

Nyt spisested. Martin Kongstad anmelder sommerrestauranter for sin nu salige ven. I denne uge: Knud i Hundested.

Har Nikolaj Cederholm fået fat på dig?

AF MARTIN KONGSTAD

Kære Henrik

»DET skulle nødig gå så galt, at man var nødsaget til at arbejde,« plejede du at sige.

Jeg glemmer ikke, hvor nobel Grev Dit-Dattenfelt var, da du mødte ham til en større middag engang i slutningen af 1980'erne.

»Og hvad laver så De?« spurgte han.

Borddamen lyttede, og du havde ikke lyst til at fortælle, at du kortvarigt var ansat ved flaskebåndet på Tuborg i 1970 og siden havde været på dagpenge, og vævede derfor noget om Beethoven, Mann og kantareller.

»Ah, De er skønånd,« sagde Greven, og så var dét på plads.

Man talte sjældent om sit arbejde i din salon, der var altid noget vigtigere at drøfte: hvordan Ravels *Bohème* ville lyde, hvis man orkestrerede den for jødeharpe, oliestønder og sækkepipe, om skærtorsdag eller anden juledag skulle med i den ultimative uge sammen med nytårsaften, 1. maj og sankthans, eller om skatteminister Hagen Hagensen var blevet stammer på grund af sit navn.

En af de store heltefortællinger i salonen var den om Siesta og jobtilbuddet. Siesta var tilsagt at møde på Arbejdsformidlingen. Sagsbehandleren skubbede en artikel fra en avis over bordet.

»De skriver, at mange i dag ikke gider at arbejde,« sagde hun. »Er det ikke for galt?«

Siesta fandt det kloget at give hende ret.

»Godt,« sagde hun. »Du skal møde 6.45 i morgen på Monoplast i Glostrup.«

Siesta var lammet af rædsel efter mødet og lagde sin misere til skue i plenum.

»Hvad skal jeg arme mand dog gøre?«

»Jeg tager med,« sagde Dirk, en foretagsom og frygtløs fyr; i øvrigt den eneste danske fodboldspiller, som har scoret med opkast. Bolden kom indover, han kastede sig frem for at hælde og fik, hængende i luften, et voldsomt ildebefindende udløst af nattens sprutindtag og ramte bolden med så massiv en brækstråle, at den gik i mål.

Dirk havde en pose elefantant i toget næste morgen og var ved sine skidefulde fem, da de nåede plasticfabrikens reception. Hjemme i Siestas entré havde han fundet en nydelig sommerhat, som engang havde tilhørt dennes mor, flot og bredskygget med farverig frugtopsnævning om hattenulden.

Sjakkbajsen kom ud for at møde Siesta.

»Hvem er det, du har med?« sagde han.

»Det er min ven, Dirk. Han ville så gerne med.«

Dirk hikkede og lettede på hatten, og Siesta fik at vide, at der var sket en beklagelig fejl. Man manglede alligevel ikke nogen på plasticfabrikken.

VI taler meget mere om arbejde, end I gjorde. Det flyder sammen for os. Man kan sagtens tage telefonen og tale casting, mens man børster tænder på sin toårige datter.

»Og hvad når du ikke laver yoga?« er et klassisk terrassesporøgsmål.

»Hvor mange har et job, som man gider høre om?« sagde min kæreste forleden. »Folk taler mest om, hvor travlt de har. Det er det kedeligste emne i verden.«



TEGNING: GITTE SKOV

Man sender en føler ud. Peger ned på sin tallerken og siger: »Jeg er lige kommet hjem fra Los Angeles, derovre er de også meget glade for hestebønner.«

»Nå, hvad lavede du i L.A.?«

Carte blanche til at tale en halv time om arbejde.

Man overmander borddamen med blændende fremtidsudsigter, hæse ord fra halsen, momentan selvtilfredsstillelse; ren dominans, og sidder tilbage med let hovedpine og et halvt glas lunken Alsace.

På de engelske pubber er det decideret uuhøfligt at tale om arbejde. Man mødes i baren og finder på noget sammen, og det kræver investering at pege ud i luften, op mod himlen eller på en tone, i stedet for at pege på andre eller sig selv. Jeg sad engang og smalltalkede i en lædersofa, da teaterinstruktøren Peter Langdal kom løbende ind med cykelhjelm på: »Hvad skal vi mene om døden?« Så er man i gang.

Jeg hørte en anekdote heroppe forleden. En dansk skuespillerinde var taget på en hårdt tiltrængt ferie til Tobago og besluttede at søge ro på en afsondret strand, som kun kunne nås til fods. Efter en lang og udmattende tur nåede hun frem og så til

sin overraskelse en person i den anden ende af lagunen. Han råbte: »Har Nikolaj Cederholm fået fat på dig?«

Den kreative klasse lever professionen, er i den og bag den døgnet rundt. Siden midten af 1990'erne har vi domineret de store uger i Tivilde, og det er min klare fordom, at man ikke taler så meget om arbejde i Hundested. Endnu. Flere af mine bekendte havde poster lovprisninger om et nyt spisested derovre, og gentrificering begynder med tilgængelighed af hvid Bourgogne (først pittoresk butik, så hip og happening, siden cabriolet og svimlende dyre huse).

FÆRGEN sejler stadig til Rørvig, knallerter foran Havnegrillen, hjemmelavet træsilt over Lange Madsens butik og på opslagstavlen en reklame for tangundervisning.

Restaurant Knud ligger fabelagtigt ved havnebassinet med udsigt til trinde lystsejlere, Aldi (som har havudsigt), Jensens Fisk, Halsnæs Bryghus og to arkitektonisk kritisable byggerier. Engang fiskeauktion, siden kinesisk buffetrestaurant og nu 600 gennemrestaurerede kvadratmeter med hvide vægge, lyst stengulv, smukke

1960'er-møbler, åbent køkken, lounge med grammofon og romaner og nydelig udendørsstilling på kajen med småternede voksduge i knækket hvid og dueblå og noble sorte kurvestole. En imødekomende restaurant med plads til alle, og denne dag er det senmiddelalderne jyske sejlere, pololandligere fra Nøddebohus og en kendt venstrefløjsavekat.

Det er svært at finde kvalitetsvin på strækningen Asserbo-Hundested, og dette behov dækker Knud på sympatisk vis ved at sælge ordentlig mousserende, hvid, rosé og rød til under 200 kroner. Endvidere er der storslået Launois-champagne til 90 kr. glasset, fornem tysk riesling trocken til 350 flasken eller Peter Sissecks PSI til 575.

Husets hjemmelavede citronlimonade (40 kr. for et stort glas) er elegant smagt til med vanilje, og spisekortet er forstandigt sammensat af uprætentiøs sommermad.

Reformeret smørrebrød ligger omkring 70 kr. for store stykker på godt rugbrød. Kryddersild af glimrende kvalitet har fået et halvt æg og drys af Thybo-ost og nødder og består sagtens frokostresten. Sprødstegt torsk har fået halvandet minut for længe i ønskebrønden og passeret det glasklare, og garniture af mandolinskåren, rå blomkål kan ikke løfte maden over det gennemsnitlige.

Fritterne er formidable; dobbeltstegt med blod midte og sprødt ydre og glimrende estragonmayo, et kvalificeret bud på Nordsjællands bedste pommes frites og rent røverkøb til 35 kr.

De ledsager både fish and chips (110 kr. – også her er torskens lovlig well done) og den store gryde med perfekt tilberedt, og for små, blåmuslinger (220 kr. med et godt glas hvidvin til).

Kortets grøntsagsret (85 kr.) opererer på højeste bistro-niveau: Det kvarte spidskål er delt på langs og stegt Bo Bech-style i en gryde: smør, middeldvarme på én side, bare stå og hygge sig, brunet smør over, hakket Thybo-ost, hvid peber, solsikkekerner og saft af grillet citron. Sindsoprivende lækker.

Dagens fisk er rødspætte (250 kr.), en skønnert, som måler mellem fire og fem centimeter i højden og fylder næsten hele tallerkenen. Pivfrisk, mesterligt stegt og belagt med en mash af kapers; smørsovs, selvfølgelig, og kartofler kogt på sekundet. Ubegribelig luksuriøs og en cementering af rødspættens stjernestatus. Serveret som på Knud er rødspætten efter min mening finere end havtaske og pighvar. Man skal til rokkevinge for at finde lignende poetisk raffinement.

»Man ville aldrig se en kvinde som hende på Hovedgaden i Tivilde,« siger min medspiser og nikker diskret i retning af en dame i slut-30'erne. Hun er rød af sol og har plamager af hvid solcreme på skuldrene. Godt det samme.

Jeg slutter med crème brûlée lavet efter den gamle franske bog.

Hundested har fået en restaurant, som er en omvej værd.

Henrik Rønning-Petersen (1951-1992) var en dannet og konservativ anarkist, som hver dag, året rundt, åbnede sit hjem på Østerbro for venner og bekendte og tilbragte alle somre i Tivildedeje. I de sidste 12 år af sit liv var han en slags far for Martin Kongstad.