

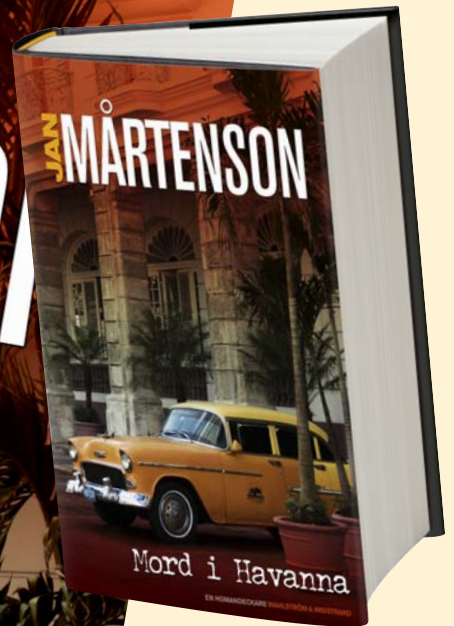
HOMAN GAZETTEN



Medlemstidning för HomanSällskapet
Nummer 1 2010

Mord i Havanna

JAN MÅRTENSON



- Señor Homan?
- Si. Vem frågar?
- Policia. Please come with us.
- Why?
- Murder. And we would like to talk with you.

Mord i Havanna

EN HOMANDECKARE WAHLSTRÖM & WIDSTRAND

Fortsättning sidan 3

Redaktörens rader

Det är alltid roligt och spännande när det kommer en ny Homandeckare.

Men den här gången är det extra spännande för oss som minns, eller har läst om tiden före och efter Castro på Kuba.

Gangsters, kommunister och andra udda varelser i en (o)salig blandning med Homan som en förvirrad, välmenande gäst i verkligheten väntar mellan bokpärmarna; det ni!

Hur det går vet vi inte förrän vi läst boken men en inte alltför vild gissning är att Homan överlever.

VSF berättar mer om äventyren kring bokens tillkomst vid årsmötet den 18 maj.

Ni kommer väl till sammankomsten på Skansen-Akvariet? Förutom VSF får ni träffa en massa spännande djur, äta och dricka gott och vara med om en och annan överraskning.

Välkomna!

Clas Göran Carlsson, ordförande

HOMAN GAZETTEN

HomanSällskapets styrelse består under året 2007/2008 av:

Clas Göran Carlsson, ordförande
clasgoran.carlsson@telia.com

Monika Stenlund, sekreterare
monika.stenlund@comhem.se

Nils-Magnus Lobenius, kassör
nml@glocalnet.net

Claes Lindberger, klubbmästare
clindberger@hotmail.com

Leif Berg, adjungerad
leif.b.berg@telia.com

Ulf Björkman, adjungerad
webredaktör

ulle.bjorkman@telia.com

Adress till hemsidan:

www.homansallskapet.se

Redaktör för *HomanGazetten*

Clas Göran Carlsson

Hästängsvägen 14

183 77 TÄBY

08 756 22 23

clasgoran.carlsson@telia.com

Vårt plusgirokonto är 4335130-3

Årsavgift; 150:-

Tryck/original/layout:

www.tajland.se

J.K Homan har inte flyttat från sin adress i Gamla Stan och får sin post regelbundet så länge brevbäraryrket finns kvar. Många av hans vänner får dock inte all önskad post för att de inte anmält ny adress efter en flytt. Man kan passa på att göra sin adressändring till Homansällskapet när man betalar årsavgiften, eller med sådan där mail till nml@glocalnet.net annat som t ex snigelpost, brevduva, telegraf, stadsbud. Årsavgiften som är 150:- betalas lämpligen till pg 4335130-3, ange gärna vem som betalar. De som inte betalar sin avgift antas inte vilja stå kvar i matrikeln.

Visst vore det trevligt med Homanmöten på andra orter än i Stockholm.

Ordna gärna ett stort eller litet möte där du bor. Om Jan M eller någon från styrelsen är ledig kommer vi. Bokförsäljning kan också ordnas.

Valberedningen inför årsmötet 18/5 består av Claes Lindberger clindberger@hotmail.com och Leif Forsberg 08-225616

Stadsakuktionen i Frihamnen är ett Eldorado för fyndsökaren. De har visning varannan fredag-söndag med auktion måndag-tisdag. Man registrerar sig för en s.k. budspade före auktionen eller lämnar in ett inropsuppdrag. Man kan även bjuda på internet. På det klubbade budet utgår en avgift på 20% plus slagavgiften 50:-. Mer att läsa på: www.auktionsverket.se

N-M

Inbjudan till vår- och årsmöte 18 maj kl 1830 Skansen-Akvariet

Då årets Homanbok utspelas i Kuba kommer vår festen ha Kubaanstrykning, med smäktande salamusik, Cuba-libre drinkar, krokodilerna Fidel och Castro.

God mat och dryck kommer att serveras mitt ibland alla djuren. Vår Store Författare kåserar, böcker säljes, en och annan infernalisk fråga ställs. Anmälan sker genom att sätta in 545:- på pg 4335130-3 senast 5 maj Buss 44 går till Skansen, gå igenom stora entrén till Skansen (fritt inträde) och sedan åt höger.

Årsmöteshandlingar delas ut på plats

Mord i Havanna

Jan Mårtenson

Välförtjänt semester för Homan?

- Señor Homan?
- Si. Vem frågar?
- Policia. Please come with us.
- Why?
- Murder. And we would like to talk with you.

Johan Kristian Homan turistar i Havanna. Hans särbo Francine Silfverstierna, chef för Säpos personskydds-enhet, är på konferens, och han har rest med. Homan ser fram emot värmen, vistelsen på det anrika Hotel Nacional – en gång den amerikanska maffians högkvarter – och mot att få byta sin trogna dry martini mot hemingwayska daiquiris och mojitos. Hade Johan Kristian vetat att han dessutom skulle konfronteras med den kubanska polisens förhörsteknik mot mordmisstänkta hade han kanske hållit sig kvar i sin antikaffär på Köpmangatan i Gamla stan.

Allt började med hans gamla älskade pianolärlarinna Rut Mandelbaums begravning. Med sig tog hon sina fruktansvärda minnen och erfarenheter från Auschwitz, och efter sig lämnade hon en brokig familj: en syster samt styv- och syskonbarn. Och det envisa ryktet om ett gigantiskt arv från en okänd amerikansk släkting.

Men till arvingarnas oförställda besvikelse verkar amerikaarvet ha varit ett luftslott. Snart dras Homan in i en malström av syskonrivalitet och hat. Skönt då, att han har Cubaresan med sin älskade Francine att se fram emot. För inte kan väl hans olyckliga benägenhet att alltid hamna i trubbel följa honom ända dit?

En spännande, dramatisk och fartfylld kriminalroman där den amerikanska maffian, Cubas hemliga polis, Havannas kultur och arkitektur är viktiga beståndsdelar, liksom Gamla stan och Stockholms auktionsvärld.



Mediakontakt: Tillgren, Anna
anna.tillgren@bonnierforlagen.se
08-696 86 54, 070 370 99 29

Förläggare: Selling, Åsa

Redaktör: Bonde, Gustaf

Bandtyp: Inbunden (INB)

Format: 151x228

Utg. dat: 2010-06-10

ISBN: 9789146220732

Lästips

Döden är ett bekymmer av Torgny Lindgren och Eric Åkerlund. Givetvis bör detta ske eftersedan alla Homandekare lästs. Nämnda deckare skrevs 1990 med titeln Den röda slöjan men gavs ut med sitt nya namn 2003. Boken handlar om en präst i en frikyrkoförsamling

som blev mycket förvånad då han fick veta att han skulle dö. Han hade förstås ofta predikat över döden, men detta var något annat. En rätt okunnig men nitisk revisor hittar en mängd oegentligheter i församlingen och förstod att pastorns död inte kunde vara naturlig. Det blir en lindgrenskt mustig historia där han driver hejdlöst med de bibeltrogna. Halleluja. Jag ger 4 knivar av 5.

Lindgren har skrivit 33 böcker

men bara en deckare. Däremot har flera böcker frikyrkoanknytning. I Norrlands Aklvavit låter han en gammal predikant återvända till den norrländska by han verkat i för att tala om att han misstagit sig. Han hade kommit underfund om att Gud inte finns. Han ber församlingen om förlåtelse att han lurat dem.

N-M

Att resa med antikhandlaren Johan Kristian Homan.

Årets Homandeckare, "Mord i Havanna" tar oss med till den karibiska övärldens milda vindar, turkosblå hav och vita sandstränder, allt under en bländande sol.

Och nästa år får vi uppleva Afrika i "Safari med döden." Tillsammans med Johan Kristian har jag rest igenom de fantastiska nationalparkerna i Serengeti och Ngorongoro i Tanzania, kört 130 mil i ödemarken, vid sidan av de vägar som inte finns. Sett en elefanttjur attackera en flock på 20 lejon, haft en giftorm i fönstret och ett morrande lejon utanför tältduken. Hur det går för Homan ute i bushen får ni veta nästa år så här dags. Den som väntar på något gott etc. Fasat vill man ha en perfekt Dry Martini bör man undvika alltför exotiska omgivningar det fick Johan Kristian lära sig "the hard way".

Men för att återgå till årets bidrag så tilldrar sig boken, som framgår av titeln, till stor del på Kuba och i Havanna. Dock förblir Köpmangatan herr Homans fasta punkt i tillvaron. Sedan många år har jag haft ett stort intresse för Kuba, kubansk kultur och historia. Under mina år som chef för FN:s avdelning för mänskliga rättigheter kom jag också i närtkontakt med Castros regim och det var inte alltid ett odelat nöje för att använda en eufemism.

Som homaniterna kanske erinrar sig brukar jag alltid ha ett tema i mina böcker om antikhandlaren. Arkeologi, Egyptens historia, Ostindiska kompaniet, konstförfalskning, antikviteter eller livet vid hovet under Gustav III:s tid liksom mordet på honom, för att nämna några exempel och det är glädjande att ibland få höra från läsare att man har lärt sig en hel del av böckerna.

Temat för "Mord i Havanna" är den amerikanska maffian. Fanns dom där? undrar någon. Jo, faktiskt. När förbudstiden i USA var över, den period som byggde

upp maffians struktur, såg man sig om efter andra möjligheter. Några kom på den lysande idén att etablera sig på Kuba, femton mil från Miami. man ville göra ön till en gangsterrepublik" där man med hjälp av mutor och korrupta presidenter tog över kasinon, prostitution, nattklubbar och andra möjligheter till synd. Kuba kallades i de kretsarna för "det stora horhuset". Frank Sinatra sjöng. Carmen Miranda dansade, miljonärer och miljardärer, kungar och politier flockades till de nybyggda lyxhotellen. Turisterna strömmade till, spelade, dansade. levde ut olika böjelser långt bort från USA:s strikta sociala kontroll. Affärerna blomstrade, pengarna rullade in tills det fick ett abrupt slut genom Castros revolution 1959.

Hjärnan bakom aktiviteterna och initiativtagaren var maffiabossens Meyer Lansky som etablerat sig som en slags vicekung på Kuba. Han var lierad med den tidens maffiaaristokrati som Lucky Luciano, Vito Genovese, Frank Costello och Santo Trafficante som alla fick sina beskärda delar av det rika bytet. Det påminde faktiskt om djurlivet på savannerna. När ett stort byte fällt flockas lejon, hyenor, gamar och andra snyltgäster ktrng kadavret.

Första stycket i första kapitlet ger en god introduktion:

Han stod framme vid fönstret och såg ut i natten. Det hördes skottlossning, ljudet från ambuansier eller var det polisbilar? I skenet från gatlyktorna utanför Hotell Nacional såg han en framvällande människomassa därnere som trängde sig in på uppfarten. Brinnande bilar, ljudet av krossat glas, upphetsade röster trängde ända upp till hans

svit på det högsta våningsplanet.

Meyer Lansky hade sett det komma, tidvattensvägen från de oländiga bergsmassiven i Sierra Maestra. Men han hade inte tagit det till sig, förträngt. Och Batista hade lugnat honom. Hans militär och polis hade full kontroll över pöbeln. Lansky behövde inte vara orolig. Men den djävla mulatten hade lurat honom, inte visat sina kort. De senaste veckorna hade Meyer kommit till insikt om det oundvikliga. Castros trashanksarmé krossade allt motstånd, den revolutionära glöden besegrade de välutrustade regeringstrupperna som mötte med moderna vapen. Men deras moral var dålig och motsåndet blev allt svagare. Många insåg hur det skulle sluta och gick över till den andra sidan. Och Fulgencio Batista hade flytt, flytt till Miami och sina dollamiljoner, det pris Lansky och hans kolleger hade fått betala för att få full kontroll över spel och prostitution genom åren. Efter hans statskupp 1952 och den skoningslösa diktatur som följde hade Batista blivit ett villigt redskap i Lanskys operationer. Men nu hade han stuckit, med svansen mellan benen.

Cuba Libre

6 cl vit rom

1 cl pressad lime

Coca-Cola

limeklyfta

Häll upp rom och limejuicen i ett highball till hälften med is.

Fyll upp med Coca-Cola.

Rör om ordentligt och dekorera med en

Cuba Libre har vid mer än ett tillfälle er att benämnas med epitet "Världens mest

drink". Bakom de idag relativt simpl

enserna ligger en story väl värd att

befinner oss på Kuba, under det

Amerikanska kriget vid sekelskiftet.

soldater tillhörande de amerikanska signa

har samlats vid en bar i Old Havanna.

anländer till baren och beställer en drink

Re

är sp

Mel

som

tillsä

H

med

Sock

sock

V

söta

sock

inne

plac

dest

Sp

ron

mör

Lj

fram

Lj

över

någt

M

mel

även

en r

M

saft

mal

aron

Ba

På S

vatte

om -

spirit som framställs av rester från sockertillverkning, sk. melass. Mass innehåller, förutom socker och vatten, en hel del andra ämnen som ger slutprodukten dess karaktäristiska smak och arom. Jäst tillsätts till melassen som sedan jäses och destilleras.

Historien börjar år 1493 och Columbus andra resa. Han hade då fått sig sockerrör från Kanarieöarna till de Karibiska öarna. Sockerröret trivdes mycket bra och efterhand startades hundratals sockerplantage och sockerfabriker på öarna.

Med sockerframställning krossas och pressas sockerröret och den kvarvarande växtsaften utvinns. När växtsaften kokas utkristalleras rent socker som tas till vara. Den kvarvarande trögflytande vätskan, kan behålla upp till 50% socker. Man upptäckte att utspädd melass som utsätts för solen började jäsa. Därifrån var steget inte långt till att börja destillera den jästa melassen.

Spritdrycken kom att kallas rom på engelska, rhum på franska och rum på spanska. Rom delas vanligtvis in i fyra grupper; ljus, gyllene, mörk och smaksatt rom.

Ljus rom kallas även för kubansk rom eller "silver" rom. Numera säljs även mörk rom överallt i Västindien.

Ljus rom behöver inte lagras någon längre tid, om nu producenten själv utvaljer att lagra spriten. Lagringstiden är vanligtvis några månader upp till ett år.

Mörk rom, ofta från Jamaica kommer från lagring i ekkfat, vanligtvis mellan tre till tolv år och tillsats av sockerkulör (E150) Mörk rom kan även smaksättas med det som blivit kvar efter destilleringen för att få en mer komplex smak, den sk. "dunder" metoden.

Martiniquerom, framställs genom mycket noggranna metoder på grundval av den från sockerröret. Denna rom är nästan som cognac eller whisky, och lämpar sig inte till drinkar, utan bör avnjutas i ett glas med en skvätt vatten. /min egen favorit/ Martiniacardi är det mest sålda spritmärket i världen!

N-M

Systembolaget finns Havana Club Añejo Blanco (nr 511) för 233:- Den är känd för sin kryddiga, fruktiga doft med inslag av arrak, vanilj och örter

allglas fyllt

limeklyfta.

hållit nöjet

st populära

la ingredi-

nämna. Vi

t Spansk-

En grupp

oltrupperna

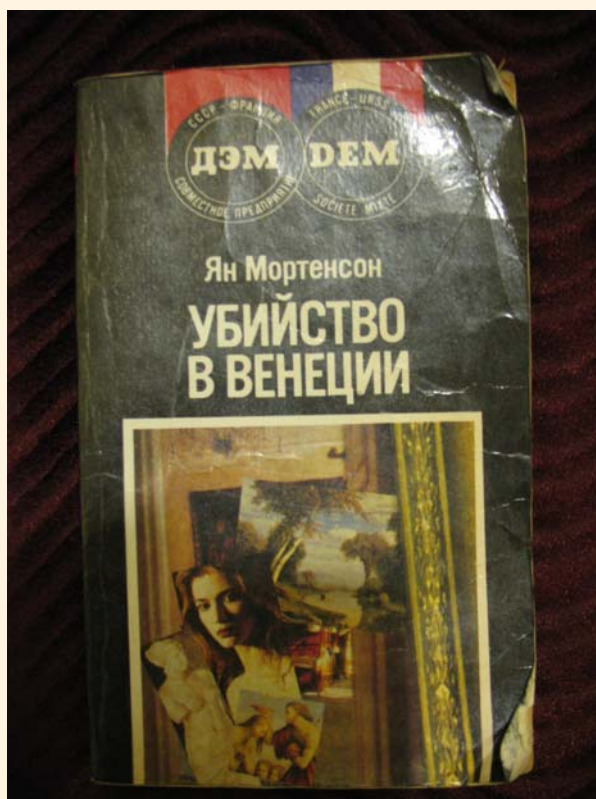
En kapten

bestående

av rom och cola med is och en limeklyfta. Intresset för drinken väcks hos de övriga soldaterna, och ganska snart får bartendern snabbt vaska fram en ny omgång av kaptenens uppfinning till de övriga.

I samband med att ännu en omgång anländer till bordet föreslår en av soldaterna att man gemensamt skall skåla "Por Cuba Libre" - för att fira det nyligen befriade Kuba. Kaptenen nappar på förslaget och ropar ut "Cuba Libre" varpå samtliga unisont svarar upp med "Cuba Libre" och glaset höjs. Drinken Cuba Libre är född.

Sedan dess har drinken spridits runt klotet. Hit till Sverige kom Cuba Libre som en av de första kolsyrade drinkarna på 50-talet, strax efter andra världskriget. Än idag är Cuba Libre en av de mest beställda drinkarna runt om i världen - så nästa gång; beställ inte en "rom och cola", utan dra till med det lite mer sofistikerade "Cuba Libre" och känn historiens vingslag...



J Homans fotspår

Den 29/5 2010

Denna gång gästar vi Uppsala där Johan Kristian läste konsthistoria under några terminer utan större framgång i studierna men desto mera studentspex och Juvenalordensaktiviteter.

I hans fotspår besöker vi såväl Nerikes nation samt restaurang Flustret.

Vi passar också på att göra en kulturell vandring med guide.



Södermanland - Nerikes nation

Program:

Kl 10.15 Samling vid domkyrkans port . Guidningen startar med en titt i domkyrkan. Därefter en långsam vandring där guiden visar oss var kända uppsalaprofiler har bott och verkat. Vi följer fotspåren av bland annat Ingmar Bergman, Owe Thörnqvist och Carl von Linné. Vi får reda på var Karin Boye bodde, vilken nation Tage Danielsson tillhörde eller se var drottning Kristina abdikerade och var Oscar 1:s söner bodde. Vi avslutar vandringen nära Flustret

11.30 Lunch på Flustret för de som önskar äta där. Lunchen kostar 175 kr. Ni kan välja:
*Halstrad Forell med crudité på fänkål, grillad sparris, citronette och färskpotatis
eller
Kalvinnanlår med grillad zucchini, kronärtskocka, oliver och kaprisvinegrette*

13.00 Erik Strömberg 1.e kurator på Södermanlands- Nerikes nation tar emot oss och berättar om och visar oss nationen. Jan Mårtensson kåserar om Johan Kristian

14.30 Vi dricker kaffe med bulle på nationen.
Alla tider utom samlingstiden är ca tider

Praktiskt: För Er som inte åker egen bil går det ett tåg kl 08.50 från Stockholms central. Tåget är i Uppsala ca 09.50.

Priset för arrangemanget är 100 kronor/person som betalas till mig vid samlingen.
De som också vill äta lunch på Flustret betalar totalt 275 kronor/person. OBS Ha med Er jämna pengar.

Anmälan görs till mig per telefon eller mail där ni också anger om ni önskar lunch och vilken rätt ni vill äta. Om ni mailar så vill jag också att ni anger ert telefonnummer där jag kan nå Er. Anmälan vill jag ha senast den 10 maj.

Homanhälsningar

Leif Berg tel 070 5352041 e-post: leif.b.berg@telia.com

VSF i Trosa

Så har då vi i Trosa haft förmånen att ha ESF (eder store författare) på plats i vår lilla kommun.

Trots ESFs vänskap med Sven Delblanc var detta hans första besök i Trosa.

Att det fanns ett starkt uppdämt behov av att lyssna och ta del av Homans liv och leverne märktes på den stora skara åhörare.

Det lilla biblioteket fylldes och även efterföljande middag på Trosa Stadshotell biljetterna slutsålda.

Hade Stockholmarna haft lika procentuellt stort intresse hade ESF behövt konserthus för sina föreläsningar.

Många i salen hade självklart full koll på böckerna, någon åhörare hade tillexempel inte koll på hur *många* böcker han hade men uppgav att 93 cm i bokhyllan var ESF skyldig till.

Det blev en minnesvärd kväll för oss Homannördar i Trosa som även under frågestunden fick ta del av ESFs synnerligen spännande och omväxlande egna liv.

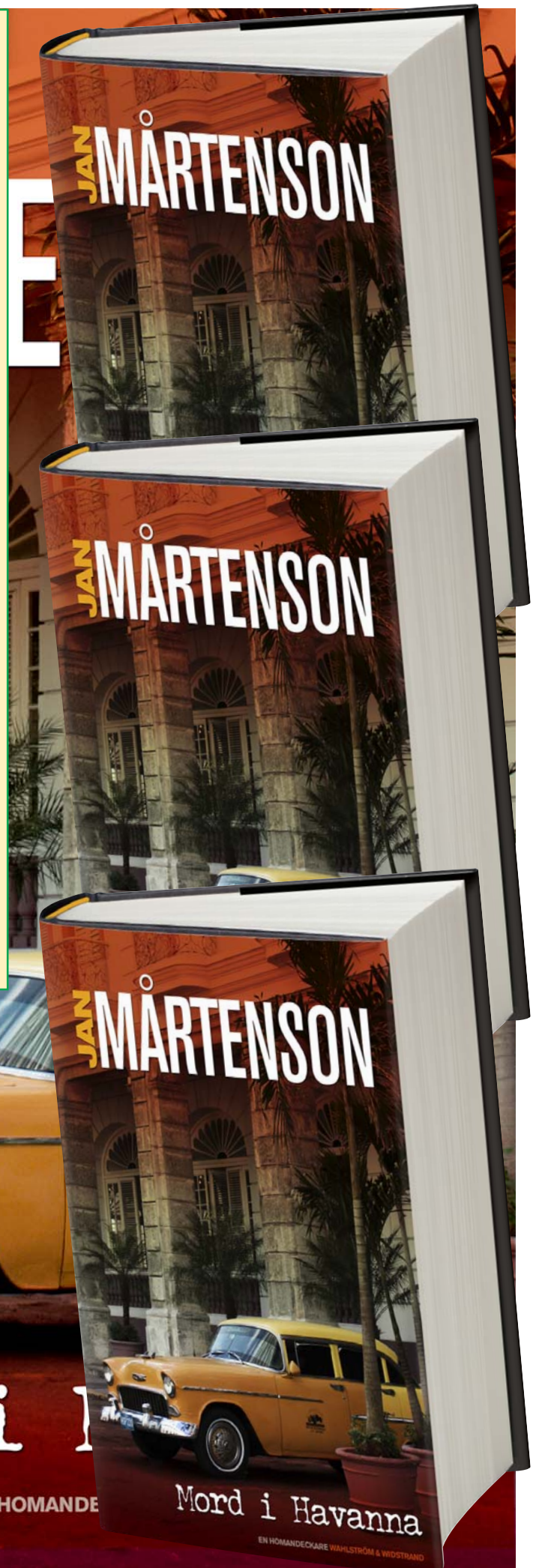
Middag som serverades på Statt gjordes i sann Homan anda.

Drinken självklar och kräver ingen närmare presentation.

Gubbröra med pilsner efterföljt av rosastekt ankbröst med anksky smaksatt med jordgubb. För att få in lite lokala råvaror blev tillägget en strudel med duva och vildand.

Vi är mycket tacksamma för besöket och hoppas nu att även vi Trosabor får ta del av benämningen VSF framöver.

Eder Krögare Anders Scharp



Mord i Havanna

EN HOMANDECKARE

Mord i Havanna

EN HOMANDECKARE WAHLSTRÖM & WIDSTRAND

Mat med Västindisk smak



Med tanke på att "vår" nästa bok delvis kommer att handla om Cuba, har jag tänkt mig en västindisk 3-rätters måltid. Vad sägs om att kunna svänga ihop en läcker förrätt på en kvart?

Stora fasta räkor som du hastigt steker i curry och serverar rykande heta med vitt bröd att doppa i såsen. En rätt för alla vitlöksälskare och vänner av heta kryddblandningar.

Huvudrätten blir en lergrytekyckling. Det här är något alldeles extra för dig som tycker om stark, chilikryddad mat. Tillagad i lergryta blir kycklingen särskilt mustig, mör och smakrik.

Dessutom sköter den sig själv och kräver inga stora insatser i köket.

En kall dessert efter dessa två rätter är nästan ett måste. Då är en frozen yoghurt en bra avslutning. Den är frisk och syrlig och man kan smaksätta den med nästan vad som helst.

Räkor PIL-PIL

Det här behövs till 4 portioner:

800 g räkor med skal
2 msk olivolja
1 msk stark curry
4 vitlöksklyftor
½ citron

Gör så här:

1. Skala alla räkor och lägg dem i en skål.
2. Värm oljan i en stekpanna, tillsätt curry och pressa i vitlök. Låt allt fräsa en stund under omrörning.
3. Lägg i räkorna, droppa över citronsaft och hetta upp rätten. Skaka pannen så att räkorna blir heta och väl indränkta i såsen. De får bara steka en kort stund, annars blir de sega.
4. Servera rätten rykande het direkt ur stekpannan.

Lergrytekyckling

Det här behövs till 4 portioner:

1 ¼ färsk kyckling
1 gul lök
1 squash
2 paprikor
1 stjälk blekselleri
16 svarta oliver
1 tsk oregano
2 krm vitlökspulver
1 dl torrt vitt vin
3 msk mexikansk grillolja
3 tsk mexikansk grillkrydda
1 tsk salt

Gör så här:

1. Lägg lergrytan i kallt vatten 20 min. Skölj och torka kycklingen. Skär lök och grönsaker i bitar
2. Lägg grönsaker och oliver i den avrunna lergrytan och strö över oregano och vitlökspulver. Lägg kycklingen på grönsaksbädden, pensla med grillolja och strö över krydda och salt.
3. Lägg på locket och ställ in grytan i kall ugn. Sätt ugnen på 225 grader och låt kycklingen stå ca 1 ½ tim. Skär upp kycklingen och servera den varm.

Servera gärna med kokt ris och blandad grönsallad.

Frozen Yoghurt

Det här behövs till 4 portioner:

6 dl naturell yoghurt
1 ½ dl sylt, t ex blandsylt
1 dl tjock grädde
Ev några blad citronmeliss

Gör så här:

1. Häll yoghurt, sylt och grädde i en matberedare och kör till en jämn smet.
2. Häll blandningen i en skål och frys i minst 3 tim. Vispa kraftigt med en gaffel 2 ggr under tiden.
3. Låt glassen stå 20 min i kylen innan serveringen. Den blir då lättare att skeda upp
4. Lägg glassen skedvis i portionsskålar och garnera ev med en kvist citronmeliss.