

Tom Okke

Gennem generationer. Fortællinger fra kroer og spisesteder i Sønderjylland

Strandberg Publishing 2012

Fotos ved Carsten Snejbjerg

208 sider ill.

Kr. 299,95

Det sønderjyske køkken er kendt for at være righoldigt og særegent. Fusionskøkken, længe før dette ord blev brugt og slidt. En fusion af danske, tyske og frisiske elementer. I Sønderjylland har kulturpåvirkninger fra centraleuropa gennem århundreder mødtes med ditto danske. Kålpølser og ringriderpølser, spegepølser, grønlangkål, hvidkålsbudding, snysk med kødboller, vinsuppe, surrib - blot for at nævne nogle enkelte eksempler på dette kulturmøde. Også det sønderjyske kaffebord er vidt berømt med rugbrødstærte, knepkager og goderåd som eksempler på, hvad der hørte sig til.

Journalisten Tom Okke med rødder i det sønderjyske (Tinglev) fører os rundt i det sønderpiskede land for at introducere læseren til en række spisesteder med hang til den finere madlavning. Og hvor det traditionelle sønderjyske køkken er blevet suppleret med kraftige indspark fra det franske. Rundt i det sønderjyske er måske så meget sagt, al den stund vestkysten kun er repræsenteret med tre, mens det østlige Sønderjylland har fået hele 11 spisesteder med. Og så er der Gram slot, der ligger sådan lige midt imellem. Hvis man skal være lidt pedantisk – det er vel også en anmelders opgave – så ligger kun et af de tre spisesteder på vestkysten i Sønderjylland. De to ligger i Ribe, der som bekendt ikke hører til Sønderjylland – Schackenborg Slotskro er således alene om at repræsentere den vestlige del. Indrømmet. Der er næppe tvivl om, at spisestederne er mere massivt til stede i den mere tætbefolkede østlige del af landsdelen. Naturen er givet også mere gavmild og varieret her.

Blot kan det så undre, at Rudbøl Grænsekro ikke er sluppet igennem forfatterens nåleøje sortering. Kroens helt unikke beliggenhed, bogstavelig talt på selve kridtstregen mellem Danmark og Tyskland, kroens alder, kontinuiteten i ejerskaren og dens udsøgte spisekort gør den selvskreven til en plads i sådan en bog.

Sproget er letflydende. Indholdet gennemgående informativt. Men unægteligt af og til overfladisk med stænk af journalistik i tomgang. Opskriften er enkel. Anekdoter i rigt mål. Lidt historie – men endelig ikke for meget. Sommetider for lidt, som f.eks. ved sværvægtene som Gram Slot, Schackenborg Slotskro, Brødremenighedens Hotel, Tyrstrup Kro eller Hotel Dagmar. Lidt om beliggenhed og stemning. En antydning af maden, men meget om kokkene og deres fortræffeligheder. Rigtig meget om ejerskab, hvor enkelte navne dukker op igen og igen. Nogle køber op hele tiden, bygger om eller til og sælger måske snart igen. Som f.eks. erhvervsmanden med sønderjyske rødder Jens Michael Jebsen. Prins Joachim fylder rigtig meget i direkte tale, men royalt stof er jo også en sikker sællert.

Bogen er overordentlig indbydende i sit outfit. Lækkert papir, kraftigt omslag, flot layout, stort format. Lige til sofabordet. Absolut ikke til handskerummet. Desuden er den gennemillustreret med store farvestrålende billeder ved fotografen Carsten Snejbjerg. Sommetider er æstetikken dog næsten ved at tage magten fra af motivet. I øvrigt et problem for meget af nutidens fotokunst?

Alt i alt en let anretning – smukt draperet, men fattig på vitaminer og overraskelser. Mæt bliver man ikke, men en appetitvækker er altid på sin plads til en begyndelse. Der er et par småfejl. Hitler kom

ikke til magten i 1934, men i januar 1933. Dagmar var ganske rigtig fra Böhmen, men det hverken lå eller ligger i Tyskland. Hvis tjekkerne hørte det, ville de blive meget vrede.