



Taubebladet

2 /2020

*God Jul och
Gott Nytt
År*

Sommaren gjorde det lite lättare, man kunde träffas utomhus, men på avstånd förstås. Nu under vintermörkret får man krypa inomhus igen och roa sig med det man kan, får och orkar. Lite att läsa finner du på de sidor som följer. Var rädda om ER så hoppas vi att nästa år skall bli bättre och att det kommer tillfällen då vi åter kan träffas och ha trevligt.

Styrelsen

Layout och sammanställning,

Mari-Ann Nilsson.



Året 2020 har inte varit som vanligt. Vårt årsmöte den 13 mars blev den sista aktiviteten som sällskapet kunde genomföra, sen slog coronaviruset till i full kraft och vi fick lägga oss i "malpåse" och mer eller mindre i karantän.

Evert till sjöss.....

Vid sjutton års ålder hade jag arbetat ihop ett litet kapital för vilket jag kunde handla den gummibåt som jag så länge hade trånat efter. Inget billigt skräp, utan en gedigen båt i vulkaniserad gummerad väv. Trots att den var stabil och bra inbjöd den dock inte till några längre exkursioner. Nåja, innerst inne var nog det hemliga syftet att imponera på flickorna. Efter några år tuggade ett antal illbattiga råttor i sig delar av skrovet, så var den sagan all. Detta är min enda erfarenhet till sjöss. (Om man inte räknar en och annan färjefärd med Stena Line och Silja Line till våra grannländer.)

Evert Taube hade avsevärt mer erfarenhet av sjön. Ca. ett år och sex månader var han mönstrad som sjöman, fördelat på fem olika skutor. Men att vara ”kollämpare” var absolut ingen dans på rosor. Inte hann han väl med att samla i ladorna till kommande musikproduktion?

Jomen visst gjorde han det. Eldarevalsen handlar ju om det t.ex. Den är ju ett formidabelt exempel på Everts poesi, sprungen ur krass verklighet. Därtill en verklighet som för länge sedan är försvunnen. Av många romantiserad, men mycket slitsam. För mig som inte har någon anknytning till denna världen så är naturligtvis Everts visor en intressant inblick i en, för mig, helt annorlunda värld.

”Våra kol var som krut eller finmalen kol” Förmodligen är det inte kol utan koks. Koks är torrdestillerat kol, oftast stenkol (t.ex. från Höganäs). Där fick man, utöver koks, även gas till städernas gasspisar och tjära att tjära Carl-Antons brygga med t.ex. Hela tillverkningen var en smutsig historia och den koks som kom ut var av mycket olika kvalitet. Stora fina bitar med väldigt lite slagg, var ju naturligtvis dyr men krävde mindre jobb. Småbitarna (krut eller finmalet kol) köptes av rederier som höll hårdare i penningpungen och tyckte att gubbarna kunde jobba lite hårdare. Sådan koks blev det mycket mer skräp kvar av, sådant som inte brann. Sådant slagg blev liggande i pannan som en glödande degklump. Den fick man ”släjsa och raka”, d.v.s. såga upp skivor med en såg på en lång stång och sedan raka ut dom med en raka. Skivorna, som fortfarande

glödde, lastades i korgar som firades upp på däck och hivades över bord.

Vattnet i pannan förångades och drev ångmaskinen. Kvar i pannan blev kalk och smuts som fanns i vattnet. När båten skulle ligga still fick maskin och panna kallna och man tömde pannan på vatten. Då kunde luckan uppe på pannan öppnas och någon kunde krypa ner där för att hacka loss rost och kalkrester som annars skulle täta igen ångkanalerna. Om det hände skulle trycket öka till den grad att pannan kunde explodera. Viktigt jobb, med absolut inget för den klaustrofobiskt lagde.

Rangordningen på skutan var strikt. Längst ned i hierarkin hittar vi kollämparen (Som vid rengöringen ovan fick uppdraget att kliva ned och hacka rost i pannan). Annars var uppgiften att köra fram kol till eldaren. När kolboxen var full i början av seglatsen var det ju lätt. Men eftersom resan fortskred blev det ju längre och längre in för att hämta ut kolet. Eldaren sedan, ja det var han som med skyffel hivade in kolet i eldluckan. Trixigare än det låter faktiskt. Kolet måste ju ligga jämt över hela bädden. Hamnar mycket på samma ställe kommer det ju att bränna sönder pannan just där. Se, det där med ”enkla jobb” som man pratar om; de flesta jobb har ju sin lilla twist.

Men med en god eldare på durken och en bra trimmer eller kollämpare i kolboxen och med en väl rengjord panna så kunde man hålla ångtrycket uppe (hålla stimen /the steam/på topp) så man kunde hålla god fart. Å fan ta den styrman som slösade bort detta arbete med att fara rundor bara för att sjön var lite gropig! Jag kan mycket väl tänka mig att man stöp ner i kojen när passet var slut, bra mycket mörare i kroppen än efter en roddtur i gummiflotten.



Mammas sjömansbiff

Ur Jesper Taubes vackra kokbok "Till bords med Evert Taube" kommer här ett recept på sjömansbiff. Både närande och god när det är lite ruskigt väder ute. Receptet är publicerat med mycket vänligt tillstånd av Bokförlaget Max Ström.

Mamma Inger gjorde alltid jättegod sjömansbiff. Och farfar borde ha hunnit med ett antal under de 18 månader han gick till sjöss. Folk tror ofta att han var ute mycket längre tid, men han var duktig på att samla på sig historier, visor och människoöden. Självt var jag (Jesper) på sjön ett halvår som tonåring.

4 portioner

500gr benfritt nötkött i skivor t.ex fransyska eller innanlår

3 stora gula lökar

2 vitlöksklyftor

1 msk smör

1½ tsk salt

2 krm vit eller svartpeppar

10-12 medelstora potatisar, Ca 1 kg

1 flaska lättöl. (Jag brukar ha Porteröl. Red. anm.)

1-2 dl köttbuljong

1 lagerblad

2 msk färsk timjan

Till servering:

Lättkokta grönsaker

Inlagda rödbetor (Red. Anm.)

Skala och skiva lök och vitlök. Bryn löken i smör i en stekpanna på svag värme. Ta upp den. Bryn köttskivorna några i taget på ganska stark värme. Strö på salt och peppar.

Skala potatisen och skär den i ½ cm tjocka skivor. Varva potatis, lök och kött i en gryta. Häll på öl och buljong och tillsätt lagerblad. Låt allt koka på svag värme i 45 minuter eller tills köttet är mört. Späd ev. med mer buljong. Strö på timjan och servera med lättkokta grönsaker. (Och inlagda rödbetor.)

Nästan värt att korka upp ytterligare en öl att ha till denna delikatess.

Göran Eklund



En julbetraktelse

Ur vinterdimman på Stockholms Ström
tonar en dov atlantisk siren,
en Jonsonbåt glider in i min dröm
med minnen från Samboronbôn och
Nequén

Den bästa kock som följt mig i fält
var en kines, en gråsprängd och gul.
Jag mins den gången vi måste slå tält
på ödsliga Pampas en dag före jul.

Med trötta hästar och utan mat
vi satt där på julafton, jag och Chiang.
Hihi!, sa Chiang, så ska vit man ha't!
Vit man taga bössa och skjuta pang!

Jag sköt, och då pekade Chiang mot väst
och drog sig förtjust i sitt vita skägg:
Hihi, senör! Jag nu taga häst,
där struts sprang upp jag finna stort ägg!

Han fann vårt ägg, och till närmsta lagun
han skrittade bort med iver och hast,
satt stilla till häst med sin dolk som harpun
och fick en forell i sitt första kast

Han samlade kolort och torra strån
och i lera kokte han fisk och ägg.
O, Chiang, du mästare fjärran ifrån,
så vis du är, och så vitt ditt skägg!

Men undra ej över, o, Chiang min kock,
att vit man saknar en julgrans ljus
och korv och risgröt och tomteskrock
och orgelpsalms i Herrens hus.

Hihi, sade Chiang, vad är julgransljus
mot tusen stjärnor i himlens höjd!
I läderpluntan finns präktigt rus,
men vit man klagar, blir aldrig nöjd.

I mittens rike, i risets land,
miljoner kineser svälter och dör
med jord i munnen och gräs i hand!
Hihi! Forell vara bättre än hö!

Vit man i magen ha fin forell
och härligt ägg, vin rött och gott,
han ligga på sadel inunder fäll -
och tänka på risgröt han inte fått!

Men lyssna, vit man, till grodornas sång,
som hörs från lagunen, och hästarnas
gnägg!
Det är julens psalm under stjärnornas gång
och tomten är Chiang med sitt vita skägg

Vit man längta hem, vit man längta bort,
han tänka: *To be, or not to be?*
Vit man alltid tävla, hans liv vara sport,
men Chiang tänka: *Well, I exist!* Hihi!

Ur vinterdimman på Stockholms Ström
tonar en dov atlantisk siren,
i dörren står frugan rosig och öm:
Nu tänds granen, nu väntar supén

Du kanske önskar nå't särskilt i kväll?
Du får vad du vill, för nu är det jul.
Tack, svarar jag, strutsägg och
pampasforell,
och ungarna skränar: Va' kul!

God Jul!

Önskade Mäster (i "Pepita dansar" 1950)

Och samma önskar jag, med tillägget:

Gott Nytt År 2021

Eder förbundne

Göran Eklund



PS. Sången heter "Vit man och kinaman". DS