

PJOLTER OG PUNSI

Arak, sitron, vann, te, krydder og sukker.
Punsi. Men er det der vi skal starte?

TEKST: SJUR HARBY | FOTO: TOMMY ELLINGSEN

Vi har god tid, når vi rusler gjennom Stavangers trange gater og smug. Vi har vært hos N. B. Sørensen nede på Skagenkaien i Vågen. Det er vårlig, men kaldt i luften. Vi sto opp i otta og forlot et Oslo i snøvær. Her på Sørvestlandet er det husene som er hvite. Ingen is, ingen brøytekanter. Bare formiddagsstille gater. Atle Minothi hanker inn to bananer fra Narvesen på veien. – Lavt blodsukker, sier han. Bananer blir redningen. – Én til deg og en til meg. Deretter fortsetter vi ned bakken og inn til venstre. Så er vi der. Hos Pjolter og Punsi i Bakkegaten. Hos Truls Thomsen.

Halvannet år

«I disse lokalene skal det ikke være lett å drive skjenkested. Etter å ha ventet i nesten halvannet år, får duoen bak cocktailbaren Pjolter og Punsi endelig klarsignal fra politikerne», skrev Rogalands Avis. Det var i september 2016. På bildet i reportasjen står to karer og kikker seg rundt i et ribbet lokale. Saken gjaldt en tvist med kommunen om bruksendring, men også om en «nordisk cocktailbar». Den første i sitt slag.

Så skrur vi tiden litt frem. Frem til søn-

dag 18. desember 2017. Karene bak Pjolter og Punsi stikker av gårde med prisen for beste nye cocktailbar under Bartender's Choice Awards. «Vanvittig kult», uttalte barsjef Thomsen til Byas Stavanger.

Smak og nyanser

Thomsen viser oss plasser i sofaen. – Bartenderne har vært en gave til den norske akevitten, innleder Minothi. – Det er derfor vi er her. Dere, folk som deg, sier han til Thomsen – bartenderne er vår nøkkel til å åpne neste generasjons øyne for akevitten. For mange, særlig dem som i dag er mellom 20 og 30 år, fungerer det bedre å servere cocktails med akevitt i enn bare å introdusere den som rent brennevin. En bar akevitt blir som å starte med en dobbel espresso, når du skal lære noen å like kaffe, sier han. Thomsen nikker seg enig. Rundt 70 prosent av salget i Pjolter og Punsi handler om cocktails. Resten fordeler seg på bart brennevin og øl.

Yngre folk

Men hvem er nå egentlig «yngre folk»? – Kanskje det er gal inngang å fokusere bare

på alder, svarer Thomsen. – Stavanger er en internasjonal by. Vi kan godt snakke om aldersgrupper, men det er ikke hele forklaringen på hvorfor folk legger turen innom oss. Befolkningen i denne byen reiser mye; mange har god økonomi og kontinentale vaner. Dessuten bor det mange utlendinger her. Og mange av dem vil ha det som er spesielt, derfor nordisk. Skal jeg gjøre et forsøk på å beskrive gjestene våre, må det bli at det er en mangfoldig gruppe. Aldersmessig finner du nok tyngden mellom 25 og 40 år, men det finnes jo dem som er både eldre og yngre. Mange arbeider selv i Stavangers uteliv, og flertallet av gjestene er genuint opptatt av smak.

Bringeberpjolter med mer

Men hva er nå egentlig en nordisk cocktailbar? Thomsen henter to menyer som han gir oss over bordet. – La oss begynne med navnet, sier han. Pjolter og Punsi er begge drinker med lange tradisjoner i Norge. Pjolter er nok et særnorsk fenomen som vokste frem i tiårene rundt 1900. Det finnes mange teorier om hvor navnet stammer fra, men innholdet er svært enkelt. En klassisk



”
Inspirasjonen til Pjølter og Punsj finner vi helt tilbake i matmanifestet fra 2004, da programmet for et nytt nordisk kjøkken ble lansert

pjølter består av brennevin med selters eller club soda. De vanligste brennevinstypene var eau de vie, brandy eller whiskey. En pjølter var først og fremst en drink for menn, og pjølterglassene ble flittig brukt i norske hjem til langt ut på 1970-tallet, men så forsvant de gradvis. Vi har reintrodusert pjølteren, men ingrediensene er nye. Se her, han blar i menyen og henter frem «Kongepjølter», «Up north», «Bringebær-pjølter» og «Green light collins». – Det finnes en klassisk kongepjølter, sier han. – Den ble i starten laget med brandy, sukker, angostura og champagne. Varianter med Upper Ten og akevitt forekom også. Men vår kongepjølter består av Braastad Cognac, eplesider fra Egge gård og fermentert pære. Skjønner dere? Vi forstår.

Punsjen

Så var det punsjen, da. Den har røtter helt tilbake i 1600-årene og stammer opprinnelig fra India. Til Norge kom den via England som følge av 1700-tallets omfattende og tette handelsforbindelser. Det er ikke bare i våre dager at pretensiose rikfolk sender skjortene sine til London for vask og stell. Norges rik-

este mann, Bernt Anker, gjorde det samme for 250 år siden. Trelasteksporten brakte Norge eventyrlige inntekter, og utlendinger rapporterte hjem om en selskapelighet og en praktutfoldelse som langt overgikk hva en kunne forvente her nord. Punsjen var en del av repertoaret og fantes da, som nå, i et utall varianter, men hadde ofte ingredienser som arak, sitron, vann, te, krydder og sukker. Og for Norges del er punsjen nært knyttet til den nasjonale frihetskampen. For hva hadde vel vår første nasjonalsang, «Norges Skaal», vært uten punsjen? Den som begynner slik: «For Norges, Kjæmpers Fødeland, vi denne Skaal vi tømme». Mens pjølteren ble servert i høye glass som ofte kunne være kunstferdig slepet, ble punsjen servert i lave glass eller kopper med øse fra sin karakteristiske bolle i porselen, fajanse, glass eller sølv. Den mest kjente av dem er nok fremdeles Norske Selskabs bolle fra Herrebøe Fajansefabrik ved Halden.

Nordisk

Det var en lang vei, men navnet Pjølter og Punsj signaliserer altså både tradisjon og fornyelse. Og tradisjonene er ofte kontinentale,

men med et hjemlig tilsnitt. Og tilsnittet er råvarene. Det er signalet til et stadig kresnere publikum. «Vårt ønske», heter det i menyen til Pjølter og Punsj, «er å gjøre cocktails og drinker mer folkelige, og vi håper at vi har noe godt i glasset for alle og enhver. Alle våre drinker baserer seg på nordiske produkter».

Inspirasjonen til Pjølter og Punsj finner vi helt tilbake i matmanifestet fra 2004, da programmet for et nytt nordisk kjøkken ble lansert. – Og det du kan gjøre med mat, kan du også gjøre med drikke, sier Thomsen. – Og da var ikke veien lang til den norske akevitten. Ikke bare er den et høykvalitetsbrennevin, den spenner også vidt i smak, og den er velegnet som ingrediens i cocktails. Og der vi før hadde noen få typer å velge i, er det blitt stor variasjon. Selv er jeg av dem som alltid har likt akevitt, også i yngre år, så når vi planla denne baren, tenkte vi, hvorfor ikke bruke akevitt og nordiske råvarer helt bevisst. Ikke alle cocktailene våre inneholder akevitt, men mange av dem. Jeg tipper over halvparten. Jeg hadde håpet at vi skulle kunne tilby 50 ulike akevitter innen høsten i fjor, men det klarte vi ikke. Men vi baserer



”
Ikke bare er akevitten et høykvalitetsbrennevin, den spenner også vidt i smak – velegnet i cocktails

oss på et nordisk brennevinsutvalg, og målet er fremdeles innen rekkevidde.

«Back to the roots»

– Her er et par eksempler, sier han og peker i menyen. – «Back to the roots» er en drink med smak av krydder, rødbete, jord og røyk. Ikke en drink for hvem som helst, men absolutt noe for den som vil prøve noe nytt. I smak representerer den en norsk høst dag. Eller, det er i alle vår egen oppfatning. Pekefingeren beveger seg videre og stopper ved «A viking century», som er en variant av cocktailen «Twentieth Century». Opprinnelig komponert i 1937 og oppkalt etter et tog som trafikkerte strekningen New York–Chicago. Originalen inneholder gin, Lillet (aromatisert vin, red. anm.) kakaolikør, sitronjuice og sitronskall. I Stavangerversjonen finner du Aalborg Taffel Akvavit, Lillet, kakaolikør, sitronjuice og mjød. – Resultatet er en syrlig drink som kombinerer friske sitrustoner med honning, sjokolade og krydder, sier Thomsen.

Lokale tradisjoner

– En av mine oppdagelser er at lite av

det som presenteres som nyheter i denne bransjen, egentlig er det, fortsetter Thomsen. – Fermentering er jo en eldgammel konserveringsteknikk som opprinnelig skulle sikre at maten tålte lagring. I dag er fenomenet fermentering på alles lepper, men nå skjer det for smakens skyld. Der borte, på disken, ser dere sukrede ingefærbitere utover et smørpapir. Det kalles kandisering og er heller ikke noen nyhet. Nyhetene ligger i vår tolkning og bruk av tradisjonen. Men det viser også at gamle koke- og husholdningsbøker kan være en uuttømmelig kilde til kunnskap og inspirasjon for folk som meg. Bartendere og kokker er blitt arkeologer som graver i tidligere tiders mat- og drikkekultur. Men, og det er et stort men, sier Thomsen. – Mye av denne litteraturen er foreløpig vanskelig å få fatt i for folk som meg. Det blir lettere, etter hvert som bøker digitaliseres og gjøres tilgjengelig på nettet, men som sagt, vi bruker tid på å grave. Her i Stavanger finnes det også en egen samling kokebøker på universitetet, så helt oppradd er vi ikke.

Læringskurven

Vi må tilbake til gjestene. Til dem vi

skal frelse for den norske akevitten. – Vi merker jo at norske drikkevaner er i endring. Det er mindre fyll og mer alkoholkultur, repliserer Thomsen. – Utviklingen for brennevin følger den samme trenden som for øl. Det er en oppblomstring, der mangfoldet øker. Noe er rart og lever en kort stund; andre tåler tiden og markedet og blir værende, men summen av det hele er en utvikling mot større bredde. Det handler mer om kvalitet og utvalg – mindre om kvantitet. Dessuten tror jeg både vi bartendere og gjestene våre er blitt mer lekne. Vi kombinerer uten tanke for tidligere konvensjoner. Du nevnte at dere fikk servert en cocktail med både akevitt og surkål på Fuglen i Oslo. Han nikker i retning av Minothi. – Og det fungerte, ikke sant? Minothi nikker. – Det er det jeg mener med å være leken. Tradisjonen heter cocktail, men ingrediensene er nye. Akkurat som Pjølter og Punsj, men her er de nordiske i tillegg. Ikke kortreiste. Ikke ureiste. Men nordiske.

Minothi nikker. Vel ute av døren og nede i gaten sier han: – Truls Thomsen er én av de beste. ▶

Akevittene som begeistrer bartender Thomson:

STRAND BRÆNDERI SMØR AQUAVIT

Dette er min favoritt, dersom jeg skal nyte en akevitt alene. Den er en nydelig miks av det klassiske slaget med en nytenkende teknikk. Nye fat og karve blir avrundet med fedmen fra norsk meierismør som gjør denne fløyelsmyk og deilig som en avec eller foran peisen.

■

LØITEN TUR AQUAVIT

Turakevitten er en gøy akevitt som rett og slett smaker litt skog, og er en akevitt jeg føler blir litt glemt. Einerbær og lakris fungerer veldig godt sammen med karven, og med den ekstra sødmen kommer også fattonene tydeligere frem. Den er nydelig å drikke alene, men også gøy å leke med i drinker.

■

ATLUNGSTAD TAFFEL AQUAVIT

Atlungstad Taffel er en frisk taffelakevitt med tydelig karvepreg. Med et så spesielt særpreg blir denne veldig spennende i cocktails og drinker.

■

D ARGENTUM DILL AQUAVIT

D Argentum har en frisk og sitrusdrevet dillakevitt, som fungerer utrolig bra i drinker. Sammen med friske urter som en nordisk mojito, med epler og annen norsk frukt, eller med mørkere smaker som kaffe og sjokolade, passer akevitten svært godt inn.

■



▲ TRE KARER I EN BAR:

F.V: Johan Wendt Olaussen,
Truls Thomsen og
André Tvilhaug.

Tre cocktailoppskrifter fra Pjolter og Punsj



BACK TO THE ROOTS

45 ml Lysholm Linie Double Cask Port
5 ml Laphroaig
20 ml sitronjuice
20 ml rødbetejuice*
1 grønn kardemomme pod

Rist alle ingrediensene og sil av i et avkjølt cocktailglass

* Rødbetesirup lages ved å varme opp like deler rødbetejuice (ferskpresset eller kjøpt i butikk) og hvitt sukker i en kjele til det begynner å koke. Ta da av platen og kjøøl ned.



PIKNIK PUN SJ

120 ml Lysholm No. 52
60 ml Cocchi Rosa
60 ml Sitronjuice
60 ml sitronsirup*
120 ml vann
12 dasher Peychaud's Bitter

Alt røres på is og siles over i en termos. Serverer 4 personer.

*Sitronsirupen lages ved å legge skallet av seks sitroner sammen med 250 gr sukker i et syltetøyglass eller en ziplock pose. Etter 18–24 timer tilsett 1 dl vann, bland godt og sil av sitronskallet.



WESTCOAST MULE

50 ml Stavanger 1817 Aquavit
20 ml sitronjuice
20 ml sukkerlake
1 klype mynte
2 cm ingefær

Ingefæren deles opp i mindre deler og muddles i shakeren. Deretter ristes alt og siles over knust is i et høyt glass.