

SLAGSKOTT

KRÖNIKA



STEFAN LINDQVIST
stefan.lindqvist@hd.se

Jag bär mina saker som den sista droppen vatten

Jag har precis hjälpt morsan att flytta. Precis som jag nyligen hjälpte svärmor. Sånt sätter igång processer i skallen. Tankar om livet och tidens obarmhärtiga gång. Men också tankarna om allt det som sparas under ett liv. Och som plötsligt framstår som så litet värt. Som bara kasseras eller i bästa fall kan användas av någon annan.

Jag är som alla andra. Jag bär mina saker som den sista droppen vatten, eller hur Ranelid nu skulle ha uttryckt det i en av sina Blocket-reklamfilmer. Men jag är verkligen ingen samlare.

Det har sina förklaringar. En brand tog allt jag ägde i mitten på 80-talet. Några uppbrott och ett antal flyttar har efter det åtminstone hållit nere sakerna på en hanterbar nivå. Men det finns jobb att göra. Prylar att göra sig av med. Rensa källarförrådet står just nu högst på min do it-lista.

Jag råkar bläddra i nya numret av Hyresgästföreningens tidning Hem & Hyra. De har gjort ett hemma hos-reportage hos Dregen. Som sålt sitt stora skärgårdshus och nu bor i en hyrestvåa vid Nytorget i Stockholm.

Den gamle rockaren säger att han gjort en ”downsizing av livet”. Kan Dregen så kan jag. Jag fäster mig vid en annan sak i den där artikeln. Dregen berättar att han har lugnat ner sig. Att han inte längre är den störige grannen som spelar musik på högsta volym fyra på morgonen.

Även där känner jag igen mig. Förr var jag lika långt från att vara drömgrannen som Svenska Akademin i dag är som fungerande kamratförening. Jag minns speciellt en lägenhet. The hell hole. Klassisk festvåning.

”Man behöver inte göra sig av med allt.”

Trots det ständiga festandet som pågick i lägenhet ovanför hennes.

Efter en speciell röjarnatt vaknade jag dagen efter och såg förödelsen och började minnas gårdagens kaos, dyngfylla och sinnessjukt höga volym på stereon.

I samma ögonblick drabbades jag av en monumental ångest. Vi hade stört nattsömnen för en fin gammal dam som var värd något bättre än att lyssna på ett gäng bröllande fyllon som försökte sjunga med i ”Living on a prayer”. Framåt eftermiddagen hade jag samlat så mycket mod att jag kunde ta mig ned en våning för att ringa på och be om ursäkt.

Jag hackade fram några meningar och hoppades på det bästa när damen sa: ”Stört? Näna, jag stänger alltid av hörapparaten när jag går och lägger mig.” Ett halvt ton ångest föll av mina axlar.

När denna ljuvliga dam några år senare flyttade till ett äldreboende gav hon mig sin vackra samling med August Strindbergs verk. Böckerna har jag fortfarande kvar. Man behöver inte göra sig av med allt.

KROGEN



Scandlines-färjan Hamlet huserar nya bistrobaren LAT56°. FOTO: SVEN-ERIK SVENSSON

Desserterna lyfter turan över Sundet

■ Vi kliver rakt in i doften av röda pölser – men så ser vi trappan som leder till nyöppnade bistrobaren LAT56°. Personalen hälsar alla nypåstigna middagsgäster välkommen och så går vi upp i samlad tropp. På Scandlines-färjan Hamlets övre våning ger den sobert inredda restaurangen med heltäckningsmatta och mörkt trä på vägarna ett ombonat intryck. Sedan 12.00-turan är både baren och bistron öppna och det är därför fullt av gäster som njuter av cocktails till schyssta priser. Vi är här för à la carten och får ta plats längst fram i fören. Även om vi turat många gånger förr blir vi betagna av utsikten. Solen skiner över Sundet och vattnet glittrar. Jodå. Med ett glas prosecco (65 kronor) och en lager från Helsingborgs bryggeri (54 kronor/40 cl) i handen ser vi Kronborg slott träda fram ur soldiset. **Efter en ganska** lång stund vankas det förrätt: lättgravad fjällröding (109 kronor) och carpaccio på waguy (139 kronor). Den exklusiva rödingen med tomatconsommé, forellrom och fänkålscrudité smakar snarare kallrökt och är lite svår att skilja från en vanlig lax. Det lövtunna oxköt-

tet – waguy är marmorerat extra smakrikt oxkött – har troligen varit fryst för det är i kallaste laget. Men det är ändå riktigt gott tillsammans med het chorizo-emulsion, friterad grönkål och frasiga parmesanchips. Små svartglänsande pärlor av lagrad balsamico gör rätten vacker att se på. Till rödingen passar nämnda lager fint och carpaccion får sällskap av det fylliga bruksvinet 7 Deadly Zins (329 kronor/flaska), vilket får följa med även under resten av måltiden. **Färjan glider fram** och tillbaka över vattnet. Det tar tid att få in maten och vi får veta att köket är en man kort. Oss gör det inte så mycket. Solnedgången är hänförande och bistron, med sin brokiga skara gäster, trivsamt. Så serveras huvudrätterna. Tagliatelle med rostad pumpa, grönkål och brynt salvia-smör (149 kronor) låter underbar i teorin, men det stämmer inte helt i praktiken. Grönkålen tar över och av salvia-smöret märker vi intet. Oxfilén med potatispuré, rödvinsreduktion och puré på tryfflad svamp smakar desto mer. Men vi blir fnissiga när vi ser uppläggningen. De två spritsade potatis-



FAKTA

- LAT56° Bistrobar**
- **Profil:** Klassisk tura-bistro, men med lite högre ambitioner.
 - **Adress:** Scandlinesfärjan Hamlet, Helsingborg-Helsingör, tel 042-18 61 30, www.scandlines.se
 - **Öppettider:** Ons-lör 12-22, (Mellan 12 och 16 är det ”svarta tavlan”-menyn som gäller, från 17 serveras även à la carte. Köket stänger 21).
 - **Prisnivå:** Medel. Förrätter 96-139 kronor, huvudrätter 149-289 kronor, desserter 29-119 kronor.
 - **Alternativ:** Det finns mat i olika prisklasser samt vegetariska alternativ.

högarna liknar två tuttar och i övrigt känns rätten utseendemässigt som hämtad från 70-talet. Dock är köttet fint och potatispurén smörlig god. **När mörkret sänkt** sig över Danmark kommer så desserterna. Hibiscus- och stjärnanispannacotta med mörk choklad är en supervacker rätt. Och läcker med sina laka-kritstoner. Lika tju-siga är tryfflarna som serveras på ett stort svart fat. För det ytterst facila priset 29 kronor får vi en härlig upplevelse. Sammanfattningsvis kan man säga att det LAT56° eventuellt förlorar på huvudrätterna tar man igen på desserterna. När vi går av färjan har vi haft en fin kväll med aningen långsam, men mycket trevlig service. **TOTAL POÄNG: 13/20**

- **Mat: 3.** Kom igen, LAT56°! Om huvudrätterna ses över finns det potential till högre betyg.
- **Service: 3.** För kvällen långsam men personalen är trevlig och personlig.
- **Atmosfär: 4.** Med stans vackraste utsikt är det svårt att misslyckas.
- **Prisvärde: 3.** Desserternas komposition, uppläggning och pris höjer det totala prisvärdet.