

Odd Gunnar Skagestad:

Om glass, øl og dram

Redaksjonen skal ha takk for en innholdsrik og engasjerende publikasjon, som jeg jevnlig leser med interesse og utbytte. Undertiden inneholder bladet dessuten stoff som innbyr til motforestillinger og/eller supplerende betraktninger.

Så også siste nummer (Nr. 3/2004):

I Ann-Mari Gregersens forøvrig meget lesverdige artikkel ”Alle glass på riktig plass” på side 20 kan vi avslutningsvis lese at ”*Øl og dram inngår ikke i Ledaals klassiske oppsetning. Skal du servere dette, anbefales det å sette drammeglasset til høyre og ølglasset til venstre*”.

Nei, hvorfor det?

Jeg har en mistanke om at anbefalingen har sin rot i danske drikkeskikker. Det har seg dessverre slik at mange nordmenn simpelthen ikke liker smaken av vår nasjonale dram – den edle norske akevitten – men føler likevel at de ved visse anledninger *må* drikke den. Derfor drikkes akevitten på dansk manér, som var den en simpel Aalborger: Den fryses ned til en temperatur hvor smaken nesten er borte, drammen hives ned med grøssende gulp og ettersmaken skylles hurtig vekk med en øl eller tre. Og man puster lettet ut; heldigvis nesten et helt år til neste jul!

Når dette er situasjonen, gir det selvsagt mening i å sette drammeglasset til høyre og ølglasset til venstre, ut i fra hovedregelen om glassenes rekkefølge: At man starter med glasset lengst til høyre og drikker seg videre mot venstre.

Men slik bør det ikke være. God, dvs. norsk, akevitt skal nytes med omhu og andakt. Temperert, - som cognac. Øl hører med, men må inntas (i moderate mengder) *før* akevitten, slik at gane og strupe er behagelig avkjølt (ikke *nedkjølt*) og optimalt rede til å kildres og meskes av de edle dråper.

Og da bør det også være klart at ølglasset står til høyre og drammeglasset til venstre!

* * *

I samme nummer (side 46-47) finner vi artikkelen ”På lager i Asia”, hvor Monika Wessel gir nyttige tips om anvendelsen av asiatiske ølsorter. Hun krydrer også fortellingen med litt historikk, blant annet om den 2500 år gamle legenden som det japanske ølet Kirin har tatt navnet sitt fra.

Om Kirin-ølet verserer imidlertid flere ”legender”.

Mange av Vinbladets lesere vil nok ha hørt historien om den akterutseilte nordmannen som etter å være blitt operert for blindtarm i Yokohama, benyttet ventetiden til å lære japanerne å brygge øl en gang midt på 1800-tallet. Ifølge historien kalte han ølet sitt for *Karin Beer*, men omdøpte det til *Kirin* etter at kona kom over fra Arendal. Og det heter altså ølet den dag i dag.

Akkurat dén historien om Kirin-navnets opprinnelse må nok avskrives som en gammel skipperskrøne.

Opplysningen om at bryggeriet ble anlagt av en nordmann, er likevel riktig nok. Navnet var Johan Martinius Toresen Warmekrogen, født i Tromøy ved Arendal i 1834. Hans kone het ikke Karin, men Anne Christine. For riktig å komplisere historien, skiftet han selv navn til William Copeland, da han emigrerte, - først til Amerika, deretter til Japan, hvor han altså etablerte det som skulle bli et av verdens største ølbryggerier.*

Bjørnstjerne Bjørnson skrev i sin tid om den norske sjømann at ”*Hvor fartøy flyte kan, der er han førstemann*”. Kanskje det heller ikke ville være så rent ueffent med strofen ”*Hvor ølet flyte kan, ...*”.

Spøk til side: Når japansk øl er så godt som det vitterlig er, må vi ikke underslå at en del av æren tilfaller norsk gründervirksomhet.

* For den som måtte være interessert i ytterligere detaljer og dokumentasjon vises til Alf R. Bjerckes artikkel ”Nordmannen som ble Japans store ølbrygger”, i tidsskriftet Farmand, nr.22, 31. mai 1980, side 68-69.