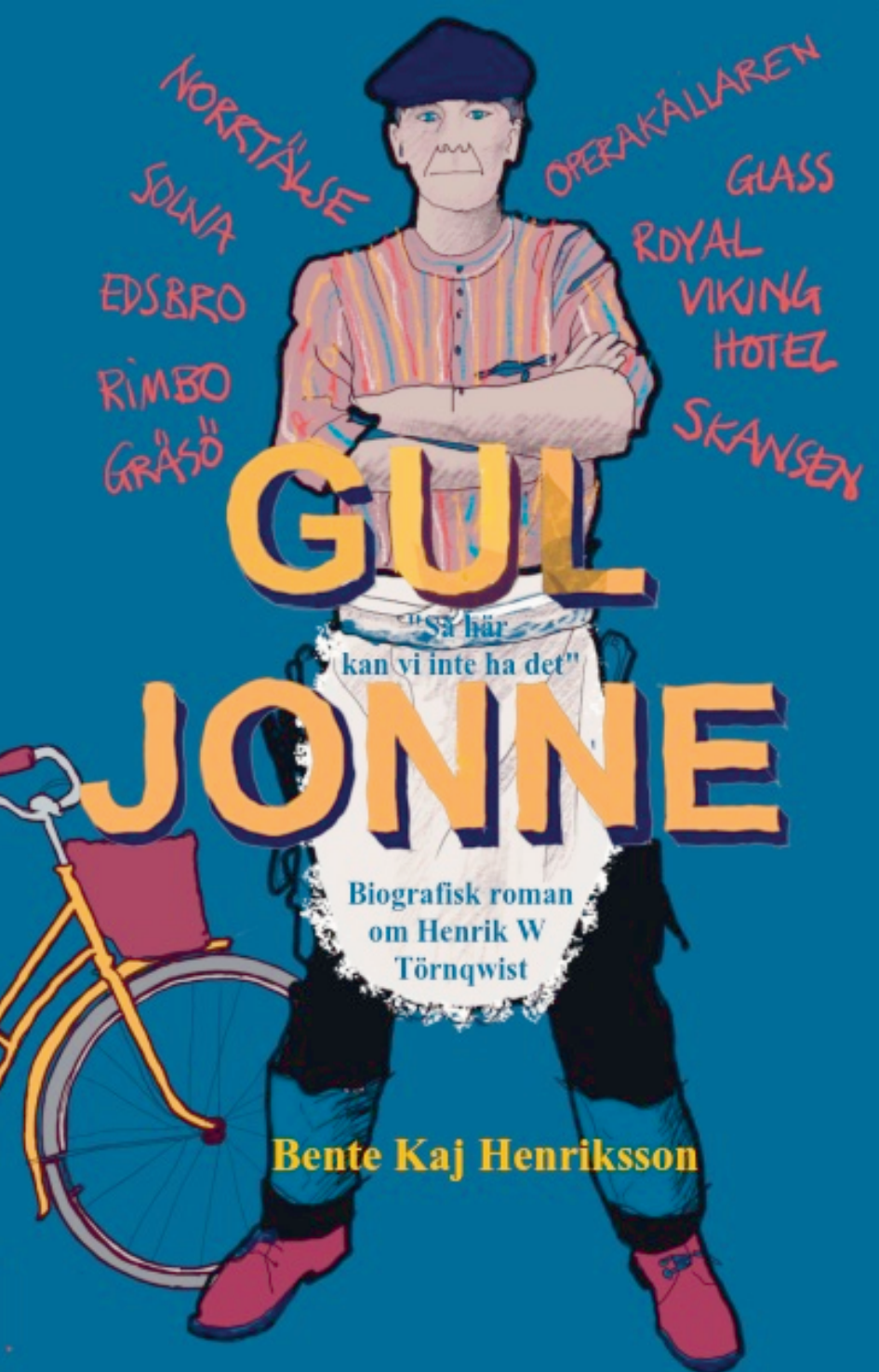




NORTÄLSE
SOLNA

OPERAKÄLLAREN
GLASS

EDSBRO

ROYAL
VIKING
HOTEL

RIMBO

GRÄSÖ

SKANSEN

GUL

"Så här
kan vi inte ha det"

JONNE

Biografisk roman
om Henrik W
Törnqvist

Bente Kaj Henriksson

Så som ett hologram

GUL JONNE

ISBN 978-91-984464-2-5

Utgiven av © Perspektiv förlag 2023 www.perspektiv.se

Bente Kaj Henriksson skrev manus, gjorde omslag och illustrationer.

Print in Baltic, Litauen tryckte böckerna

på papper inlaga 90 g munken cream och omslag 250 g cardboard.

GUL JONNE finns även som

e-bok ISBN 978-91-984464-01-0-1 och

ljudbok ISBN 978-91-984464-1-8 uppläst av Frans Liljenroth.

PROVLÄSNING

GUL JONNE

eller

"Så här kan vi ju inte ha det"

Biografisk roman
Om Henrik W Törnqvist
Av Bente Kaj Henriksson



Perspektiv förlag 2023



KÄLLAREN AURORA 1986 - 89

...

Jag hade bara jobbat där två veckor när två kostymklädda gubbar kom in och tittade i köket när jag stod och styckade kött. Både Manne (biträdande köksmästare, min chef) och Lasse (köksmästare) var lediga just då och jag visste ingenting.

”Vad gör ni här, kan jag hjälpa på nåt sätt?”

”Nej, nej, nej.”

Men om ni kommer in i mitt kök, så vill jag veta vilka ni är och varför. Ärendet liksom.”

”Vi är här för att värdera stället.”

’Men va fan, ska det säljas?’

När jag hade styckat klart slängde jag kniven i vasken, tog av mej mina blodiga kläder och gick upp till Lars-Göran.

”Vad är det som händer? Har jag inte mer än börjat förrän jag ska få sparken och ni lägger ner stället?”

”Nej så är det inte. Men det här stället har blivit vanskött länge. Ekonomin är åt helvete. Jag och Lasse - och du - är här för att vi ska vända det här. Har inte Lasse sagt nåt om det?”

”Nä.”

”Men det är därför vi är här. Funkar det inte, ja då får vi sparken. Då säljer dom skiten. Eller så ror vi i land det.”

”Hur vet vi om det går bra då?”

På kontoret hade han ett gammalt skrivbord som hade en låda med glasskiva. Den drog han ut.

”Här har jag ritat en kurva på vår lönsamhet, intäkter minus utgifter. Kurvan visar hur det går för oss. Du kan när som helst gå hit och titta.”

”Okej.”

”Den justeras varje vecka och det är Sonja som gör det.”

Sonja, sprithäxan, hade hand om det administrativa och om spriten.

Kurvan var längst nere och hade stigit bara lite grann. Jag gick in då och då och kikade. Det gick bra. Och det gick bara bättre och bättre.

Serveringspersonalen hos oss, och i branschen, var mest bögar eller folk med osäker könsidentitet. Men så bra stämning!

Första gången jag kom in för att jobba kväll möttes jag av en lång Kålle, som kom fram och tog ett grabbatag i grenen. Tjopp!

”Välkommen” sa han med ett stort leende.

Jag stod alldeles stilla och han bara garvade. Dom andra höll

andan och undrade vad som skulle hända. Då lyfte jag på förklädet.

”Du kan få ta för en femma till, men glöm inte att betala. Okej?”

Sågad. Tack så mycket. Så tog vi udden av det och kunde göra annat.

Kålle var en duktig servitör, en och nittio i strumplästen, snäll, lite speciell humor, en homosexuell karlakar. Och inte nog med det, han var masochist också. Han åkte på semester till Barcelona för att bekanta sej med små söta spanjorer. Två veckor senare kom han hem. Jag mötte honom intumlande i källarvalven med en rejäl blåtira runt ena ögat.

”Tjena Kålle, hur var det i Barcelona?”

Han sken upp som en sol.

”Underbart, helt fantastiskt! Åker snart igen!”

Tyvärr var det vid den här tiden mindre lyckat att åka till Barcelona och få stryk utan kondom. Kålle smittades och fick Hivan. Hiv är ett virus som angriper immunförsvaret, kroppens försvar mot sjukdom, och som kan leda till Aids. På den tiden var det en dödlig sjukdom. Man kunde se att Kålle blev tunnare och tunnare och det gick snabbt utför. En dag kom han inte mer.

Det var på den tiden då aids kom. Den första fallen av aids var 1982, men exploderade 1983–1984, först bland bögarne och sen bland narkomanerna.

Björn var hovmästare och servitör, en rackarns duktig man. Smal, rak i ryggen med bakåtslickat hår, lite överdrivet dramatisk och truten gick i ett. Han var impulsiv till sin läggning och

det var sällan tråkigt i hans närhet. Betydligt mer feminin i sin framtoning än min morsa. En jäkla retsticka var han också.

Vi hade franska duvor på matsedeln. Ett gästande par satt i baren i väntan på plats nere i vinkällaren. Björn presenterade meny och tog upp beställningen redan i baren.

”Den där duvan, är den från Kornhamnstorg eller?”, frågade damen spydigt.

Björn snörpte med munnen, slängde huvudet snett bakåt och bara gick därifrån. Dom beställde i alla fall förrätt, varmrätt, och valde faktiskt duvan, och dessert.

Björn lotsade dom till vinkällaren där dom intog sin måltid. När dom ätit varmrätten gick han fram och stack in näsan i deras samtal och tog brödkorgen.

”Får det vara lite mer bröd, kanske?”

”Nej tack, det är bra”, sa dom som just hade avslutat varmrätten.

”Va bra, då har vi nåt att locka in duvorna med i morgon bitti.”

Gubben kastade sej bakåt i stolen och gapskrattade.

”Du är den första som fått tyst på min kärring på fyrtio år!”

Björn kunde säga grovheter med finessalltid nöjda kunder.

Vi hade också Kalle. Han drack rätt hyfsat, liten, försynt, stor valrossmustasch och såg lite frånvarande ut, stod på nåt sätt över alla vardagligheter. Brusade sällan upp, hade humor om än lite egen, och sammantaget en hygglig arbetskamrat. Han fick ta hand om valvet Laxen, för dom största sällskapen upp till tjugotalet personer, för han hade en egenhet. Och jag bestämde mej för att skugga honom.

Det kom in ett sällskap med arton personer som skulle äta och Kalle tog upp beställningarna.

”Vad får det lov att vara?”

”Jag vill ha lax till förrätt och sen lite ren med kantareller, och som dessert källarglass.”

”Vad vill du ha att dricka till?”

”Vad rekommenderar du?”

”Ja, kanske ett glas husets vita till laxen, till att börja med, och sen en röd Châteauneuf-du-Pape till renen.”

”Det låter bra.”

Nästa.

Dom beställde dittan och dattan, olika förrätter, huvudrätter och desserter, olika grad på stekningen, olika sorters potatis, olika sorters öl, vin, vatten och starksprit, och den ena specialaren men inte den andra. Arton personer.

Det var bara det att han inte skrev upp nånting. När han hade tagit upp alla beställningar ställde han sej vid bongmaskinen med pekfingret i pannan och tummen i tinningen alldeles stilla en stund, och sen bara rasslade det fram.

”Hur gör du?” frågade jag vid tillfälle.

”Jag började mitt första jobb som nisse på Norrtälje stadshotell, det var på strömmingsflundrornas och Roslagsschnitzelns tid. Jag gick ut med mitt block för att ta upp beställningarna. Då sa hovmästaren att jag måste ha minst tre bord i huvudet, annars var jag inte intressant för dom. Då tränade jag på att minnas. Använde klädsel, hårfärg och andra egenheter ihop med beställningarna.”

Det här var hans specialitet. Han kunde ta upp beställningar från imponerande många gäster utan att behöva skriva upp nåt. Aldrig att det blev fel.

Vi hade hyfsat dyr meny. Dom som kom var riksdagsmän, ministrar och deras gäster. Jag hade till exempel äran att få utfodra länspolismästaren Holmér och dom andra kurdjägarna i Palmegruppen med såväl husmanskost som dignande julbord. Det var dom som aldrig släppte greppet om kurdspåret, inte ens när dom fick sparken.

Vi hade en standardmeny som vi inte gjorde ändringar i, det skulle ha varit ekonomiskt självmord.

Laxen till förrätt var specialgravad och lätt grillad på hickorykol. Det gav en speciell smak. Hos Arvid Nordkvist, där vi gjorde beställningarna, kallades den auroragravad lax. Vi hade Toast Aurora, ägg med gravad lax, dill och senap, som kom till för att bli av med alla laxkanter. Tidigare fanns både kungens och drottningens meny, men det var bara drottningens meny som blev vår långkörare. Det var innanlår på ren med kantareller, viltsås med hela tranbär i och potatisgratäng. Fan vad less vi var på den där renen, vi försökte få bort den ur menyn men det gick inte, den var så populär. Källarglassen var också en Aurora-specialare. Vanlig vaniljglass simmande i punsch i en Höganässkål och ingefärsgrädde.

* * *

När dom skulle byta lysrör på Aurora måste en elektriker anlitas. Gick det en säkring, kalla hit en elektriker! Det kostade ganska mycket pengar.

”Jag tar det där, i den mån jag klarar av det”, sa jag till Lars-Göran.

Med tiden blev det mer och mer. Jag sprang och bytte lysrör och fixade säkringar och sånt. Istället för ett lysrör, byt hela skiten när vi ändå håller på. På den vägen var det, jag blev Auro-ras tekniker. Teknikersysslan gav mej erfarenheter som jag kom att ha stor nytta av senare.

Men.

Lasse fick erbjudande som köksmästare på en jättestor restaurang till ett hotell med 800 rum i Xiang, Kina. Han var i valet och kvalet. Vad jag inte visste då var att han gick till Wolfgang för råd. Och till Willy Ratzinger med, för den delen. Dom importerade exklusiva matvaror till La Ferme Landaise där dom nu var delägare båda två. Parallellt hade Willy uppdraget att starta Grands Franska veranda.

Dom behövde dugligt folk och erbjöd Lasse att gå in i deras verksamhet, så nu hade han två jobb att välja på. Valet föll på att stanna i Sverige, vilket passade hans familjesituation bättre. Han avvecklade sej från Aurora. Vi lyckades hålla ihop staben och det gick ganska bra ändå.

Lars-Göran beslutade att Manne Nylén skulle vara köksmästare efter Lasse och jag biträdande. Det blev inte bra.

Manne hade mycket höga tankar om sej själv. Alldeles för höga. Han slutade jobba, kom insläntrande när han hade lust. Det innebar att jag fick ta hans jobb också. Tjejerna tyckte att han hade blivit dryg och dum. Mitt lass blev tyngre och tyngre. Jag jobbade bitvis från åtta till midnatt sex dagar i veckan. Efter ett

och ett halvt år var jag mör.

Första halvåret märkte jag inte att jag skötte hans jobb, inköp, menyer, scheman, semesterlistor och beställningar. Och han märkte väl att det funkade ändå, så han gjorde mindre och mindre.

”Du får börja jobba”, sa jag till honom, ”du kan inte gå här och flyta runt när vi andra sliter aschlet av oss.”

”Jag är ute på Bullandö, på golfen,” var hans standardkommentar.

Till slut undrade jag varför han jobbade här, han kunde väl jobba på Bullandö istället, och golfa.

”Nu är det så att jag är din chef”, blev svaret.

”Ja, jo, det kan så vara, men du får jobba i alla fall.”

Jag gick upp till Lars-Göran.

”Så här kan vi inte ha det”.

”Nej, det kan vi inte, men försök stå ut lite till.”

Han var lite snäll.

”Ja det kan jag nog göra, jag tål mer än så här.”

Men nånstans var det retfullt och till slut fick jag nog. Gick ännu en gång till Lars-Göran.

”Nu sätter vi oss med honom, för så här kan vi inte ha det.”

Vi gjorde det och då lovade Manne att allt skulle bli så bra. Det höll i tre veckor.

”Nu är vi där igen” sa jag till honom, ”nu får du bestämma dig.”

Det blev inte bättre. Till slut brast det för mej.

Han skulle ha börjat jobba klockan nio och kocken ringde mej.

”Nu får du komma för Manne har inte kommit och vi måste vara två om det här.”

Vid lunch kom Manne insprättande med en väska i handen och gick in på sitt pyttelilla kontor. Och jag gick efter.

”Vad fan håller du på med?”

”Jag var tvungen att ta Buffi till veterinären” sa han och pekade på väskan.

Den innehöll en råttliknande hårig hund.

”Det skiter väl jag i. Och eftersom du inte kan sköta ditt jobb så är det bara att dra härifrån. Gå. Du jobbar inte här längre.”

”Jag är faktiskt din chef.”

”Nej! Du var det, men du är inte det nu, du har fått sparken och jag ska hjälpa dej ut. Bara för att jag är så jävla snäll så ska jag mala den där hunden i köttkvarnen så du slipper fler utgifter.”

Då tog han hunden och gick. Jävlar vad arg jag var då.

Vid två-tre-tiden ringde snabbtelefonen.

”Hej, det är Lars-Göran. Kan du titta upp till mej?”

”Ja”, sa jag och gick upp till honom.

”Manne var här uppe”, sa Lars-Göran.

”Det förvånar mej inte. Hoppas han skrev på sin avskedsansökan.”

”Det gjorde han. Med omedelbar verkan.”

”Va skönt. Då var vi av med den jäveln. Nu tycker jag att du ska göra så här. Sätt in en annons att vi behöver en ny köksmästare här.”

”Nae, det behöver jag inte göra.”

”Nähä. Har du nån på g?” undrade jag, väl medveten om att han har ett duktigt kontaktnät.

”Ja”

”Är det nån jag känner?”

”Ja.”

”När börjar han då?”

”Han kan nog börja rätt snabbt.”

”Okej, vad bra då.”

”Hur mycket ska du ha i lön?”

”Nä, nä, nä, det finns inte på världskartan! Den kan du glömma. Jag är souchef och det tänker jag hålla mej till.”

”Nej.”

”Jo.”

Han tittade på mej.

”Är du så jävla dum så du sparkar din egen chef, så får du skylla dig själv. Hur mycket ska du ha?”

Paus.

‘Vänta nu, han har en poäng.’

”Ja, jag är väl så jävla dum. Får väl ta det då.”

HÄR ÄR PROVLÄSNINGEN SLUT