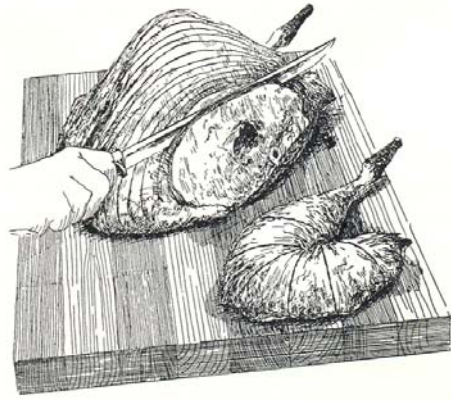


## Nyhetsbrev XX Tranchering en ädel konst sedan antiken, värd en renässans Del 3.

**Vid tranchering** kan tyvärr incidenter inträffa, vilket jag vid ett tillfälle fick bevittna i Teatergrillen på 1960-talet. Där hovmästaren hade lånat matsalens trancherings-, flamberingsvagn för att tranchera en poulard. I grillen fanns inga fönster och belysningen var minimal. En ständig skymning hörde liksom till. När jag anlände för att hämta vagnen, var nämnde hovmästare i full färd med att flinkt tranchera fågeln, stekt på rotisseriets spett. Plötsligt råkade ett av låren ramla ner på mattan vid hans sida. Något gästerna runt bordet inte tycktes ha märkt. Till synes oberörd över det inträffade fortsatte hovmästaren trancherandet som om ingenting hänt och låtsades tappa servetten han haft i handen, som hamnade ovanpå låret. Oberört böjde han sig ner, tog upp servetten med låret dolt i densamma och la tillbaks det på skärbrädan. Ingen av gästerna runt bordet hade märkt något! Det kan man kanske kalla artisteri och man får hoppas att inget smuts från mattan fastnade på låret!

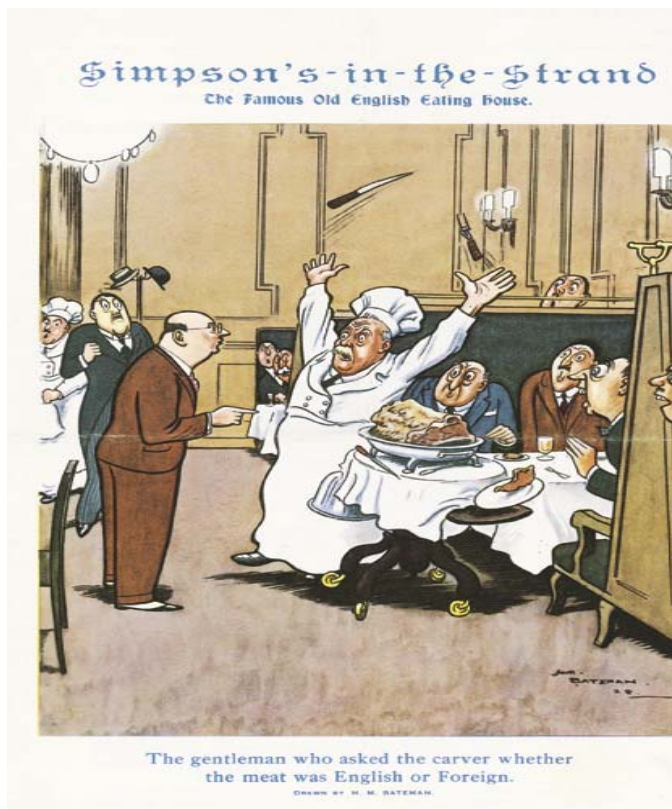


*Exempel på tranchering av kalkon*

**Flink och kunnig tranchör**, lär också legendariske Waldemar Ekegårdh (1879-1948) ha varit. En gång i tiden Operakällarens restaurangchef. Det berättas att Ekegårdh älskade att tranchera vid borden och var mycket skicklig i sin utövning. Som alltid innebar det noggrann planering med

en mängd attiraljer och förberedelser. Innan Ekegårdhs artisteri kunde börja. Med servispersonal, hovmästare och gäster som andäktigt, förväntansfulla åskådare.

Den här gången skulle en stekt anka trancheras. Sålunda spetsade Ekegårdh ankan på gaffeln för att lägga den på skärbrädan. Tyvärr rullade fågeln av brädan i riktning mot Ekegårdh, som lyckades ta emot den med sin kropp mot bordet där ankan klämdes fast. När han skulle ta den på nytt med gaffeln föll den ner på golvet. Förtretad över att få sina nya, randiga citydress-byxor förstörda. Han fann sig omedelbart, spände ögonen i en servitör och böjde sig samtidigt för ta upp ankan. Beordrande sa Ekegårdh: "Ta in den andra ankan!" Värden vid bordet hejdade honom och replikerade: "Nej herr Ekegårdh, lagd anka ligger. Ta in den andra först."



*Matsedel: Simpson's-in-the-Strand, Grand Divan Tavern, London 1964*

**Denna säregna London-restaurang** ligger utmed fashionabla shoppinggatan Strand, med berömda The Savoy Hotel in på gården, runt hörnet. Samuel Reiss öppnade 1828, *Grand Cigar Divan*. "Cigarrdivanen" blev tillhåll för kretsen av Kit Kat Clubs förnäma och litterära människor. Det utvecklades till ett kaffehus, där gentlemännen sittande på bekväma divaner och soffor, rökte cigarr, läste tidning, konverserade och spelade schack till sitt kaffe.



*Trancheringskniv specialgjord för Simpson's-in-the-Strands carvers. En personlig gåva från restaurangens beadcarver, överlämnad vid besök på Stallmästaregården 1968 (då jag var värdbusets källarmästare). Kniven är handgjord med skaft av körsbärsträ och greppvänlig urbockning för fyra fingrar. Det genomgående knivbladet är av kolstål. Min absoluta favoritkniv, vid tranchering av stekar.*

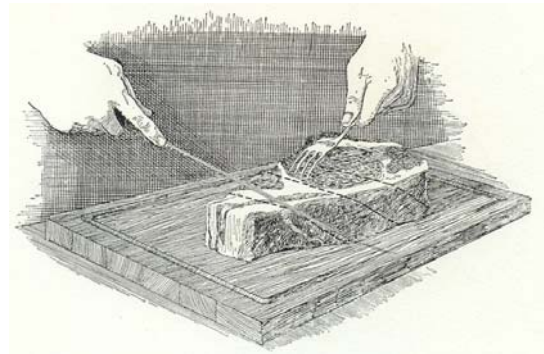
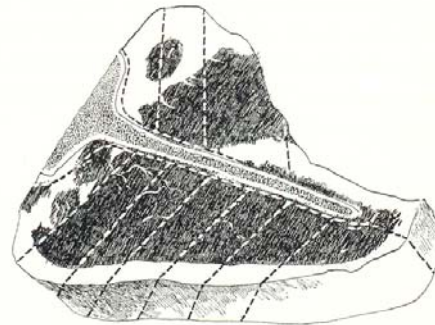
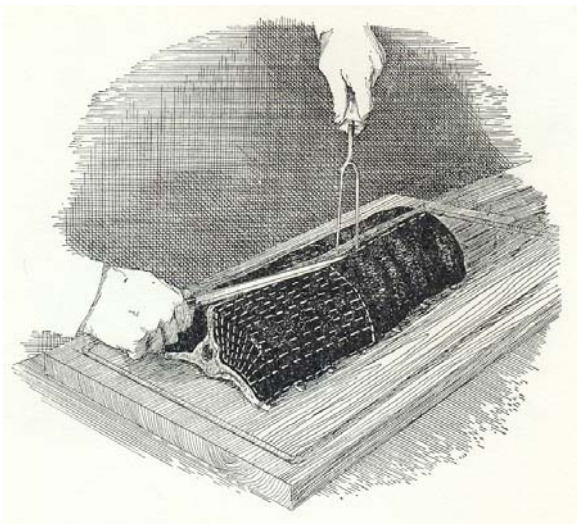
Schacktävlingar anordnades mot andra kaffehus och *The Grand Cigar Divan* blev känt som schackspelets medelpunkt i England.

År 1848 blev den etablerade matleverantören John Simpson delägare. Rörelsen byggdes ut och döptes om till *Simpsons Grand Divan Tavern*. Kvalitén höjdes på mat, öl och vin och blev en pålitlig favorit hos Londons finsmakare med berömdheter som William Gladstone och Charles Dickens. Stora stekar rôtisserades över öppen eld och trancherades på silvervagn vid gästens bord, som blev restaurangens signum – en hundrafemtioårig tradition som alltjämt hålls vid liv.

Kort före sin död 1864 sålde Simpson restaurangen till Edmund William Cathie, en välkänd vin- och cigarrkonnässör. Mr. Cathie anställde den engelske mästerkocken Thomas Davey, en omtalad enväldshärskare. Han insisterade att allt som tillagades skulle vara av brittiskt ursprung, undantaget det berömda köttet, "Scotch Angus beef". Det gick till och med så långt att ordet "menu" ersattes med "Bill of fare" (matsedel). År 1898 tog The Savoy Hotel över restaurangen, som stängdes för reparationer i början av 1900-talet. Vid återinvigningen 1904 fick den namnet *Simpson's-in-the-Strand, Grand Divan Tavern*.



*Restaurant Riche kökschef och Simpson's-in-the-Strands Master Cook Joe Curley (i mitten) visar stolta upp ett praktexemplar av "Scottish Angus beef" (importerad i samband med en Brittisk vecka 1978).*



*Ovan t.v.: Tranchering av viltsadel*

*Ovan t.h.: Porterhouse steak eller T-benstek för flera personer*

*T.h.: Dubbel entrecôte för två personer, fördelas så att portionerna blir likvärdiga. Teckningar av Niels Christian Hald (Gastronomisk kalender 1965)*



**Tranchering** kan också (av den vane) utföras sittande vid matbordet. I kokkonstens hemland Frankrike, är det vanligtvis



*Monsieur George Bucker trancherar kyckling medan bustrun intresserat och lite roat ser på*

när jag i slutet av 1950-talet arbetade i Paris. Då jag blev hembjuden till monsieur och madame Bucker, ett äldre par som ägde en järnhandel i Paris utkanter. Paret lärde jag känna när jag arbetade på ett värdshus i den lilla staden Forges-Les-Eaux (tio mil norr om Paris). Där de

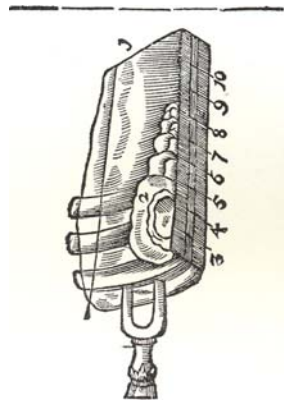
brukade bo, äta och njuta, samt spela roulett på casinot i stadens utkant. Vi talade ofta om att jag skulle åka till Paris för att läsa franska och arbeta som servitör, när min praktiktid avslutats.

Att bli bjuden till ett hem på söndagsmiddag betydde i regel att det bjöds på kyckling. En fransk tradition sedan Henrik IV:s tid. Det var han som en gång stadfäste, att varje fransk familj skulle ha en höna på bordet till söndagsmiddag.

Ett annat praktiskt och användbart sätt är att med fågelsax klippa kycklingen eller en anka i lämpliga portioner (istället för att tranchera).

Enligt vännen Lennart Engström (boende i Frankrike sedan 1970-talet), äter fransmännen numera rostbiff med pommes frites på söndagarna. För övrigt var Lennart vår förste svensk att få en stjärna i Guide Michelin (Restaurant Copenhagen, Paris 1980).

Gösta Nordén



**Thet 29. Capitel.**  
**Om Rygg-Steck.**  
 Huru hon förefäres och presen-  
 teras.  
 Huru wäl thetta stycket i sig sielf lätt  
 och gement är / wil man dock förlägs-  
 aren här om en liten underrättelse gifwa.  
 Sätt fatet emot wänstra handen / och  
 gaffelen antingen i rygghnois-hälen / eller  
 wäl ofwan på i sielfwa tidttet, äfwen sou-  
 wid Haren förmålt är. Läs på thet pe-  
 terska af stinnet / som är betecknad med  
 No 1 och 2.

a. Etikär

*Andra titelsidan till en mycket nyttig och förbättrad Tranchier-bok, tryckt i Västerås 1766b*