



Opskriften på Nella Dan Punch

Af Niels Ole Due Andersen – "Balka Niller"

Dæksdreng på Nella Dan i 1978

Fra vores sanddruelige kilde lyder førstehåndsberetningen:

Det var vores skibstømrer, "Flapøre" fra Ålborg, der lavede den punch, som vi tog med ned i lasten og nappede et krus af i ny og næ, når det var koldt – og det var det jo tit på dækket.

Som dæksdreng kom jeg jo en del i kabyssen også. Forsynet må have stået mig bi for ved en tilfældighed var jeg i kabyssen en dag, da Flapøre skulle lave Nella Dan Punch sammen med skibskokken og Ruben (hovmesteren). Normalt var der skalket og låst af overalt når, blandingen skulle på kogeøen, men jeg må have siddet i en æbletønde eller haft et ærinde i henstuvningen.

I hvert fald var jeg dér.

Flapøre var heller ikke sluppet af med skibskokken. Han mente, at der var grænser for, hvad han skulle holdes udenfor på hans område, og med et stort smil blev det slået fast "...at kabyssen og kogeøen, det var da ved guder godt nok hans domæne".

Selve blandingen var meget hemmelig. Den blev fremstillet under streng kontrol af Flapøre. Først en 1 flaske rødvin på svag varme, og så røre 4 gange rundt med kompasset. Så en flaske god ROM og igen røre 4 gange rundt stille og roligt.

"Den kan tage skade, hvis man bliver for ivrig", sagde Flapøre

Så igen en flaske rødvin og 4 gange kompasset rundt med træsleven.

Til sidst var min tålmodighed sluppet op og jeg fik fremturet, at nu måtte der vel snart skulle ske noget.

"Der skal vel også noget krydderi i, eller hva'?"

"Rolig nu, Bornholmer, den har jeg gjort klar på forhånd..."



Om fortælleren:

Niller var dæksdreng på Nella Dan i 1978.

Niller har sejlet mange år på dækket som befaren matros og bor i dag Bornholm



Så stak han sin tømernæve indenfor i sine arbejdsbukser og tog 4 rosiner op.

”Hvad?!”

Og så trylleriet. Først en rosin fra nord og røre rundt 4 gange med kompasset. Så en fra syd og røre. Og sådan kom vi til sidst kompasset rundt.

”Men man skal passe på med de rosiner, Bornholmer. Engang kom jeg til at tage en ekstra i gryden og vi fik alle sammen røde øjne dagen efter, og en fandens hovedpine. Husk det, Bornholmer”, sluttede Flapøre.

Det er nu snart 40 år siden, at jeg har smagt den første blanding. Og som jeg husker det med et stort smil på læberne, så kommer jeg nok aldrig til at kunne lave den blanding helt efter opskriften. Jeg har jo aldrig haft tømmer Flapøres arbejdsbukser på...

De Gyldne Løver synger i den gamle sang, ”...at det smager som rævepis og terpentiner, – men det’ billigt og så bli’r man fuld som et svin”. Det passer meget godt på en Nella Dan Punch fra 1978.

I dag brygger jeg Nella Dan Punch på min egen krydderiblanding, og lagrer altid flaskerne i 45 dage, som var den tid, det tog at sejle fra Ålborg til Australien.

I min blanding kommer der også altid 4 rosiner i hver flaske, før proppen kommer på til minde om de gode dage ombord på M/S Nella Dan.

 **FND** 