

På pilegrimsreise til Jerusalem – i London

Det fins mange grunner til å dra på pilegrimsreise til Jerusalem, men det er tre helt spesielle grunner til å dra på pilegrimsferd til Jerusalem i London: fantastisk god ale, utmerket mat og en utrolig atmosfære på et historisk sted. Det er Jerusalem Tavern som er pilegrimsmålet.

■ Tekst: Gahr Smith-Gahrson og Terje Østigård ■ Foto: Terje Østigård

Denne puben er ikke bare verdt ett besøk, men mange. På vår lille langhelgetur rakk vi dessverre ikke mer enn to, men til gjengjeld nøt vi lunsj begge gangene til gode øloplevelser. Og det er et pilegrimssted vi vil komme tilbake til.

Jerusalem Tavern ligger i Britton Street 55, Clerkenwell. Nærmeste undergrunnsstasjon er Faringdon, som nås med både Circle-, Hammersmith & City- og Metropolitan-banene. Etter et par minutters gange er så målet nådd. Det er altså ikke snakk om noen slitsom pilegrimsreise, men belønningen er likevel stor og er en åndelig (øl)opplevelse. Den åndelige føden kommer gjennom ganen (først og fremst gjennom ølet), dernest maten og til sist gjennom minnene fra denne historiske puben man sent vil glemme.

Historie i veggene

Bygningen som huser Jerusalem Tavern ble oppført i 1720, hvilket gir puben et his-

torisk sus som vanskelig lar seg beskrive. Opprinnelig var stedet et klokkeverksted, og fasaden, som stammer fra 1810, er egentlig en butikkfasade, men har blitt bevart etter at pubdriften begynte. Tre hundre år sitter i veggene, stedet er ikke stilrent, men nettopp det gjør det sjarmende.

Det er ubestemmelig, verken gammelt eller nytt, men samtidig begge deler. Det er slitt, men ikke nedslitt, noen steder har det vært malt for ikke så altfor lenge siden, men ikke alle steder, og det er langt fra nymalt. Det er velbrukt og brukes, og det er et etablissement som fremdeles preges av lokale stamgjester og forretningsfolk fra nabolaget, i tillegg til ølentusiaster og gjester fra Storlondon som kjenner til dette pilegrimsmålet i en by hvor slike oaser blir færre.

Den perfekte mangel på stil

Det er ikke en fin pub i den tradisjonelle betydning av ordet «fin», og den skiller seg

også ut fra det man forbinder med historiske puber i London. Hovedfargen i puben er mørk grønn, ofte i kombinasjon med sterk oransjebrunt, og normalt sett ville kanskje ikke dette ha vært gode fargevalg, verken hver for seg eller sammen. Bortsett fra i dette tilfellet. Før man så vidt har fått smakt på den første pinten har man underbevisst kommet frem til at akkurat her er dette perfekt, og det kunne ikke ha vært annerledes. Ikke på Jerusalem Tavern.

Foruten noen få bord på utsiden, er selve puben inndelt i tre rom med kjøkken og toalett i kjelleren. Når man kommer inn hoveddøren er det et rom med tre gamle, slitte trebord, uten duker eller annet tant og fjas som skal skape stemning. Den er der allerede. Det fins noen vanlige stoler, de fleste riktignok forskjellige, men ellers sitter man på det som nærmest kan karakteriseres som høye kirkebenker, og det skulle ikke forundre noen om det er akkurat det de er.

Og som i de fleste kirker med tilsvarende benker, er det heller ikke puter på disse. Men av ukjente grunner blir man ikke trøtt av å sitte på trebenkene i Jerusalem Tavern. På både høyre og venstre vegg er det gammel murpuss som flasser av, kombinert med teglfliser med dekor, og det fins også en peis av eldre dato som ikke lenger er i bruk.

På vei inn til det andre rommet, hvor baren er, går man gjennom det som mest sannsynligvis har vært en yttervegg en gang i hvensunn tid; halve veggene på hver side av døren består av små glassvinduer, og fargevalget er som nevnt grønt og oransjebrunt. Inne ved baren er det foruten noen krakker, kun to bord, hvor det igjen



Fasaden til Jerusalem Tavern står uforandret siden 1810.

er en kombinasjon av kirkebenker og varierte, små trestoler.

En smal trapp går opp til et lite område i et hjørne hvor man kan sitte på en slags hems med utsikt over baren. Et lite rundt bord er alt det er plass til, med en stol og en liten krakk, så dette stedet er nok i praksis forbeholdt de som er i det romantiske hjørnet. Men uavhengig av hvorfor man har avlagt Jerusalem et besøk, står man nå ved baren, og fokuset er på tavlene hvor det står hvilke øl som er tilgjengelige.

I det innerste rommet er det et relativt stort langbord med benker, riktignok ikke kirkebenker denne gangen men av en mer profan karakter, samt et bord hvor det er mulig for to-tre stykker å slå seg ned.

Mat et korstog verdig

Når man så har fått bestilt den første pinten med real ale, kan man snu seg rundt, og det vil man ikke angre på. Menyen er skrevet med kritt på ei tavle og bak ordene kan man ane hvilke kulinariske opplevelser som venter.

Pubmat er som kjent av varierende kvalitet, og det betyr at det også fins enkelte steder hvor delikatesser blir servert. Dessverre er det så altfor sjeldent at man finner slike steder. Er man derimot på Jerusalem Tavern er det synd ikke også å spise når man har tatt turen.

Foruten et par tradisjonelle engelske

retter og sandwicher, består menyen av en hel rekke salater. Selv om dette i utgangspunktet kan skremme kjøttglade øldrikere, er det ingen grunn til bekymring. Vi prøvde begge deler. Første dagen hadde vi den tradisjonelle retten med pølser, potetmos og erter, og sjeldent har vi smakt pølser av så utsøkt kvalitet. Selv om vi i utgangspunktet syntes retten så litt liten ut, noe som hadde sammenheng med at vi ved vårt første besøk på Jerusalem ikke hadde spist på nesten syv timer, så ble vi likevel mette.

Neste dag skilte våre matvalg. En av oss valgte en klassisk biffsandwich. Den andre valgte, ja, en salat – parmaskinke, vannmelon og fettaost. Nå var kokken riktignok tom for fettaost, og unnskyldte seg og lurte på om det var i orden med engelsk blåmuggost istedet. Det var et godt alternativ, og selv om fetavariasjonen forble uprøvd, skal man ikke se bort fra at reserveløsningen alt i alt var bedre.

Uten tvil var sandwichen mye større, og hvis man er ordentlig sulten, er ikke salat det riktige valget. Men om man er veldig sulten eller bare sann passe, og hvis man skal smake på andre øl på den videre ferden etter at pilegrimsmålet er nådd, så er absolutt et måltid på Jerusalem Tavern å

anbefale. Prisene, som ligger på mellom £5-9, bør ikke avskrekke noen. For ikke å snakke om å kombinere det med fantastisk øl på en pub som ikke bare er noe utenom det vanlige, men helt eksepsjonell.

Ølet

Selv om rammen, i dette tilfellet puben og maten, er viktig rundt enhver øloplevelse, er det naturligvis ølet som først og fremst må være rett. Og i dette tilfellet er det definitivt det.

Jerusalem Tavern er eid av det lille, uavhengige bryggeriet St. Peter's fra Bungay i Suffolk. St. Peter's startet produksjonen 5. juni 1996.

Bryggeriets eier, John Murphy, har bakgrunn innen markedsføring, men det er definitivt ikke markedskrefter og storkapital som styrer driften av foretaket. Produktene fra Bungay har lite til felles med masseprodusert «økonom-øl», men smaker tvert imot svært mye, til dels også svært overraskende.

Man har først og fremst konsentrert seg om flaskeøl hos St. Peter's, men flere av bryggeriets produkter finnes også på kann. Flaskeølene er ikke levende produkter, det vil si de oppfyller ikke kravene for å

Bla om!



A quiet pint o' mild. Utsøkt drikke fra St. Peter's.

Fortsettelse fra forrige side:

På pilegrimsreise til Jerusalem – i London

kunne betegnes «real ale», og derfor vil vi her fokusere på å presentere fatølet, som er utmerkede real ales. Jerusalem Tavern serverer dog hele utvalget, både flaske- og fatøl, om enn ikke alle på en gang.

Felles for alle ølene er at de brygges med vann fra egen brønn. Vannet er i følge bryggeriet svært godt egnet til fremstilling av engelsk øl; ingen mineraler eller salter tilsettes. St. Peter's' gjærkultur ble valgt ut blant 350 forskjellige stammer fra the National Collection of Yeast Cultures i Norwich. Profilen den gir til ølet er utpreget engelsk, med god fruktighet og fin balanse mellom malt og humle. Produksjonstiden for ølene er relativt lav, noe som ikke er spesielt uvanlig ved engelsk ale-brygging. (Ti dager etter at bryggeriet satte igang produksjonen avholdt de sin første offisielle smaking, av fire forskjellige typer.) Primærgjæringen tar fire dager, ølene ettergjæres så en kort tid før de tappes på flasker eller fat.

Som en kuriositet kan det nevnes at fatølet på Jerusalem Tavern ikke serveres gjennom de tradisjonelle engelske håndpumpene. I stedet presses det opp fra kjelleren ved hjelp av trykkluft, en praksis som ellers er mer vanlig i Skottland enn sør for grensen. Praksisen er likefullt godkjent av CAMRA; siden det er luft, og ikke CO₂, som benyttes i serveringen, er det en akseptabel måte å behandle real ale på.



Det går i grønt og oransje på Jerusalem Tavern.

Produktene

Som de fleste andre engelske bryggerier leverer også St. Peter's en standard bitter. Bryggeriets Best Bitter (OG: 1038, 3,7%) brygges av pale- og krystallmalt, med Goldings som humletilsetning. Humlen er fremtredende, selv om bitterheten ikke er brutal, og malten støtter fint opp i bakgrunnen. Den noe kraftigere Organic Best Bitter (OG: 1041, 4,1%) har en mer utpreget bittersmak fra økologisk Goldings-humle. Malten er fremstilt av bygtypen Chariot. Ølet er fruktig, med anelser av solbær og grapefrukt, og den såpeaktige humlearomaen gir det en komplekse karakter.

St. Peter's har etterhvert blitt kjent for sine spesielle frukt- og krydderøl. På fat får man to typer; Grapefruit og Lemon and Ginger (begge OG: 1047, 4,7%). Mange ølinteresserte kjenner til grapefruktaroma og –smak i øl, kanskje særlig fra Cascade-humlen typisk i amerikanske pale og India pale ales, men ingen utgaver forfatterne har vært borte i kommer i nærheten av aro-

maen til enhver tid mener er ens favoritter, men besøket på Jerusalem Tavern frambrakte dog en klar vinner: St. Peter's Mild (OG: 1037, 3,7%). En av artikkelforfatterne har lovsunget øltypen mild i en tidligere utgave av Ølgjerd, og St. Peter's sin utgave av sorten er definitivt av ypperste kvalitet. Til tross for det lave ekstraktinnholdet er det breddfullt av smak.

Malten kommer til uttrykk gjennom anelser av sjokolade, røstig karamell og en fyldig sødme. Gjærkarakteren viser seg som solbær og salvie. Ølet har kanskje en noe kraftigere humlesmak enn det som er vanlig for typen, og også bitterheten er mer fremtredende enn hos mange andre versjoner av mild, men mesteparten av det bitre elementet oppleves gjennom den røstige smaken fra sjokolademalt. St. Peter's Mild er kort og godt fantastisk.

Hederlige hensikter?

Det fins som sagt mange gode grunner til å legge turen til Jerusalem Tavern, og en siste må kanskje også nevnes. Grapefruktølet har visstnok en god appell til kvinner. En av oss traff en gang, over et glass eller flere, en londoner som anbefalte noen av sine favorittpuber, og Jerusalem Tavern var selvfølgelig en av dem.

Foruten puben generelt, anbefalte han grapefruktølet spesielt hvis man var på første stevnmøte med en dame, noe han etter sigende selv hadde gjort flere ganger med stort hell, og han mente det ikke kunne slå feil. Tilfeldigvis, eller uheldigvis, satt også hans daværende kjæreste ved samme bord og hørte på, og ganske riktig, på deres første stevnmøte hadde han tatt henne dit og spandert grapefruktøl. Hun bare lo, og kunne ikke annet enn å konstantere at han nok hadde et poeng.

Moralen med denne anekdoten må være, selv om man sjelden skal avsløre menns sjekketriks, at hvis en mann spanderer en grapefruktøl på en kvinne på Jerusalem Tavern første gang de treffes, så har han sine baktanker!

Jerusalem Tavern bør definitivt besøkes, uansett intensjoner. Jerusalem er absolutt verdt en pilegrimsreise – selv om reisen i dette tilfellet bringer deg til London.

Kilder:

- Protz, Roger (ed). Good Beer Guide 2006
- www.stpetersbrewery.co.uk



Alle St.Peter's-øl er å finne i baren.



Melon og parmaskinke; god medisin mot lett sult.



Solid og ærlig biffsandwich.

” Når man så har fått bestilt den første pinten med real ale, kan man snu seg rundt, og det vil man ikke angre på. Menyen er skrevet med kritt på ei tavle og bak ordene kan man ane hvilke kulinariske opplevelser som venter.



HouseBrew på Lillestrøm

Et nytt «mikrobryggeri»-konsept har åpnet i Lillestrøm, nærmere bestemt på Martin's Pub. Konseptet baserer seg på et helautomatisk bryggeapparat som brygger øl fra ferdige sett med tørket maltestrakt, der alle trinnene i bryggeprosessen, inkludert servering av ølet, foregår fra samme enhet.

Flere forskjellige øltyper er mulig å tilby. Mannen bak nyvinningen er Per Erik Hverven, som sto bak det nå nedlagte Skaal bryggeri.

Vi har prøvesmakt ølet, men dessverre sto ikke

jubelen helt i taket. Ølet var krystallklart og hadde en fin mellommørk farge, og en bayeraktig malt-smak som var overraskende bra tatt i betraktning at det er brygget på ekstrakt. Både humlebitterhet og –aroma var derimot så godt som fraværende, men hovedproblemet var den totale mangelen på kullsyre og skum.

Vi regner med at dette skyldes innkjøringsproblemer, og med dette på plass kan konseptet absolutt ha livets rett.