

## Kopiark 2

# "Hindbærsmutter" essay af Søren Ryge

– Tilladelse til gengivelse af tekst er indhentet fra forlaget (se detaljer under teksten).

## Hindbærsmutter

De koster 4-5 kroner stykket, og somme tider er de på tilbud i Kvickly. Når de er bedst, er jeg vild med dem. Når de er dårlige, spiser jeg dem alligevel. Bageren i krydset i Højbjerg laver de bedste. Jeg tror, han putter en smule kokosmel i.

Det handler om hindbærsmutter.

I et bare lidt større perspektiv handler det om en sønderjysk barndom, om en madkultur, der blandt andet indeholdt kage mindst én gang om dagen, og i øvrigt bjerge af kager ved festlige lejligheder. Da man var stor nok – dvs. efter konfirmationen – til også at drikke kaffe, blev man desuden vænnet til, at kaffe og kage er uløseligt forbundne størrelser, og det har givet mig en del problemer sidenhen i tilværelsen.

Bageren på hovedgaden i Åbyhøj laver også gode hindbærsmutter- langt over gennemsnittet. Alle hans kager er over gennemsnittet – også prismæssigt. Det er fordi han bruger smør i stedet for margarine, og det er naturligvis noget frøds, selvom vi producerer meget mere smør, end vi kan bruge, og overskuddet blandt andet ryger på EU-lagre og siden anvendes til for eksempel dyrefoder, hvilket er skammeligt, når det er så godt til hindbærsmutter.

Problemet er, at jeg holder forfærdeligt meget af kaffe og som så mange andre danskere drikker det mest 4-5 gange om dagen. Sort. Men med kage til. Kaffe uden kage er der ikke noget ved, og det er der mange, der ikke forstår. I egne omgivelser sørger man naturligvis selv for at løse problemet, men når man er ude – i byen, til møder, fine middage – da sker det alt for ofte, at der serveres kaffe uden noget til, og så sidder jeg dér og tænker fortvivlet på et stykke mazarinkage eller et kærnemælkskorn fyldt med marcipan eller en hindbærsmutter – eller bare en enkelt lille småkage som dem, de serverer på SAS's indenrigsflyvninger. Min absolut sidste udvej i disse situationer er at dyppe et stykke hugget sukker kaffen og derpå knase det mellem tænderne. Det lyder lidt i retning af en god tørkage, men smager langt fra.

Desuden føler jeg mig gammel, når jeg gør det.

Når jeg på bilture rundt i landet kommer til de små byer og trænger til kaffe og kage, går jeg gerne ind til den lokale bager først, vurderer udbuddet og ender næsten altid med at købe en hindbærsmutter, hvis de ellers har dem. Det kunne jo være, at de var endnu bedre end dem i Højbjerg og Åbyhøj, og den slags er godt at vide. For når en bager laver gode hindbærsmutter, så er der stor sandsynlighed for, at brødet og rundstykkene og wienerbrødet og alt det andet også ligger på et højt niveau. På den måde har jeg igennem årene skabt mig et bager-hindbærsmutter-danmarkskort og kan for eksempel anbefale bageren i Nr. Snede, i Them, i Toftlund og på torvet i Tønder- for bare at nævne et udvalg.

Det er utroligt, at en så enkel kage som en hindbærsmutter kan variere så meget. Nogle er skåret i rektangler, andre i skrå parallelogrammer. De fleste har kun et ganske tyndt lag hindbærsmutter i midten, og det er tilstrækkeligt, for det kommer i store spande fra en eller anden fabrik tror jeg. Har én gang oplevet en hindbærsmutter med et så tykt lag smutter i, at det væltede ud af siderne og ned på bukserne, da jeg tog den første bid. Det var ikke rart. Har også oplevet en

bager, der havde hældt kulørt, afskyeligt krymmel på glasuren, hvilket er en hån mod den gode hindbærsmag, der har glasur af flormelis og ikke andet.

En sjælden gang kan man opleve en bager, der har helt friskbagte, endnu varme hindbærsmag, og det er altid godt, selvom det er hindbærsmagens natur at lægge i dagevis på sin hylde ligesom de andre tørkager.

Min kone, som har haft en engelsk påvirket opvækst, holder meget af te. Gerne med en god ostemad til. Eller et stykke knækbrød eller en tvebak med en god skive spegepølse. Hun serverer det ofte på tidspunkter, hvor mine smagssløg og øvrige indre behov er indstillet på kaffe og kage, så min glæde og forventning til disse serveringer er altid splittet. Det var ikke det, jeg drømte om, men det smager jo godt et eller andet sted. Smagssansen er intakt selv efter to kopper te og tre ostemadder.

Alligevel går jeg rundt og ta'r tilløb til en afgørende ændring/forbedring af min dårlige smag: jeg vil kunne bage dem selv. Hindbærsmagterne!

(december, 1990)

Reference:

*Petersen, S. (1997): Landet og året (3. udg.). København: Gyldendal.*