

UTVALG Kaja var 13 år, da far Gunnar Moreite, startet opp Fyret. Den gang serverte de bare åtte typer akevitt. I dag har de 267 forskjellige akevitter å tilby.

SIN FARS DATTER

– Alt er ved det gamle. Det er på skrivebordet og i menyen jeg har ryddet. Kaja har overtatt på Fyret. Men strengt tatt merker du ingen ting. Nesten.

TEKST OG FOTO: SJUR HARBY



JUBILEUMSAKEVITT Fyret er i gang med å lage sin egen akevitt i anledning av 20 års-jubileet.

Det er vinter i Oslo. Én av disse februar-dagene som ikke er kaldere enn at du kan ta med deg kaffekoppen utendørs. Det er før åpningstid, og solen står lavt på himmelen. Så lavt at den når helt inn til de mørkeste krokene på Fyret. Denne hulen av et akevittsted som gjemmer seg i Youngstorgets basar, opprinnelig en kjøttbasar fra 1876. Her har det lavloftede serveringsstedet med sine små rom, sine overfylte vegger og sine robuste bord funnet seg til rette. De har holdt til her i snart 20 år. Fyret er blitt en institusjon og har jubileum i april. Fyret har fått den selvsikkerheten som bare alderen kan gi. 20 år er knapt for noe å regne i et menneskes liv, men i restaurantbransjen er du nærmest for en pensjonist å regne. 20 år. Kaja var 13 år, da far Gunnar Moreite, startet opp her. Inspirert av den danske kro med enkle retter og godt drikke. Øl og akevitt, vel å merke. Litt vin også, men først og fremst akevitt. Mange dømte ideen nord og ned den gang. Norsk akevitt? Kunne det virkelig bli til noe? Og så borte på Youngstorget?

Tallet er 267

Men det gikk bra. Gunnar Moreite er blitt pensjonist. Datteren Kaja har tatt over. Visst har hun ryddet opp på skrivebordet og i menyen. Men ikke bare. Utvalget av akevitter er blitt langt større. Sist Aquavit besøkte Fyret – det var i 2012 – fantes det 152 ulike sorter i hyllene her. Det var imponerende den gang, for da Moreite startet i 1997, var det bare åtte typer å velge mellom. Men nå? Jeg sender et blick opp på hyllene bak disken, ser så på Kaja og nikker så bort på hyllene igjen. Hva nå? Hvor mange typer finnes det egentlig? – Vi har 267 ulike akevitter per dags dato, sier hun og rekker meg menyen. Akevittene er alfabetisk ordnet og fyller to sider. – Av disse er over 230 norske, resten er svenske og danske. Ja, og så har vi en tysker også. Men variasjonen er stor. Både mellom hva som selger, men også kvalitetsmessig. Men slik må det nesten være. Utviklingen har vært fenomenal på disse 20 årene. Og interessen øker blant både nordmenn og tilreisende.

Hvorfor endre det som fungerer?

– Det er ikke noe poeng å endre for forandringens egen skyld. Fyret er kontinuitet. Det er tradisjon med en forsiktig fornyelse. Vi har fremdeles de danskinspirerte smørbrødene, elburgeren, skipperburgeren og steinbitkarbonaden, fortsetter Kaja. – Dessuten «akevittplanken». Jeg blar i menyen og finner planken. Den er beregnet for to personer. Serveres på en fatplanke med akevittsild, rå eggeplomme og rømme, står det. Men det følger atskillig mer med. Det er gravlaks med hjemmelaget sennepssaus, tartar av grovkvernet oksekjøtt, medfølgende eggeplomme og rå løk, samt «lun leverpostei med bacon, rugbrød, fransk landbrød med smør». Fire akevitter inngår.

Jubileumsakevitt

– Se, sier Gunnar Moreite. Han trekker en tegning ut av et pappomslag. «Fyret Jubileumsakevitt 1997–2017» står det med store tegnede bokstaver. Under ser du et fyr som klorer seg fast til en klippe. – Vi lager vår

egen akevitt til 20 års-dagen. Halvor Heuch kommer ned hvert øyeblikk. Med seg har han tre varianter vi skal prøvesmake. I samme øyeblikk trer Halvor Heuch inn døren og hilser. Med seg har han, ganske riktig, tre nummererte plastflasker. De to kjenningene setter seg i et hjørne; Kaja og jeg fortsetter, der vi slapp.

Ofte blues

– Vi har levende musikk. Én gang i måneden. Det er en del av Fyret. Ofte blues. Mannen hennes er én av dem som spiller der da. Fyret er, og skal være, en utpreget familiebedrift. – Far går her, og jeg er her, sier hun. – Det er kontinuitet på begge sider av disken. De samme rommene og de samme folkene. Tradisjon er én av våre signaturer. Skal jeg nevne nyheter, må det være at vi også serverer drinker her nå. Ikke mange typer og bare drinker, der akevitt er en ingrediens. Dessuten har jeg satt ned prisene. De vanligste akevittene koster 86 kroner for fire centiliter. Men det finnes dem som er dyrere. En Lysholm Linie Trompet 200 års Jubileum får

du for 750 kroner. Men, den er sjelden. Den ble produsert i en liten serie tilbake i 2007. Det er akevitt for skjønnere. Nybegynnere kan fint starte på 86 kroner.

Albuerom

– Med 45 plasser innendørs sier det seg selv at det ikke blir mye albuerom til hver enkelt gjest. Men det er jo det som er Fyret! Fyret er stemning. Fyret skal være hyggelig. Det er en lav terskel for å komme inn til oss. Du sitter trangt, mens du er her, men det gjør det lettere å prate med nabobordet. Du møter musikere, politikere, pressefolk, deg og meg og mannen i gata. Mye voksent publikum selvfølgelig, men også de som kommer før konserten og etter teateret. De som skal spise lunsj og de som bare skal ha seg et glass og en bit mat før stengetid. Kaja reiser seg og skyver stolen nærmere døren.

Vi skal fotografere. Jeg må få Kaja til å bevege ansiktet. – Si noe, sier jeg og går ned på knærne. – Jeg er veldig min fars datter, svarer hun.