

”

Løperne på veggene og putene minner om barndommens besøk hos skrukkete slektninger.

VI BESØKER DE AUTORISERTE

TRØNDERSK PÅ DANSK

Jeg tar i dørklinken. Låst.

– Det var da klokka elleve, ikke sant?

Atle Minothi kikker

mot himmelen og duskregnet.

– Din avtale, ditt ansvar.

TEKST: SJUR HARBY

FOTO: ANDREW PEMBROKE



Vi er på Baklandet i Trondheim. Ikke så langt fra Gamle Bybro. Det er gråvær. Gårsdagens snøvær er blitt til ørsmå regndråper. Jeg har parkert i én av sidegatene. «Soneparkering», sto det på skiltet og gaten var nesten fri for biler. Jeg forsto ikke helt hva det innebar, men syntes straks godt om Trondheim. Fin by for syklende og snill mot oss på fire hjul.

Et ansikt dukker opp fra portrommet ved siden av. – Dere kan komme her. Vi åpner først klokken elleve. Vi lukkes inn, og Gurli Riis Holmen kommer mot oss fra naborommet. Hjertelig. Smilende. Som om vi alltid har kjent hverandre. I en blomstret kjole og en rutete jakke. Ikke slike klær du ser hver dag. Ikke nå lenger.

Siamesiske tvillinger

Jeg tenker umiddelbart at hun kler huset

og lokalet godt. At de er som siamesiske tvillinger. At de må være to for å bli til én. At Baklandet Skydsstation egentlig består av fire ting; mat, drikke, lokale og Gurli. Mine ord, riktignok, men jeg har vært her før. På nettstedet Tripadvisor har Baklandet Skydsstation fått 576 anmeldelser. 121 av dem mener stedet er «ypperlig», mens 108 gjester har krysset av for at det er et «svært bra» sted. Adresseavisen mener Gurli lager byens beste kakao. Karianne S skriver i kommentarfeltet til Tripadvisor at «det er som å tre inn i bestemors gamle hus på gården». Aase fra Trondheim supplerer med at «de har mye godt på menyen og gode akevitter». Og, for bare å legge til en utlendings kommentar: «Great atmosphere and lovely food». Den siste kommentaren ble skrevet her om dagen.

Rom med utsikt

Minothi tar seg en rusletur i lokalene, innen vi lander ved et vindusbord. Det er lavt under taket, og han bøyer hodet på refleks. Hele stedet er ikke mer enn tre små rom med panelte vegger og skjeve gulv. Det innerste av dem er strengt tatt det tidligere portrommet, og der sitter du i helling ned mot gaten. Innerst i lokalet har du utsikt mot bakgården med snorer og klesvask. Fra vårt eget bord ser vi ut på Nidelva og bort til domkirken som reiser seg over løvfrie trekroner. – Det er noen stikkord her, mumler Minothi og refererer fra hjemmesidene. «Unike lokaler», «hjemmelaget mat», «idyllisk kafé». Men har vi allerede funnet nøkkelen til suksessen? Er det disse faktorene som fikk National Geographic til å kåre Baklandet Skydsstation til beste kafé nytt-

årsaften 2012? Eller Lonely Planet som hevdet at den beste fiskesuppen i Norge får du her? – Vi har fått mye omtale, nikker Gurli. – Vi har vært heldige med noen småting.

Noen pinner i ovnen

Småting? Hun har stukket noen pinner i ovnen. En ovn av den typen som maleren Gerhard Munthe lett foraktelig kalte en «kanonovn». I hans tid et symbol på den nye tid, en ovn som hadde «let for at blive varm og snar til at blive kold», men ut over det, «vel den kjedeligste Ovn i Verden.». Men her inne, akkurat nå, knitrer den muntert og varmer godt. Vil vi ha en kopp kaffe? Gurli – vi er allerede på fornavn – ser på oss og kommenterer det mistrøstige trønderværet. – Kaffe, gjentar hun litt mer spørrende. Eller nei, selvfølgelig, i slikt vær er

det sjokolade vi skal ha. Varm sjokolade med krem. Adresseavisens favoritt. Tre kopper kommer inn fra kjøkkenet. Et bittelite rom som setter grenser for hva som kan stå på menyen. En meny det strengt tatt er vanskelig å gjøre noe med, fordi gjestene protesterer om hun våger seg frempå med for store forandringer.

Det skal være skikkelig

– Det er litt sesong og mange gjengangere, sier hun. – I januar serverer vi for eksempel alltid stekt flesk med persillesaus. Ellers, dere kan se selv, finner dere Jons fiskesuppe, det danske sildebordet, bacalaoen, viltgryten og den lune leverposteien. I forbindelse med julen tilbyr vi julelunsj og kveldsbuffet med mer tradisjonelle juleretter som ribbe, Vossakorv, pinnekjøtt og

”

Maten skal være ordentlig og basert på gode råvarer. Baklandet Skydsstation er ikke stedet for gastronomiske krumspring.



AUTENSITET Her kan turistene komme innenfor og se hvordan disse husene opprinnelig så ut på innsiden. Hvor lavt det er under taket, eller hvordan bakgårdene i dette strøket en gang var.

FIRE OM BAKLANDET SKYDSSTATION

PORTRETTER: PRIVAT



KARI FRØSETH

Hjemmekoselig, retro, godt sildebord og verdens hyggeligste vertinne. NAV Nidaros har sine styremøter her. ■



KATHRINE STANDAL

Baklandet Skydsstation er byens mest sjarnerende spisested, med god, hjemmelaget og tradisjonsrik mat, servert av Trondheims hyggeligste, danske dame. At de har byens beste utvalg av akevitt, trekker heller ikke ned. ■



HARALD NISSEN

Ja, hva skal jeg si? Skydsstationen er en del av byens sjel. Et sted å senke skuldrene. Et sted med stemning. Og så er det det jo helt forbilledlig restaurert. ■



TRYGVE LUNDEMO

Baklandet Skydsstation? Det er stedet det er lett å stikke innom. En oase rett borti gata her. Også så bra restaurert. Et forbilde. ■



TO OM BAKLANDET SKYDSSTATION



PORTRETTER: PRIVAT

RANJA BOJER

Baklandet Skydsstation gir meg små gløtt inn i en annen verden. Løperne på veggene og putene minner om barndommens besøk hos skrukkete slektninger. Alt det skakke og skjeve som gjør historien så nærværende. Klærne som henger til tørk ved vedovnen, minner om hytteturer, om det å bli varm igjen etter å ha vært veldig kald. Å komme inn på Skydsstasjonen er å bli varm igjen.

TROND ÅM

Jeg går ikke så ofte på Skydsstationen som jeg gjorde før. Men jeg sykler forbi hver dag, og opplever Skydsstationen og livet den utstråler som en del av det som virkelig er Bakklandet og det sentrale Trondheim. Da sønnen vår ble døpt i Nidarosdomen for noen år siden, kom svigerfamilien fra Østerrike. Da feiret vi på Skydsstationen etterpå. Mer trondhjensk får du det ikke!

slike ting. Men, all maten er hjemmelaget, og sildebordet er det jeg som står for selv. Tanken min er at maten skal være ordentlig og basert på gode råvarer. Baklandet Skydsstation er ikke stedet for gastronomiske krumspring. Vi er parallellen til den danske kro, til Café Sorgenfri i København. Vi serverer tradisjonelle retter som kler lokalene og drikkevarene våre. Det er slik mat jeg selv er vokst opp med.

Riis Holmen var intet unntak i så måte, når skysstasjonen hennes nå ble skrevet inn i akevittens historie som Trondheims i nyere tid første autoriserte skjenkested for akevitt. I desember 2016 besto utvalget av 191 forskjellige akevitter. Nå, i oktober 2017, er det steget til 230. De fleste norske, men noen også fra Danmark. Det skulle bare mangle.

Bonger

– Jeg har i grunnen ikke merket noen stor endring på før og etter autorisasjonen, sier hun. Spørsmålet var om fatenden fra Norske Akevitters Venner i fjor hadde gjort noen forskjell på interessen eller besøket. Men, nei, ingen nevneverdig forandring. Men hun var jo godt inne i dette fra før. Sildebordet er som skreddersydd for øl og akevitt. Og gjestene har ikke bare et rikholdig utvalg å velge fra, men kan også spørre henne til råds eller sette sammen sitt eget utvalg av fire ulike slag, kalt «min egen akevittbombe». Eller rett og slett gå inn for en ferdig komponert akevittmeny med fire smaker. «Husets utvalgte» rommer for eksempel Simers Tafel, Gilde Fjollmat, Atlungstad av mandel og Lysholm Doble Cask. Uansett hva du velger, akevittene serveres i 1 cl glass, og bongene er trykket på gråpapir. Selvfølgelig. «Trøndersk Kvartett» heter en annen bong. «Dansk Sildesymfoni», en tredje. – Populært, sier Gurli. Blant både nybegynnere og mer erfarne gjester. Mest populær er nok

«husets» og «trøndersk». Svele-akevitt er hennes egen oppfinnelse og er en blanding av to ulike akevitter. Hvilke? – Hemmelig, svarer Gurli. Minothi slår seg til ro med det.

Bakklandet

Når Trondheim hæver sig over flertallet af Nordens byer og i enhver besøgendes sind må efterlade en erindring om storhed og skønhed, så skyldes det sikkert flere forskellige forhold ... Domkirken, gadeplanen og de store, gamle træhuse har noget uudsigeligt til fælles som til sammen har prentet sig i bevisstheden, og gjør at man har opfattet Trondheim som en af Europas betydelige arkitekturbyer, en by som ikke har sin mage nogetsteds.

Ordene er hentet fra Dag Kittangs bok om trebyen Trondheim (2014) og tilhører den danske kunsthistorikeren Harald Langberg. Det begynner å bli noen år siden. Vi skal tilbake til 1970. Den gang det ble revet for fote, og «fremskrittet» truet seg frem til tross for beboernes protester. De gamle kjøpmannsgårdene, bryggene langs Nidelva, trehuskvarterene på Møllenberg, Ilsvikøra, Svartlamon og Bakklandet svedde i den største livsfare. Det handlet ikke bare om bygninger som forsvant, men om en by i full forvitring. Bakklandet skulle utradere og erstattes av en ny hovedvei. Adresseavisen beskrev forholdet mellom kommunen og beboerne som en krigstilstand, og da tidligere riksantikvar Stephan Tschudi-Madsen som leder Arkitek-

turvernåret 1975, besøkte byen samme år, spurte han journalisten:

Hvordan er det egentlig med Bakklandet, skal bydelen bevares eller ikke? Det nytter ikke å få klar beskjed om noen ting. Heller ikke har jeg funnet ut hvem som er ansvarlig for å svare på spørsmålet.

Og han var oppbragt, fordi Trondheim nett-opp med denne bydelen kunne utvikle et pilot-prosjekt for bevaring av gammel trearkitektur. Og, politikere måtte vite at det var kommet en ny generasjon. Unge mennesker som gjerne ville leve i slike hus. Her. Midt i byen. Rive-entusiastene fulgte ikke med i timen. Basta!

Vi har lykkes

– Vi har lykkes, sier Gurli – vi har lykkes fordi vi ikke har ødelagt noen ting. Øvre Bakklandet 33, som er skysstasjonens offisielle adresse, er en fredet eiendom. Fredet etter kulturminneloven som den eneste eiendommen i dette strøket av byen. Det skjedde i 2008. Og det var den før nevnte bakgården som gjorde den kvalifisert. – Det er bare her du finner en slik type bakgårdsinteriør intakt på Bakklandet, sier Gurli. – Den er unik. På 1800-tallet fantes det nok mange av dem, men bakgårdene sto lavt i kurs. De forfalt og ble revet, så nå er vi alene om den. Byantikvar Mette Bye bor rett nede i gaten. Vi er nesten naboer. Hun peker i retning av et dukkestue-lignende hus som balanserer på toppen av en høy steintrapp. Men Baklandet Skydsstation selv? Det ble satt i stand etter antikvariske prinsipper av arkitekt Trond Eide, som selv

kjøpte det i 1995. To år etter, i 1997, ble det åpnet en kafé her på kvinnedagen 8. mars. Bak den sto åtte idealister som hadde pus-set opp lokalene på dugnad. Etter hvert kom Gurli og ektemannen Olaf Holmen inn i bil-det og overtok driften. Først som leietakere. Det var 2009. Til da hadde hun drevet jern-banekaféen i Trondheim. Ni måneder senere kjøpte de hele gården av Eide.

Siden 1791

– Se det positive i det. Vi får hjelp til ikke å ødelegge. Og her kan turistene komme innen-for og se hvordan disse husene opprinnelig så ut på innsiden. Hvor lavt det er under taket, eller hvordan bakgårdene i dette strøket en gang var. Den bygningen vi sitter i nå, altså denne som vender ut mot gaten, ble reist så tidlig som i 1791. Den har levd et langt liv som har satt sine spor. Det har vært drevet både vognmannsforretning og skysstasjon her, og i årene 1896–1944 var det melkeutsalg med varer fra Melhus meieri. Det har vært vas-keri, hvor tøyet ble levert tilbake fint strøk-et. Skredderi har det også vært her. Dette huset rommer ikke bare Baklandet Skydssta-tion, men også et godt stykke byhistorie. Der ute, hun peker mot det andre rommet – der ute kan dere fremdeles se rester av den gamle butikinnredningen. Disse veggene har sett og hørt alt før. Det er derfor folk trives her.

Det skjer noe

Gurli har servert oss lunsj, og ved bordet har også Kathrine Standahl fra Svartlamoen Boligstiftelse dumpet ned. – Du må også bli kjent med Gurli, hadde jeg sagt til henne.

– Dere har noe til felles, og Kathrine kastet seg på sykkelen. – Det ér i ferd med å skje noe, konkluderer Minothi. – Det handler ikke bare om nye trender, men om et nytt fokus, en holdnings- og verdiendring. Vi skal ha akevittsmaking på Samfundet senere i dag. To kurs, hver med plass til 30 deltakere. Alle stud-enter. Billettene ble utsolgt på en halvtime.

Den menneskelige målestokk

Gurli er enig i at det er noe som skjer. At folk søker tilbake til det genuine, til den menneskelige målestokk, til langsomheten og det autentiske. At stillhet og tid er blitt knapp-hetsgoder. Kanskje gjelder det også omsorg og omtanke? At det må finnes oaser som Bak-landet Skydsstation, der det ikke skjer så mye hele tiden. Som er det samme stedet i dag som det var i går. Og derfor er det også telefon-forbud her. Praten skal kunne gå uforstyrret. – Folk vil møtes og bli kjent med hverandre igjen, sier hun. – Det er helheten her. Det er nettopp kombinasjonen av hjemmelaget mat, solid drikke, et tradisjonsrikt lokale og at du blir gjenkjent. Og beliggenheten, selvføl-gelig. Hva hadde dette huset vært om resten av Bakklandet var borte? Svaret gir seg selv, og spørsmålet ble hengende igjen i lufta.

Og Gurli, tenker jeg. Jeg tror det er på grunn av henne at Andrew Evans i National Geographic Traveler fikk seg til å skrive at dette kanskje var «den koseligste plassen i Skandinavia». For ting er døde, helt til noen gjør dem levende. Og denne «noen» er Gurli. På Baklandet Skydsstation.

■



FIRE OM BAKLANDET SKYDSSTATION

PORTRETTER: PRIVAT



HILDE OPOKU

Når jeg vil vise frem hva Trondheim er for meg, tar jeg med meg gjestene til Bakklandet og spiser på Skydsstationen. ■



RAGNA VORKINNSLIEN

Skydsstationen er for meg et fristed, et sted, der man kan drikke kaffe og spise tradisjonsmat, et sted der man kan finne roen. Det er også et symbol på den politiske kampen som har vært for å bevare det vakre Bakklandet. Fred, frihet og sildesmørbrød, kan det egentlig bli bedre? ■



MARGRETHE C. STANG

Baklandets Skydsstation er skakt og skjevt og har bøttevis med sjarm. Bygget har fremstått som et forbilde for antikvarisk istandsetting for andre gårdeiere på Bakklandet. Dessuten setter jeg veldig stor pris på at de har hatt sild på menyen lenge før det ble trendy! ■



OLAV SKJELMO

Én av de koseligste plassene jeg vet om. Skjevt og lunt, en plass man ikke er ofte, men vet man alltid kan stikke innom! ■