

SKIPS- REDERENS PUNSJ

*Vi lot Truls Thomsen fra baren Pjølter & Punsj
møte historiker Stig Roar Olsen
i Villa Breidablikk på Eiganes i Stavanger.
Hadde de noe å snakke om?*

TEKST: SJUR HARBY | FOTO: TOMMY ELLINGSEN





Først litt Alexander Kielland: «Det var en gang i Krarup kro en pike som het Karen. Hun var alene om oppvartningen; for kromannens kone gikk nesten alltid omkring og lette etter sine nøkler. Og det kom mange i Krarup kro, både folk fra omegnen, som samledes når det mørknet om høstaftenen og satt i krostuen og drakk kaffepunsjer sånn i alminnelighet uten noen bestemt hensikt, men også reisende og veifarende, som kom trampende inn - blå og forblåste, for å få seg noe varmt, som kunne holde livet oppe til neste kro.»

«Karen»

Sitatet er hentet fra novellen «Karen» som utkom i 1882. Men det er gjestenes drikk i kroen, kaffepunsjen, vi fester oss ved, ikke Karen selv denne gangen. For hva er nå en kaffepunsj? Jeg googler og havner i dansk Wikipedia. Der står det: «En kaffepunch er en drink af kaffe og spiritus, typisk snaps. Kaffepunch blandes stærk eller svag efter behag. En populær måde at blande den på, er at lægge en mønt i bunden af en kaffekop og hælde kaffe i, indtil mønten ikke længere kan ses. Dernæst hælder man snaps i, indtil mønten igen kan ses gennem den fortyndede kaffe. Bemærk at det giver en meget stærk drik.»

Kaffedoktor

Det høres ut som kaffedoktor på Hede-marken eller trøndernes karsk. Altså sprit (hjemmebrent), kaffe og sukker. Spriten var gjerne fra tålelig bra til ganske fæl. I bunnen av koppen lå en ti-øring, akkurat som hos danskene. Men var det dette de drakk i Villa Breidablikks stuer, når vi snakker om punsj? Her i familien Berentsens fornemme

klunkestilshjem fra 1880-årene? Både Atle Minothi og jeg tvilte, da vi ved disse tider i fjor ruslet ned innkjørselen til Breidablikk. Utenfor sto Truls Thomsen og fotograf Tommy Ellingsen, men verten selv, Stig Roar Olsen, ikke var å se. Ikke husmoren heller, for det er det han er blitt landskjent for. Husmoren på Breidablikk. Han er museumsmannen som flyttet inn i museet sitt for å studere materiell kultur. Olsen er historiker og ville finne ut om det var mulig å bo i et hus som har stått urørt siden 1965.

Punsj

Men altså, punsj. – Den er et internasjonalt fenomen, sier Olsen. Vi har benket oss rundt kjøkkenbordet i et kjøkken anno dazumal. Olsen har tatt på seg forkle, serverer kaffe fra en moderne trakter, mens Minothi og jeg fisket frem flaskene vi var instruert til å kjøpe med oss. Ingredienser som ligger nær opptil oppskriftene vi skal bruke i dag. – I siste halvdel av 1800-tallet var den europeiske overklassekulturen relativt ensartet, sier Olsen. – Industrialismen, jernbanen, frihandelen og koloniene gjorde sitt til at verden ble mindre og likere. Og punsjen var en drikk mange kjente til. En del av et internasjonalt selskapsliv som strakte seg fra St. Petersburg til Konstantinopel.

Måltidenes gullalder

– Tiårene rundt 1900 var måltidets gullalder, fortsetter Olsen. – Du ser det på servisene, både for mat og drikke; det fantes et redskap, et glass eller et bestikk for alt. Oppskriftene vandret over kontinentet, det franske kjøkken var et forbilde, og jernkomfyren gjorde kokekunsten tilgjengelig for den som hadde midlene. Villa Breidablikk er en

► **HISTORIE I VEGGENE:** Villa Breidablikk på Eiganes i Stavanger ble reist i 1880-årene for skipsrederen Lars Berentsen. Huset ble bygget i den moderne sveitserstilen, mens hagen fikk den engelske landskapsparkens uttrykk. Interiørene er kostbart innredet i tidens toneangivende klunkestilssmak. Bygningen forvaltes i dag av Stavanger museum, og ble åpnet for publikum allerede i 1975. De senere år er huset restaurert og fremstår i dag slik det gjorde i familiens Berentsens tid.

representant for den nye tid som industrialismen introduserte. Vinkjelleren her i huset var både stor og velfylt, fortsetter Olsen. – Ikke bare importerte viner, men også egenproduksjon. Familien Berentsen hadde en gård på Orre i Klepp utenfor byen, og herfra ble det hentet inn bær, frukt og grønnsaker. Noe av dette ble til fruktvin og likører til eget bruk. Når det er sagt, vet vi lite om familien Berentsens indre liv, deres smak og vaner. Som dere ser, er kokebøkene godt brukt, det tyder jo på interesse for mat. Bøkene viser også at de fulgte med og fornyet seg. De ble nok opplevd som svært private.

På sporet av noe

Men vi er altså samlet i Villa Breidablikk, fordi Truls Thomsen uttalte følgende, da vi intervjuet ham i årets første nummer av AquaVIT 2018: «Bartendere og kokker er blitt arkeologer som graver i tidligere tiders mat- og drikkekultur. Men, og det er et stort men, sa Thomsen den gang: – 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.» Men kjente han til Villa Bridablikk? Hadde han hørt om Stig Roar Olsen? Kjente han til kokebøkene som ligger i kjøkkenskuffen her? Hadde han noen gang sett den staselige punsjebollen i spisestuen? Thomsen ristet på hodet. Så her er vi. To polposer med ingredienser. Det er klart for punsj. Stig Roar Olsen har bestemt at vi skal lage to slag; Bishop-Æxtrakt og Cardinal.





Pomerans

– Vi starter med kardinalpunsjen, sier Truls. Halv porsjon av oppskriften. Den skal serveres kald. Av tid krever den ikke mye. Jeg tipper at mye er gjort på 20 minutter. Oppskriften krever fersk pomerans. «Baade den gule og den hvide Skal tages vel af 4 pommerantser; hvorpaa de overskjæres og sættes tilligemed en Smule tyndt guult Skal i en flaske Graves og staaer til næste Dag», heter det i oppskriften. Fersk pomerans? Selve frukten minner om en appelsin og brukes gjerne i marmelader og likører, sier Minothi. – Saften er bitter, men skallet, som vi egentlig skal ha her, brukes gjerne som krydder. Enten tørket, eller som her, fersk. Men vi har ikke noe pomeransskall. Det er vanskelig å få tak i, fortelles det. Vi bruker tørket pomerans i stedet. Oppskriften inneholder både champagne og madeira, men spesifiserer ikke. Mannen på Vinmonopolet valgte moderne alternativer ut fra 1880-årenes smaksbilde. I stedet for champagne ble det en spansk Delapierre Secco og madeiraen en flaske Arcus Malmsey Madeira. «Dette er en meget Kostbar, men også meget velsmagende Drik» står det avslutningsvis i oppskriften. Vi venter i spenning.

En renessanse?

– Fint å reintrodusere punsjen, sier Truls. Han rører ut sukkeret i en halv liter vann på komfyren, til det har løst seg opp. Deretter tar han i pomeransen. – Fordelen med punsj er at den kan lages dagen før, sier Stig Roar Olsen. – Jeg tror på en renessanse for punsjen, som for mye annet. Hvem hadde trodd at fermentering plutselig skulle bli moderne igjen? Truls Thomsen skotter opp. Han er én av dem som driver med slikt. Mens sukkervannet avkjøles, skal vi kanskje gå i gang med Biskop-punsjen?

Biskop punsj

«Til hver Flaske Rødviin tages ¼ Pund hvidt Sukker, der gjerne kan være Melis og Saften av 2 Pommerantser, der udpresses med en Citronpresse paa Sukkeret», leser Thomsen. – Hvor mye er et kvart pund? – Det tilsvarer

Cardinal Cocktail

- 2 cl Løiten Tur Aquavit
- 2 cl madeira
- 2 cl kirsebærlikør
- 1 cl sitronjuice
- 1 cl Oleo Saccharum*
- 2 dasher Orange bitter
- Champagne

Rist alle ingrediensene utenom champagnen med is og sil over i et cocktailglass. Topp med champagne.

* Oleo Saccharum er en blanding av sukker og sitronolje. Dette lages ved å legge skallet fra seks sitroner sammen med 250 g sukker i et syltetøyglass kvelden før man lager punsjen. Sukkeret trekker ut oljen i skallet, og man ender opp med en frisk sitronsirup.



Biskop Punsj

- 1 fl rødvin
- 2 appelsiner
- 2 dl Gammel Opland Edel Portvin
- 5 cl Gammel Dansk Bitter Dram
- 100 g sukker
- 1 liter sort te
- 4 g sitronsyre
- 6 dasher orange bitter

Skrell appelsinene med en grønnsaksskreller og legg skallet sammen med rødvin, akevitt og Gammel Dansk. La det trekke i to timer og fjern så skallet. Brygg en liter sort te og tilsett sukker, sitronsyre og orange bitter. Bland dette så sammen med resten i en bolle og server varmt.





117 gram, svarer Olsen. Men du tar altfor mye melis i. Saften av to pomeranser, appelsiner, her også? Og rødvinen? Minothi diskuterte med folkene på polet da vi handlet. Hva slags rødvin er det naturlig å tenke seg at 1800-tallets mennesker ville ha foretrukket til en punsj? Vi gikk ut igjen med en flaske Bourdeaux. En flaske Château Roland la Garde ... man gjør bedst i at varme Bollen først med hedt Vand», anbefaler oppskriften. Men husets fineste krystallbolle forbyr museums mannen Olsen oss å benytte. Ingen skandaler skal avslutte denne reportasjen. I reserve har han sin egen, og Truls slår det hele oppi.

Vi har jukset litt

Vi korter inn på historien og forflytter oss inn i spisestuen. Tiden er inne for den offisielle prøvesmakingen. Thomsen bærer bollen andektig inn og setter den på bordet. Olsen kommer etter med øsen. Kardinalpunsjen kunne ha vært kaldere, kommenteres det. Dessuten, boblene fra den musserende vinen forsvinner raskt. – Men den er godt egnet for et krydderbrennevin. Truls Thomsen har allerede begynt å pønske på en moderne variant med akevitt.

Vi skotter bort på biskoppunsjen. Nye glass. Det damper av den. – Litt for varm, sier Olsen. Den bør holde en 12–13 grader. Ikke mer. Men ellers god. Vi andre nikker oss enig. – Kvaliteten på brennevin og vin varierte mye mer den gang, kommenterer Olsen. – Og den som hadde råd, sparte ikke på ingrediensene. – Mer citrus hadde nok gjort den friskere, sier Thomsen. – Tradisjonelt inneholdt engelske punsjer mer citrus enn de svenske, supplerer Olsen. – Skal jeg oppsummere, tåler nok kardinalpunsjen mer krydder. Og akevitt vil piffe den opp. Stavanger 1817 Aquavit?

Inspirasjon?

Lot Truls Thomsen seg inspirere? Å, jada. Cardinal Cocktail og Biskop Punsj er hans forslag til sommerens selskaper og små utskielser. For som Dagens Næringsliv skrev på tampen av 2018: «Punsj har aldri vært større enn nå». ■