

"SINGHALESE"



**Mike Ferdinandez
laver »ceylonesere«
som dansk skibskok -
Grydestegt kokos-
kylling - Nakskov-
kaptajn fører 4 ceyla-
nesere til naviga-
tionseksamen**

EN dansk navigationseksamen er anerkendt over hele verden. Det er en meget væsentlig grund til de fire ceyloneseres ophold om bord på »Freddy«. En anden er, at de kender kaptajn Hinskjold fra hans år på »teruten« på Ceylon. Han var taget hjem til gamle Danmark, da han fik brev fra eleverne af sine tidligere søfolk. Han sendte omgående svar til de fire, han i dag oplærer i godt sømandsskab. De kom umiddelbart efter at have fået grønt lys.

— Der findes påstår Mike, kun to uddannede kaptajner og tre styrmænd på hele Ceylon. Resten sejler farvandet tynde i junkelignende både. Den ceylonesiske regering har planer om etablering af en virkelig handels- og passagerflåde. Der vil gå år før, disse planer bliver realiseret.

UNDERVISNINGEN om bord er begyndt helt fra bunden. Der er fyldt med tavler i kaptajnens trange kahyt. Tavler med navigationsformler, brøkberegninger og danske grammatikregler. Der er stemning som i en skolestue — og det er lige bestemt, hvad det er. Daglige timer — dagligt lektie-terper!

— Alle fire kører på med rasende gå-på-mod, fortæller deres lærer. Først og fremmest har jeg skullet lære dem dansk, dernæst titelsystemet, der for dem også er nyt og spændende. Første elev ventes eksamensklar omkring marts 1966.

DE fire besætningsmedlemmer er af hver sin »kaste«. Mike har som fortalt hollandsk blod rullende i sine årer. Ceyloneserens spisevaner og »lyster retter sig i høj grad efter hans afstamning, fortæller han. Bortset fra »Singhalese« har han svagheit over for fæks. en god indisk ret som »Coconut Curry«.

★ Man renser en kylling, bruser den i smør i en gryde
★ og steger den, til den er lækkert lysebrun. Så slår man hul på en kokosmød (uden tvivl opgavens aller-
★ vanskeligste del!) og hældes der mæiken fra. Kokos'en
★ rives og drysses ned i ste-
★ ge-gryden sammen med to
★ halvstore løg skåret i ski-
★ ver og en teskefuld carry.
★ Endelig tilsættes 4 dl bouil-
★ lonsuppe eller suppe kogt
★ på kyllingeindmaden. Kyllingen steger ca. 45 minut-
★ ter — serveres med hvide
★ kartofler og oprejst pandel-
lars-c

NOGET skulle jeg jo tage mig til her om bord, og så gik jeg hen og blev kok

Denne enkle begrundelse giver 25-årige chokoladebrune Mike Ferdinandez for sin stilling på det gode motorskib »Freddy« af Nakskov. Han er ceyloneser af hollandsk kaste. Mike er sammen med tre af sine landsmænd, bysborn, oven i købet fra samme gade i hovedstaden Columbia, forhyret om bord i det danske fartøj af dettes kaptajn Juul Hinskjold, der har påtaget sig opgaven at lære østlændingene sømandsskab så tilbundsående, at de vil kunne bestå navigationseksamen ved en søfartsskole her i landet.

Skipper agter selv at føre sine elever til eksamen, og under sejladerne mellem danske havne terper man i lukaerne. Madlavning hører ikke til Mikes pensum. Det beskæftiger ham ikke desto mindre det meste af arbejdsdagen — og interesserer ham fortsat i frivagten.

KØKKEN skriveren

HVAD serveres der da om bord i »Freddy«?

— Vi soiser almindelig god dansk mad, svarer kaptajnen. Skal man tro skibshunden — en dejlig puddel, sort som kul — smutter der imidlertid ind imellem lidt fremmedartet kost ned. Ikke noget for en dansk hund — han skæver op fra sin plads ved døren, knurrer oven i købet lidt. Så kan man selv om, hvad man vil lægge i det! Mike ser ikke ud til at tage det så tungt! Selv om han »er en hund, efter dansk mad — lige fra flæsketeg til andeditto! — må han med jævne mellemrum efterkomme krav fra sin egen og sine landsmænds maver om lidt hjemlig føde.

MIKE laver fæks. »Singhalese«. Man spiser den på Ceylon i samme udstrækning, som vi her i landet sætter frikadeller eller bøffer til livs. »Singhalese« er en rigtig spare-ret. Den består i al sin enkelthed af løse ris som bundingrediens. Heri blandes hakkede porrer, løg, løg og atter løg, selleri, gulerødder, ærter etc. — alle grøntsager kan i virkeligheden anvendes med held. Desuden små flæsketerninger, sardiner eller kødstumper, der hakkes i.

Det hele røres godt og eftertrykkeligt sammen med »ocan« af krydderier (først og fremmest carry), og der hældes tomatpuré over hele herligheden.

»Singhalese« betyder slet og ret »ceyloneser«. I virkeligheden kan man møtte 10 fuldvoksne mennesker for to danske kroner spenderet på denne ret — vel at mærke på Ceylon. Herhjemme bliver bespisningen en anelse dyrere — stadig væk dog en billig-ret.