



Klassiskt trancherbestick från Sheffield, England

Nyhetsbrev XVIII

Tranchering en ädel konst sedan antiken, värd en renässans Del 1.

För en tid sedan fann jag i en gömma mina gamla trancheringsbestick, liggandes i sitt skrin. En gång i tiden present från min svärfar, besticken användes flitigt i yrket när jag var tranchör och hovmästare på 1950 och 1960-talen.

Strax före jul 2004 kom jag på att min äldste son Jonas skulle få besticken i julklapp. Eftersom han och familjen skulle fira jul i Thailand, blev det julklappsutdelning några dagar innan avresan. Jonas var hotellman, men hade tidigare arbetat i restaurangbranschen. Han var dessutom mycket händig i köket och allmänt matlagingsroad. (Som bekant omkom Jonas och hans familj i tsunamin den 26 december 2004).

Tillsammans med besticken fick han ett häfte/särtryck, *"Trancheringskonsten"* av Tore Wretman, ur *Gastronomisk kalender 1965*. Jag ville också lära honom konsten att hantera verktygen och skrev därför på pärmens insida: "Käre Jonas! Om du åtar dig att tillreda och ösa steken ska jag med glädje instruera dig till fulländighet i denna ädla konst." Dessutom klistrade jag in nedanstående stycke ur min bok *"Bland matsedlar och menyer..."*.

Tranchera betyder egentligen att skära i skivor, av franskans tranche = skiva. Ordet används för att beteckna att något tillagat skärs upp. Frukt kan också trancheras. Konsten att tranchera kött och skära i skivor i gästens åsyn blev vanligt på 1500-talet, när allt större vikt fästes vid servering och i synnerhet tranchering. På den tiden ombesörjdes trancheringen ofta av unga adelsmän.

Efter franska revolutionen oroad sig den berömda finsmakaren Grimod de la Reynière över trancheringskonstens förfall. "Denna konst, att väl skära för, betraktades av våra fäder som så väsentlig, att den utgjorde bland välborna herrar och rikt folk fullkommandet av en god uppfostran." Han ansåg trancheringskonsten mer eller mindre som "försvunnen tillsammans med den gamla goda tiden under Ludvig XIV:s århundrade" när hovförskärarmästarna, ett av de högsta ämbetena inom hovet försvann. Vidare ansåg Grimod de la Reynière att revolutionen "så fullständigt stuvat om sammansättningen av överklassen att få av dagens (1808) amfitryon er har avslutat sin uppfostran med en kurs i köttträternas rätta dissekering."



Taltriksmotiv: "Andiens bos finsmakaren Grimod de la Reynière"

I dag, omkring tvåhundra år efter Grimod de la Reynières uttalande torde kunskapen i den ädla konsten inte ha lett till några framsteg. Nya tider med andra förebilder har knappast heller bidragit till ökad insikt i förskärandet. Visst finns det skickliga yrkesmän i vår gastronomiska

värld, som behärskar tranchering av fågel eller stekar. Man kan beundra en kinesisk kock som fingerfärdigt och elegant skär upp en pekinganka i frasande, exakta bitar. Det har dock inte mycket gemensamt med 1600-talets *écuyer tranchant* – (hovtranchörmästare), till exempel konsten att tranchera en fågel fritt i luften.

Gode vännen och stjärnkocken Uno Hedman, en av Tore Wretmans lärjungar menar: ”Att förr var det främst hovmästaren eller tranchören som skötte hantverket i matsalen. Eftersom tiderna förändrats anser jag att detta borde ingå i serveringsmomentet så att yrkes stoltheten utvecklas. På kontinenten lär för övrigt tallriksserveringen vara på återtåg till förmån för traditionell servering (à la russe) som fått en renässans. Allt går i cykler. När kommer den traditionella serveringen och hantverket tillbaka?”

Trancheringskonsten är lika gammal som konsten att steka, vilket skildrats av Homerus i Odysseen och i Perikles skrifter. I Trimalchios gästabud av Petronius från romartiden ropar Trimalchios på sin tranchör med det slående namnet ’Dela’, som är både tilltal och befallning: ”Strax framträdde en förskärare, som högg sönder köttet under dansrörelser i takt med musiken.



”Tranchör skär en kyckling”,
teckning av Guyala Bwärg 1644

Det var liksom då en gladiator fäktar under ackompanjemang av en vattenorgel.” Vidare skriver denne Petronius: ”Såsom förskärare av vildsvinet uppträdde inte den där ’Dela’, som hade skurit kapunerna, utan en skäggig jätte med benen lindade på jägarmaner och med en kort mantel över skuldrorna. Han höjde sin jaktkniv och stötte den med kraft i sidan av vildsvinet, och då flög trastar ut ur öppningen.”

Utbildningen i konsten att tranchera rönt förr samma dignitet som fäktning, dans, ridning och lustspel. Lektioner i fäktning och tranchering ombesörjdes av kringresande lärare, som färdades från det ena herresätet till det andra. En del skrev illustrerade handböcker i ämnet, som spriddes över Europa.

Det äldsta kända manuskriptet skrevs av Don Henrique de Aragon 1425 (nio år före sin död), men kom inte på pränt i Madrid förrän 1766. Mest omtalad är ”Il trinciante” – ”Tranchören” av Wincenzo Cervio, tryckt i Venedig 1581. Boken innehåller förutom konsten att använda kniven även matsedlar från berömda banketter. Lite senare gav Mattio Molinari ut en bok i samma ämne och titel, enligt tidens sed tillägnad en nobel person; Hertigen av Lippa. Rikt illustrerad med vackra graverade planscher, som visar hur man trancherar spädgris (en favorit i Italien sedan antiken), stekar, fågel, fisk och frukt. Den mest berömda boken i trancheringskonst är nog ändå ”Manuel des amphitryons” (Manual i värdskap) av tidigare omnämnde Raymond de la Reynière, utgiven i Paris 1808.



Andra titelsidan till En mycket nyttig och förbättrad
Trenchier-book, tryckt i Västerrås 1766

