Barndomsår i Vårø præstegård

som de erindres af Inga Høgsbro

Indtil slutningen af 1800-tallet lå Bjerreby sogns præstegård midt i Vårø by. Det var en typisk tåsingegård, firlænget bindingsværk med stråtag og et temmelig stort jordtilliggende. Den sidste præst i Vårø hed Sabinus Høgsbro (1879-93).

En af døtrene, Inga, havde musikalske evner, og blev en kendt pianist i USA, hvortil hun var udvandret. I 1952 udgav hun sine erindringer: »Inga-Play« på engelsk, og »Tåsinge Årbog« bringer her første halvdel af det afsnit, som beskriver hendes barndom i Vårø præstegård. Såvidt vides er intet af bogens indhold tidligere oversat til dansk. Oversættelsen er foretaget af afdøde Arno Jørgensen, Vornæs, og anden halvdel bringes i »Tåsinge Årbog 1989«.

Da jeg var syv år gammel, blev min far kaldet til at være præst i Vaarø på Taasinge, en af de skønneste øer i Danmark, syd for Fyn. Så vi forlod Farup for at begive os til vort nye hjem.

Vi fik et større sogn og en mere rummelig og komfortabel præstegård at bo i. Her tilbragte jeg mine ungdomsår, indtil jeg drog bort for at bane min egen karriere. Når jeg med kærlighed mindes mit hjemland, så er det dette hjem, jeg tænker på. Den gamle præstegård lå på øens sydkyst. Den var bygget med rummelige værelser rundt om en stor firkantet gårdsplads, som man kom ind i gennem en port anbragt midt i den ene side. Desuden havde den stråtag, og der var vi børn om foråret ivrigt på udkig efter storkereden, for vi havde fået at vide, at hvis vi fandt en, så ville det bringe os lykke. Til sidst kom storkefar og storkemor, idet de var fløjet hele vejen fra Ægypten til deres gamle rede på toppen af laden, og til vor fryd fik de hurtigt travlt med at opdrage deres lille familie. Overalt i Danmark synges en velkomstsang til de tilbagevendende storke:

»Stork, Stork Langeben,
hvor var du så længe?
Så du kong Faraos høje sten?
Gik du i Nilflodens enge?«

Lykkelig for storkene, men højst ulykkelig ved flagermusene og uglerne, som lavede deres reder i tagskægget på vor lade, var jeg altid et barn fyldt med frygt. Derfor fyldte de historier, min moders hjælpere fortalte, mig med en forfærdelig skræk for mørket, som jeg forestillede mig befolket med spøgelser i lange, hvide liglagener. Mangen en nat kunne jeg ligge vågen og ryste af skræk, når uglerne i laden tudede, en uhyggelig lyd, som mindede een ubehageligt om spøgelser og trolde. Hvor er det synd at indpode sådan frygt i et barns sind.

Min moder havde en glimrende smag, og nu i vort nye hjem udfoldede hun sig som husmor og værtinde. Med en større provins, hvor hun skulle regere, blev det hjem, hun indrettede, et af de mest interessante i Danmark. Dette var dels fordi, min moder havde en passion for smukke møbler, og dels fordi hun var meget dygtig til at

Fra den gamle præstegård i Vårø.

opspore fine antikviteter på pulterkamre og i lader hos landmænd og fiskere i nabolaget. Disse håndlavede møbler lykkedes det hende som regel at købe til en spotpris, og det gav vort hjem et fornemt udseende.

Et sådant møbel husker jeg især. Det var min moders stolthed og glæde, dette vidunderlige gamle skab, som nåede fra gulv til loft! Dets tykke, udskårne ben var overordentlig dekorerede, mens et løvehoved skulede ned fra toppen: I sandhed en smuk ting lavet af egetræ indlagt med sort elfenben. På hylderne opbevarede min moder sine skatte af glas og porcelæn, der var importeret fra England som bryllupsgaver. Jeg fandt, at dette pragtfulde stykke dansk møbelsnedker-kunst stadig blev højt værdsat i min broders hjem, da jeg i 1938 sidste gang aflagde besøg i Danmark. Min moder opdagede dette stykke antikvitet i et gammelt bondehus, hvor det var skjult af en falsk mur, som dækkede den niche, hvortil det var blevet lavet. Gennem en revne i denne mur kunne noget af det sorte ibenholt skimtes, og da muren blev fjernet, dukkede skabet op. Moder købte det på stedet.

På lignende måder fandt hun andre skatte, som føjede ny skønhed og elegance til vort hjem. Et andet meget fint udskåret skab rummede de mange smukke strandskaller, som hendes fader, der var kaptajn, havde bragt hende fra fremmede kyster. Sikken en lykkestund for os, når moder låste dette skab op og lod os lege med skallerne, mens hun på sin uforlignelige måde ville fortælle os de gamle historier og sømands-skrøner, som hendes fader havde fortalt hende mange år tidligere. Tiden med historiebøger har nu indtaget pladsen

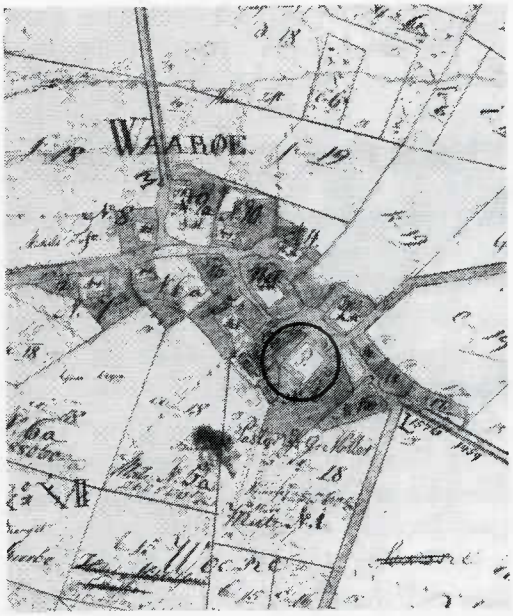
for sådan småsnak, men jeg tvivler på, at noget andet kan sammenlignes med den nære småsnak om familiære ting, der opleves og deles med dem, man holder af. Nogle af de skaller udsendte en mærkelig og sød musik. Jeg har stadig en i mit atelier og lytter ofte til den i ensomme nætter, når jeg i erindringen atter oplever de lykkelige barndomsdage.

I vort Taasinge-hjem blev moder en charmerende og statelig værtinde, som tog imod både rige og fattige. Her var hun i sit rette element og udviste gæstfrihed år efter år til en stadig strøm af besøgende af alle samfundslag. Ingen situation oversteg hendes evner. Hun var uden tvivl Herr Pastorens ideelle kone – sød, sympatisk og utrættelig.

Aldrig har der været en smukkere have end vores på øen Taasinge. Gennem alle mine barndomsår var denne have stedet for mine drømme og scenen for mine lykkeligste timer sammen med min far. Når resten af familien tog på ture til stranden eller til skoven, foretrak han og jeg at blive hjemme. Op og ned ad de velholdte gange i vor have vandrede vi sammen, eller vi sad og lyttede til nattergalens triller, som aldrig hørte op. Jeg er sikker på, at jeg ikke overdriver denne vor haves tiltrækningskraft, for jeg har siden da ofte hørt andre udtale sig om den, idet de sagde, at det var en af de skønneste haver i Danmark. Det var en stor have, næsten to tønder land, og den var fyldt med et væld af de sjældneste blomster, selv en pragtfuld tyrkisk rose; og de berømte skandinaviske juleroser, røde, hvide og grønne, banede sig vej op igennem sneen og blomstrede lige i rette tid til at gøre årstiden for Kristi fødsel dejlig. Om vinteren, når vor have var dækket med herlig hvid sne, var den et samlingssted for rådyr og harer og andre dyr og fugle, der søgte efter føde. Når de kom over vore snedækkede græsplæner, skyndte jeg mig ud i spisekammeret – selvfølgelig når ingen så mig – og stoppede mine lommer med gulerødder og æbler for at fylde de stakkels hungrende dyrs tomme maver. Jeg spekulerede ofte på, hvordan de mange rådyr og andre dyr, som var sneet inde i skove og marker, kunne overleve de frygtelige kolde vinter-måneder.

Efter at sneen var smeltet kom det første løfte om forår, de søde små vintergækker. Tusindvis af dem dækkede vore græsplæner. Så kom de blå og hvide violer, gule smørblomster, små lyserøde og hvide bellis – alle til stor fryd for os efter den lange, triste vinter. Nu når foråret kom, kunne vi køre gennem de pragtfulde bøgeskove, hvor bunden var dækket med blomster, hvor rådyr og lam sprang omkring og således yndefuldt erkendte deres glæde over det nye forår med deres krumspring, mens de nippede de nye knopper og friske skud af træerne. Vi hørte lærkerne og nattergalene synge, så de unge blade på bøgetræerne folde sig ud og et væld af farverige forårsblomster. Overalt antog naturen en friskhed og en glans, som kun til fulde kan nydes efter en lang og hård vinter. De fine anemoner, hyacinter i alle farver, et væld af roser af alle slags, primulaer og tulipaner, ikke at forglemme de smukke lyserøde og hvide liljekonvaller, med deres fine duft, og de blomstrende frugttræer.

Vi havde frugttræer i massevis, og de var præstegårdshavens stolthed. Der høstede vi, i den rette sæson, pærer, æbler, morbær, blommer, jordbær, stikkelsbær, kirsebær, ribs og solbær. Vi havde to vældige pæretræer udenfor vor dagligstue. Jeg har aldrig set så høje træer: De nåede næsten op til tagrygningen. Det var en speciel slags pærer, kendt i Danmark som »Bergamotter«. Morbærtræet bar frugter så store som de største brombær, og min kære broder Halvor var særlig glad for dem. Jeg ser ham sidde i det træ og fylde sin lille mave, idet



Præstegårdens beliggenhed i Vårø by.

jeg spekulerede på, om der stadig ville være nogen tilbage til moder til at lave syltetøj af. De grønne, røde og gule stikkelsbær, de røde og hvide ribs og solbær samt blommer i alle farver, må ikke glemmes. De skinnede pragtfuldt mellem de grønne blade og blev ligeså velkomne på hylderne i vort forrådskammer, efter at de var blevet lavet til lækkert syltetøj og til vin. Gule blommer var der så mange af, at der altid var i spandevis for de fattige børn at samle op af blandt dem der var faldet ned fra de bugnende træer, og stadig var der alt, hvad grisene kunne guffe i sig.

Intet billede af en dansk piges barndom er komplet, hvis det ikke omfatter de mange lange og trættende varme timer, der bruges til at samle frugt og gøre den klar til at sylte, tørre eller til at lave vin af. Det var ofte meget kedsommeligt, men man følte en egen stolthed, når resultatet af ens anstrengelser viste sig på bordet i de triste og kolde vintermåneder. Meget af denne husmoderlige kunst med at sylte og gemme sommerens gavmildhed til vinterbrug er i stor udstrækning gjort unødvendig af konservesindustrien nutildags. Jeg synes, det er en skam, at vi har mistet en af de dejlige tilfredsstillelser ved husførelse.

Jeg må ikke glemme vor dejlige sommerdessert. Jeg tror ikke, der er noget lignende i hele verden. Min mor plejede at lave den af forskellige frugtsafter, jævnet med sagomel. Den blev serveret kold med vor fede gule fløde og kendes som »Rødgrød med Fløde«. Når brombær og blåbær var modne, var der en stor oplevelse, som alle børnene, undtagen jeg selv, glædede sig til: Det var den årlige bærpluknings-udflugt. Når kusken kørte ind i vores gård plejede mor at anbringe sine drenge og piger, der hylede af latter og sang lystige viser, ovenpå halmknipper, der skulle gøre det blødt for deres små bagdele, når den gamle høstvogn rumplede hen ad den ujævne landevej. Mor, vor guvernante og vor tjenestepige blev anbragt på et hårdt agebræt. Jeg spekulerede ofte på, hvordan de kunne blive siddende. Med kurve fyldt med dejlig mad og varm chokolade kørte de afsted mil efter mil og kom hjem om aftenen lykkelige og trætte, men med spande fyldt til randen med søde, saftige bær, nok til at give masser af arbejde de næste mange dage.

Jeg ville nyde en dag med stille lykke sammen med min far; vi gik først igennem haven, hvor vi indsugede blomsternes og frugternes herlige sødme, så gik vi ind i spisestuen til en særlig skuffe fyldt med den lækreste chokolade, som jeg aldrig har set magen til i dette land. Den var flere tommer tyk og skulle ved hjælp af kniv og hammer brækkes i stykker, der var små nok til at få i munden. Far fyldte vore lommer, og så vandrede han og jeg over til laden for at kigge på køerne, hestene, kyllingerne, grisene og gæssene; jeg er sikker

på, at vi to fik en meget bedre dag ud af det end bærpluknings-selskabet.

Vi havde også en glimrende urtehave, og her lærte jeg i en tidlig alder at blive min mors højre hånd. Vi dyrkede asparges, otte lange rækker i fire ophøjede bede med to rækker i hvert bed. De var lavet høje for at holde stilkene hvide, mens de groede, således at de lyserøde hoveder kun lige stak igennem. Når de lyserøde hoveder viste sig i jordoverfladen, var der masser af arbejde for mig. Jeg behøver blot at lukke øjnene for selv i dag for mit indre blik at se en ti-årig Inga for mig travlt beskæftiget blandt de unge asparges'er. Vækket klokken fem om morgenen ved de første triller fra nattergalen sprang jeg hurtigt ud af sengen og knappede min kjole, mens jeg for ned ad trappen på jagt efter kurven og den specielle kniv, der bruges i Danmark til at skære asparges med. Sikken en idyllisk morgenstund i en dansk have. Men jeg måtte skynde mig forbi blomsterne og ikke stoppe op for at se, hvilke skønne nye blomster sommernatten havde fået til at springe ud. Nej netop, for solen måtte ikke få selv det mindste glimt af de nydelige aspargeshoveder, før jeg havde været der og haft en chance for at skære hele stilken. Snit, snit, skar min travle kniv sig ned igennem de lange rækker, indtil min kurv var fuld. Så skulle de spæde skud begraves og opbevares i huller gravet i jorden til dette særlige formål. Der lå de, indtil de skulle bruges til suppe, stuvning eller til at garnere en eller anden ret med røræg. At skære over hundrede af disse stilke ville for mig udgøre mere end en times arbejde. På dette tidspunkt, hvor mit arbejde var endt, plejede solen at skinne i al sin glans over hav og land, og den nye sommerdags symfoni ville bruse for en spirende musiker med hænder tilsnavsede af jord.

Jeg vil tro, at mine amerikanske læsere vil more sig, når jeg siger, at det at lave god mad altid har forekommet mig ligeså svært som at digte eller komponere sange. Men alle gode danskere vil vide, hvad jeg mener, for i Danmark gør vi det virkelig til en kunst at bage og lave mad. Hvordan tror De ellers, at vi kunne have gjort dansk wienerbrød berømt over hele verden? Hør så efter og fortæl mig om denne beskrivelse af en dansk højtid ikke har et skær af lyrik.

I mit hjem var vi uger om at forberede julehøjtiden. Først kom slagtningen af grisen. Jeg kunne, kære læsere, gøre hvad det skulle være ved en gris undtagen at stikke den skarpe kniv i halsen på den. Mit hjerte hamrede, når jeg så nabogårdmanden komme; og når vi børn hørte det stakkels dyr hyle derude i laden, græd vi over vor elskede gris, som vi havde fodret særlig godt med henblik på denne grusomme begivenhed.

Hvor trist dette var, så var vi kun børn, og sorg forvandledes hurtigt til glæde, når vi så slagteren skynde sig over til mor med en stor spand fyldt med varmt blod, hvori hun kom alle de ingredienser, der skulle til for at lave de vidunderlige blod-pølser, der er sådan en lækkerbidsken i Danmark. Vi for ind i køkkenet for at få vor del af dem. Skiverne var flere tommer tykke, og vi spiste dem varme, med sirup og æblemos på. Vi åd og åd, indtil mor blev bange for, at vore mavser skulle sprænges ligesom balloner. Nu kom min virkelig travle tid. Mens jeg sidder her og skriver disse memoirer, spekulerer jeg på, hvor mange amerikanske børn, der ville spise de lækre skiver blodpølse, eller om de ville finde samme fornøjelse, som jeg gjorde ved det, der kom bagefter, nemlig at lave pølser.

Der stod jeg og lavede metervis af medisterpølser, metervis af blodpølser og metervis af hvide pølser. En uendelighed af meter!!!

De hvide er en dansk specialitet, som laves af ris kogt på mælk til en stiv grød.

Når denne er kold, blandes den med æg, smør, sukker, mandler, rosiner og revet citronskal. Dette blev stoppet i tarmene (der selvfølgelig var rensede) fra grisen. Mens jeg skriver, ville jeg ønske, at jeg kunne fylde min tomme mave med nogen af de hvide pølser, som spiller så stor en rolle i de lykkelige minder fra min barndom. Grisehovedet blev kogt til »Sylte« og tærne kom i gele, som jeg lavede særlig god, fordi det var min fars livret, og skinken blev røget i vor skorsten.

Jeg værdsætter i høj grad en kogebog på mere end to hundrede sider med min moders fine opskrifter. Min far skrev en kopi til hver af sine tre døtre. Kære far, sikken et arbejde! Jeg ville gerne have den oversat til engelsk, så at nogle ambitiøse amerikanske husmødre kunne lære at kende nogen af de danske retter, der passer sig for en konge.

Ja, julen var en velsignet tid, og den varede til længe efter nytår. Juleaften, efter at far havde fået alle på plads rundt om bordet i vor spisestue, bad han bordbønnen, den samme bordbøn, som han aldrig havde forsømt en eneste dag alle årene igennem lige til hans død. Vi startede med risengrød, som blev serveret med hindbærsaftevand til. Vi fik sukker og kanel ovenpå og en stor klump smør lige i midten. Mor kom en hvid mandel i grødfadet, og den der var så heldig at få denne mandel i sin tallerken fik en ekstra julegave. Så kom gåsen stoppet med svesker og æbler, og som dessert den berømte danske æblekage serveret med tyk piskefløde og jordbærsyltetøj. Til sidst fik vi børn en stor håndfuld »Pebernødder«, som blev lavet af krydderkage-dej i et dejtrug, som specielt anvendtes til dette formål, og derefter blev skåret i stykker på størrelse med nødder. Dette var noget af det, vi bedst kunne lide, og de blev brugt som pant i nogle af vore spil. Bordet strålede med farver, der hørte julen til – rødkål, ribsgele og syltetøj af enhver anden art og farve. I ugerne før jul havde man travlt i køkkenet hos pastor Høgsbro med at bage alle de kager, der hørte julen til.

Efter at der var taget af bordet, og der var vasket op, gik døren til dagligstuen pludselig op, og der stod det store juletræ, der næsten nåede til loftet. Betlehemsstjernen strålede fra toppen, og træet var pyntet med farverige julelys, overflødighedshorn, kurve fyldt med slik og, – i stedet for de amerikanske istappe, der bruges i dag, – metervis af guirlander. Alle disse ting var lavet af sølvpapir eller papir i alle farver, og med det havde vi børn brugt mange aftener til at forberede denne store aften. Far og mor havde den foregående aften og lige til den tidlige morgen pyntet træet, – uden at vi havde set det, – så det var klart til den store overraskelse. Under træet stod Hans og Grete i deres lille træhus. Efter at begejstringen ved det første syn af træet havde lagt sig, tog vi alle sammen hinanden i hænderne og gik rundt om træet, mens far sang for til alle vore kære julesange.

Aftenens højdepunkt kom, når mor uddelte gaver i overflod til os og resten af husstanden. Mere end femogtres år er gået siden de dage, men en dag i december 1948, da jeg sad alene i min lille lejlighed i Forest Hills, Long Island, fik jeg en invitation til et juleselskab, der skulle holdes for danske børn i en stor sal på hjørnet af Third Avenue og Sixteenth Street. Jeg var lykkelig for at være sammen med dem, og her i New York City gik jeg for første gang siden min barndom sammen med danske børn og deres forældre rundt om et juletræ. Træet, pynten og julesangene var alt sammen, som det havde været i min barndom, og jeg var dybt rørt. Men – dette var New York, og mit livs overraskelse kom, da en stor træslæde dukkede op, trukket af seks drenge

klædt ud som nisser og med selveste julemanden i slæden omgivet af en gruppe leende to- og treårige børn.

Juleaften forsømte vi børn aldrig at sætte en skål risengrød ud i laden til julenissen, og næste morgen plejede vi at finde den slikket fuldstændig ren. Men henne i hjørnet sad vor kat med en selvbevidst mine og den tilfredse spinden, som en fyldt mave giver. Sagnet sagde, at medmindre julenissen fik sin del af julegoderne, så ville han spille os nogle væmmelige tricks. De vil derfor let forstå, hvor glade vi var, når vi så, at julenissen havde spist sin mad. Ja, tro det, om De vil, men vi børn troede virkelig på julenissen...

Hvor meget bedre ville mange af vore børn af i dag ikke føle det, hvis de kunne lære den sande juleånd at kende. At vise kærlighed, at give og at dele med andre burde aldrig glemmes – og det giver gode renter.

Bunker af godter og kager, for ikke at sige noget om tøj, blev lavet til de fattige i vort sogn. De kom for at se vort juletræ og modtage de uldne strømper, handsker og huer, som mor og jeg havde lavet til dem. Efter at jeg var blevet ti år, delte mor og jeg arbejdet med at gøre disse gaver klar til de mindre heldige af vore sognebørn. Dette betød månedsvis af omtanke og planlægning, så at hver periode og hver fest kunne imødegås efter tur. Vi skulle huske og tage højde for enhver sorg og mangel. Så – vi havde altid travlt.

Når jeg tænker på de danske bryllupsfester, de mest overdådige sammenkomster, hvad mad angår, blandt alle samfundslag, så forstår jeg nu, at jeg voksede op som en stedse tilbagevendende bryllupsgæst, for ingen på vor ø ville drømme om at blive gift uden at invitere hele præstefamilien. De bryllupsfester, jeg har deltaget i i Danmark, trodser enhver beskrivelse. Man kunne aldrig tænke sig et dansk bondebryllup uden de livlige folkedanse til musik af gammeldags harmonikaer og violiner. Blandt de unge bønder skabte glansen af folkedragterne et uforglemmeligt sceneri; brudens og brudgommens folkedragter var et farverigt billede på skønhed og enkelthed.

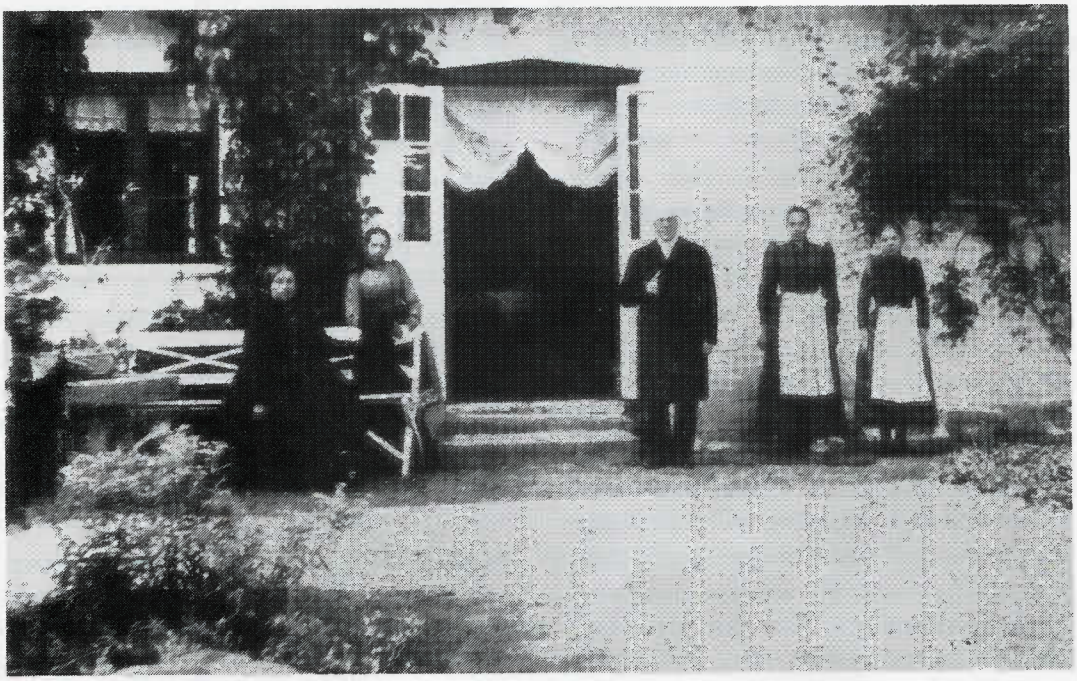
Inga Høgsbro som 9-årig.

Bryllupsfesterne blev holdt i en stor lade, hvor alt høet var fjernet. Der var anbragt træbænke, og på træborde, der var skrubbet rene, men uden bordduge, stod forfriskningerne. Lys fik man fra tællelys på bordene og fra petroleumslamper hængt op på væggene. Bryllupsfesten var overvældende. Mig forekommer det, at de behøvede lige så megen forberedelse som julen. Det er forbløffende, hvor mange kalve, grise, kyllinger og ænder, der skulle slagtes for at bespise gæsterne. Desuden var der utallige slags kager og brød, der skulle bages til ære for brudeparret.

Jeg vil aldrig glemme KRANSEKAGEN, og hvordan den fortryllede mig som barn. Det er den rigtige danske bryllupskage og næsten lige så stor, som jeg var dengang. Den var ca. tre fod høj og formet som en pyramide og stod altid og pyntede midt på festbordet. Den blev lavet af knuste mandler, pyntet med sukkerblomster, og i toppen blev der anbragt et miniaturebrudepar. Mængden af mad og indtagelsen af så megen hjemmelavet vin – efter min mening bedre end champagne – var en god modvægt mod de livlige danse.

Jeg husker lige så tydeligt, som om det var i går, en fin middag, jeg lavede helt alene, da jeg var sytten år. Ved den lejlighed, fordi min mor var taget til Fanø på kurophold, faldt det i min lod at lave en middag, der var vort sogn værdigt, for ca. tyve standspersoner omfattende biskoppen, provsten og præster. Forberedelsen af dette vakte stor spænding og beslutning om at gøre det godt! Mest af alt ønskede jeg at glæde min far og gøre ham ære, og at vise, hvor godt min mor havde oplært mig. Så jeg måtte lave suppe, stege vildt, gøre grøntsager i stand og lave den dejlige, velsmagende dessert. Jeg husker, der var en særlig slags sovs, som min mor serverede, og som jeg ikke vidste, hvordan skulle laves, så jeg løb tudende over til vor nærmeste nabo for at få en smule undervisning i kunsten at lave sovs. Jeg fik det at vide og tror ærlig talt, at middagen var en stor succes. Efter middag serverede jeg kaffe og vor hjemmelavede likør sammen med mine friskbagte småkager. Men det var ikke alt – der var ikke andet for, jeg måtte spille for de ærværdige herrer. Da jeg sluttede, omfavnede og kyssede den kære hvidhårede biskop mig og lykønskede min far med at have sådan en sød datter, der ikke alene var en glimrende kok, men også en dygtig klaver-spiller. Min kære fars ansigt strålede af stolthed – hvor det glæder mig at mindes dette efter alle disse år.

Fortsættes i næste Årbog



Familien Høgsbro ved præstegårdens haveside.