



U 137 – en spaning efter kalla krigets recept

Inge-Björn Mossige-Norheim
Cecilia Åse

När den sovjetiska ubåten *U 137* går på grund vid Torhamnaskär i Gåsefjärden utanför Karlskrona, den 27 oktober 1981, är kocken fänrik Michail "Misja" Tarasov en av de 56 männen ombord. Tarasov är stationerad vid den Sovjetiska Östersjömarinens bas i Baltiysk, där han verkat som instruktör och utbildat i den speciella konsten att laga mat ombord på ubåt.

Under lång tid hade Tarasov närt en längtan att själv delta i ett ubåtsuppdrag. Han övertygar därför fartygschefen, örlogskaptен Anatolij Gusjtjin, om att hans medverkan vid det förestående uppdraget är oundgänglig. När hon lämnar hemmahamnen ska *U 137* därför komma att ha basens skickligaste och populäraste kock ombord.¹

Inge-Björn Mossige-Norheim är matintresserad skribent. Han har tidigare gett ut *Ture Sventons kokbok* (Tragus Förlag, 2017). Cecilia Åse är statsvetare och genusforskare vid Stockholms universitet. Hon har gett ut en rad böcker om svensk nationalism och genus. Tillsammans skriver Cecilia och Inge-Björn på en bok med arbetstiteln *Kalla krigets kokbok*.

Det är svårt att hitta mer ingående beskrivningar av matlagningen ombord på dåtida sovjetiska ubåtar. Men en artikel i *Dagens Nyheter* den 5 november 1981 beskriver hur ombordförhållandena på den svenska ubåten *Vargen* kunde te sig. *Vargen* är med byggår 1960, u-lägesdeplacement om 1 125 ton och längden 69 meter, aningen nättare än sin samtida kusin *U 137* – men vi menar att förhållandena ändå måste kunna ses som likartade.

Under rubriken *Inrutat liv ombord på ubåt*, står att läsa:

Längst bak i mittsektionen, vägg i vägg med maskinrummet finns så köket, eller byssan, som det kallas på sjön.

Där i en liten garderob skall kocken och hans medhjälpare laga mat fyra gånger om dagen till 36 man. Dessutom skall det kokas kaffe mellan varven och ombord på en ubåt går det åt mycket kaffe.

– Det kan tyckas omöjligt för en vanlig människa att få någonting uträttat i det här lilla utrymmet, säger kocken på "Vargen", Bo Smensberg från Gävle, men det går faktiskt att laga mat här. Att alltihopa har miniatyrtuseende gör inte så mycket. Då är det mycket värre med placeringen. Dunkandet från dieselmotorerna en meter härifrån och allt springande i gången mellan diskbänken och spisen kan göra en ganska irriterad ibland.

Placeringen är helt vansinnig, säger Bo Smensberg. Det verkar som om man slängt in byssan på den plats som blev över sedan allt annat placerats ut ombord.

Brigadchefen vid basen i Baltiysk, Butjaka, vill verkligen inte att flottbasen ska förlora sin bäste kock, men *U 137*-kaptenen Gusjtjin är envis och får sin vilja igenom. Misja Tarasov måste dessutom uppbåda stor kreativitet för att bli en del av *U 137*s besättning.

Ett avgörande hinder kvarstår nämligen innan Tarasov kan antas som besättningsmedlem. För ubåtstjänstgöring krävs genomgången utbildning i att ta sig ut ur en havererad ubåt. Ett sätt att nödutrymma Whiskeyklassens ubåtar är genom torpedtuberna. Tarasov visar sig dock lida av cellskräck. För att klara momentet ber han därför besättningskamraterna binda honom och sedan med våld trycka in honom i torpedtuben.

När vi hjälpte honom att ta sig upp ur bassängen såg vi att hans ögon var vidöppna. De var stora och runda. Misja drog av sig masken och ropade glatt:

– Jag gjorde det! Jag gjorde det!

– Nej Misja, sa chefen. Det var vi som gjorde det.²

Det är Vasilij Besedin, den politiske officeren ombord *U 137*, som i sin bok, *Inifrån U 137 – min egen berättelse*, återger episoden ovan.

Ubåtsmän i allmänhet och Besedin i synnerhet vittnar om den lunk, närmast monotoni, som lägger sig som ett dämpande täcke över allt levande ombord på en ubåt på uppdrag i undervattensläge. Alla ljud måste undvikas. Förflyttningar mellan olika sektioner kräver tillstånd från vakthavande befäl.

Som kontrast till det dämpade livet ombord i u-läge, kan den smått euforiska känsla ställas som infinner sig vid de tillfällena då fartyget lägger sig i ytläge, eller allra minst snorkelläge, för att med dieselmotorernas hjälp ladda ubåtens batterier. För *U 137* sker detta ungefär var tredje dygn, under uppdrag om möjligt nattetid. Då fartygets bullrande dieslar körs upphävs de stränga reglerna vad gäller ljud samt förflyttning ombord. Under det fyra timmar långa laddningsförfarandet ventileras också alla utrymmen. Manskaper kan två och två gå upp på bryggan och andas frisk luft i fem minuter. Det ges tillfälle att duscha i improviserade duschanordningar – det varma kylvattnet från dieslarna får ytterligare en funktion. Mer omfattande matlagning kan nu också ske, vilket kocken på *U 137* är snar att utnyttja.

I sektion fyra lagade Misja sin specialitet, inbakad korv. Lukten av nylagat spred sig över hela ubåten och fick ubåtsmännen att vilja komma och äta så fort som möjligt.³

Vad kocken Misja Tarasov egentligen lagar ska visa sig vara något av ett mysterium. Sökandet efter Misjas inbakade korv leder oss till Vasilij Besedins svenska förlag.

Bседins bok är utgiven 2009 på Albinsson & Sjöbergs bokförlag, med förlagsort Karlskrona. Hemsidan vittnar vid en första anblick om en

diversifierad verksamhet, elva motortidningar ges ut – en av dem den anrika tidskriften *Bilsport*, grundad 1962. I företagens regi arrangeras även mässor och event, samtliga inom genren motor eller motorsport och det står som ägare eller delägare till två motorsportarenor: Mantorp park och Emmaboda flygbana. Driften av två museer kröner verksamheten: Albinsson & Sjöberg Bilmuseum samt Karlskrona Porslinsmuseum.

I ett försök att belysa sammanhanget kring utgivningen av Besedins bok, gör vi en utökad sökning i Kungliga Bibliotekets katalog. Sökningen ger 28 boktitlar med ämnen huvudsakligen inom teknik och kommunikationer; konst, musik, teater, film, samt geografi och lokalhistoria. Titlarna spänner från *Mekboken – handbok för hemmamekare*, över *Porslinet från Karlskrona*, till *Hanö – hemmahamn bland vildros och kaprifol*. Besedins bok återfinns under ämnesordet historia, där den bland Albinsson & Sjöbergs samlade utgivning fram till 2009 samsas med *Östersjö eller Västerhav? – föreställningar om tid och rum i Östersjöområdet*.

Inifrån U 137 – min egen berättelse måste alltså sägas avvika från den övriga utgivningen. Kanske erbjöds karlskronaförlaget det ryskspråkiga manuset, gjorde en marknadsmässig bedömning, antog det för utgivning och anlätade en översättare. Att spekulera i huruvida förlaget tyckte sig se en vidare marknad för boken än den svenska, tenderar att bli just rena gissningar – men helt bortom allt tvivel torde det inte vara. Så blev det nu aldrig, Besedins bok gavs endast ut i Sverige.

Spåren efter kocken Misja Tarasovs inbakade korv förblir kalla. Efter att förgäves ha sökt igenom standardverk för sovjetisk matlagning, som exempelvis *Book of Tasty and Healthy Food* (Книга о вкусной и здоровой пище), utgiven av Institute of Nutrition of the Academy of Medical Sciences of the USSR, närmar vi oss våra personliga ryska kontakter för att om möjligt identifiera Misjas paradržätt. Men inte heller det rysktalande nätverket har några svar.

Översättningen är enligt bokens kolofon utförd av Marina Kulcinskaja och Bengt Eriksson. För att komma vidare är det nu naturligt att söka kontakt med översättarna. Bengt Eriksson är, till följd av sitt förhållandevis vanliga namn, svår att hitta. Bättre förutsättningar ger oss Marina Kulcinskaja, ett namn med enstaka träffar på både Hitta och LinkedIn. Efter en första kontakt kommer ett ganska kort svar per sms:

Hej
Jag ska undersöka saken angående "inbakad korv" och jag ska återkomma!
Med vänlig hälsning
Marina

En försiktig påstötning efter ytterligare dryga tre veckor – kunde Marina ha glömt oss? – ger ett om möjligt än kortare svar, även detta per sms:

Vänta lite till.

Att spåret oåterkalleligen kallnat vittnar ännu ett sms om, mottaget en dryg månad efter den ursprungliga kontakten:

Hej! Jag har inte fått svar från Besedin ännu. Jag har ringt flera gånger, skrivit ett brev samt lämnat ett meddelande på Facebook. Inget svar.

Vi inser att vi måste ge upp den inbakade korven. Istället tittar vi närmare på det kulinariska pris som befälhavare Anatolij Gusjtjin lät instifta strax efter *U 137s* avgång från hemmahamnen. Bakgrunden är att manskapet ombord alltid tillåts odla skägg under ubåtsuppdrag. Priset skulle gå till den i besättningen som hade längst skägg vid slutet av uppdraget: "[En] stor pirog med fyllning, bakad av kocken Michail Tarasov som var ett riktigt proffs, den bästa i hela ubåtsbrigaden."⁴

Fylld rysk pirog

8 mindre piroger

Deg:
4 dl vetemjöl
1,5 tsk torrjäst
0,5 tsk salt
0,75 dl rapsolja
1,25 dl varmt vatten

Fyllning:
250 gram fläskfärs eller quornfärs
2 dl grovriven hårdost av valfri sort
1 msk olivolja
1 liten gul lök
250 gram vitkål
1 vitlöksklyfta
Salt och vitpeppar
1 msk dillfrön eller en kruka färsk dill
Olja till fritering

Börja med degen.

I en större bunke: Sikta ner vetemjölet. Rör torrt ner salt och torrjäst. I ett mått: Rör ut rapsoljan i det varma vattnet, resultatet lagom ljummet för jästen. Tillsätt olje- vattenblandningen till mjölblandningen under omrörning. Degen blir snabbt hanterbar. Tillsätt om nödvändigt ytterligare en aning vatten. Knåda och forma till en boll. Täck bollen med en tunn hinna olja innan den lämnas att jäsa till dubbel storlek, vilket tar 20 till 60 minuter.

Gör fyllningen medan degen jäser.

Hacka löken, kålen och vitlöken. Fräs löken mjuk sakta i olivolja. Tillsätt kålen och fortsätt fräsa till kålen mjuknat. Slutligen går vitlöken i, som bara precis ska mjukna utan att ta färg. Salta och peppra. Ställ åt sidan att svalna något. Fräs färsen på ganska hög värme, tillsätt lite olja om det behövs. Färsen ska ta ordentligt med färg samt vara finfördelad. Salta och peppra. Låt svalna något.

Blanda nu kålblandning och färs. Avsluta med att tillsätta den rivna osten och dillfrö. Smaka av fyllningen.

Knåda ut luften ur den nu jästa degen i någon minut. Dubbla kryss delar den först i fyra, därpå i åtta jämnstora delar. Forma de åtta delarna till små bollar.

Piroger

En degboll plattas till och dras sedan ut till en rundel stor som en dryg handflata. Lagg en rundel i handen, vät en centimeterbred del längs rundelns kant med vatten – enklast med ett pekfinger. Klicka i fyllning i rundelns mitt, vik ihop och "nibbla" samman kanterna. Börja i spetsarna och jobba inåt.

Fritering

I en mindre stekpanna hälls en centimeter olja, varmpressad rapsolja är bäst. Medelvarm värme. Ett träskedsskaft försiktigt doppat talar om när det är lagom varmt.

Är stekpannan lagom liten, läggs två piroger försiktigt ned åt gången. Efter cirka två minuter har pirogen fått fin färg på första sidan, vänd och ge andra sidan samma fina färg.

Pirogerna avnjuts med fördel ljumma, även om det är frestande att äta dem direkt från friteringen.

"På grund 35 meter från land"

Två dagar efter *U 137s* grundstötning skriver *Dagens Nyheter* "en rysk ubåt glider rakt in i hjärtat av svenska kustförsvansanläggningar och går på grund i en militär farled som skär rakt igenom ett militärt skyddsområde." Båten sitter hårt fast. En boende på Sturkö citeras och menar att nästan alla öborna hörde hur den försökte ta sig loss – dieselmotorer som gasade för fullt – under tisdagskvällen och natten till onsdagen. Halva skärgården vaknar av oväsendet, fortsätter tidningen beskt: "De enda som är helt okunniga om vad som hänt är just den svenska marinen."⁵

Motortorpedbåt *T43*, byggd av Kockums och i tjänst sedan 1956, ombyggd till vedettbåt 1977 då hon ges fartygsnummer V02 och namnet *Smyge* – anländer till *U 137s* grundstötningsplats vid 11-tiden på onsdagen och lägger sig långsides. Med sina 23 meter utgör vedettbåten en nätt pendang till ubåtens 76 meter. Befälhavare på *Smyge* denna förmiddag är stabschef och kommandörkapten Karl Andersson. Han blir den förste att äntra den sovjetiska ubåten. Det var uppgiven stämning ombord, berättar han när han intervjuas i TV 2s program *Magasinet* senare samma kväll.

Inledande språksvårigheter gör att det fortsatta samtalet får föras på en något stapplande tyska. Andersson bjuds ner i kabyssen. Här har dukats fram bröd, fiskkonserver och något slags inälvspastej, en karaff och några glas. I TV-dokumentären *Ubåt 137 på grund* berättar Karl Andersson:

Så tog de [ryssarna] de här glaset. Och så höjde de dem, och så vräkte de ner dem [i strupen] och jag skulle göra likadant. Pang! Det var fruktansvärt starkt! Det var sjuttio procent alkohol bergis. Känsln försvann i läppar och tunga, och då tänkte jag "det här kan man ju inte dricka". Så jag satte tillbaks [glaset] och då utbröt alltså, det kan man inte tro, men de blev förbannade alltså helt enkelt, och började störtskälla på mig båda två.

Andersson förklarade då att han var befälhavare på det fartyg han anlät med, *HMS Smyge*, och inte ville hamna i samma situation som dem – en ursäkt som godtog.

Ordergivningen samt proceduren bakom det som kommandörkapten

Karl Andersson bjuds på under sitt första besök ombord, beskrivs av Besedin i *Inifrån U 137 – min egen berättelse*. Sovjetiska Östersjömarinens stab har gett order om att de svenska officerare som förväntas komma ombord, ska bjudas ”te på ryskt vis”. Maskinisten Misja Archipov utses till chef för tillredningen, som utförs av fartygläkaren Alexej Starostenko och styrman Tolja Korostov.

96-procentig läkarsprit, vatten och körsbärsjuice blandas till i tre olika proportioner och presenteras för fartygläkaren och maskinisten i tre glas för provsmakning. En tugga från en sardinsmörgås neutraliserar mellan var avsmakning. Efter att så fastställt proportionerna, tillreds en karaff i enlighet med receptet. Karaffen låses in i väntan på tegästerna.

Ryskt te

För att återskapa drycken krävs ett besök i en butik som för ryska livsmedel. Titta efter en lite högre glasburk bland fruktkonserverna. Vi har använt vad som översatt heter *Svärmors körsbärskompott*. Burken innehåller i själva verket ungefär tre fjärdedelar körsbärsjuice, samt resterande fjärdedel hela körsbär med kärna, vilka beskedligt guppar omkring i juicen.

Lägg bären åt sidan, de gör sig fantastiskt vid ett annat tillfälle som en efterrätt för sig serverade med lite lättvispad grädde, eller att kröna frukostyoghurten med. Att man diskret måste spotta ut kärnorna och lägga åt sidan ökar bara gemytet.

Tillbaka till receptet. Den dryck Misja Archipov utprovade och tillredde utgick från 96-procentig sprit – det var det som fanns till hands på fartyget. För att anpassa receptet efter mer allmänt tillgängliga ingredienser, har vi baserat det på rysk vodka. Genom att göra så kan hela momentet med att späda ut spriten med vatten uteslutas. Denna anpassning ger därför att det åtgår samma mängd:

Äkta rysk vodka, förslagsvis Stolichnaya eller Russian Standard
Körsbärsjuice som avskilts från Svärmors körsbärskompott

Ingredienserna ska vara kylskåpskalla eller kallare, och blandas samman i lika delar. Detta ger en ganska angenäm förhållandevis söt dryck med en alkoholhalt runt 20 % som kan användas som läskande sällskapsdryck. En varm sommardag kan ett par isbitar i vart glas förstärka det läskande.

Slutligen. Den som gör sig besväret att leta upp den ryska körsbärskompotten för att söka återskapa testunden ombord på *U 137*, rekommenderas starkt att samtidigt anskaffa mörkt ryskt bröd, torsklever inlagd i olja, sardiner i olja, saltgurka i dillag, smetana och honung. Genom att göra så återuppstår i sin helhet den enkla måltid Karl Andersson bjöds på i oktober 1981.

“Karlskrona. En belägrad stad”

Så snart nyheten om den sovjetiska ubåten sprids – en storartad internationell sensation, som *Dagens Nyheter* skriver i en återblick – anländer journalister och TV-team till Karlskrona.⁶ Äntligen har staden fått den roll i försvars- och världspolitiken som den egentligen byggdes för, menar tidningen. Varje mediehus och TV-bolag med självaktning skickar rapportörer; hotellrummen tar snabbt slut, och på hotell Aston får både linneförrådet och bastun fungera som sovplatser. Marinen ordnar pressresor ut till haveristen, och de närmaste tio dagarna ska Karlskronas marinlottor komma att koka 1000 liter kaffe åt de tillresta journalisterna.

Men det är inte bara mediemänniskor som tar sig till Blekinge. I rum 34 och 35 på hotell Aston bor två mycket stillsamma gäster. Det är Sovjetambassadens representanter Gurij Prosvirnin och Boris Gregorejev. I *Aftonbladet* bjuds läsaren in att följa dessa mäns arbetsdag som börjar med väckning och frukost på rummet, varefter följer en kort promenad för inköp bland annat av tidningar. Mitt på dagen går de över gatan från hotellet till Domusrestaurangen för lunch. Under eftermiddagen kan det bli en kort 15-minuters träff med en representant för den svenska marinen. Sedan promenad rakt över gatan tillbaka till Domus för middag. Kvällen avslutas

på rummet med radio, TV, tidningar och telefonsamtal. Hur de känner sig? "De visar inte mycket", menar en talesperson för försvarsstaben, "men det ingår i deras jobb och de är härdade."⁷

I Stockholm sammanträder regeringen och protestnoter utväxlas med Sovjetunionens ambassad. I Karlskrona får de församlade journalisterna allt svårare att hitta något att skriva om efter de första dagarnas dramatik. De utländska journalisterna bör ha haft än svårare att hitta nya infallsvinklar, de får ju inte ens åka med på marinens pressvisningar av u-båten, då den ligger på militärt skyddsområde dit svenskt pass krävs för tillträde. Några kommer att roa sig med vadslagning – vilken dag, timme och minut ska *U 137* lätta ankar och få ge sig av? Bartendern på Aston lär också ha uppfunnit en ubåtsdrink vars närmare innehåll – som så mycket annat under kalla kriget – enligt upphovsmannen klassats som hemligt.

"En rysk kapten på svensk mark"

De många turerna i de diplomatiska förhandlingarna mellan Sverige och Sovjet gör att flera dagar förflyter innan Gusjtjin kan höras ombord på *HMS Västervik*.

[P]å torpedbåten fanns redan de båda ryska ambassadtjänstemännen Boris Grigoriev och Jurij Prosvirin samt "värdfolket" kommandörkapten Karl Andersson med bisittare Emil Svensson, också kommandörkapten och specialist på den här typen av känsliga frågor. Två svenska tolkar fanns också på plats. Hela sällskapet drog sig snabbt ned i torpedbåtens befälsmässa.⁸

Här skulle de möta det som tidningarna beskriver som den svenska flottans gästfrihet:

För kapten Gusjin [sic] blev det ett nästan chockartat miljöbyte. Till det bättre. Han möttes av korrekt vänlighet. Han bjöds att sitta vid ett dukat bord i mässen. Han lät sig synnerligen väl smaka av kronans präktiga kålpudding med lingonsylt och lättöl därtill.⁹

I *Marinens kokbok* (M7734-338013), hittar vi kålpuddingen under färs-, korv- och resträtter på sidan 444, där vi blir varse att det för tio portioner åtgår två vitkålshuvuden samt ett kilo blandfärs. Självklart ger det en präktig kålpudding, för att tala med artikelförfattaren som citeras ovan, Ebba von Essen. Här ges dock prov på en något moderniserad kålpudding. Traditionellt varvas ingredienserna i formen, de flesta recept anger kål-färs-kål. Vi utesluter varvningen och rör samman till en enda smet. Detta förfarande ger att det i varje enskild munsbit finns lite av allt.

Moderniserad kålpudding med lingon

6 portioner

500 gram fläskfärs eller quornfärs
3 dl vispgrädde
1 dl mjölk
1 ägg
2 gula lökar
1 vitkålshuvud ca 700 gram
2 msk ljus sirap
1 msk ättikspit
Smör till stekning
Salt och vitpeppar

Sås:

1 liten morot
2 stjälkar bladselleri
1 liten gul lök
Smör till stekning
1 msk vetemjöl till redning
1 msk smör till redning
1 buljongtärning av god kvalitet
1 eller 2 dl vispgrädde
(svartvinbärsgelé)

Börja med att hacka löken. Stek därefter löken sakta, sakta, sakta i smör. Löken ska inte ta för mycket färg. Ju saktare och längre desto bättre. Avsluta med att smaka av den med vitpeppar och salt.

Dela vitkålshuvudet på mitten. Skär bort stocken. Strimla vitkålen i knappt centimeterbredda strimlor.

Ta upp den nu genommjuka, doftande löken och ställ åt sidan. Öka värmen under stekjärnet något, stor smörklick och kål i järnet. Kålen ska gå till dess att den är ordentligt mjuk, samt gärna ha tagit färg.

När kålen är i det närmaste färdig, tillsätts sirap och ättikssprit – låt detta koka in i kålen under några minuter.

Ugnen på 175 grader.

Blanda färs, mjölken, det mesta av grädden och ägg i en bunke. Rör ner den svettade löken och stekt kål. Salt och peppar. Vill man inte smaka av rå färs, gör man ett stekprov, samt justerar kryddningen efter detta.

Smörj en form. Känn efter en gång till på smeten, den ska vara ganska lös. Tillsätt det sista av grädden om det behövs.

Fördela färs smeten i formen och jämna till. In i ugn.

Såsen

Finhacka lök, morot och stjälselleri. Smörklick i en kastrull och fräs sofritton. När den tagit bra med färg och dofter sprider sig, tillsätt tre till fyra deciliter vatten. Låt nu buljongen puttra ett slag.

Gör en roux av smör och vetemjöl i en, gärna lite vidare, kastrull. Fräs smör- mjölblandningen sakta. Så småningom tar den färg – rör nu ofta. Strax efter att det börjar dofta nötigt har den en mellanbrun färg, och kan dras av elden att svalna något.

Smaka på buljongen, behöver den något av buljongtärningen? Tillsätt halva eller hela om det behövs.

Roux-blandningen på svag värme, tillsätt buljongen sakta under ständig vispning, det tjocknar fort. Låt sjuda minst en kvart.

Efter att såsen fått sjuda en stund tillsätts grädden. Nytt uppkok och sedan åter sjuda. Smaka av med salt och peppar. Att röra ner en sked svartvinbärsgelé på slutet ger ett extra sting av sötma och syrlighet.

Tillbaka till kålpuddingen. Efter 45 minuter kan man börja känna efter. Formens storlek ger tjockleken på puddingen och därmed ugnstiden. Det kan bli så mycket som en timme och en kvart i ugnen. Känn försiktigt genom att trycka på ytan att kålpuddingen blivit fast rakt igenom.

Kokt potatis, gräddsåsen och rårörda lingon serveras till.

”Farväl och på återseende”

Tolv dagar har förflutit sedan grundstötningen när *U 137* lämnar Karlskrona med kurs ställd i första hand mot den sovjetiska flottkontingent som väntar strax utanför territorialgränsen, för att sedan fortsätta till hemmahamnen i Baltiysk. En hemställan till svenskarna natten mot torsdagen 5 november har uppfyllts, varför sex kubikmeter färskvatten kluckar tryggt i ubåtens vattentankar. Vid samma bunkring har tiotalet limpör cigaretter överlämnats – komplett med svenskt skattemärke på vart enskilt cigarettpaket.

Även om det är just svenskt färskvatten som förtärs ombord *U 137* under hennes färd mot Baltiysk – som en sista påminnelse om vad som precis utspelats – är det svårt att se det som en kulinarisk tilldragelse. Lika lite som att röken från cigaretterna med påförd svensk tobaksskatt skulle ha en särskilt svensk smak. Tillbaka till Besedins bok för en sista spaning efter det militärkulinariska. Och det ska visa sig finnas en skärva kvar.

Vasilij Besedin har tillsammans med ubåtens befälhavare, Anatolij Gusjtjin, hämtats för att frågas ut ombord på *HMS Västervik*. Svenskarna delar på Besedin och Gusjtjin och hör dem i omgångar var och en för sig. Vid ett av dessa tillfällen finner sig Besedin lämnad ensam i en fartygshytt:

Hyttddörren öppnades och en officer och en matros uppenbarade sig. I händerna hade matrosen en bricka med en termoskanna i metall och några smörgåsar. Det kom mycket lägligt, det var lunchtid och jag var hungrig.

Matrosen ställde brickan på bordet och lämnade hytten. Smörgåsarna på tallriken såg mycket aptitliga ut. De var dekorerade med gröna salladsblad som gjorde dem speciellt attraktiva. Den gröna, färska salladen gladde mig oerhört mycket. Hela tiden ombord på ubåten, såväl under uppdraget som nu i Sverige, hade vi bara ätit konserver. Till och med vårt bröd var konserverat, det vill säga inlagt i sprit.¹⁰

I *Marinens kokbok* (M7734-338013) kapitel 5, Smörgåsar och pizzor, innehåller avsnitt 5.2 Smörgåsar, sandwiches och landgångar, utförliga recept för det matrosen serverar Besedin. De gröna salladsbladen bidrar till att begränsa de möjliga kandidaterna ur avsnittet, som inleds:

Smörgåsar bör vara nybredda och aptitliga. Pålägget ska väljas så att typ, smak och färg kompletterar varandra. Ska flera slag av smörgåsar beredas, bör de ha olika karaktär.

För den här sammanställningen har vi valt skinksmörgås och strömmings-smörgås.

Skinksmörgås – salladsblad, kokt skinka, mandarinklyftor
Strömmingssmörgås – salladsblad, inkokt kall strömming, gräddfil med pepparrot

Ingredienser – mängd anpassas efter antal smörgåsar:

Ljust bröd, gärna dagsgammalt, i skivor
Smör, rumsvarmt eller rört
Strömming, inkokt kall
Kokt skinka i skivor
Gräddfil
Pepparrot
Mandarinklyftor i sockerlag, konserv
Huvudsallat eller grön kruksallad

Börja, i enlighet med *Marinens kokbok*, med att ställa iordning allt: Smöret skall vara rumsvarmt, men kan även röras mjukt. Låt strömmingen rinna av, alternativt torkas den av med handduk eller papper. Öppna burken med mandarinklyftor och låt dem rinna av. Plocka och skölj salladsbladen, torka dem varsamt med handduk eller papper.

Riv pepparrot för gräddfilsröran på den fina sidan av rivjärnet. Utgå från en rågad matsked pepparrot per deciliter gräddfil när den rörs ner, styrkan på pepparrot varierar betydligt – så gör en bedömning. Smaka slutligen av det hela med vitpeppar och salt. Låt gärna den färdiga pepparrotsröran vila en stund i kylskåp.

Lägg ut brödsnivorna på beredningsbänken, smöra samtliga. "Gör aldrig en och en helt färdig. Det tar för lång tid och är dessutom alldeles för omständligt." Placera härefter ut salladsblad på samtliga. Sedan läggs de valda påläggen på plats, så estetiskt tilltalande som möjligt.

Eventuell "[k]antskärning görs när smörgåsarna är smörade, i annat fall går smörgåsen lätt sönder."

Men då smörgåsarna ovan är att betrakta som enklare smörgåsar, tror vi att kantskärning kan uteslutas.

Källförteckning

Aftonbladet 1 november 1981.

Aftonbladet 3 november 1981.

Besedin, Vasilij. *Inifrån U 137 – min egen berättelse*. Karlskrona: Albinsson & Sjöberg Bokförlag. Karlskrona 2009.

Dagens Nyheter 29 oktober 1981.

Dagens Nyheter 5 november 1981.

Dagens Nyheter 8 november 1981.

Magasinet. 1981. SVT. 27 oktober 1981. Tillgänglig via Svensk Mediedatabas, Kungliga Biblioteket.

Marinens kokbok (M7734-338013). 2006. Forsvarsmakten.

Ubåt 137 på grund. 2006. SVT. Dokumentärfilm av Joakim Lindhé och Per Anders Rudelius. Tillgänglig via Svensk Mediedatabas, Kungliga Biblioteket.

Noter

¹ Besedin, *Inifrån U 137*, s. 17-18.

² Besedin *Inifrån U 137*, s. 18.

³ Besedin, *Inifrån U 137*, s. 18.

⁴ Besedin, *Inifrån U 137*, s. 17.

⁵ *Dagens Nyheter* 29 oktober 1981.

⁶ *Dagens Nyheter* 8 november 1981.

⁷ *Aftonbladet* 1 november 1981.

⁸ *Aftonbladet* 3 november 1981.

⁹ *Aftonbladet* 3 november 1981.

¹⁰ Besedin, *Inifrån U 137*, s. 68.