



Robert Burns födelsedag kommer med blidvåder efter veckor av sträng kyla, den lilla mottagningskommitten bestående av herr ordföranden C. Högbom, vår fd. krögare å ärrad senior herr J. Hakkarainen, stilige Ceremonimästaren A. Gjörling med alltid lika förtjusande hustrun Susanne samt sist men inte minst säckpipans odiskutable häxmästare M. Sjöström möter oss med varma handslag och glada tillrop i salongen på Torpa Pensionat denna söndagsafton den 24e januari.

Kanske inte alla men en stor del av oss har väntat otåligt sedan långt före jul på Haggis å nu är det så dags, ett skrovsmål av idel protein väntar... kämpars och hjältars föda, är det konstigt att man blir näst intill beroende av denna traditionstyngda maträtt... jag skulle förbehållslöst svara nej på den frågan för Haggis är riktig mat i alla avseenden... men där är något annat också som gör Burns Supper till den stora högtid på året som den är och det är sällskapets genomtrevliga medlemmar.



Assembly in the lounge, liksom förra året samlas medlemmarna med vidhängande gäster nu mer i paviljongen näst intill matsalen på Pensionatet, snart nog kommer den flyhänta servisen med fördrink på tungt lastade brickor å ser noga till att var å en får en whisky sour i nypan.



Redan här innan Mats the Piper ens börjat pusta luft i pipan vet vi att det kommer bli ett riktigt bra firande när vi ser alla välkända glada ansikten runt om oss.

Herr Gjörling kallar för första gången denna afton på uppmärksamhet, faktiskt utan att som brukligt är stöta ceremonistaven i golvet... hade annars en teori om att samling sker i paviljongen just för att det här ligger ett mer stryktåligt klinkergolv å på så sett svårare för Anders att göra någon bestående åverkan i det samma.



På bästa flygvärdinnemaner gör Anders oss uppmärksamma på säkerhets föreskrifterna och dito utrustning så som flytvästar som inte finns under stolarna och syrgasmasker som inte heller kommer ramla ned från taket vid en nödsituation, nödutgångarna däremot är reglementsenligt arrangerade med springande gubbe på grön botten vilket i alla fall känns tryggt.

Efter allt detta har Mats fått tillräckligt med väder i bälgen för att ta över huvudrollen å spelar så sällskapet raka vägen in i matsalen, the Piper takes the lead to the diningroom.



Skribentens uppdrag, ja... i alla fall ett av dem är ju att åskådliggöra eventuella avsteg ifrån traditionen å det var inte svårt att hitta sådana i år, här följer en rad snedsteg som jag tror avsiktligt anbragts för att sätta grillen i huvudet på den stackars protokollföraren.

Redan vid intågandet i matsalen får skribenten svårt att orientera sig, det är något avgörande som inte stämmer... där finns inget honnörbord... vad är nu detta... först försvann det runda buffebordet å nu HONNÖRSBORDET också? När den första förvirringen lagt sig tänker jag att, nå väl, på senare år har ju styrelsens ledamöter och distingerade seniormedlemmar ändå beblandat sig med övrig pöbel så detta var kan hända det naturliga steget, jag säger som jag brukar... man kan ju göra så här också... men det är inte rätt

Vi avverkar the Pipers toast å nu uppdragas en i mitt tycke flagrant fadäs, en tämligen platt whisky fyller munhålan å lurar smaklökarerna på den förväntade eftersmaken.

Enligt Anders utsago lite senare under kvällen en Port Ellen -52 inköpt från Kommunalarbetarförbundets egna lager för en billig penning vid snabb affär...

Snart nog förstår vi att han är ute och åker med oss, mycket riktigt uppdragas det att det här är en blend... en Famous Grouse vilket är ett riktigt bottennapp för ett whiskysällskap av vår dignitet.

En annan fråga som aktualiseras vid bordet i väntan på förrätten är valet av öl... varför ljus lager när texten i Adress to the Haggis föreskriver MUSTIGT ÖL å Haggis? En fråga som må hända får bordläggas till nästa år då kanske en mustigare och mörkare variant, självklart med härstamning från ett ekfat i Skottland, inget märke nämnt, finns att tillgå i baren.

Nu kanske en del läsare tycker att skribenten redan här anslagit en aningen tråkig å gnällig ton men det är alls icke så att han är allt igenom missnöjd, tvärt om är dessa små variationer och tankar om förbättring en förutsättning för att det över huvud taget blir något att skriva om i detta referat...



Ceremonimästaren fortsätter med att ge Telge Whiskysällskaps ordförande Curt Högbom ordet i programpunkten Speech of welcome, en punkt som vid tidigare firanden kommit först efter förrätten, det här sättet är dock mer logiskt och kommer som vi förstår att fortsätta så under kommande år. Som brukligt drar Kurt igenom vad vi ställt till med under det gångna året vilket alltid är trevligt och behövligt då minnet sviktar, det fina med detta är att det också ger ny glöd åt samtalen runt borden efteråt, men dock inte så länge för nu kokar soppan för fullt ute i köket.

Traditionsenligt ber Anders den skotska bordsbönen the Selkirk Grace, alltid lika kort och tänkvärd. Därefter serveras rykande het Cock a leekie soup, traditionell kycklingsoppa för kvällen förstärkt med katrinplommon, rökt sidfläsk och bladpersilja... brukar ju säga att denna soppa bara blir bättre år för år, så även detta år, mycket gott.

Under tiden Haggisen förbereds ute i köket tar Anders tillfället i akt och berättar för oss om det skygga Haggisdjuret som måste luras upp ur sina gryt och hålur kort före soluppgången med traktens bästa whisky som bete. Vid jakt på hedarna används en stadig påk och vid jakt på bergshaggisen är drevjakt mer vanlig, för då det lilla Haggisdjuret som alla vet har fem fötter och därmed bara kan springa i högervarv anbringas jakten så att man driver djuren man fått upp över en klippavsats varpå kvinnorna i byn kan skrapa upp de nyfällda djuren från hållarna nedanför.

Kvällens absoluta höjdpunkt nalkas Piping in the Haggis, Mats the piper tar för säkerhets skull ton ända ute vid spisen så det skallrar i stekspadar å ballongvispar varpå samtalen tystnar runt borden och förväntningarna skjuter i höjden i takt med salivutsöndringen.

Så skrider vår piper ut genom svängdörren och runt matsalen med välljudande piplåt, tätt följd av Juhani med kvällens Haggis i högläge över axeln på silver fat, detta har varit och är Jussis hedersuppdrag som fd. värdshusvärd samt även en av grundarna av TWS och till lika sällskapets ende officiella Haggisjägare.



När gästernas avmätta handklapp tystnat och silverfatet tagit mark efter sitt ärevarv faller vår Ceremonimästare in i hyllningen till denna ädla rätt i Adress to the Haggis, på låg skotska,

Just detta är kvällen klo och hans prestation är som alltid på topp och gör ingen besviken. Medan Anders drar dolken, eller Dirk som är den rätta benämningen på detta lömska vapen, ur skidan och fläker upp fjälstret tänker jag ge er Hasse Alfredssons fantastiska översättning av denna hyllning.

Hell dig, mitt liv och husorgan
O Hövding över korvars klan
som svävar å ett högre plan

Fair fa your honest, sonsie face,
Great chieftain o the pudding-race
Aboon them a yea tak your place
Painch, tripe or thairm
Weel are ye wordy of a grace
as long s my arm.

Du fyller med ett lyckligt hopp
oss frossare från tå till topp.
Hur ljuv och rund är ej din kropp

än pölsans grova tarm.
För dig höjs högljudda hurran
så långa som min arm.

Av lystenhet försatt i trance
ger jag skalpellerna sin chans
och skär med vårdslös nonchalans
ett dike i ditt kött
och ser ditt inres livs essens
framvälla grått och rött.

Finns ännu i vårt land måntro
personer som åt fransk ragout
och dylikt hälsan anförtro?
Som utan tvekan se
sin mages lugna arbetsro
bli störd av fricasse.

Men Haggisätarn går till kamp
så marken dånar av hans tramp
och sattes i hans hand en pamp
då huvudena brått
av kämpens hugg till marken damp
som vissa tistelskott.

i fjälstrets tunna plagg
och pärlor lika bärnstens dropp
betäcker dig som dagg.

Med skeden gjord av horn jag tar
och slevar lite här och var
i graven där som kniven skar
till dess min buk står stinn.
Tack Gud, så finns av dig ej kvar
mer än ett skrynkligt skinn.

Ack, stackars arme koprofag
du tappar dina kroppsbehag
med tärda franska anletsdrag
och köttlöst klena ben
du går omkring så blek och svag,
ett blodlöst fenomen.

Fransk mat kan passa utländsk sprått.
Vad bryr sig Skottland om cotelett?
En skotte klarar av så lätt
allt motigt som en baggis,
om blott han fått sig äta mätt
på mustigt öl... och HAGGIS.

Borden visas fram ett isänder till buffen så inte panik eller
slagsmål utbryter, här finns traditionsenligt både potatismos
och rotmos som tillbehör samt en sidorätt bestående av
rostbiff av lamm med en whiskysås och gele till... för tro
mig eller ej, det finns de som ännu inte upptäckt storheten
med Haggis...

Förstår att det är svårt att ta till sig ett sådant påstående men
så måste det vara, en liten bit lamm med tillbehör förirrade
sig till den egna tallriken och även den befanns utmärkt.



Som vanligt uppstår diskussioner mellan erfarna Haggisätare runt djurets ålder och härkomst, de flesta var eniga om att
det rörde sig om just en bergshaggis efter som de som lever på hedarna får en kryddigare smak av de örter de förtär.
Bergshaggisen kännetecknas av ett fastare hull och något mjukare smak, åldern är däremot svårare att sätta för en
lekman.

Vår Haggis hade en lite grövre struktur vilket tyder på att det trots allt är ett ungdjur, Anders Gjörning har en trovärdig
teori om att vuxna djur oftast är snabbare å på så sätt får högre fart över klippkanten vilket i sin tur gör att djuret kommer
längre ut i luften å följden blir då att de slås mot klippor betydligt längre ned, var på djuret blir mer finfördelat.
Man kan således ha tumregeln grövre struktur, ungdjur, finare struktur vuxet djur, när det gäller bergshaggis.



Skålen till Haggisens ära utbringas Toast to the Haggis, vilken sedan följs av The immortal memory, det vill säga,
bakgrunden till varför vi firar Burns Supper samt skålen till skaldens ära och även Tam O shanters öden å äventyr i ett
oändligt antal verser, på julnatten för en hel massa år sedan

Här höll sig Anders väldigt kort i år... faktiskt så kort så jag var tvungen att kontakta honom på måndagen efter för att komplettera mina anteckningar...

Jo, det är korrekt svarade Anders, jag talade lite om Roberts olika yrkesroller i livet från bonddräng till soldat, till att bli tullinspektör, en så kallad exiceman och så åter bli bonde och poet.

Vilken tur tänkte jag, för jag trodde mitt fokus helt landat i tallriken men det där kom jag ju faktiskt ihåg när han sade det.



Tam O shanter där emot fick vila i år och i stället sjöng Anders delar av en sång som Burns skrev 1792 då han jobbade som exiceman i Dumfries.

Han förstod ju allt för väl att skatteindrivning och jakt på smugglare inte gjorde honom direkt populär, förmodligen skrev han detta i väntan på förstärkning vid bordningen av ett fartyg med smuggelsprit, det man med säkerhet vet är att han sjöng den på en exicemans dinner en månad senare, vilket sammanträffande...

Sången heter The devils awa with exiceman, och handlar om hur djävulen dansar in i byn spelandes fiol och förhäxar tullaren med att dansa i åttor runt honom och slutligen ta honom med sig så byborna kan sätta sin malt och brygga sina drycker i lugn och ro.

Så kom ett kort poem som kort och gott heter Scotch whisky och därefter ett längre poem som kallas John Barleycorn om tio verser som börjar...

**There were three men came out of the west,
their fortunes for to try.
And these three men made a solemn vow,
John Barleycorn must die.**

I korthet går den sedan ut på att de tre planterar John och faktiskt blir förvånade när han återuppstår från det döda. Växer sig stor och får skägg men vid midsommar kapar man honom jämns med knäna, tröskar, maler och serverar John Barleycons brandy i ett glas, och slutar...

**The huntsman, he cant hunt the fox,
nor so loudly to blow his horn.
And the tinker he cant mend kettle nor pot,
without a little Barleycorn.**

Till skribentens själsfrid förflyter resterande delen av firandet strikt enligt traditionen, vi tar vartefter ton i My love is like a red, red rose, Robert Burns dikt som sedan översattes och tonsattes av vår egen nationalskald Evert Taube.

Nu brukar ju skribenten med fog hävda att sånginsatsen som TWS presterar är av världsklass, döm då om förvånningen när herr Gjörling antyder att vi lagt oss inte bara ett par oktaver lägre än tillbörligt...

Det är tur att kaffet nu är serverat så vi får något annat att tänka på efter detta PÅHOPP... på vår konstnärliga tolkningsrätt, Coffe, te and port, just det som brukligt står sällskapet för ett glas port till den traditionella tårtan Topsy Laird, vilken är en rejäl skapelse i år så sockerbehovet kan tillfredställas med råge.

Allsången tar vid igen med Amazing Grace och sist men absolut inte minst Auld Lang Syne, sången till vänskapen som stämmer så väl in på gästerna som kalasat här på Torpa Pensionat ikväll.



Tack alla ni som jobbade under kvällen, tack ni som planerat och arrangerat, bra jobbat och ett stort tack till alla er medlemmar och gäster som såg till att stämningen var absolut på topp från början till slut. Kalaset är nu oåterkalleligen slut, men bakdelen har ändå svårt att släppa taget om stolen, när det bara är vårt bord kvar som håller ställningen i en annars tom matsal finns det dock ingen återvändo utan jag letar rätt på rocken säger hej å tack till Rikhard, vår nye värdshusvärd, på vägen ut, tänder en cigarill på bron å knallar ut i vinternatten.

Referent: Anders Svantesson

Foto & layout: Sten Benje