

To Ringkøbing specialiteter: Kanelkage og røget "Helt".

Ringkøbing havde – og har – to specialiteter, der er landskendte. Den ene specialitet er kanelkage den anden er en røget Helt.

Da Frederik den 9ende besøgte byen i begyndelsen af 50erne smagte kongen den røgede "Helt" ved en frokost og udtalte sin udelte begejstring for "Helten". Bogtrykker Rasmussen, der sad lige overfor kongen ved frokosten spurgte så: "Må jeg have lov til at sende Deres Majestæt den første forårsrøgede Helt hvert år". Det sagde kongen ja til.

Engang mange år senere sad jeg og spiste med prins Richard af Berleburg, og så kunne jeg ikke lade være med at spørge prinsen om hvordan kongen syntes om den røgede "Helt" bogtrykker Rasmussen hvert år sendte til Majestæten så længe, han levede. Prinsen var mere en godt orienteret. Jo, sagde prinsen: Det var en festdag den dag den ankom til slottet. Først flygtede min svigermor, dronningen, og så flygtede personalet. Og så fik min svigerfar fred og ro til at nyde sin "Helt" helt alene.

Hvert år kongen modtog "Helten" ringede Majestæten bogtrykker Rasmussen op og sagde tak for fisken. Det første år kongen ringede op, gik det rent galt for Rasmussen, idet han troede at det var hans søn Jens Konge, der ville lave grin med ham, og kom til at sige "Hold da kæft". Bogtrykker Rasmussen fik forklaret Majestæten misforståelsen, og kontakten fortsatte uforandret, nok på den måde, at kongen udtrykte sig mere præcis, end den første gang han ringede til bogtrykkeren.

En anden specialitet, der nok er mere bredt kendt i Ringkøbing er kanelkage. Ja det er jo en ægte Ringkøbing specialitet. En kanelkage er ikke bare en brunsvier som mange udenforstående tror. En rigtig kanelkage er lavet af en Ringkøbing bager. En sådan kanelkage var Hvidbjerg, Johansen, Bredahl og Klokke mestre i at lave. Christiansfelt har sin honningkage, men Ringkøbing har sin kanelkage.

Den smagte pragtfuldt med sine smørhuller, jo flere des bedre.

Georg Vejen Larsen, bogen "Vestenvind"



Kongebesøg i Ringkøbing 1953