

[FORSIDE](#)[KULTUR](#)[SAMFUND](#)[KOMMUNIKATION](#)[BØGER](#)[OM](#)[KONTAKT](#)[INTERVIEWS](#)

Den lunkne and

Onkel Tom er det eneste etablissement i hele kongeriget, hvor man kan få serveret en lunken and midt om natten. Det legendariske natværtshus på Vesterbro i Aalborg er dybt forankret i sin egen historie.

Af Thomas Møller

Aalborgs blå hjørne ligger lige der, hvor Urbansgade løber ud i Vesterbro. Den store Philips-lysreklame kaster hver nat sit karakteristiske blålige skær over det massive funkisbyggeri. Skæret spejler sig i Onkel Toms sorte, jazzede facade, der lokker med natkøkken og cocktailbar. Det kendte natværtshus er efter en menneskealder på det blå hjørne et af de faste holdepunkter i det aalborgensiske bylandskab.

Det er i nat, vinteren bliver til sommer. Timen mellem klokken to og tre er blevet væk. Men årets korteste nat på Onkel Tom skal alligevel blive lang.

I døren står Ditlev med sin egen blanding af korpulent charme og myndighed. Det er ham, der byder gæsterne velkommen.

– Det sjoveste ved det her job er at hjælpe folk frakken af og på. Det er danskerne ikke længere vant til. De fleste bliver helt forvirrede, fortæller han.

Ditlev står i et mindre lukaf, hvor han også passer garderoben. Inde i restauranten bliver der serveret øl og drinks fra den trekantede bar, og i den fjerneste ende af lokalet gynger orkestret Sidewalk tungt og rytmisk: Bye bye happiness, hello loneliness...

Musikken trænger igennem til det bagvedliggende lokale, der i sin indretning minder om en spiserestaurant. Bordene er placeret på rad og række med lyserøde duge, askebægre og det

obligatoriske salt og peber. Menukortene står opmarcheret på højkant og frister med Onkel Toms absolutte specialitet: Den lunkne and med rødkål, surt og grovbrød.

Nat efter nat

Onkel Tom holder åbent alle ugens syv dage fra klokken 23 til syv morgen. Fra tirsdag til lørdag er der levende musik og åbent i det kendte natkøkken.

Det er tre år siden, at Jytte Verwohlt og Poul Kjeldsen købte det legendariske natværtshus, og selv om kvarteret er domineret af den moderne madkulturs strømlinede tilbud – burger, kebab, pizza og alt det andet halløj – holder de Onkel Toms stolte traditioner i hævd.

– Vi er det eneste værtshus i hele kongeriget, der serverer en lunken and ud på de små timer. Nogle gæster får et chok, når de opdager, at de kan bestille en and midt om sommeren. De tror, at anden hører julen til. Men langt de fleste kender traditionen og kommer her ofte netop på grund af den, fortæller Jytte og Poul.

Ud på natten blander en enkelt smoking sig med de mange jakkesæt og ølmaverne i cowboybukser. Sidewalk spiller op, og dansegulvet fyldes. Nattens blondine og veninden med de rødsprængte øjne har et særligt forhold til det lille natværtshus i Urbansgade.

– Vi er begge gift, men når vi er på Onkel Tom, er der frit valg fra alle hylder, forklarer de.

Onkel Tom er en egen kombination af natklub, dansested, bar og spiserestaurant. Jytte og Poul har lagt et oprindeligt lokale i Urbansgade til værtshuset, men er samtidig blevet kritiseret for at have erstattet den traditionelle klaverbokser med elektriske rytmer.

Men når udenbys musikere er i byen, kigger de stadig ind. Kim Larsen har flere gange besøgt Onkel Tom for at spise and. Finn Ziegler har jammet, og Henrik Krogsgaard har luftet klaveret. De er alle faldet naturligt ind i den afslappede og intime stemning, der hersker i de små lokaler.

En sort mand kom til byen

Som værtshus er Onkel Tom dybt forankret i sin egen historie. En god del af denne historie finder vi i den store hjørnelejlighed nogle etager højere oppe i samme bygning. Her bor forhenværende restauratør, den nu 80-årige Ove Rødslet, der drev Onkel Tom i årene fra 1979 til 1992.

– Jeg kom her lidt som ung mand, mens James Thompson endnu levede. Det var ham, der skabte Onkel Tom. Thompson kom fra De Danskvestindiske Øer, hvorfra han medbragte sit

danske statsborgerskab. Han var sort som kul, meget kraftig og havde store hvide øjne. Så han skilte sig ud i det aalborgensiske gadebillede i 1930'erne, husker Ove Rødslet.

– Jeg ved, at Thompson kom herop fra Århus, hvor han havde drevet et mindre hotel nede ved havnen. Her syslede han med lidt bordeldrift, og så tog de sgu hans bevilling og jog ham ud af byen!

I Århus havde James August Thompson, der var født på Sankt Croix i 1883, aldrig heddet andet end Negeren. Han var særdeles populær blandt den forlystelsessyge del af byens befolkning. Hans gæster var byens bedre borgerskab, og rygterne hævdede, at også kronprins Frederik og hans bror, prins Knud, kendte til etablissementet.

Da han blev frakendt sin restauratørbevilling, ansøgte Thompson ifølge Ove Rødslet om audiens hos kong Christian 10. James Thompson fortalte siden, at kongen havde modtaget ham med megen venlighed. Audiensen varede en halv time, og de havde fortrinsvis talt om Dansk Vestindien. Alligevel afslog Justitsministeriet efterfølgende James Thompsons benådningssøgende.

Sin egen joviale facon

I Aalborg stod bygningen på hjørnet af Vesterbro og Urbansgade færdig i 1933. De nuværende restaurationslokaler rummede oprindeligt en skohandel, men blev snart overtaget af restauratør Harry Larsen, der drev værtshuset Larry. Det var her, James Thompson fik ansættelse som tjener, da han kom til Aalborg, fortæller Ove Rødslet.

– Jeg tror, det var i 1937 eller 1938, at Thompson overtog etablissementet og omdøbte det til Onkel Tom. Han var jo neger, så det var vel kun naturligt at gribe til netop den roman. Men i de år var det svært at få en restauratørbevilling, og James Thompsons Århus-eventyr gjorde det ikke lettere. I sin desperation kontaktede han igen kong Christian 10., og han skaffede ham sgu en bevilling, fortæller Ove Rødslet med et smil.

– Jeg ved, at Thompson hver morgen svømmede i bassinet på badeanstalten i Løkkegade. Han drev på sin egen joviale facon værtshuset frem til sin død, hvor sønnen Henry Thompson overtog Onkel Tom. Sønnen var mulat. Jeg mener, at Henry døde i 1975, og hans enke, Edith Thompson, drev derpå stedet i fire år.

En pludselig indskydelse

En dag, hvor Ove Rødslet gik ned ad Vesterbro, fik en pludselig indskydelse ham til at opsøge den nærmeste ejendomsmægler for at høre, hvad de havde på lager. Og de havde såmænd

Onkel Tom.

– Jeg overtog stedet den 1. januar 1979 og havde det i 13 år og tre måneder. Det var gode år. Som det allerførste bestilte jeg en ny facade med et kæmpe stort negerhoved. Onkel Tom havde altid satset på det voksne publikum, og den linie fortsatte jeg. Det er trods alt dem, der har kassen. Sammen med forretningen overtog jeg også pianisten Jørgen Ivar, der hørte til stedets faste inventar.

Klaverbokseren har altid haft en særlig status på Onkel Tom. Børge 9-finger spillede hele 25 år på stedet. Siden kom Jørgen Ivar til, og han sad bag klaveret i knapt to årtier. Jørgen Ivars kontrakt gjaldt i det uendelige, men han døde blot tre måneder efter, at Jytte og Poul havde købt forretningen. Det var en svær start for dem, medgiver Ove Rødslet.

– Pianøren på Onkel Tom har jo altid kendt stedets gæster og deres yndlingsmelodier. Jeg stod selv i restaurationen hver nat. Og hver nat var jeg iført sort tjeneruniform, hvid skjorte og bordeaux sløjfe. I det job så jeg en masse, som andre aldrig ser. Jeg så, hvor råddent det hele egentlig er. Jeg tror, at det har givet mig en mere afslappet indstilling til tilværelsen.

– Se, værtshusholder – det er sgu ikke noget, du kan læse til. Det er noget, du skal have flair for. Vi har altid skullet leve af de lange nætter, og vi ved alle, at når vi får noget at drikke, så melder sulten sig. Og anden har vi jo altid haft. Den er gået hen og er blevet berømt. Jeg stegte altid seks af gangen, og inden de kom på bordet, var de som regel blevet lunkne. Lad mig sige det på den måde, at det lunkne er altid kommet helt af sig selv.

I 1992 blev Ove Rødslet ramt af en hjerneblødning, som tvang ham til at afhænde forretningen.

– Jeg drev Onkel Tom, indtil jeg var 77. Jeg følte mig frisk som en 18-årig. Var det ikke for den forbaskede hjerneblødning, så stod jeg stadig dernede hver nat. Jeg følte ingen trang til at gå på pension.

Whisky og skræddersyet tøj

I den samme hjørneejendom, hvor Onkel Tom og Ove Rødslet holder til, bor også forhenværende restauratør Edith Thompson. Hun har været med i den største del af Onkel Toms historie.

– James Thompson var min svigerfar. Da de jog ham ud af Århus, troede alle, at Negeren var rippet for alt. Men han fortalte mig siden, at kapitalen var muret inde under badekarret. Den gamle var jo bedøvende ligeglad med al balladen. Pengene var det eneste, der interesserede

ham, og dem havde han til gengæld et stort talent for at tjene. Han sagde altid: "Penge er verdens diktator", fortæller Edith Thompson.

Hun tager imod i sin store lyse lejlighed med tre stuer en suite. Den tunge trafik på Vesterbro kan ikke overdøve hendes fortælleglæde.

– Da James kom til Aalborg, satte han sig ind på Cafe Larry for at få en kop kaffe, og det endte med, at han fik ansættelse som tjener. Det kneb for restauratøren, Harry Larsen, med at betale huslejen, men så tog den gamle pengene op af lommen og betalte, og så havde han jo Larsen, hvor han ville have ham, siger Edith Thompson.

James Thompson boede over Onkel Tom på et mindre værelse ud mod gården. Der stod et hvidt klædeskab og en hvid dobbeltseng, og her sov han. Resten af sit liv levede han i restauranten. Her sad værten – der var meget sirlig med sig selv og altid iført skræddersyet tøj – ved det lille bord lige inden for døren og drak ifølge Edith Thompson aldrig andet end whisky.

– Den gamle var jo snu som en ræv. Han kiggede på kunderne med sine store øjne og kunne straks se, om de havde penge. Udadtil var han meget jovial, men over for sine egne var han en hård mand. Han talte både sukkerknalder og æggeskaller og sammenholdte med tallene i bonbogen. Hver eneste dag forlod han restauranten og gik en tur over Limfjordsbroen for at trække frisk luft. Han sagde altid: "Det er ikke mig, de hilser på. Det er min tegnebog."

I krig med tyskerne

Under krigen var værten på Onkel Tom i evig konflikt med den tyske besættelsesmagt.

– Han ville ikke se tyskerne i sit etablissement, og det endte med, at han satte et skilt i døren med teksten: "Deutsche Wehrmacht verboten", erindrer Edith Thompson.

– Tyskerne kom selvfølgelig farende og skød vildt omkring sig. Den gamle blev arresteret og sendt til Frøslevlejren. Jeg har siden hørt, at han i lejren sad på alle Røde Kors-pakkerne.

– Efter krigen drev James Onkel Tom videre med min mand i døren og mig i køkkenet. Han fik et forfærdeligt endeligt. Han blev ramt af mavekræft, og smerterne var så voldsomme, at han blev sindssyg. De måtte spænde ham fast til en hospitalsseng, der var boltet fast i gulvet. Jeg fulgte hans død med gru og tænkte, at det havde han trods alt ikke fortjent.

En and kom til verden

I de følgende år drev Edith og Henry Thompson etablissementet. De gjorde meget ud af, at

stedets indretning skulle signalere dets oprindelse.

– Vi sørgede for at have alle de her negerting – strutsjørter, negerhytter og den slags. Og alle kom på Onkel Tom i de år. Skuespillerne fra Aalborg Teater kiggede ind hver aften efter forestillingen og spiste andesteg. Og når Dirch Passer, Poul Reichhardt og Erik Paaske kom til byen, så gjorde de det samme.

Det var Edith Thompson, der opfandt den lunkne and.

– Jeg fik idéen tilbage i James Thompsons tid. Jeg fandt ud af, at en god and er på 2600 til 2800 gram. Den skal være frisk og rensket, og så skal den i bradepanden med vand og et strøg salt. Jeg gav dem altid to timer ved 170 grader. Derpå tog jeg ænderne op med en gaffel og lagde dem til afdrypning. Når de var kolde, skar jeg dem i fire kvarte. Skyen fra bradepanden lod jeg også blive kold, så fedtet lagde sig ovenpå. Så smed jeg fedtet i en jerngryde, hvor det blev bragt i kog. Jeg lagde ænderne ned i gryden og gav dem seks til otte minutter med et tætsluttende låg.

– Vi serverede anden lunken i en manchete af sølvpapir og pyntet med en appelsinskive. Dertil fulgte to halve skiver rugbrød, godt med smør, varm rødkål og surt.

Dengang var Onkel Tom en døgnforretning, men anden var først og fremmest en nattespise, husker Edith Thompson.

– Vi solgte op til tre tons ænder om året. Andens ry bredte sig snart over hele landet og sågar ud over landets grænser. Selv folk fra Sverige og Tyskland skulle på Onkel Tom og spise and, når de var i Aalborg. Vi stegte ænder døgnet rundt. Det var et frygtelig hårdt liv, der til sidst sled mig op.

– De efterfølgende ejere har så drevet Onkel Tom på hver deres måde, men ingen af dem har turdet afskaffe anden, smiler Edith Thompson.

Nattens sidste and

Jo nærmere Onkel Tom kommer på lukketid, jo mere tætpakket synes lokalet at blive. Nattens sidste and er fortæret, og nu serverer køkkenet den første morgenkaffe med rundstykke, smør og ost. "Dream, dream, dream", synger Sidewalk fra den lille scene.

Morgensolen kaster sine stråler ned ad Vesterbro, og den stærke forårssol finder vej ind gennem det lille vindue i den massive indgangsdør til Onkel Tom. Strålerne skærer sig igennem

de tætte tobakståger og fortsætter ret gennem garderoben, ind i restauranten og op til baren. Natten er ovre, men den har sat sine spor. Ditlev skærmer med hånden for øjnene og bander:

– Det her ka' vi sgu ikke byde gæsterne. Vi må have gjort noget ved det vindue.

Årets korteste nat i de små intime lokaler bag den karakteristiske facade nede for enden af Urbansgade blev alligevel lang. Om 16 timer er døren atter slået op. En ny nats gæster venter. Og anden – ja, den vil som altid være lunken.

Artiklen blev bragt i Kulturmagasinet Skopet, april 1995.

Andre interviews:

Anker Jørgensen

Astrid Henning-Jensen

Bjarne Nielsen Brovst

Boye Elimar

Casper Christensen & Frank Hvam

Erik Clausen

Flemming Andersen

Hanne Reintoft

Hans Engell

Heinz Ehlers & Nikolaj Ehlers

Helle Thorning-Schmidt

Jens Nauntofte

Jesper Skovsgaard

Lars von Trier

Lise Nørgaard

Marianne Jelved

Mette Frederiksen

Michael Rasmussen

Mogens Lykketoft

Niels Hausgaard

Ole Taudal Poulsen

Onkel Tom

Peter Peter

Poul Schlüter

Ritt Bjerregaard

Søren Kjær

Susanne Bier

Thure Lindhardt

Troels Kløvedal

Journalist Thomas Møller - Rådhusparken 8, 2. sal - 9000 Aalborg - (+45) 29 10 18 29