

## Nyhetsbrev XXXVII Restaurangen förr och nu, del 2.

### Tallriksservering

På 1970-talet gick många restauranger över till att lägga upp direkt på tallrik (à la japonaise) i köket. Av hygieniska skäl och för att hålla maten varm användes tallrikslock (så kallade cloche). På en del enklare ställen användes lock av plast.

Med stekhusen introducerades eldfast porslin av keramik, den så kallade grilltallriken i början av 1960-talet och eftersom den var större än en vanlig tallrik anpassades tallriksvärmarna. Keramiken tålde upphettning, en blodig och ljummen köttbit kunde därför ”steka” på tallriken när den bars fram till gästen.

I takt med det ”nya franska kökets”<sup>1</sup> inträde infördes åter allehanda garnityr. Ett tidsödande dekorerande minskade förutsättningarna att hålla maten varm. Samtidigt blev matsedeln mindre franskinspirerad och språket lättillgängligt, svenskt.

Vid slutet av 1970-talet introducerades ett nytt grepp på vissa elegantare restauranger.

Den serverande presenterade rätten med att tala om vilka ingredienser som ingick och hur den tillagats. Trevligt och uppskattat, vilket ger intryck av kunskap, engagemang och intresse, troligen lanserat av Thomas Trägårdh, restaurang *Primeur*, Malmö som öppnade hösten 1977.

I slutet av 1900-talet inleddes ett mer eller mindre fantasifullt sätt att ”trava” ingredienser och tillbehör på höjden (vilket också kan påverka matens temperatur). Tallriken fick andra former, blev större – oval rektangulär eller djup (ibland påminnande om gammaldags handfat). Som följd passar varken tallriksvärmare eller lock. Numera skrivs matsedeln i regel på svenska, översatt till engelska eller ett språk med anknytning till kökets etniska ursprung.

Matsalens nestor Uno Hedman blickar tillbaka och bidrar med följande sammanfattning:

”I början av 1980-talet upplevde restaurangbranschen gyllene tider med fullsatta krogar. Nya öppnades på löpande band och bristen på kunnig personal blev än värre. Krögarna överbetalade varandra för att få bra kockar. Vad hände på servissidan? Många unga krögare tyckte: ’att sätta fram en tallrik är väl inte så svårt’. Unga söta flickor anställdes, som svassade omkring utan kunnighet. Huvudsaken var att de såg bra ut och var trevliga. Hellre en ung söt tjej än sura gamla kypare. Det sista kan jag hålla med om, men vart tog kunskaperna vägen? Yrket blev ett genomgångsjobb för många studerande.”

### Handservetten

På senare tid har handservetten<sup>2</sup>, den serverandes outhärliga ”redskap” tyvärr försvunnit på många restauranger. Är det så, att det hänger ihop med tallrikens och matens lägre temperatur och servetten därmed anses överflödig? Man kan filosofera över hur det annars kan komma sig; handservetten borde vara lika självklar som kockens ”släng” och kockmössan också för den delen. Aptiten gynnas om smaklökarna får sitt, så glöm inte luktens sinne. Varm mat ska vara varm och rykande varm mat kan dofta härligt!

Utän tvivel har många av landets restauratörer ypperliga kökskunskaper, men tyvärr har matsalsarbetet åsidosatts och gästens välbefinnande därmed naggats i kanten.

Ett alltjämt härskande mode är ”avskalat” vad inredningen beträffar. Ofta saknar borden duk, blommor, tandpetare, ja till och med brödassiett, ibland även salt och peppar! Men kära restauratörer, tänk på att akustiken i ett kallt rum utan textilier gör det svårt att konversera. Vart tog ”varma goa krogen” vägen?

Härförleden besökte jag och en vän Stockholms Hotell- och Restaurangskola i Johanneshov. Där fanns den ”varma goa krogen” – Restaurang Terrassen, komplett uppdukad med brutna servetter och blommor på borden. Till min glädje hade också de unga, artiga och välvärdade eleverna (iklädda vita skjortor med fluga), utrustats med handservett. Service och mat var förträfflig, dessutom till självkostnadspris! Och märk väl, handservetten behövdes, eftersom tallriken var rykande het.

1. ”La nouvelle cuisine” introducerades i Sverige i mitten av 1970-talet av gourmetrestaurangerna Grappe d’Or i Stockholm och Johanna i Göteborg.

2. Handservetten brukar ha annat format och vävnad än kuvertservetten (ofta med kulörta ränder invävda) är avsedd att skydda den serverandes händer mot heta fat – tallrikar och användes som ”sopborste”, då smulor skall borstas från duken ner på en assiett eller annat lämpligt föremål. Att polera glas, porslin och bestick med (dock aldrig i gästens åsyn). När den inte används, bärs den vikt över vänster handlova. Tore Wretman skriver i företagets personaltidning TW-bulletinen: ”Att bära handservetten i armhålan ser inte bara ohygieniskt och slarvigt ut, det visar också tecken på dåligt yrkeskunnande...”  
Källa: Serveringskunskap 1999 av Uno Hedman.



*Clochning en tradition, introducerad på Grythyttans Gästgivaregård 1976 av Carl Jan Granqvist*

*Den harmoni, som i en målning tjusar ögat, bör i en sås giva gommen samma angenäma njutning*

Doktor Charles Emil Hagdahl

## Utbildning

Uno Hedman utvecklar sina teorier om nuläget och framtiden: ”Köket fungerar bra, mycket beroende på att man började engagera sig och lära ut för att behålla ambitiösa kockar. Priser delas ut exempelvis Gastronomiska akademiens mejerimedalj med Årets kock, instiftad 1983, Årets Werner 1989, Årets viltkock, Guldfisken 1992, Årets Wilhelmina 1997, Bengt Wedholms Minnesstipendium och andra nationella och internationella tävlingar. Många unga har sökt sig till branschen för att lära sig kockyrket som fått status.



Exempel (från en högt rankad restaurang) på hur det kan se ut i dag. Duken (en breddduk?) snett pålagd och ena hörnet uppvikt. Foto: 2009

Beträffande servispersonalen tror jag att det vore bra för branschen att återgå till fatsservering och matsalshantverket runt omkring, så att man får tillbaka sin yrkeskunnighet.” För servisen fanns Guldbrikan<sup>1</sup>, en tävling för Sveriges bästa servitris/servitör. År 2009 ersatt med Årets servitör med syfte ”... att lyfta

matsalsarbetets status i Sverige”

På tävlingar erövrar landets kockar det ena fina priset efter det andra. Apropå det, så en känd och aktad branschprofil: ”Kocken har makten”, är det så? I så fall kanske den borde delas med de som jobbar i matsalen. Vi har nått toppen, är vi på väg att tappa bredden? Är branschens arvtagare lyhörda för gästernas önskemål? Hur är det med utbildning, professionalism och återväxt i ett av världens roligaste och förnämsta yrken – restaurangyrket?

Vi har över hundrasextio gymnasier med restaurangutbildning spridda över landet. Här borde finnas tillräckligt med adepter att engagera i återställandet av servitrisens/servitörens status, minst lika värdefull som kockens. Stockholms Hotell- & Restaurangskola (treårig gymnasieskola) och en del andra skolor har ett frivilligt praktiskt avslutningsprov för elever inom kök och servering i form av projektarbete, som ger 100 poäng, där godkänd elev erhåller fackdiplom. Varför inte införa fackprov med yrkesdiplom i alla restaurangskolor?

Trots lärarbrist är många skolor bra och möjligheter till vidareutbildning finns. Exempelvis håller Restaurangakademien i Stockholm kurser där kockar – servitörer och sommelierer vidareutbildas. Det finns ett antal KY (Kvalificerad Yrkesutbildning) 1 el. 2 år, samt Yrkehögskoleutbildningar för branschen. Vid universiteten i Örebro/Grythyttan och Umeå (enbart kockar) utbildas varje år omkring 40 – 60 kockar och servitörer, som avlägger kandidatexamen efter tredje årskursen. De flesta utbildade är kockar. Ämnet serveringsteknik innehåller bland annat fatsservering, mat-, vinkunskap och matsalshantverket. Det gesällbrev<sup>2</sup> inom kock- serveringsyrket som sedan 1996 tillämpas av UHR (Utbildningsrådet för Hotell och Restauranger), är enligt rådet inte längre efterfrågat inom serveringsyrket (på grund av kårens ringa intresse).

År 2004 ägde Sveriges första disputation i ämnet måltidskunskap rum vid Örebro universitet, institutionen för restaurang- och måltidskunskap i Grythyttan (numera Restaurang- och hotellhögskolan, Grythyttte Akademi). Som framgått erbjuds många möjligheter till förkovran, man kan fråga sig om de tillvaratas på rätt sätt.

När det gäller serviskåren får man inte glömma att serveringsavgiften slopades 1993 och ersattes med fast lön och flexibelt arbete. Kan den förändringen ha bidragit och påverkat den serverandes roll? Samtidigt bör framhållas att serveringspersonalen i allmänhet utvecklat sina mat- och vinkunskaper.

Avslutningsvis menar Uno Hedman: ”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 yrkesstoltheten utvecklas. På kontinenten lär för övrigt tallriksserveringen vara på återtag till förmån för traditionell servering (à la russe) som fått en renässans. Allt går i cykler. När kommer den traditionella serveringen och hantverket tillbaka?”

Gösta Nordén



### För Gesällprovets bevarande inom serveringsyrket!

**Vilka krav som gäst har vi rätt att ställa?**

**Valuta för pengarna – tillfredsställa våra sinnen – smak – lukt – synintryck**

**Värdigt bemötande – respekt – kunskap – att man lyssnar**

1. Guldbrikan ”föregångare” kallades Silverbrickan, instiftad av tidningen Året Runt 1953. En belöning till ”duktiga och glada representanter för servitöryrket.” Den första brickan tilldelades servitrisen Ebba Gustavsson, Milles konditori, Norrköping.
2. Statistiken över utdelade gesällbrev inom serveringsyrket är skrämmande och visar att år 1997 delades 5 brev ut, 1999, 9 st. 2003, 1 st. 2004, 15 st. 2006-2010, 14 st. Att jämföras med de omkring 3000 inom serveringsyrket, registrerade medlemmarna hos Hotell- och Restaurangfacket.

Förr gav sig gesäller ut på vandring, ett sätt att lära sig yrket och sprida kunskap. Gesällen fick under sin vandring kortare arbeten och försörjde sig på så sätt under de två år som den pågick och aldrig vara närmare sitt hem än 20 km. I vårt land utfärdas omkring 1200 gesällbrev inom en rad olika hantverksyrken. Däribland kock-/kallskänksyrket. I övriga Europa utfärdas gesällbrev i stor omfattning.

**När krögaren smilat dagen lång blir käften led och trött. Då skriar han med gny och bång och du blir grovt bemött**

Erik Axel Karlfeldt