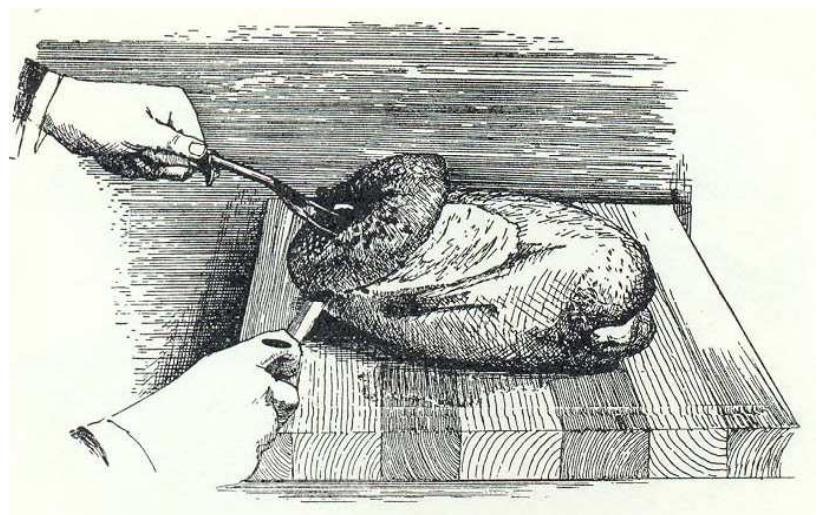


Exempel på några bra trancheringsbestick

Nyhetsbrev XIX Tranchering en ädel konst sedan antiken, värd en renässans Del 2.

År 1957 var jag anställd som tranchör på Riche, på den tiden ansedd som en av Stockholms finaste och bästa restauranger, ofta fullbeställd till såväl lunch som middag.

Det sprudlade av liv, show och skådespel. Många gäster var elegant uppklädda, en del i galakläder. I mängden pilade servitörer i epålettförsedda jackor med guldknappar och bländande vita franska förkläden. Mjukt leende rörde sig den söta cigarettflickan smidigt mellan borden och bjöd ut sina tobaksvaror. Då och då stannade upp för att flinkt snoppa och tända någon herres cigarr. Kvällstid bar hovmästarna smoking och min/tranchörens klädsel gick i vitt och svart – kockens tre attribut, rock, mössa, förkläde samt kyparens byxor, strumpor och skor. Till mina huvudsakliga arbetsuppgifter hörde att tranchera, flambra samt anrätta olika rätter vid gästens bord. Ett viktigt inslag var musikunderhållningen med den skicklige, alltid lika perfekta violinisten herr Krämer, oklanderligt klädd i frack. Ur bröstfickan stack en gnistrande vit damast-näsdud upp likt en blomma. Eventuella svettdroppar i pannan torkades bort med byxfickans näsdud av enklare slag.



Tranchering av kyckling, broiler el. kapun steg 1.

Praktiskt taget varje dag var som en fest! Vid gästens bord tillagades allt ifrån kalvbräss, njure, pepparstek till crêpes Suzette och många rätter flamberades. Fåglar, fiskar och stekar bars in på spett från Teatergrillen, där fanns både grill och rôtisserie. Hovmästare och tranchör presenterade, fileade eller trancherade.

Att se en prydlig kock arbeta i matsalen hörde inte till vanligheten. Många gäster föredrog att beställa av "kocken". De var också generösa och jag tjänade bra med dricks! Den lärrika tiden som tranchör är ett av mina finaste minnen inom yrket.

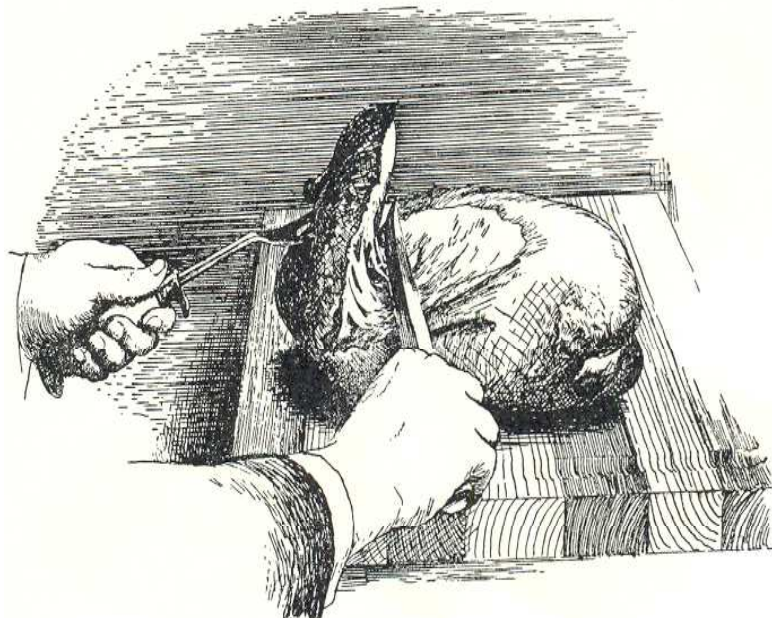
Duandet var ännu inte alltför vanligt, hierarki och ett lite spånt förhållande härskade mellan kök och matsal. Serveringsavgiften innebar procentuell lön på omsättningen och var ännu inte borttagen. Varje prishöjning betydde ökade förtjänster. Serverande "tjänsteandar" gjorde stora pengar på dricks och tjänade därmed mer än många andra inom branschen. Avundsjukan florerade.

Varför tranchera vid bordet?

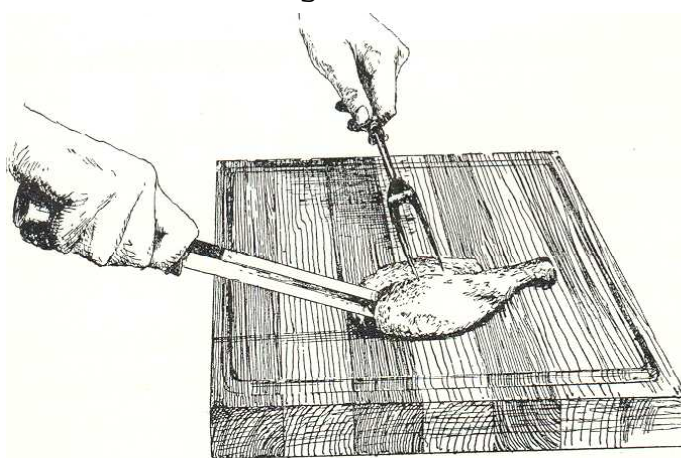
Främst av följande tre viktiga skäl: Hela pjäser av kött, fågel eller fisk ger ett bättre helhetsintryck. Det ser aptitligare ut, är smakligare och väcker nyfikenhet. I förtid uppskuret eller fileat, tappar en del av sin form och fräschhet. Vid varm hållning rinner saften ut och det uppskurna torkar lätt. För att dölja kan överdekorerings förekomma och det som kanske borde serveras vid sidan om, "hamnar" i stället på fatet.

En annan anledning är att behålla stekningens, grillningens eller kokningens naturliga värme. Den doft (ånga) som kan förnimmas vid tranchering kommer gästerna tillgodo (i stället för att hamna i köket).

Sist men inte minst, skådespelet och presentationen av det som ska avnjutas vid trancheringen och serveringen samt att man vet eller ser vad man får. All tranchering bör utföras så att den tjänar nämnda ändamål. Därför måste det ske snabbt elegant och kunnigt, vara väl förberett och i rätt ögonblick. Det är också nödvändigt att behärska konsten och ha rätt verktyg. En god mise en place krävs och att allt som behövs finns till hands. Utan att förberedelserna drar ut på tiden. Själva utförandet vinner mycket på att det sker lugnt, med elegans - utan ansträngning eller åthävor.

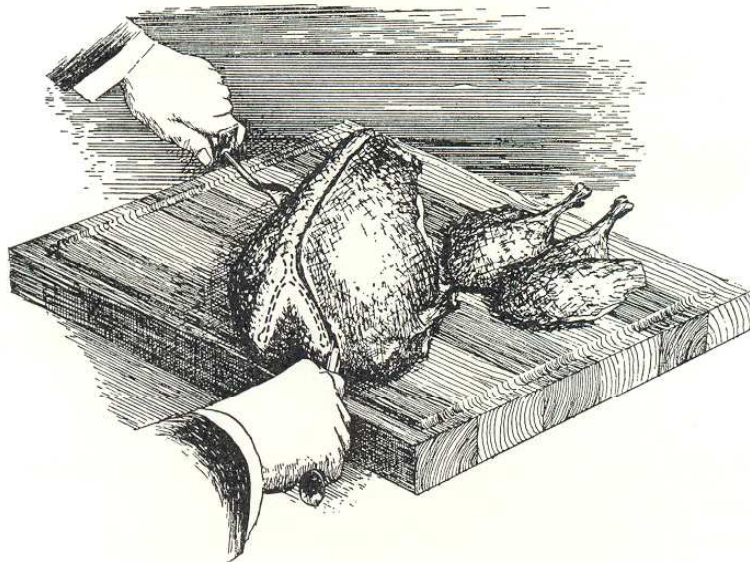


Tranchering av kyckling, broiler eller kapun steg 2.

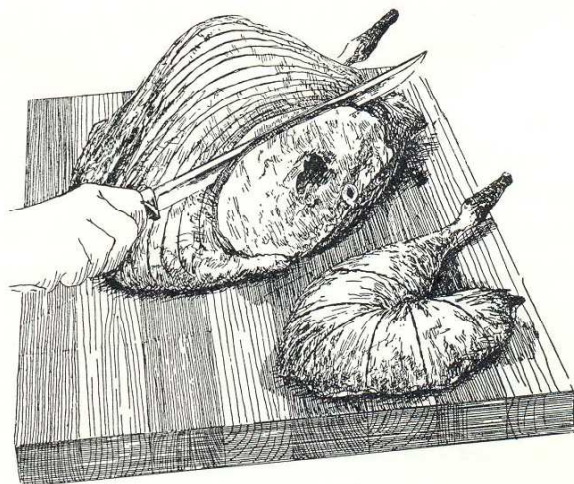


Tranchering av kyckling, broiler eller kapun steg 3.

Den i nyhetsbrev XVIII omnämnde Grimod de la Reynière skriver i sin bok "Manuel des amphitryons" i kapitlet om tranchering: "Man kan likna en värd, som varken kan tranchera eller servera vid en ägare till ett vackert bibliotek, som inte kan läsa. Den ene är nästan lika skamlig som den andre." Så bäste vän, ta fram trancheringsbrädan och börja tranchera! Brädan som var en av 1960-talets självklara lysningspresenter!



Tranchering av kyckling, broiler eller kapun steg 4



Tranchering av större fåglar

iordningställdes alla upptänkliga tillbehör (mise en place). Lite senare när jag bar in anrättningen, anlände Tore för att tranchera, flambera och anrätta delikatesserna enligt konstens regler. För mig blev det en mycket lärorik och imponerande "föreställning", jag sent skall glömma. I ärlighetens namn bör nämnas att morkulla inte ens på den tiden var vanligt förekommande. Den ansågs vara delikatess reserverad för den verkliga gourmeten. I dag är morkullan fridlyst. (För den matlagningsroade finns recept i Gastronomisk kalender 1964 sid. 26).

Käre läsare, varför inte tranchera kommande söndagsstek vid bordet? Fortsättning följer i nästa månads nyhetsbrev.

En som behärskade trancheringskonsten till fulländning var Tore Wretman. När jag var tranchör på Riche fick vi en eftermiddag, besök av Povel Ramel med följe. Han visste väl vad hans smaklökar längtade efter och beställde Becasse au fumet – Morkulla. Klassiskt anrättad vid bordet enligt recept skapat av de stora franska mästarna. Bugande och tackande, retirerade jag mot köket för att beställa. Då sa baronen: "Jag önskar att herr Wretman själv anrättar våra fåglar". Jag svarade, att jag inte trodde att direktör Wretman var anträffbar för tillfället. Då sa baron Ramel att han nyss sett honom vara på väg upp till kontoret.

Medan fåglarna förbereddes och stektes lätt i brynt smör i kökets ugn, förbereddes och



Matsedel Riche/Teatergrillen 1962



Teckningar av Niels Christian Hald, Gastronomisk kalender 1965

Gösta Nordén