

Klassisk Lundakorv och turkiskt bad.
En ovanlig kombination – men i högsta grad njutbar.
Det tycker herrarna i Knakesällskapet
Hamam, som i flera år haft herrturken
på Aq-va-kul som sitt eget vattenhål.

TEXT MAGNUS GATUMARK • BILD PETER KROON

Herrturkens veteraner

Vi har hållit på i 30 år och det är fortfarande lika skönt att börja kvällen med bastubad och sedan äta en god knakemiddag, säger sällskapetets ordförande Lars Westerberg som beklagar att herrturken i dagarna fått slå igen tillsammans med det övriga vattenpalatset.

– Det är verkligen tråkigt, säger han. Frågan är vad som händer nu. Ska man bygga ett helt nytt badhus tar det tre år och vi befarar att simföreningarnas verksamhet kommer att prioriteras på bekostnad av turken.

Knakesällskapet Hamam kommer gärna med synpunkter på ett eventuellt nybygge, om kommunen är intresserad.

– Vi har inget emot att vara remissinstans för den generation vi representerar, säger Lars Westerberg.

De 13 medlemmarna har samlats flera gånger om året på Aq-va-kul. Här varvas ångbastu med svalkande dopp i herrturkens 16-gradiga bassäng. En och annan kall pilsner slinker också ned. Kvällen avrundas hemma hos någon av medlemmarna och menyen är alltid densamma: Den klassiska korven Lundaknake, serverad med senap, potatissallad, öl och Bäska droppar.

Åtandet försiggår i största anspråklöshet, men omgärdas ändå av vissa regler och ritualer. För bästa resultat ska knaken värmas i cirka 20 minuter i en 150 grader varm ugn.

– Då blir den perfekt, knaprig och lite spänd i skinet, förklarar Lars Westerberg.

” Vi har hållit på i 30 år och det är fortfarande lika skönt att börja kvällen med bastubad och sedan äta en god knakemiddag.

Middagen äts med gaffel och fingrar. Att sticka gaffeln i korven är förbjudet och betecknas av sällskapet som "otillbörligt angrepp på knake". Senapen får inte vara för sot – just nu är Västerviks favoriten.

Traditionen med turkiskt bad, hamam, och knakeätande inleddes redan på 1970-talet. Lars Westerberg och några av hans dåvarande jobbkompisar brukade avsluta veckan med bastubad. När Pehr-Ewald Nilsson kom med i gänget introducerade han Lundaknaken.

– Vi brukade kaka den på min tidigare arbetsplats och jag förde traditionen vidare, berättar Pehr-Ewald som fortfarande är den som står för alla korvinköp inför sällskapetets sammankomster.

Medlemmarna är överens om att herrturken på Aq-va-kul är en bra mötesplats, även om det var bättre förr.

– För 15–20 år sedan fanns det britsar i hytterna. Man kunde ringa på betjäning och beställa upp mat. Allt sånt har försvunnit. Nu är det väldigt slitet. Kaklet är trasigt och träet lossnar, konstaterar Lars Westerberg.

Aq-va-kuls framtid ska utredas och herrturkens framtid är osvis. Knakesällskapet befarar att den slår igen för gott, eller omvandlas till ett trendigt spa – modernare men också dyrare och med ett annat klientel.

Visserligen finns både Ribersborgs och Sibbarps kallbadhus att tillgå, men det är inte riktigt samma sak.

– Det vore verkligen tråkigt om herrturken, som har sett likadan ut sedan 1956, försvann. För visst sjutton borde rikets tredje stad kunna ha ett eget turkbad även i framtiden, säger Lars Westerberg.

Hamam och Lundaknaken

Knakesällskapet Hamam strävar efter att främja konsumtion av Lundaknake och utövande av turkiskt bad, hamam. Sällskapet har genomfört flera studieresor i syfte att studera olika badanläggningar och badformer i bland annat Kalmar, Helsingborg, Stralsund, Istanbul och Budapest. Sällskapetets 30-årsjubileum firas i år med ett återbesök i Budapest. För mer information, se sällskapetets hemsida www.knake.nu

Lundaknaken är en variant på tysk knackwurst och tillverkas av Holmgrens charkuterier i Lund. Namnet är patentskyddat. Från början såldes den unika korven från en vagn på Stortorget i Lund men när saluhallen byggdes 1907 flyttade försäljningen inomhus. Knaken består av fläsk- och nötkött samt en kryddblandning, vars innehåll är en väl förborgad hemlighet. Läs mer på Holmgrens hemsida www.knake.se

Det var vid tidningens pressläggning oklart när Aq-va-kul öppnar igen. Men förmodligen går det att besöka delar av anläggningen redan i slutet av april månad.