

# Vattnet största problemet till sjöss

tendent Ullnér.

Matsdelarna för hela resan är grovplanerade med Försvarets Intendenturverks "gula läda" 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 hitills bl a lagat mat på Savoy i Malmö i tre år. Är skillnaden stor?

— Visst, men på många sätt är det bättre hälet. 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. Allt-somoftast ska det vara nattskaftning.

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 tilltugget, 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  
 Vaka 546

Önskan	Frukost	Lunch	Middag
10	Smör, bröd, ost, korv, kaffe, the	Kräftströmming, potatis, smör, vete, mjölk	Korv, sill, äppelmos, kokt potatis, färsk frukt
11	Smör, bröd, ost, leverpastej, mjölk, flingor, kaffe, the	På ost f med löv, kokt potatis, smör, bröd, mjölk	Kaluga med rödlötter, kokt potatis, färsk frukt
12	Smör, bröd, ost, korv, kaffe, choklad	Stekt korv, smör, bröd, mjölk	Korv, sill, äppelmos, kokt potatis, färsk frukt
13	Smör, bröd, ost, leverpastej, havrevalling, kaffe, the	Stekt korv, smör, bröd, mjölk	Plattor med smör, smör, bröd, mjölk
14	Smör, bröd, ost, korv, kaffe, choklad	Stekt korv, smör, bröd, mjölk	Plattor med smör, smör, bröd, mjölk
15	Smör, bröd, ost, korv, kaffe, the, julie	Stekt korv, smör, bröd, mjölk	Plattor med smör, smör, bröd, mjölk
16	Smör, bröd, ost, leverpastej, havrevalling, kaffe, choklad	Stekt korv, smör, bröd, mjölk	Plattor med smör, smör, bröd, mjölk

Fotokopierat av Frankén

30. Ullnér  
 Fartygs-kokare 3 0 11 44

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 julfmiddagen 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.

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

aspiranterna kämpar med inständighet 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 baklag) delar på en mäs. 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 utrymme.

Ålderdomligheten 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 ställt helt stilla.

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

Fläsk, kött och tobak för 6 månader,

ärter, 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. □



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