

## Nyhetsbrev XXXVI Restaurangen förr och nu, del 1.

När jag började som smörgåsnisse på 1950-talet, var franska ett vanligt språk på matsedlar och menyer. Dikterades franskan av högfärd eller var det nödvändigt? Jo det var det, språket spelade en större roll (särskilt i köket) än man i allmänhet tänker på. Främst av hänsyn till utländska gäster, men också köksbrigaden som arbetade efter principer som gällde på liknande ställen runt om i hela världen. Samtidigt bör man komma ihåg att det franska köket dominerade inom kokkonsten och förblev trendsättare under större delen av 1900-talet.

### *Garnityrnamn*

Många garnityr hade franska namn, som härrörde från berömda personer eller släkter, historiska platser, landskap med mera. Brillat-Savarin, Du Barry, Melba, Pompadour, Rossini, Tosca och Walewska anger att personerna komponerat rätterna eller att de anrättats till deras ära. À l'anglaise, à la française och à la suédoise betyder att rätten tillagats på ett för landet utmärkande sätt, medan bordelaise, bretonne, flamande och parisienne kan vara typiska anrättningar eller tillagningssätt från just den trakten.

Benämningar som boulangère, meunière och paysanne anger att tillagningssättet är betecknande för ett yrke eller folkslag. Historiska händelser som Marengo och Turbigo har gått till eftervärlden via matsedeln. Som framgår var det angeläget att köksbrigaden och matsalspersonalen hade kunskap om olika rätters innehåll och kände till de vanligaste garnityren och vissa förutbestämda ingredienser. Något ett förnämt kök med en ansvarskännande och yrkesmedveten kökschef aldrig fuskade med. Hade till exempel en långväga gäst förälskat sig i ”Tournedos Rossini” i Monaco, skulle han kunna äta det på vilken förstklassig restaurang som helst i Los Angeles, Paris eller Stockholm och få den tillagad på exakt samma sätt. Följde inte kockarna till punkt och pricka de internationellt vedertagna benämningarna skulle yrket blivit en skön röra av improvisationer och mycket värre än de retfulla franska namnen.

Vilket påminner mig om en händelse på restaurang Solliden i början av 1960-talet, när jag var hovmästare på Riche. Där jag träffade min första hustru, vi förlovade oss och skulle gå ut för att fira på Djurgårdsbrunns Wårdshus (som tyvärr var abonnerat just den kvällen). I stället blev det Solliden, där vi beställde ”Oxfile Helder” (Helder, stad i Holland), med tomater och béarnaisesås. När vi smakat på köttet tyckte jag mig förnimma en sötaktig smak, påminnande om hästfilé. Misstankarna framfördes till hovmästaren, som gick ut i köket för att höra hur det låg till. En stund senare kom han tillbaka och bekräftade att det var som vi trott – hästfilé (garnityret var rätt, men inte köttets ursprung). Hovmästaren beklagade det inträffade och kompenserade oss för fadäsen genom att bjuda på glâce au four.



Exempel från förr

*Franskt kök omkring 1900. Kökschefen smakar av soppan, svettas och torkar sin panna (mössan i handen)*



*Tolvrätters meny (skriven på franska), Restaurang Hasselbacken, den 7 mars 1908.*



och nu

*Studenter och lärare vid Restaurang- och hotellhögskolan, Grythyttte Akademi lägger upp läckerheter vid installationsmåltiden för Eckart Witzigmann, utnämnd till hedersdoktor i måltidskunskap 2007. Foto: Andreas Hylthén*

REPERTOAR FÖR MAJ 1961			
Hors d'œuvre	FÖRRÄTTER	Hors d'œuvre	Vorpoissa
Saumon mariné à la Suédoise 15: — Raw pickled fresh salmon	Caviar Moscow Iran Rybo 28: —	Médaille de foie gras de Strasbourg 16: — Gållevermdjöljong med saltad	
Terrine à la maison 7: 50 Game party Vår kalla potte	Salade d'été 12: — Summer salad Sommarrens sallad	Cocktail de melon au jambon 8: — Melon and ham cocktail Melonscocktail	Crêpes Mariette 9: — Crab pancakes Fyllt med kräbba och paprika
Escargots à la bourguignonne 7: — Snails Seiglar	Pirouge à la Neuchâtel 13: — Lobster progour Smördeggnog med hummer		Touze Fatima Morgana 8: —
Consommé à la moelle 5: — Marrows consommé Buljong med smörj	SOPPOR	Soupe	Suppen
Bisque de homard 9: 50 Crème de lobster Hummersoppa	Tourne claire 6: 50 Clear turtle soup Klar skildpaddasoppa	Oeufs en cocotte à l'artagon 7: — Shirred eggs with artagon Ägg i formar med dragoner	Crème Châtelaine 6: — Cream of mushrooms Champignonsoppa
Omelette Savoyarde 8: 50 Cheese and onion omelet Med ost, lök, potatis	AGG OCH MJÖLRÄTTER	Eggs and Potatoes	Ägg med Potatis
Sole à l'aneth 13: 50 Sole in dill sauce Sjögång med dillhällsallad	Oeufs en cocotte à l'artagon 7: — Shirred eggs with artagon Ägg i formar med dragoner	Oeufs brouillés aux asperges 8: 50 Scrambled eggs with asparagus Äggströ med sparris	Nouilles au parmesan 6: 50 Noodles Nudlar
Sole Albert 14: — Sole in vermouth Vermottbländad sjögång	FISKE	Fish	Fisctie
Saumon grillé Mirabeau 15: — Grilled salmon Grillad lax	Goujons de sole moderne 13: — Filets of sole Sjögångsbotten, vittvinsallad	Suprême de turbot Portugaise 11: — Baked turbot Gratinerad pigevår med tomater	Homard grillé, beurre fondu pris efter storlek Grillad lobster Hållerad hummer med skitar smör
Tournedos Gastronomes 15: 50 Tenderloin steak Med glödgiver, maderais	Coeur de filet lambe aux fines herbes 14: 50 Fillet of beef in herbs Stekt med örter	Costoleta de vitello alla parmigiana 11: 50 Veal chop, parmesan Parmesanpanerad kalvköttet	Bécasse au fumet 25: — Woodcock flambe Flammande munkalla (en hall) lagas vid bordet
Kebab à la turque 12: — Lamb and chicken liver on the skewer Lammfil, kycklinglever på spett	Ris de veau au Xérès 13: — Sweetbread Kalvskäls i sherry	Filet de grillad fisk Fisk grillad med spis	Filet mignons Nobis 14: 50 Steak aufilet med sparris
Ribsteak grillé garni (2 personer) 15: — per person Oxkarlur	Noisette de porc au raifort 10: — Pork chop, horseradish Fäsknoisette med pepparseniorer	Tous les rôis à la broche All kinds of birds and game roasted on the spit Fågel och vilt stekt på spett	Morilles étuvées à la crème 7: 50 Custarded moths Stuvad masklar
Rognon de veau rôti à la broche 12: — Kidney on the spit Kalvsnjurr stekt på spett	GRÖNSAKER	Vegesaler	Gommes
Légumes assésis 8: — Mixed vegetables Grönkött	Piment farci à la Provençale 7: — Stuffed sweet pepper Färsad paprika	Broccoli à la polonaise 6: —	
Fonds d'artichauts Maintenon 9: — Artichoke bottoms Krossartichokbotten	OST	Chäms	Käse
Pâté de fromages assortis 7: — Assorted cheeses Ostskicka	Risoles au fromage 6: — Cheese patties Färsad inbakad ost	Soufflé Bergins 6: 50 Cheese soufflé Små individuella ostsouffléer	
Gâteau Riche Gala 6: — Vanilla ice cream with hot chocolate sauce Vanilliglas, mandelbotten, varm chokladallad	ETERRÄTTER	Sweets and desserts	Nischéer
Sorbets 5: 50 Sherbets	Poire à la Herscher 6: — Pear with cream and strawberries Päron, vispgrädd med jordgubbar	Ananas à la Riche 7: 50 Färsad ananas med krosspajspast	Tous les fruits de la saison Frisst och beräns Säsongens frukter
	Soufflé Gingembre 6: 50 Ginger soufflé Ingvërsoufflé		

Restaurant Riche – Teatergrillens à la carte-matsedel, beskuren (lunch, middag och supérrätter saknas).

jag det” säger gästen. Varpå servitören går ut i köket och ropar: ”En dagens gösfilé beställes, i stället för Dugléré vill gästen ha räkor och sparris!” Okunskapen tillhörde lyckligtvis inte vanligheten, men visar ändå behovet av utbildning.

När spriten blev fri 1955, utvecklades och förfinades serveringen, exempelvis försvann serveringsbacken (en stor bricka), som underlättade transporterandet av smörgåsbord, assietter, annan mat och dryck eller diskgoods. År 1952 instiftades allmän lärlingsutbildning inom branschen, kompletterad med ”inbyggd skola” 1959, samt fackdiplom för servis-, köks- och kallskänkspersonal. Sistnämnda tillkommet som ett bevis på kunskaper inom området.

Om den inbyggda skolan skrev Arthur Nyh (en av Tore Wretmans närmaste medarbetare på 1940 – 1960-talen) följande tankvärda ord: ”Nu har varje ung människa rätt till en fullgod utbildning. Det lönar sig för oss att lägga ner tid och kraft på denna utbildning. Kom ihåg att en skicklig yrkesmänniska är en god reklam för sitt företag.”

1. Författad av Karl Erik Lagerberg (1954) senare omarbetad av Raymond Schött (nr. 3, av 20 i en skriftserie utgiven av Lärlingsrådet för Hotell och Restauranger).
2. Rätten har fått sitt namn efter Adolphe Dugléré (1805-1884), kökschef hos baron Rothchild i Paris. Sedermera bl.a. köksmästare på Café de la Paix i Paris, ett Mecka för den tidens ”Crème de la crème”. Fischen fileas och kokas i fiskbuljong med tomatärningar, hackad chalottenlök och persilja. Spadet kokas ihop, blandas med vitvinsås som hålls över och gratineras. Dugléré har också gett namn till ett flertal andra rätter.

*”Nöjet vid bordet tillhör alla åldrar, alla stånd, alla länder och alla tider. Det kan förenas med alla andra nöjen och håller sig in i det sista för att trösta oss över förlusten av de övriga.”*

ANTHELME BRILLAT-SAVARIN  
”Smakens fysiologi” 1826



## Fackfranska

På den tiden var yrkeskunskap ett nyckelord och mottot: ”Ingen ska stå svarslös inför gästen.” Vid införande av ny à la cartematsedel var det vanligt med genomgång och provsmakning av nya rätter, som regel kompletterat med skrivna förklaringar.

Ett av restaurangskolans viktigaste ämnen var fackfranska, en särskild lärobok – *Restaurangfranska*<sup>1</sup>. Fyllt av alla upptänkliga glosor, garnityr och förklaringar, som man ”tvingades” lära sig utantill. För den nitiske fanns fraser och uttryck, bra att kunna. En vanlig väg till avancemang inom branschen var praktik utomlands, framförallt i Frankrike. Talade man franska och gärna ett par språk till, underlättades eventuell karriär. Även om franskan ofta saknas på dagens matsedlar har fackfranskan trots allt behållit sin ställning som internationellt språk inom restaurangbranschen.

Följande kan tjäna som exempel på hur det kunde gå till när en bekväm och okunnig servitör skulle ta upp beställning. Enligt Uno Hedman (en av våra första stjärnkrögare) är händelsen en verklighetsupplevelse från Restaurant Riche i början av 1950-talet.

Gästen studerar dagens matsedel, vänder sig till servitören en diskret avvaktar i bakgrunden) och frågar: ”Gratinerad gösfilé à la Dugléré<sup>2</sup> är det med räkor och sparris?” Servitören, som inte har en aning om vad garnityret egentligen innehåller, nickar jakande. ”Då tar

## Trist garnityr

Minns väl när Tore Wretman tagit över Stallmästaregården och jag just börjat som elev i köket. Wretman var mycket tydlig i sina ansträngningar att förbättra hanteringen och presentationen av varm mat. En av hans första



"Hötorgskonst"? Grönsaksfat ur Sten Hellbergs "Svenska Kokbok" 1940

åtgärder för att åstadkomma varmare och fräschare mat var att förkorta uppläggnings tiden. Själva rätten var huvudsaken – han sa ungefär så här: ”Kom ihåg att varm mat ska vara varm. Medan vi tar tid i anspråk för att dekorera faten med sallat, gurka, tomat och annat bjäfs, kallnar maten.” Det blev en liten revolution när ”salladsbusken” försvann. På den tiden lades maten upp på fat, i grytor eller plåteau, och serveringspersonalen fick själv förse sig med heta tallrikar från rymliga välfyllda värmeskåp under köksluckan.

Man kan fundera över om Tore Wretman influerats av läromästaren, den legendariske matkonstnären monsieur Barth, Restaurant Maxim's kökschef under 1930 – 1940-talen (där Wretman gått i lära). Tore skriver nämligen i *Menu* 1966, att Barth inte hade någon ”större förståelse för matens utsmyckning i form av kulinarisk hötorgskonst [- -] däremot var han ytterst noga med kvalitet, smak, konsistens och temperatur.” Väl värt att beaktas av dagens kockar och restauratörer!



*Crucifera fontana*,  
Vattenkrasse

På Riche och Stallmästaregården ersattes ”busken” av den mindre känsliga vattenkrassen, framförallt till grillade rätter. En mörkgrön, lite kryddig växt, relativt lättodlad, snabbväxande och hållbar, som trivs bäst vid vattendrag. En härlig ”smakbrytare” särskilt till halstrat eller grillat.

Hos Märta Benz på gården Nya Skottorp belägen vid Smedjeån i Laholmstrakten, fanns goda förutsättningar. Där odlade fru Benz krasse vid en källa med utlopp i ån. Hennes make hade tidigare varit jordbruksattaché i USA och när paret Benz flyttade hem förverkligade hustrun sina drömmar om trädgårdsodling. Det sägs att fru Benz tog med sig olika sorters salladsfrön från USA. För att få avsättning och marknadsföra sina produkter kontaktades Tore Wretman, som kläckt idén med vattenkrassen (ett vanligt garnityr på de flesta restauranger i Paris på den tiden). På så vis föll det sig naturligt att vända sig till fru Benz.

## Varm mat

Omkring 1950 infördes elektriskt uppvärmda så kallade réchaudbatterier – ett ställ för värmeplattor<sup>1</sup>, strategiskt placerade i matsalen, som lätt kunde snappas upp av betjäningen på väg till gästens bord. De

togs senare över av kinesrestauranger för att varmhålla typiska smårätter.

På 1960-talet accentuerades nödvändigheten av varma tallrikar, och mobila tallrikdispensers blev alltmer vanliga. Ungefär i samma veva importerade Wretmans restauranger réchauder tillverkade av stål eller koppar, från Club 21 i New York. De eldades med torrsprit i geléform (också inhandlad från landet i väster), som tända paraderade på rangeringsborden och höll maten varm. Det doftade och puttrade när anrättningarna lades upp framför gästen. Restaurangen sprudlade av liv, show och skådespel. Hovmästare, tranchör och servitörer stod för artisteriet. Ångande läckerheter retade gästernas aptit, också det ett försäljningstricks! Med Operakällarens återinvigning infördes nästa Wretmaninnovation – specialdesignade värmeskåp med elplatta, inbyggda i servisskåpen där tallrikarna hölls heta. Ett annat användbart hjälpmedel vid uppläggning och varmhållning var gaseldade flamberingsvagnar (egentligen avsedda för tillagning vid bordet).

Gösta Nordén

1. Enligt uppgift var det en dansk sidenhandlare som på en av sina inköpsresor till Schweiz skaffade svensk agentur för Lückon réchaudbatterier. De såldes till restauratörer i hans utställningslokal (på Drottninggatan i Stockholm) och vid uppknäppningsresor landet runt. När sidenhandlaren dog togs agenturen över av Junobolaget, Stockholm.

*”Bordets roll vid samkvämet människor emellan är långtifrån utspelad i och med att rätternas antal minskats och i det hela taget måttligheten kommit till heders”*  
SAMUEL HYBINETTE



Restaurang- och hotellhögskolan,  
Grythytte Akademi. Flambering i den  
”högre skolan” vid Debutantmiddag,  
2009. Foto: Andreas Hylthén