøre spæk ud over syningen for at sørge for, at den er lukket helt til. Til sidst begraver man sælen under en stenvarde i et halvt års tid,« siger Nikolaj Kirk og fortsætter:

»Da Birthe inde i sit lille, hyggelige hus åbnede en af de lagrede sæler, var fuglene for længst gærede, og de lugtede værre end svensk surstrømning. Man kan dø af at spise dem, hvis de ikke er lavet rigtigt. Birthe tog den første bid, og med læberne smurt ind i blod og duggede briller konstaterede hun, at de var spiselige, så jeg godt kunne gå i gang. Allerede mens jeg spiste den første fugl, kunne jeg mærke, at jeg skulle kaste op. Birthe forklarede, at heroppe har søkongerne en hallucinerende effekt, og man bruger dem til at komme i kontakt med ånderne. Jeg kastede op ud ad Birthes vindue, og da jeg gik i gang med den anden fugl, begyndte jeg at svede og skyndte mig på potten. Jeg fik aldrig kontakt med de

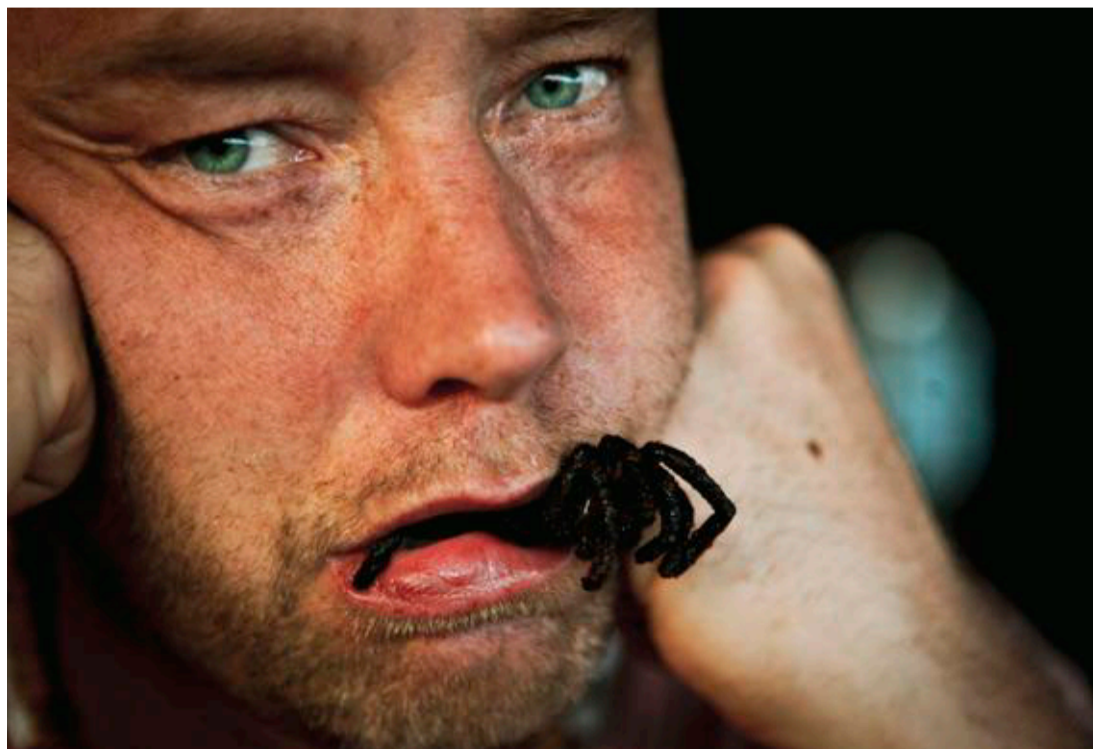


På vej på jagt i Qaanaaq, 2013. Foto: Privat



Tv.: Et af mange forsøg på at fotografere en tukan i Belize, 2022. Foto: Privat

Th.: Med læberne smurt ind i blod konstaterede Birthe at de syltede søkonger var spiselige, Qaanaaq, 2013. Foto: Nikolaj Kirk



Nikolaj Kirk spiser en friturestegt edderkop, Vietnam, 2016. Foto: Privat

højere magter, men jeg fik feber, og det tog mig et par dage at blive rask.«

Jæger og kok

I de senere år har Nikolaj Kirk også rejst meget i forbindelse med optagelserne af programmet "Nak & Æd". Sammen er han og makkeren Jørgen Skouboe lige nu i gang med optagelserne til den 14. sæson af deres populære tv-program om en jæger og en kok, der bygger lejr og skyder deres egen mad.

»Det startede med at Jørgen Skouboe, den her

skøre jyde, ringede og spurgte, om jeg ville være med til at lave et temaprogram om julen. "Kunne du have lyst til at slagte et rensdyr?" spurgte Jørgen Skouboe mig og fortsatte: "Sådan et har jeg nemlig købt. Det hejser vi otte meter op i en kran, så falder det ned, og så pelser vi det. Og der kommer en imam og en præst, som skal sidde i en svedehytte og finde ud af, hvad julen egentlig er for dem. Du laver bare lige, hvad du har lyst til."«

»Det synes jeg lød skidesjovt,« siger Nikolaj Kirk.

»Der er noget finurligt over Jørgen; han er nærværende, og vi elsker begge at være ude. Det er en gave, at jeg fik lov at lave "Nak & Æd" sammen med ham. Hver gang vi tager af sted, glæder jeg mig som en lille dreng. I vores allerførste pilotprogram skulle vi på andejagt i Randers Fjord med en gut, der hedder Kaj, men vejret var dårligt, så vi endte med at skulle spise en gammel krage. I modsætning til mine mange år på "Go'morgen Danmark" besluttede vi, at vi godt turde at fejle, og gerne ville vise det. Så vi opbyggede undervejs en historie om Klods Hans - og i sidste ende var det netop den historie, DR købte ind på,« fortæller Nikolaj Kirk og fortsætter:

»Vi startede med kun at være i Danmark, så rejste vi til Norden, og så begyndte vi at tage længere væk. Vi er blevet glade for Afrika, og det passer godt ind, fordi det typisk er nogenlunde samme tidszone som Danmark, hvilket gør produktionen lettere. Og så handler det selvfølgelig også om praktiske ting som økonomi, og om at bestanden af et givet dyr forsvarligt kan reguleres.«

Jeres mest berømte gæst må være kronprinsen, som I havde med på Sika-jagt i Gribskov - det må have været en speciel oplevelse?

»Det var selvfølgelig lidt særligt, da han til at begynde med kom kørende på sin ATV, kom ind i lejren, og vi gik i gang med at grave et hul. Det mest specielle var måske, at vi er vant til at være alene afsted, men nu var der alle mulige mennesker med for at passe på ham. Men ud over det var det en ret almindelig tur. Lige meget om det er en kronprins eller Kaj på fjorden, der er med, så vil vi gerne have, at vores gæster fremstår så godt som overhovedet muligt. Og faktisk er kronprinsen skidesød og meget, meget nem at være sammen med.«

13-0 til den slemme tukan

Nikolaj Kirks store hobby er naturfotografering, og på sociale medier poster han løbende billeder både fra sit elskede Amager Fælled og fra sine



På besøg hos Dinka-folket i Sydsudan, 2013. Foto: Søren Zeuth

private rejser. For nylig er han kommet hjem fra en familierejse til Belize, hvor missionen var at forevige en vild tukan.

»Jeg savner måske lidt en gang imellem bare at tage på en månedlang eventyrtur og besøge munkene i Tibet, men når det er sagt, har min kone og jeg altid rejst meget privat. Vi har rejst helt low-key i blandt andet Afrika, Asien og Sydamerika og sovet alle mulige steder, også nogle, vi mistænkte for at være et bordel. Efter at vi er begyndt at tage vores datter med, må det dog godt være lidt bedre standard. Gerne som i Belize, hvor der var en flod og noget natur, hvor jeg kunne tage ud at fotografere, og samtidig en god junglehytte, hvor vi kunne bo. For mig handler det også om, at min datter bliver glad for naturen. Jeg har taget hende med ud, fra hun var

helt lille, kigget på frøer og andre dyr og aldrig presset hende, hun skal selv blive glad for det.«

Naturfotografering er dog en disciplin, der ikke altid giver resultat med det samme. Om jagten på den slemme tukan i Belize skrev Nikolaj Kirk sådan her på Facebook:

»Hautacam er en lille knold i forhold til maredridtsfuglen tukanen. Man besejrer ikke tukanen på små fire timer. Timerne går, dage flyver forbi. Modet og humøret forsvinder, som junglen æder en op. 13-0 til tukanen pt. Vi klør på.«

Men ligesom tålmodighed ofte har båret frugt i de mange "Nak & Æd"-programmer, lykkedes det til sidst at få foreviget ikke bare én, men to vilde tukaner. For som Nikolaj Kirk siger:

»Jeg tror, at rigtig meget lykkes, hvis bare man er stædig nok.« ■

”

Birthe tog den første bid, og med læberne smurt ind i blod og duggede briller konstaterede hun, at de var spiselige.

Nikolaj Kirk





Rejs i uge 8 eller i påsken

Krydstogt i Middelhavet, inkl. Marokko

- ✓ Mærk stemningen i den gamle medina i Tangier, Marokko
- ✓ Se den mægtige Hassan II-moské i Casablanca, Marokko
- ✓ Besøg Ceuta - en spansk koloni på Nordafrikas kyst
- ✓ Oplev Picasso-museet i Málaga, Spanien
- ✓ Nyd en pizza på en smuk piazza i Genova, Italien
- ✓ Slap af ombord på det flydende hotel MSC Lirica

Prisen inkluderer blandt andet:

- Fly København - Barcelona
- Bustransfer ml. lufthavn og skibet t/r
- Sightseeing i Barcelona
- 10 nætters krydstogt med MSC Lirica, inkl. helpension, shows ombord, samt drikkepenge til skibets personale
- Fly Barcelona - København

FAST PRIS
FAST AFREJSE

Varighed
11 dage

19. februar 2023
7.998,-

31. marts 2023
10.498,-

Prisen er pr. pers. ved 2 pers. i en indvendig Bella-kahyt. Andre kahytter kan tilkøbes.