

TORSKEAFTEN 27.02.2014.

Tekst/foto: Magnus Trønningsdal

Det er litt av kunststykke å få samlet medlemmene til en aften utenom de opptråkne stier. Men jammen lyktes det ikke Tove Melsæter å få lokket 31 av dem ut til Molde Fjordstuer, der torsk i to varianter sto på kartet." Disse linjer fant vi i referatet fra forrige torskeaften, 28.02.2013. I år fungerte ikke den samme formelen, etter som oppmøtetallet begrenset seg til 22, ledsagere inkludert. Sleipnerstua var heller ikke klargjort ved ankomst, slik at det ble tid til en ekstra praterunde i de tilstøtende salonger. Denne smule sendrektighet smittet også over på serveringen, alt dette utenfor kontrollen til kameratskapskomiteens samvittighetsfulle leder. Dog – maten innfridde etter oppskriften: Fersk skrei av beste kvalitet, fangstet ved Myre i Vesterålen og tilberedt på tradisjonelt vis med lever, rogn, smørdampete gulrøtter, sitron, sandefjordsmør og kokte mandelpoteter. Med andre ord en kulinarisk opplevelse. Creme brulèe og bringebærsorbet var heller ikke å forakte. Passende drikke var etter eget valg. Og så var det kaffe etterpå.

Ved sånne anledninger er det fint å ha Ottar i nærheten. Han kan nær sagt ta ethvert emne på strak arm og strø ut sine kunnskaper. Slik også denne gang. Vi fikk en inngående orientering om torskens vandring, gyteplasser, karakter og utseende, eksport og tilberedning, fiskerinæring og arbeidsplasser osv, osv. Som et supplement gikk vi inn på nettet og fant overskriften "The Skrei Season is Here!" Der fortelles det bl.a. at 1,8 millioner fiskemåltider finner veien fra Norge til middagstallerkenene i England hvert år. Den mest utsøkte er skreien (gyteferdig torsk) og den 23. januar i år var den å finne i fiskedisken hos berømte Harrods i Londen – direkte fra Barentshavet. Den er bare tilgjengelig i vintersesongen januar-april langs norskekysten, og tilbringer mesteparten av livet i Barentshavet. Den når modenheten når den er rundt 5 år, og vender da tilbake til sin fødeplass for å gyte. Da er skreien på sist aller beste. For øvrig: Ordet skrei kommer fra det norrøne "skrida" som betyr å gå eller vandre. Det var nytt for oss. En kvalitetsmerket skrei må være pakket innen 12 timer etter fangsten og oppbevares i iskasser ved 0 til 4 grader. Det er ellers verdt å nevne at skreien er blant verdens mest sunnhetsbringende hvitfisk. En porsjon dekker nemlig dagsbehovet for Omega-3.

Før vi fikk stukket gaffelen i skreien, hadde presidenten ønsket velkommen, referert noen fødselsdager og vært innom et par rotarysaker. Kveldens treminutt ble besørget av past president, Randi. Hun tok for seg boka til vårt avdøde medlem, Anders Dedekam jr., som bar tittelen "**Oliver Sylthe – frem fra glemselen**". Kunstneren ble født i Sylteosen i Fræna, 3. mai 1905 og kom til Molde sommeren 1919. Familien bosetter seg på Bjørset. Oliver var glad i å tegne og fikk sin første undervisning på det lokale plan. Fra 1925 var han å finne ved Det kongelige danske kunstakademi i København. Nå var han virkelig på vei til å få sin drøm oppfylt; det å bli kunstner. Han oppholder seg blant likesinnede både i Oslo og Bergen og har ellers en heller flakkende tilværelse. Kunstneren legger seg på den naturalistiske uttrykksformen, har en forkjærlighet for tresnitt og står lenge som en typisk sort-hvitt kunstner. Omkring 1935 begynner han å eksperimentere med det nonfigurative, som han utvikler stadig. Etter hvert arbeider han også med keramikk og får også en del utsmykningsoppdrag på det feltet. Han tar også fagbrev som fotograf. Den 28. juni 1947 gifter han seg med frisørmester Kari Antonie Larsen fra Trondheim og i 1949 flytter de til Molde. Da begynte også arbeidet med keramikken for alvor. I 1958 flytter de til eget hus, Karistua, på Kringstad. Der gikk gleder og armod hånd i hånd. Det var Kari som ga han en hjelpende hånd i det daglige og oppmuntret hans skapertrang. Han fikk aldri det store gjennombrudd, selv om hans arbeider er å finne i mange gallerier. Hans beskjedenhet var ikke til det beste, og han ble aldri profet i sin egen by, selv om mye av hans kunst befinner seg i lokalmiljøet. Den 8. desember 1970 dør Oliver Sylthe, 65 og et halvt år.

Det var betimelig av Anders Dedekam jr. å tegne dette bilde av en lojal og mangslungen maler og medmenneske, som ofret seg for sin kunstneriske vandring. Og en ekstra takk til Randi, som løftet ham frem i lyset i sine tre minutter.

Etter på kom altså skreien på bordet, og Herbjørn takket for maten ved å presentere kjøkkensjef Blø.

Vel blåst!

Se bilder på de to neste sidene!



Fjordstuene



Nestor, Arne, m/bestefars spaserstokk



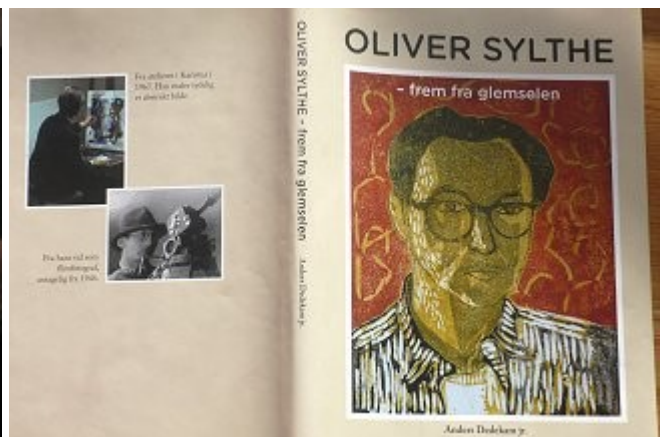
Tove, Randi og Rune konverserer



Venting i salongen



Olaf studerer moldeoriginaler



Sylthes bokomslag



Vi setter oss...



- til bords



Skrei på fat



Kjøkkensjef Blø applauderes