



Del av utställningen, fint exponerad i olika montrar

Nyhetsbrev XXX Vad menyn kan berätta

Den 25 april hade jag nöjet att inviga utställningen "Bland matsedlar & menyer - historiska matsedlar och menyer från två sekel" på Grafiska Museet i Helsingborg (Nordens största), som pågår till 27 september 2009. Tillfället att få visa samlingen känns självklart både hedrande och roligt. Vid invigningen väcktes många tankar kring härliga matminnen och restauranger jag besökt. På utställningen visas omkring 150 menyer och matsedlar vackert och överskådligt exponerade i genuin miljö.

När jag gick på Hasselbackens restaurangskola började jag spara på matsedlar och menyer och som pågått mer eller mindre oavbrutet sedan dess. Inspiration till samlandet fick jag vid ett besök på Nordiska museet och utställningen *Mat och Dryck 1955*, sedermera omdöpt till *Det dukade bordet*.

Senare när jag praktiserade på olika hotell och restauranger i Europa tog samlandet fart. Då brukade jag lägga undan min dricks till kommande restaurangbesök och angenäma måltider, som regel blev jag också en och annan matsedel rikare. Efter hand har samlingen utökats med menyer och matsedlar jag fått av vänner och bekanta.

Varför samlar man på dylikt? En del sparar som minne från särskilda tillfällen eller händelser, andra för att de kan vara både vackra, originella och intressanta. Gamla matsedlar kan berätta om forna dagars matvanor, penningvärde och umgängesliv.

Ibland har jag funderat på att skänka bort samlingen, men inte kunnat utan att först "göra något" av den. Det blev boken med samma titel som utställningen och för ett par år sedan ställdes delar av samlingen ut på Nordiska museet.



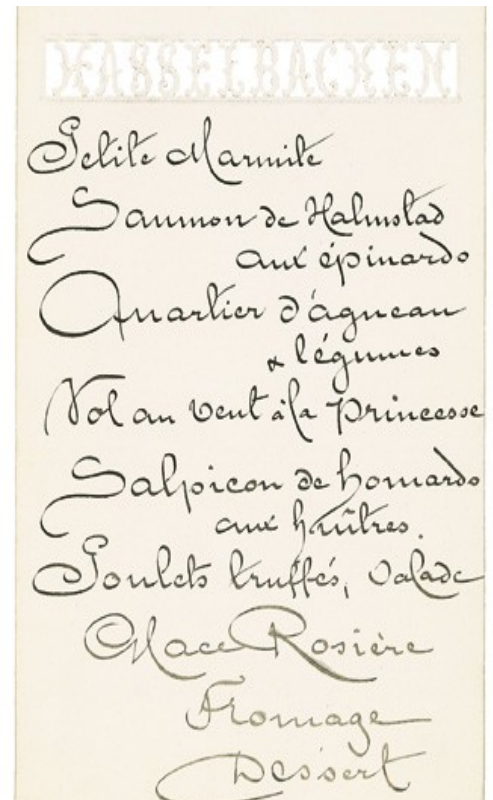
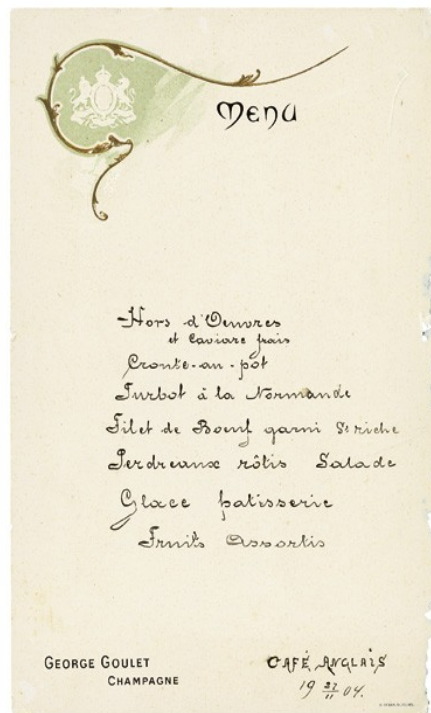
Collage i form av vykort

Den här menyn representerar en kärleksfull händelse – dåvarande kungaparets silverbröllopsdag. Fylld av spännande detaljer med anknytning till Oscar II och drottning Sophie, exempelvis kungaparets initialer under en krona uppbyren av amoriner. Menyn har välvilligt ställts till förfogande av Stefan Nilsson vars morfars far, riksdagsman i andra kammaren och representant för Lantmannapartiet i Söder Møre (södra Kalmar län), tillhörde en av de 332 privilegierade. Silverbröllopet firades med många olika middagar i dagarna tre. Slottsarkivets handlingar och räkenskaper rörande festen visar att tio kungligheter från Sverige och Danmark deltog, bland de nio närvarande ministrarna kan nämnas Portugals Soto Maior.

Räkningen från Kongl. Boktryckeriet (P. A. Norstedt & Söner) visar att "Bjudningsbref" trycktes i 100 exemplar. Källarsedeln talar om att drycker till ett värde av 3 120 kronor rekviderats, bl. a. 30 flaskor Château d'Yquem à 5 kronor och 17 öre. Följesedeln över den kungliga taffeln är en förteckning över de ingredienser som användes i köket och visar exempelvis att 6 halvburkar tryffel kostade 496 kronor och 50 öre och soppköttet till consommén kostade 595 kronor. Sannolikt kunde middagens råvaror, inklusive drycker ha uppgått till omkring 10 000 kronor. Bröd-, källar- och konditorisedlar har attesterats av August Ekberg, konungens köksmästare. Ekberg var en stor samlare av menyer, som han donerade till Nordiska museet. Vad tror ni det kostade att trycka denna fantastiska meny? Räkningen från J. F. Meyers Kungliga Hof-Stenstryckeri daterad den 2 oktober 1882, visar att det kostade 60 kronor att trycka 600 menyer.



uppgått till omkring 10 000 kronor. Bröd-, källar- och konditorisedlar har attesterats av August Ekberg, konungens köksmästare. Ekberg var en stor samlare av menyer, som han donerade till Nordiska museet. Vad tror ni det kostade att trycka denna fantastiska meny? Räkningen från J. F. Meyers Kungliga Hof-Stenstryckeri daterad den 2 oktober 1882, visar att det kostade 60 kronor att trycka 600 menyer.



Ovan ses tre exempel på menyer ur min samling. Dessa samt ett antal andra menyer från slutet av 1800-talet och början av 1900-talet, har jag fått som gåva av vännen Nils Bertil Philipson, munsänkarnas och vinakademiens grundare, välkänd profil och vinhandlarlegend. Hur kom de i hans ägo? Jo, det var Jan Ling, Tore Wretmans "högra hand" och allt i allo under 1960 – 1980-talen, som gav dem till Nils Bertil. Jan i sin tur hade fått menyerna av en gäst på Operakällaren, som troligen ärvt samlingen.

De flesta menyerna bär spår efter dess ursprungliga ägare, kammarskrivare Rehnström. Att döma av menyernas innehåll och antal kan man tänka sig att denne ätit och druckit en hel del smått och gott under sina levnadsår och deltagit i många celebra banketter. Menyerna ovan till vänster visar tydligt att Rehnström deltog vid en ryttmästares högtidsmiddag, den 18 april 1902. Menyerna är så fiffigt konstruerade att de står upp (svagt bakåtlutade) och fungerar även som placeringskort.

Menyn i mitten härrör från fashionabla Café Anglais, Rue de la Muette, Paris, har anor från 1880-talet. Hit går man inte för ett glas vin eller en café au lait. Det är nämligen en restaurang enbart för slutna sällskap och arrangerade måltider. Här syntes förr de stora författarna Alexandre Dumas, Roger de Beauvoir och Alfred de Musset med flera. Överskriften "Menu", samt restaurangens anglosaxiska vapen (till vänster) med en vacker slinga, är i tidstypisk art nouveau-stil.

Den till höger kommer från Hasselbacken på Kungliga Djurgården, daterad 1908 (enligt baksidestext), som är skriven för hand. Den synnerligen vackra handstilen tyder på att den åstadkommits av en person med franska rötter. En exakt likadan meny finns bland annat på Stockholms stadsmuseum. Menyerna är framställda på kartong, med "HASSELBACKEN" utstansat i tidstypisk sirlig jugendstil.

Gösta Nordén
www.goestanorden.se

Mer om utställningen på www.grafiskamuseet.se