

ALLT OM **mat**



När de sista färska grönsakerna bärs ombord ligger redan huvudförrådet om 10 ton kött och fisk stuvat i frysen sedan ett par veckor.

Nu går maten ombord på Älvsnabben

240 man äter en hel del på fyra månader. När HMS Älvsnabben lämnade Göteborg fanns t ex 8 ton potatis ombord. Och 5 ton mjöl till det dagliga brödet. Men så är också maten fartygets största trivsselfaktor.

AV ANDERS TUNBERG FOTO. BERTIL WAHLIN





En glad duk är enda färglickan i de värnpliktigas mässar.

□□□ Den 11 november gav sig HMS Älvsnavben av från Göteborg på sin 21:a långresa. Detta den svenska flottans mest kända utbildnings- och PR-fartyg blir borta drygt fyra månader den här gången och har alltså kommit ungefär halvvägs nu.

Ombord finns ungefär 240 man och vid sidan om vardagsjobb och lektioner – de flesta är officersaspiranter – finns det faktiskt inte så mycket annat att göra än att äta.

– Vi försöker ordna så mycket fritidsaktiviteter

som möjligt, säger kapten Erik Hääl, pressofficer, men maten är faktiskt det väsentligaste motmedlet när plåtsjukan sätter in.

Skörbjugg blir det aldrig tal om numera; det allra sista som lastades ombord vid Nya Varvet i Göteborg var färska grönsaker för så lång tid som de håller sig – en vecka ungefär.

– Sedan får det bli frysta fram till första hamnen, säger kapten Hans Franzén, som är proviantredogörare ombord och närmast ansvarig för detaljplaneringen.

Under hans domvärjo faller bl a det stora frysutrymme, som innehåller tio ton kött, fisk, charkuterier och grönsaker.

Frysörrådet är indelat i åtta fack med två veckors behov i varje: I det innersta finns den mat som ska användas sist, i det yttersta det

som ska gå åt först. Bara den planeringen kräver sin tid.

– Det tar väl en tre fyra veckor att göra i ordning alla listor och få allt beställt, säger kapten Franzén. Allt fryst levereras sedan på pallar, som det bara är att köra in i tur och ordning.

– Frysens skulle kunna vara större. Som det nu är måste vi komplettera förrådet under resan. Vi kommer att köpa en del kött, främst griskött, när vi kommer till USA.

Men frysen är bara en del av de stora förråden, även om den är viktigast för färs-kvaruförsörjningen.

På trossäck finns två torrför-råd för alla andra väsentligheter i mathållningen ombord: 8 ton potatis, 5 ton mjöl av alla slag, 10 000 paket knäckebröd, drygt 70 ton drycker (läsk och öl) för att bara nämna de största

posterna.

Alla dessa råvaror tas omhand av tio kokkar. Sex av dem jobbar i det sk skeppsköket under ledning av fanjunkare Rudolph och lagar maten åt huvuddelen av besättningen. Sedan har respektive kompani- och regementsofficerare två kokkar vardera. De jobbar i mindre kök.

Brödförsörjningen svarar två bagare för. De får stiga upp tidigt ungefär 100 av resans dagar för att brödet ska vara fäskt till frukost.

Färska grönsaker kan som sagt bjudas bara några dagar efter varje hamnbesök. Förrådet kompletteras när man kommer åt, och det är inte alltid problemfritt det heller.

Utländska bakterier är annorlunda än svenska, så när Älvsnavben är långt hemifrån håller sig kapten



Kapten Hans Franzén i ett av "sina" välfyllda förråd.

Franzén och hans chef, intendent, Sven-Otto Ullnér, till tjockskaliga varianter. Efter samråd med fartygsläkaren sköljs de dessutom alltid med jod eller kaliumpermanganat:

– Det värsta som kan hända i mathållningen näst efter en ihopklappad frysanläggning är nämligen en magsjukepidemi, menar in-

fortsättning på sid 54

forts från sid 33
 NU GÅR MATEN OMBORD

Vattnet största problemet till sjöss

tendent Ullnér.

Matsedlarna för hela resan är grovplanerade med Försvarets Intendenturverks "gula låda" som bas. Det innebär att Älvsnabbens mannar får mat lagad efter samma recept och näringsberäkningar som resten av det svenska försvaret.

Men jag vill påstå, säger intendenten, att kvaliteten är några grader bättre här än i land. Dels blir det ju tal om mindre kvantiteter, dels lägger vi ner mer omsorg. Älvsnabbens långresor är i första hand inspirerande utbildning för grabbar som valt sjöofficersyrket. I andra hand har fartyget en stor roll som good will-skapare. Chefen, kommandörkapten Nils Hellström, är under resan värd för åtminstone 3 000 gäster av olika digniteter.

Ungefär 400 av dem — de viktigaste: regeringsledamöter, amiraler, industrifolk, ambassadörer — kommer att serveras sittande. Till den ändan ligger svenska specialiteter i frysen: Älg, ren, ripa, rådjur.

Dessa läckerheter tillagas av bland andra Bengt Bengtsson, värnpliktig kock i kompaniofficersköket. I det civila har han hittills bl a lagat mat på Savoy i Malmö i tre år. Är skillnaden stor?

— Visst, men på många sätt är det bättre hållet. Vi vet alltid hur många gäster som kommer och kan planera jobbet bättre.

På minussidan kan jag bara se det faktum att vi får jobba längre tider här än i land. Allsomsomoftast ska det vara nattskaffning.

Detta bekräftas i gunrummet, där officerarna äter:

— Ja, vi brukar vilja ha lopp efter att ha jobbat sent på kvällen.

"Lopp" är en relik från "den gamla goda tiden" när fartygen kryllade av loppor. För att kunna somna ifrån de elaka, bitande bestarna brukade man ta sig en sup på sängkanten. I dag är supen mer eller mindre ersatt av tilltugg, pyttipanna eller något liknande.

Men tillbaka till gästerna ombord.

Det händer ofta att hela busslaster med utlandssvenskar kommer och hälsar på när vi ligger i hamn, berättar kommandörkapten Hellström. De har ofta rest långt och är sugna. Så då är det bara för oss att trola fram nå-

MATSDEL
 nr 548

nr	Övrigt omfattande matlagning	Levsk	Övrigt omfattande matlagning
10	Smör, smör, ost, korvskinka, korvskinka, ost, smör, ost	Färdiglagad kött, korvskinka, smör, ost, smör	Smör, ost, smör, ost, smör, ost
11	Smör, smör, ost, korvskinka, korvskinka, ost, smör, ost	Smör, ost, smör, ost, smör, ost	Smör, ost, smör, ost, smör, ost
12	Smör, smör, ost, korvskinka, korvskinka, ost, smör, ost	Smör, ost, smör, ost, smör, ost	Smör, ost, smör, ost, smör, ost
13	Smör, smör, ost, korvskinka, korvskinka, ost, smör, ost	Smör, ost, smör, ost, smör, ost	Smör, ost, smör, ost, smör, ost
14	Smör, smör, ost, korvskinka, korvskinka, ost, smör, ost	Smör, ost, smör, ost, smör, ost	Smör, ost, smör, ost, smör, ost
15	Smör, smör, ost, korvskinka, korvskinka, ost, smör, ost	Smör, ost, smör, ost, smör, ost	Smör, ost, smör, ost, smör, ost
16	Smör, smör, ost, korvskinka, korvskinka, ost, smör, ost	Smör, ost, smör, ost, smör, ost	Smör, ost, smör, ost, smör, ost
17	Smör, smör, ost, korvskinka, korvskinka, ost, smör, ost	Smör, ost, smör, ost, smör, ost	Smör, ost, smör, ost, smör, ost
18	Smör, smör, ost, korvskinka, korvskinka, ost, smör, ost	Smör, ost, smör, ost, smör, ost	Smör, ost, smör, ost, smör, ost
19	Smör, smör, ost, korvskinka, korvskinka, ost, smör, ost	Smör, ost, smör, ost, smör, ost	Smör, ost, smör, ost, smör, ost
20	Smör, smör, ost, korvskinka, korvskinka, ost, smör, ost	Smör, ost, smör, ost, smör, ost	Smör, ost, smör, ost, smör, ost

Handskrift: S. O. Ullnér
 Datum: 1950-11-10

got ät- och drickbart. Killarna i köket är fenomenala när det gäller.

Sjöfolk lär ska vara ett skrock- och traditionsbundet släkte. Vi tar upp ämnet över stekt fläsk med löksås i gunrummet. Har Älvsnabbens några ritualer förknippade med maten?

— Nja, säger chefen, det ska väl i så fall vara att vi helst vill äta julmiddagen till sjöss och nyårsmiddagen i hamn.

— Det har hänt att man gjort tvärt om, infaller kapten Hans-Olof Dahl och tillägger: Men det blev visst inte bra.

Det visar sig dock att ju längre vi snuddar vid ämnet, desto mer har man att berätta:

— Vi har blåbärssoppa med oss. Till Vasaloppet, som vi aldrig missar. Och surströmming. Att ätas på däck, längst akterut en dag när det är motvind. Och när vi passerar Kräftans vändkrets äter vi en baklängesmiddag som börjar med att vi skickar tackkort en vecka i förväg.

Lustifikationerna av det här slaget hör emellertid främst hemma i gunrummet. De värnpliktiga och



I skeppsköket härskar fanjunkare Rudolph. — En klippa, säger chefen.

aspiranterna kämpar med instängdhet och trångboddhet i sina mässar, där de inte bara ska sova och förvara sina tillhörigheter, utan också äta och tillbringa en del av sin fritid.

Omkring femton man (ett backlag) delar på en mäss. Dit får man bära maten i stora kärl, tallrikar och muggar i högar, bestick i knippor.

— Vi hade gärna sett en kafeteriaservering, suckar intendenten. Men båten är gammal, saknar utrymmen.

Alderdomligheten återkommer i en annan tung försörjningspost: Vattentankarna. Älvsnabben kan ta ombord 320 ton färskvatten. Det räcker i tio dagar vid normalförbrukning.

Är man till sjöss längre än så ransoneras färskvattnet hårt.

Det finns en evaporeringsapparat ombord — en maskin som gör havsvatten till dricksvatten. Den klarar dock bara av att framställa två ton vatten per dygn — och det går åt till det viktigaste: Att göra mjölk, saft och is. När det är varmt. Vid kylig väderlek hoppar man över istillverkningen.

Älvsnabben sjunger alltså på sista versen. Men en ersättare är på väg, och inte släpper marinen en långresetradition som är flera hundra år gammal!

Däremot ändrar man de yttre betingelserna — dit hör bl a maten — till det bättre. Jämför man inventeringslistan från dagens Älvsnabben med den från fregatten Eugenie från långresan 1851-53 ser man att tiden inte stått helt stilla.

När Eugenie låg segelklar meddelade hennes proviantredögörare att i förråden fanns:

Fläsk, kött och tobak för 6 månader,
 ärtor, bröd och brännvin för 4 månader, samt
 sill, smör och gryn för 2 månader.

Det var tider, det! Fast å andra sidan kan berättas, att man så sent som på 50-talet kunde hitta mask i knäckebrödet på Älvsnabben. Den biter tydligen inga luftkonditionerade förråd på. □