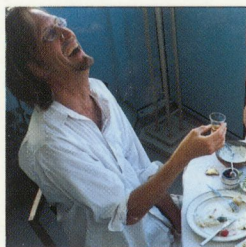
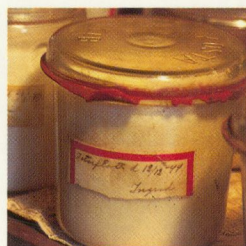
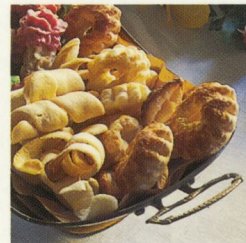
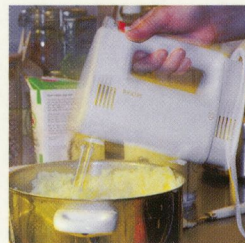
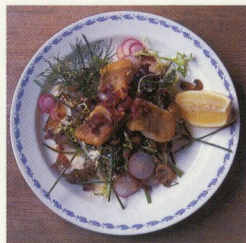
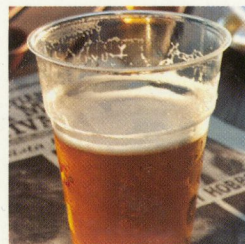
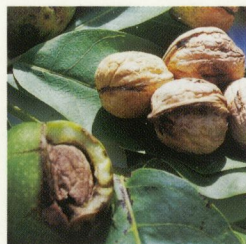
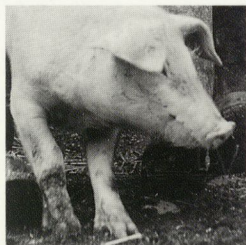


GOTT OM MAT



Nordiska museet

Gott om mat



FATABUREN 2001

Gott om mat

Nordiska museets och Skansens årsbok 2001

Fataburen 2001
Nordiska museets Förlag
Box 27820
115 93 Stockholm
www.nordm.se

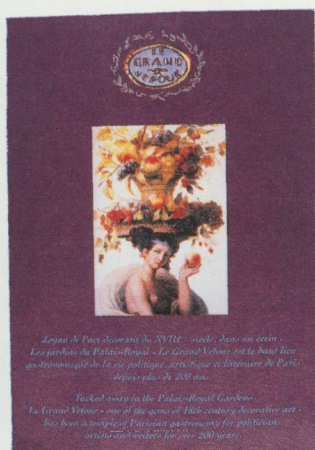
© Nordiska museet och respektive författare
Redaktör Christina Westergren
Bildredaktör Birgit Brånvall
Omslag och grafisk form Göran Eklund
Omslagsbilder detaljer av bilder i boken

Tryckt hos Fälth & Hässler, Värnamo 2001
ISSN 0348 971 X
ISBN 91 7108 477 0

Carl Jan Granqvist är gästgivare
i Grythyttan och professor i
matkunst vid Høgskolen i
Stavanger.

Måltiden – en stund av gemenskap och glädje

Carl Jan Granqvist



Folder från Le Grand Vefour i
Paris. Foto Hans Koegel,
Nordiska museet

Dessa rader skrivs i skuggan av Théâtre Palais Royal, rue de Montpepier i den franska huvudstaden, under en långlunch på restaurang Le Grillardin, etablerad 1827. Menypriset 79 franc inkluderar tre rätter samt en liten karaff rymmande tre glas rött vin. I går intogs lunchen på andra sidan gatan inne i arkaden på Palais Royal, närmare bestämt på den legendariska Le Grand Vefour, grundad 1784, fem år före den franska revolutionen. Det var på detta etablissemang som de revolutionära tankarna smid-
des – för att använda bergslagsterminologi. Notan för lunchen på denna historiska restaurang slutade på 1.150 franc för tre rätter och tre glas vin. En revolutions livsmöder kan skapa förödande konsekvenser för en sentida restauranggästs plånbok. I priset ingick dock säte på Émile Zolas plats.

Dagens meny inleddes med en fet och mjäll sillfilé – rökt och marinerad gav den en lätt böcklingsmak i munhålan. Den vilade på en bädd av skivad kokt potatis varvad med tillika skivad lättkokt morot och lök, allt i en dressing på viskösa jungfruolja med ett incitament av piffig vinäggrett. Som tillbehör en korg med små skivade briocher utan smör.

Inredningen med de trettio platserna på cirka trettio kvadratmeter verkar vara ursprunglig, förutom golvet brunröda, sexkantade keramikplattor, gardinerna i gulbeige, kypertmönstrad tjock bomull och de i taket obligatoriska propellerfläktarna. Väggarna är upp till 120 centimeters höjd boaserade med pole-



rat, rikt skuret brunsvartbetsat trä. Borden, som går att föra samman efter gästantal och belägenhet, är sextio gånger sextio centimeter och täckta med vit bordduk som faller ner till hälften på bordsbenen. En vit papperskvadrat skyddar mot såsspill och utslaget vin. Det fordras smala kypare för att klara serveringen i denna täta möblering, några så stjärtlösa servitörer har jag aldrig skådat. Ingen kan ett ord engelska, endast en översatt plastad meny står till hjälp för den icke franskspråkige gästen.

Varmrätten serveras snabbt och resolut utan krumbukter eller åthävor. En endast tjugo centimeter vid tallrik, brämet inkluderat, står och ångar av heta, halstrade, rikt doftande lammspett, med gul lök i klyftor och grön och röd paprika. På andra sidan tallriken stackar sig knaprig, finskuren pommes frites. En gam-



Hemma hos Kristian. Foto Ann Eriksson/MIRA

maldags vit, cylindrisk porslinskopp med lock innehåller dijonsenap, vilket är den sås som erbjuds. Halstrad rosa lammkarré i en perfekt kondition – vad mer kan livet bjuda!

Gästerna är i skiftande åldrar, alla trendlöst men korrekt och elegant klädda. Överrockarna klär in herrbetjänten som vacklar under tyngden. Samtalen förs lågmält men intensivt. Krögaren är lika formell mot stamgäster som mot okända. Alla samtal är ytterst korrekta mellan gäst och personal. Effektivt men med värmande, söta leenden serverar de tre servitörerna gästerna i en takt som gör det möjligt att få omsittningar vid de flesta bord. Det ljumma äppelflarnet med en smältande kula vaniljglass serveras med gaffel, kniv och sked i samma storlek som tidigare till förrätt och varmrätt.

Det var i Palais Royal som en arbetslös kock, vars familj dött på barrikaderna, startade den restaurang som grundlade den professionella restaurangkulturen. Han formade en aristokratis matsal där gästerna mottogs av en uniformerad mansperson, vilken överlämnade ett skrivet kort med ett utbud av rätter. Detta *carte* med en genomtänkt ordning av kompositioner som gästerna efter tycke och smak kunde sammanfoga till en måltid, lade grunden för den nya *à la carte*-restaurangen. Med denna typ av restaurang föds ett intresse för *gourmandise* i det efterrevolutionära samhället. Måltiden som konst startar etableras i allt bredare kretsar. Måltiden blir i och med detta inte bara energi för muskelarbete. Ju mer hungern utrotas med det industriella konsumtionssamhällets framväxt, desto mer utrymme ges för måltiden som sinnesnjutning – även för en del av befolkningen i vår karga nord.

I dag har *à la carte*-restaurangens unga, dynamiska och segerrika kockar genom TV-rutan hamnat i snart sagt varje svensk hem. Hantverkarens sinnliga och professionella hanterande av utsökta, väl utvalda råvaror, i snabb motorik transformerade till skönt skådebara rätter, föder en längtan att dela matlagandets fröjder och glädje.

Att tillsammans tillreda mat, att inta en gemensam måltid, ger enastående tillfällen för en djupare gemenskap människor emellan. Måltidens samtal har en skiftande karaktär. Ingen har tänkt ut eller räknat med ett intellektuellt och briljant genomgående tema för middagskonversationen. Detta skulle förefalla egocentriskt och outhärdligt. Bordssamtalet föds genom emotionella utspel från de närvarande och får ofta stimulans av de sinnesupplevelser som de olika rätterna framkallar. När bordssamtalet är som bäst skapas tillfällen för deltagarna att uttrycka sina dolda känslor av smärta eller glädje. Mellan personer som delat sina innersta tankar uppstår ofta gemenskap och sympati av sällsamt hållbar art. I bordssamtalet finns förutsättning för öppenhet och nyfikenhet mellan generationer och kulturer. Om den franska

Hos familjen Monniere,
Frankrike 1947. Foto Kerstin
Bernhard i Nordiska museet



revolutionen kom att öppna upp för måltidens professionalism, kom den kommunistiska att slakta mycket av den kunskap som byggts upp runt måltidens estetik.

Måltiden som skönhet är tvärvetenskaplig och berör många discipliner. Genom Restauranghögskolan i Grythyttan, en institution vid Örebro universitet, har detta kunskapssegment fått en akademisk hemvist. Institutionen firar tioårsjubileum år 2000 och är i ett akademiskt perspektiv ung. Utbildningen är permanentad i ett riksdagsbeslut den 6 maj 1992. I beslutet uttalas att Restauranghögskolan i Grythyttan ska ta ansvar för måltidens estetiska gestaltning. Uppdraget är att ta reda på vad som gör människan lycklig och glad vid kostintag.