

REFERAT

Lutefisk på Scandic Park hotel

Fredag 6 desember



Fredag 6. desember var det atter en gang duket for Bailliage de Vestfolds tradisjonelle lutefiskaften på Park hotell i Sandefjord. Arrangementet var fulltegnet, og hele 32 medlemmer og gjester kunne møtes til en aperitiff i salong Smedsrud kl 19 denne regntunge førjulskvelden. Vi fikk servert en prosecco fra Anna Spinato, den duftet vårlig av fersken og andre sydfрукter. Smaken hadde hint av epler og sitrus, og bidro til god atmosfære foran arkitekt Arnebergs massive kleberstenspeis. I tillegg til hotellet har han bla tegnet Skaugum, villa Midtås og Oslo rådhus.



Etterhvert kunne Bailli Regional de Vestfold, Paal Bye Johansen, løse oss over i sal Løvåsen. Han ønsket oss velkommen til et festpyntet bord, hvor både kandelabere og annet sølvvøy var nypusset. To nye medlemmer; Mari-Anne Hvidstein og Hilde Mrich ble ønsket spesielt velkommen, og fikk overlevert sine diplomer.



Som så mye annet kan vi takke kirken, ihvertfall delvis, for at vi har lutefisken. Tørrfisk var fra vikingtiden og i århundreder fremover Norges viktigste eksportartikkel. Salget til utlandet skjøt ekstra fart da Paven innskjerpet forbudet mot kjøtt i de førti dagene i fastetiden. Fisk var derimot tillatt, og tørrfisk holdt seg godt i varmen hos katolikker i Sør-Europa. Lutefisk er første gang nevnt av Olaus Magnus i 1555. Han beskriver i detalj hvordan fisken skal tilberedes, og salige Olaus ville ha følt seg nærmere himmelen om han hadde fått smake aftenens lutefisk.



Stykkene var store og lekre. Fisken var dampende varm, den flaket seg perfekt og hadde en avdempet lutsmak. Mange synes at moderne lutefisk kan bli for tam, denne var ikke det. Når det gjaldt tilbehøret, burde de fleste ha fått dekket sine lyster. Det var rikelig med ertestuing, bacon, baconfett, revet gjetost, sennep, sennepssaus, sirup, lefser og poteter. Akevitt og øl, både med og uten alkohol, stod selvsagt på bordet. Vi fikk to serveringer, og mindre stykker i andre runde, for de som ønsket det.



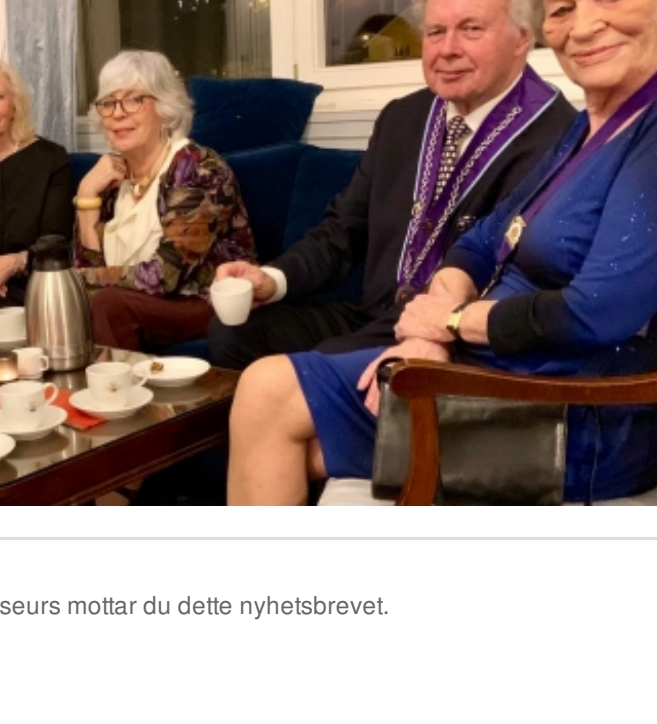
Per Foshaug takket humoristisk for maten, såpass at latteren runget ut til de 950 andre som ellers spiste på hotellet samme kveld. Han berømmet maître hôteier, Thomas Ødegård, for å ha bidratt til å løfte Parks kjøkken til tidligere høyder. Hotellet kan igjen være stolte av å servere mat som står i stil med lokalene i byens «storstue». Per skulle gjerne, som de fleste andre som tenker de kan noe om mat, ha funnet noe å sette fingeren på. Han hadde en stund lurt på om akevitten var Løitens linie, men måtte medgi at også her var det innerlier. Det var Gammel Opland i glassene. Heldigvis. Deretter ble servitørene kalt frem og behørig takket for elegant og oppmerksom servering.



Etter maten var det kaffe og en søtbit i salongen, under Per Kroghs mektige bilde med frigjøringsmotiv fra 1944. De fleste av oss sank ekstra godt ned i de dype sofaene. Svært mette og oppmuntrende kunne vi gå ut i adventsnatten. Stor takk til vår nye Bailli og Park hotell for et meget vel gjennomført arrangement i god Chaîne-ånd.

Torger Corneliussen

Vice-Chargé de Presse



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.