

Välkomna till ett nytt nummer av vårt enkla blad, liksom tidigare blir det lite ditt och lite datt om klubben och vad som har och kommer att hända. Hoppas att du finner något som är intressant! Vi är några medlemmar som hjälps åt att skriva så gott vi kan och så är det sedan jag som försöker sammanställa och få ihop en helhet på några sidor.

Som medlem är du alltid välkommen med förslag och idéer på vad du vill att det skrivs och berättas om, du kanske rent av kan hjälpa till med text eller bilder som kan delas med oss andra.

Välkommen med dina tips!

Mari-Ann Nilsson

Skicka till:

mari-ann.nilsson@trenob.com

Vad har hänt?

Sedan förra numret har sällskapet haft sin numera traditionella aktivitet att segla på Malmö kanaler med flotten.

Även i år hade vi vädergudarna på vår sida. Sol och härligt väder, glada och trevliga medlemmar som njöt av medhavd mat och dryck. Det sjöngs av hjärtans lust när trubaduren underhöll oss med Taubevisor och andra kända, välbekanta visor. Lite mingelbilder finns på kommande sidor.

Vad kommer att hända?

Du har säkert fått en inbjudan om besök på Örtofta sockerbruk tisdagen den 19 november kl. 13.00. Det finns ett fåtal platser kvar, så om du inte redan har anmält ditt intresse så är det hög tid. Ring till föreningstelefonen 0760-36 74 05 eller epost: e.stjernstrom@telia.com

Transport dit ordnar var och en själv, förslagsvis samåkning. Det ges ingen möjlighet att ha rullator på rundvandringen.

Rundvandringen tar 2,5 tim. och avslutas med att vi blir bjudna på kaffe o kaka.



Taubekören i Skåne

Vad har hänt?

Den 26 juli medverkade kören på Limhamns hamnfestival och den 4 oktober var det körnatt i St. Petri kyrka. Här sjöng man tillsammans med en mängd andra körer. (Jag hoppas få lite bilder och referat till Julnumret)

Vad kommer att hända?

Den 7 december kl. 13.00 ger kören konsert på Tuppens Servicecenter under ledning av Jan Ek / Magnus Jonsson.

Mingel på Flotten 2019



Skepparen var ny.....



Hattparad.....



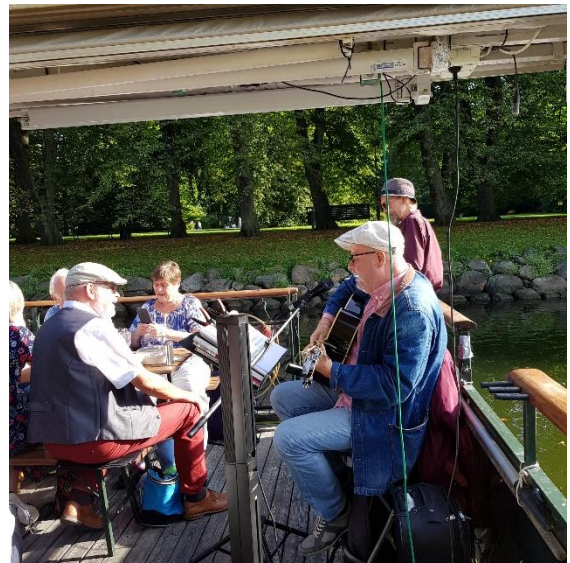
Glada sångare ...



Solen strålade...



Mat och dryck i variation.....



Jan Ek, vår körledare spelade en trudelutt...

Foto: Mari-Ann Nilsson

Den aktuelle Evert Taube

Han föddes 1890, och dog 1976

Han publicerade sina *första* alster 1918 (Inte precis om kvinnorna) och 1919 (Sju sjömansvisor och Byssan Lull). Han publicerade Änglamark 1971. Det blir 52 år av idogt skrivande. 52 år av humor, glädje, skönhet, berättartradition, folkbildning, protester och kärlek. 1918 uppträdde Evert för betalande publik på Godtemplarlogen i Smögen. 1919 debuterade han på "Kabaré Läderlappen" i Stockholm och blev scenen trogen till 1973 på Gröna Lund (Efter totalt 159(!) framträdanden mellan 1961 – 1973 på "Grönan"). Ingen dålig levnadshistoria faktiskt!

Men nu kommer den stora frågan; hur kommer det sig att Evert, 100 år efter sin debut och 43 år efter sin död, fortfarande är aktuell?

Uppenbarligen hade Evert ett visionärt synsätt. 1914 kom han hem efter fem år i Sydamerika. Första världskriget stod för dörren och skulle han över Atlanten så var det nu, medan farvatten fortfarande var användbara. Med huvudet fullt av en hel hög av osorterade intryck hyrde han så in sig i perioder i ett litet rum på ovanvåningen hos den legendariske lotsen Edouard Stranne i Smögen samt hos Gunnar och Hulda Johansson på Ängön. Här sorterade han bland minnen och historier. Tog lite här och lite där och slog ihop med sin egen fantasi och sin egen enorma poetiska resurs. Han målade och skrev böcker, men det var visorna folk ville ha. Motvilligt fick Evert erkänna att det var visdiktare han var. Allt annat var en bisyssla. Allt eftersom populariteten steg kunde han ta ut svängarna. Med goda mecenater (Som stöttar med ekonomisk välgörenhet) tex. skeppsredare Sven Salén var det möjligt att ta ut svängarna.

Bland vackra naturskildringar, smäktande kärleksballader och klämkäcka sjömansburlesker smög det sig in visor om prostituerade. Flickan i

Havanna är prostituerad, och sådant talade man inte om 1922! Sjömännen visste naturligtvis och berättade gärna, men historierna stannade på drängkammaren.

Evert hade sett, och ställde hela sin poetiska kapacitet till förfogande för att ge henne en identitet. Han kunde ha skrivit en insändare i Dagens Nyheter, och det hade blivit en snackis i Stockholm den dagen. Han väljer i stället att göra poesi av det. Nittiosju år senare har dom flesta hört talas om Flickan i Havanna!

Sedan dröjer det till 1950 innan han tar upp historien om Pepita i Panama. En indianflicka som är med, och tror på, en vacker sjöman. Men hon är bara en flyktig leksak för honom och hon förskjuts av de sina. Sensmoral: Grabbar, ge tusan i tjejerna där ute. Folkbildaren har talat. 1957 kommer nästa nummer i den här serien. Violava, med den talande undertexten "*Tarantella i dårarnas gränd*". Nu är ämnet inte lika brännande, men Evert låter den sociala misären lysa igenom bättre. Dock har han valt tarantellans form. Tarantella är en glad och medryckande melodi med en allvarsam text.

En Evert idag skulle förmodligen skriva om Istvana och Ludmilla från Ryssland och Rumänien, som med falska förespeglingar lurats hemifrån till landet i norr, för att ta emot kunder på gatan. Visionären Evert Taube tog upp frågan när ingen annan talade om den. Tyvärr är den aktuellare än någonsin 2019.



Författat av Göran Eklund

Fortsättning följer i nästa nummer.....

Gauchons fyllda pumpa

(Gaucho – Argentinsk Cowboy. Red. Anmärkning)

Nu är pumpan både fin och billig i affärerna. Låt oss låna ett recept ur Jesper Taubes kokbok "Till bords med Evert Taube".

Jesper säger att från början var det en rätt som uppstod av praktiska skäl. På Pampas hade man oftast ingen kastrull. Då lagade man direkt i pumpan. När Evert gjorde sin personliga pumpa på 1910-talet hade han kanske tillgång till grillad bälta eller några vaktelägg.

Till 6 personer

- 1 pumpa, Ca. 4-6 Kg
- 25g smält smör
- 2 msk strösocker
- Ca. 500g befri lammstek
- 2 sötpotatisar, Ca 500g
- 1 liten purjolök
- 1 rödlök
- 2 Schalottenlökar
- 2 pressade vitlöksklyftor
- 1 Zucchini, Ca 300g
- 4 konserverade majsolvar, Ca 500g.
- 1 l lamm eller grönsaksbuljong
- 1 lagerblad
- 2 msk färsk oregano
- 1 persika eller 2 kons. Halvor
- 2 pressade vitlöksklyftor
- 1 Zucchini, Ca 300g

Sätt på ugnen på 175°.

Borsta pumpan ren under kallt vatten. Skär av den översta delen av pumpan till ett lock. Låt stjälken vara kvar till handtag. Skrapa ur kärnor och trådiga fibrer ur pumpan och locket. Pensla insidan med

smör. Strö på socker. Vänd den upp och ned och skaka ut överflödigt socker. Lagg pumpan i en långpanna och placera locket bredvid. Stek i ugnen ca. 40 min.

Prova med sticka, pumpan skall vara så fast att den går att fylla med kött- och grönsaksblandningen. Ta ut pumpan.

Skär lammköttet i bitar. Skala potatisen. Ansa purjolöken. Skala lökarna. Skär dem, zucchini och majsen i bitar.

Koka upp buljongen, lägg i köttet och skumma. Låt koka ca. 10 min. Tillsätt potatis, lök, vitlök och kryddor. Låt allt koka på svag värme ytterligare 10 min. Tillsätt majs och zucchini. Kärna ur och skär persikan i klyftor och lägg ner den i grytan.



Smaka av med salt. Fyll pumpan med kött- och grönsaksblandningen. Servera köttgrytan ur pumpan och skrapa efter hand ner pumpaköttet.

Servera med bröd

(Låter som det skulle sitta jättefint med ett lite fylligare rött vin. Kan rekommendera Alamos Malbec (6670, 99:- på Systemet, kommer dessutom från Argentina, så det passar ju bra. Red. Anm.)

Smaklig spis!

Göran Eklund