

”Sol over Gudhjem”.

I gamle dage var begrebet ”en røget bornholmer” det samme som en røget sild. Det er det endnu.

Men ”Sol over Gudhjem” er også en røget sild på et stykke rugbrød med rå æggeblomme, og en pynt af purløg og radise. Navnet er naturligvis en gave for byen Gudhjem, selv om denne ret serveres ved alle øens røgerier. Men opfindelsen af denne skete dog ikke på Bornholm, men i København hos Oskar Davidsen, da han under 2.verdenskrig ejede en restauration på Aaboulevarde.

Dengang var der fest, farver og høj belagt smørrebrød med sjove navne i restaurationen. Oskar Davidsen fandt også på ”Dyrlægens natmad” – leverpostej, saltkød og sky.

Men tilbage til ”Sol over Gudhjem”, som opstod en dag hvor Oskar Davidsen kom ud i køkkenet og opdagede nogle gamle røgede sild fra Bornholm. Hvorfor er de ikke solgt – spurgte han, og personalet svarede, at de ser rynkede og gamle ud og ingen ville købe dem. Restauratøren påstod med bestemt mine, at de bare skal pyntes lidt og han viste hvordan.

Problemet var bare navnet på retten. Han tænkte lidt og spurgte en tilfældig kokkepige hvad hun syntes.

Dertil svarede hun: ” De ve ja inte”. Bornholmsk: Det ved jeg ikke.

Hvad pokker er du svensker, sagde han.

Nej, jeg er bare bornholmer og fra Gudhjem. Davidsen grinede og så hendes fregner og sagde: Den skal hedde ”Sol over Gudhjem”.

I Gudhjem er solen mere end et begreb, for her er om sommeren både solopgang og solnedgang over havet. Men Gudhjems historie er også lang og farveri. Fra gamle historier om gudernes hjem i vikingetiden og sildemarked i middelalderen. Til pest, hungersnød og mange dødsfald i 1600 tallet til helt ny indvandring af folk fra Skåne og Blekinge. Senere kom kunstmalere og derefter alle turisterne.

Gudhjem ligger smukt ved den bornholmske klippekyst. Set fra oven ligner byen en gammel gryde uden låg. Langs grydens sider klæber de små huse sig med røde tage, men der er også buler i den. For mange steder rager klipperne frem og giver plads til små yndige have med eksotiske træer. Figner, ferskner, morbær og abrikoser og de får altid frugter. For der er altid ”Sol over Gudhjem”. Den lille havn udgør bunden af den gamle gryde.

Om silderøgning på Bornholm.

I slutningen af 1800 kom de første silderøgerier på Bornholm. Helt toneangivende blev Gudhjem med over 24 røgerier i året 1900. Men dengang var der over 124 silderøgerier røgerier på hele øen. I 1940 en samlet eksport på 1.2 millioner kg. Røget sild.

Efter krigen svigtede efterspørgslen efter røget sild. Omkring 1960 kom der også nye krav fra myndighederne om bedre hygiejne ved røgerierne, og der skulle samtidig være fliser på væggene og rindende vand. Det betød store omkostninger og investeringer, hvilket mange røgerier ikke turde på grund af al for kort sæson. Derfor lukkede alle røgerierne. Men alle turisterne vil have røget sild og særlig ”Sol over Gudhjem”.

Så nogle røgerier åbnede igen, men i dag er der næsten ingen sild i Østersøen. Derfor er en røget bornholmer norsk og kun pynten er fra Bornholm.

Værd at vide.

I dag er der kun et røgeri tilbage i Gudhjem og igen erhvervsfiskere. Om sommeren er der daglige afgange til Christiansø fra Gudhjem. Til gengæld bor der kun 718 personer i byen, som om sommeren lever side om side med tusindvis af besøgende turister. Desværre kommer langt de fleste med store busser, og ofrer typisk en time på idyllen – mens de køber en røget sild eller is. Men prøv at tage en lille tur gennem byens snirklede gader, og find vejen til kirken. Herfra er der et udsigtspunkt med et flot kik over Gudhjem røde tage og de bedårende haver.

Tekst/foto: Søren P. Sillehoved.