

**Elsker god mad og mange bøger —
10.000 kroner i entré for opvisning af italiensk mode
Kalvehjarter som engelsk bpf og ny tomatsoauce**

**KØKKEN
skriveren**

UTROLIGT som et menneske kan forandre sig. For 22 år siden var hun hjælpeløs, lille, rød og rynket — mildt sagt ikke videre pæn. I dag står hun på egne, sikre ben og lever udelukkende af at lade sig fotografere. Hun har udviklet sig til noget, der mest af alt minder om en skønhed! Sådan er fotomodellen Mei-mei med efternavnet Eskelund. Født i en falddefærdig træbygning i det verdenskrigshægede Østen som enebarn af den danske rejsebogsforfatter og journalist, Karl Eskelund og dennes kinesisk-fødte hustru og trofaste rejsefælle, Chi-yun.

MEI-MEI'S »vugge« — helt nøjagtigt var det i mangel af bedre en gammel kurv anbragt på 2 stole over rotte-højde — stod i første omgang i Kunming i Kina. Hun kom til verden i en lille, privat og superprimitiv fødeklinik fire kilometer uden for byen. »Operationsbordet« var et ganske almindeligt køkkenbord — bedøvelsesmidler fandtes ikke. Til gengæld var lokalet fyldt med sværme af fluer og myg. Denne beskrivelse giver Karl Eskelund i én af sine mange underholdende bøger, »Min kone spiser med pinder«. Bogen indeholder også den ovennævnte kritiske vurdering af spæde frk. Eskelund.

»Hun er ikke videre pæn«, sagde Chi-yun. »Det er de aldrig, når de lige er født«, tilføjede hun, som for at forsvare barnet. Utroligt, som man dog kan forandre sig med årene ...

MEI-MEI var 1½ år gammel, da hun og hendes forældre forlod Kina. Hun har ikke været i sit fødeland siden — ønsker heller ikke at komme der, som forholdene er derude nu. Rejsen gik til en børnehavn i Klampenborg via Amerika. Efter endnu et smut til »staterne«, kom hun på kostskole i Hillerød, boede hos 4 forskellige familier — af forældrenes bekendtskab — og afsluttede skolegangen med en fin realeksamen.

— Så tog jeg til Frankrig og fik job i ½ år som pige i huset, fortæller hun fra dybet af en dejlig mexikansk hængehøjde i hendes og forældrenes idylliske blokhus ved Hareskoven nord for København. Vi har udsigt til en januar-vind, der smyger sig om grundens graner og et par grå katte, der »flyder« hen ved kakkelovnsvarmen.

Efter Frankrig kom turen til Italien. Jeg slog teltpælene ned i Rom for at studere arkitektur og kunsthistorie. Da jeg forgæves havde forsøgt at se de interessante i at konstruere diverse trapper, opgav jeg det første og senere også kunsthistorien. Jeg prøvede stenografi og maskinskrivning, men fandt mig egentlig først rigtig godt tilpas, da jeg blev optaget på en (gratis) mannequinskole. Jeg fik 300 kr. om måneden, havde ofte arbejde til ud på de små timer — men sjovt var det.

— To gange om året samles alle italienske modehuse til en fællesopvisning i Firenze. Det foregår i elegante palæer for et blandet publikum af italienske modefolk og stængerne amerikanske turister. Man betaler 10.000 kr. for at »kigge på« og skal købe for det halve. Jo, det er en dyr fornøjelse. Til gengæld varer »showet« i en halv snes dage og har deltagelse fra omkring 30 modehuse.

»Lille søster« —
der er dansk
for Meimei —
med kogebog
i hængekøje
flettet af
mexicanske
straffefanger



MEI-MEI-MAD MED MUSLINGER, GRIS OG COGNAC-FRUGT

— **NU** er Mei-mei blevet fotomodell!
— Ja og hun kan li' sit job!
— Hvad siger far?
— At jeg skulle finde mig noget andet, lade mig uddanne f.eks. til fotograf, men i hvert fald finde noget andet. Han finder det vist for lidt »ophidsende« bare at lade sig fotografere. Måske også en smule dumt eller fordommende ...

— Er det det?
— Det er først og fremmest et job, der giver mig et månedligt udkomme, lige nok til at leve for. Desuden en masse dejlig fritid. Det' da også værd at ligge fritid. Jeg er helt tosset regne med. Jeg er helt tosset med at læse — kan »tyre« 3-4 bøgers igennem på en dag, når tå gives. Ikke noget med lange ture i naturen — næh, på ryggen med en go' bog, det er sagen! I øvrigt en familiesvaghed det med at ligge ned og koncentrere sig. Min oldefar — også forfatter — skrev alle sine bøgers i sengen. »Tankerne strømmer lettere til hovedet, når jeg ligger«, hævdede han ligefrem.
— Ingen forfatter-ære i arv?
— Ingen!
— Brusende rejselyst?

— Næh, mærkeligt nok. Jeg bli'r egentlig helst hjemme. Far og mor rejser derimod stadig udenlands det meste af året. For øjeblikket kører de rundt et eller andet sted i Nordamerika på »tagt« efter stof til en ny bog — nummer nogle og tyve. De kommer hjem til marts. Indtil da har jeg huset fuldt af gode venner.

HUN taber et pund om dagen i denne tid og gør det med vilje. Metoden er enkel — nøjs! bare med 150 små kalorier i døgn. Målet er en vægt på 50 kg, og hun skal nok komme derned. Et halvt hundrede kilo fordelt over 168 charmerende centimeter — det er kravet til fotomodellen Mei-mei. Svært er det, når man nu så godt kan li' god mad!

— Vi er jo alle nødt til at spise. Lad os dog så nyde det, så længe vi kan, siger hun og glemmer for et øjeblik sin akutte madforsælgelse.

— Tag muslinger, f.eks. Herlig spisel!

★ De koger et par porrer i smør eller olie sammen
★ med nogle revne gulerødder

★ der og ¼ selleri. Tilsæt så en liter god hvidvin og kom rengjorte muslinger (med skal) i. Lad det koge under tæt låg indtil muslingerne har åbnet sig.
★ De får verdens mest vidunderlige suppe og dejlige muslinger oven i købet.
★ Tilsæt salt, peber og andre krydderier efter behag.

— **GRISÆTÆR** er mindst lige så dejlige. Tag 4 styk, 3 kopper vand, 6 spsk soya, 1 stort løg skåret i 2 stykker, 2 fed hvidløg, ½ tsfk sukker og lidt salt og peber. Kog gryden i flere timer til tærerne er mere Kan både serveres kolde og varme.

— **KALVEHJETER** skulle De prøve at skære i skiver på 1½ cm tykkelse og herefter stegte dem som engelske bøffer. De bliver saftige og lækre. Er det en tomatsoauce til spaghetti, De mangler, kommer den her:
★ En masse løg, hvidløg, persille, timian, basilicum og
★ selleri steges i lidt olie og

★ koges herefter rigtig længe sammen med et pund friske tomater. Efter kogningen sies krydderierne fra den rene sauce.
★ Så steges finthakkede løg sammen med oksekødbitter — evt. finthakket bacon — og frisk persille. Den siede tomatsoauce kommes i, og det hele koger i ca. ½ time. I stedet for oksekød kan ud-mærket anvendes f.eks. kyllingelever og -kråse.

Til sidst en frugtsalat fra huset i Hareskoven. Den er ikke billig — spar den til de rigtig gode venner.

★ Daseblommer, -ananas, og
★ ferskner lægges i en skål.
★ Saften hældes fra og erstattes med citronsaft og et par
★ glas cognac (vandglas). Til
★ gengæld behøver det ingen
★ lunde være cognac af dyreste
★ mærke. Frugterne cognac-
★ svømmer natten igennem og
★ »drikker« langsomt det meste
★ af spiritusen. Serveres
★ næste dag med iskold flødeskum
★ til og overdryset med
★ »chokoladenus«!

lars-c.