



BLAND GRYTORNA PÅ GRAND

RAPPORT FRÅN ETT RESTAURANGKÖK I JULBORDSTIDER

AV HÅKAN JÖNSSON

Den som äter julbord på någon av alla de restauranger, hotell eller gästgiverier som serverar sådant månaden före jul, kan kanske mellan silltuggorna skänka en tanke åt hur det ser ut i köket. Hur skulle det vara att arbeta med att laga all den mat man just är i färd att sätta i sig? Hur hinner de med att lägga upp rätterna? Och hur sköts hygien av de där vitklädda personerna som med jäktad blick skymtar förbi i köket? För mig är det tvärtom. Jag har aldrig ätit julbord på restaurang. Däremot vet jag en hel del om hur det kan vara att tillaga det, eftersom jag under åren 1987–1997 i olika befattningar arbetade med att tillaga julbordet på Grand Hotell i Lund. Jag vill här ge en bild av hur det kan se ut bakom kulisserna, innan de dignande faten burits ut i matsalen för att raskt länsas av festsugna arbetskamrater, vänner och familjer.

ÖVERFLÖDETS OCH ÖVERANSTRÄNGNINGENS MÅNAD

Julbordet behåller sin popularitet i Sverige, trots att det egentligen är en anakronism. De flesta av rätterna, som en gång i tiden tillhörde den normala kosten, om än luxuösare än till vardags, anses numera under resten av årets dagar hopplöst gammaldags. Men till jul hugger personer, som till vardags äter sushi betydligt oftare än fläskkorv, med god aptit in

på rätter de vid andra tillfällen skulle rata som både tråkiga, feta och omoderna. Även uppläggningen av maten byter sin normala skepnad vid juletid. Den tid jag beskriver var en period i svensk restauranghistoria då det nyfranska kökets minimalism och tallriksuppläggningar utkonkurrerade fatsserveringen i de flesta sammanhang. Så även på Grand Hotell, som hade en imponerande samling upppläggningsfat sedan svunna tider. Men i slutet av november var det dags att åka ner i källaren och plocka fram de hundratals silverfat och karotter som inte behövdes under de andra månaderna. Diskarna fick ett drygt arbete med att försöka få de oxiderade silverfaten att glänsa på nytt.

Under tiden intensifierades julbordsförberedelserna i köket. Allt som kunde förberedas i god tid måste göras det, annars var vi chanslösa när gästerna välldes in från skyltsöndagen och framåt. Sillfiléer gravades och salt sill lades i blöt i 40-liters köttbackar från KF. Dessa backar var särskilt eftertraktade, eftersom de till skillnad från Scans inte hade försetts med hål. Det förekom därför en omfattande hamstringsverksamhet under hösten, då styckmästaren gömde undan köttbackarna för att inte leverantören skulle ta dem i retur vid nästa leverans.

Men sillen var ändå inte det första som gjordes. Redan mot slutet av september började styckmästaren med den otrevliga vanan att varje onsdag med ett belåtet flin ställa in den stora blandningskitteln (som rymde 35–40 liter) i köket, fylld till bredden med köttbulls-smet. Där stod vi kockar sedan och rullade köttbullar till förbannelse under onsdagseftermiddagen. Eftersom köttbullarna skulle vara extra små blev det närmare 2000 köttbullar som skulle rullas varje onsdag. Jag lärde mig en speciell teknik att forma bullarna genom att stoppa smeten i en spritspåse och sedan med hjälp av en gaffel forma bullarna med en hand samtidigt som den andra tryckte ut smeten ur påsen.

I likhet med andra större restauranger fanns det en tydlig arbetsdelning mellan olika ansvarsområden i köket. Köttspis, fiskspis, kallskänk och styckbod fungerade som separata enheter. Därför kunde man slippa köttbullarna om man arbetade på fiskspisen. Då fick man istället utsätta sig för det tidsödande arbetet att filéa lax, vilket behövdes eftersom både den gravade och inkokta laxen tillhör favoriterna på julbordet. Jag kommer sent att glömma den gång då köksmästaren kom över ett parti om 500 kg lax billigt från Danmark. Under sammanlagt sexton timmar tillbringade jag all den tid som inte gick åt till att serva matsalsgästerna med att först grovstycka laxarna, därefter finputsas dem, för att sedan med en tång dra ut alla de där förargliga benen som går rakt in i laxköttet och inte kan skäras bort. Därefter skulle sidorna plastas in och läggas på vagnar som kördes in i den stora frysen. Men arbetet var inte slut med det. Sedan skulle alla laxskroven skrapas med en sked, varpå laxskrapet



Julbordsannonser 2004. Foto: Carina Ahlqvist, DAG/Institutet för språk och folkminnen.

användes till laxfärs eller laxpudding. Till sist var det så dags att sätta fiskfond på laxskroven. Laxlukten satt sedan i huden på mig under flera dagar. Jag brukar tänka på det vid de tillfällen då saknaden över att jag lämnade kockyrket för studier kommer över mig ibland. Då blir genast saknaden mindre svår.

Varför var det då nödvändigt att göra sådana enorma förberedelsearbeten? Delvis beroende på att det är väldigt många gäster. Runt 6 000 personer äter julbord på Grand i Lund varje år. Till det kommer all personal, som också brukar utfordras med det som ligger på faten och diverse rester som nödtorftigt omvandlats till mat med andra beteckningar som ”laxsallad”. De kreativa beteckningarna var för övrigt inte reserverade till personalmaten, pytt i pannan döpte kockhumorn under januari om till ”kamouflerat julbord”. Men det imponerande antalet gäster var ändå bara en del av förklaringen till att hur mycket köttbullar, lax, sill och alla andra rätter, långt över hundra, vi än tillagade tog de slut alldeles för tidigt. Det berodde än mer på att de slips- och klänningförsedda gästerna förvandlades från måttfulla småätare till glupande vargar då de ställdes inför julbordets överflöd. Om det blev

lite tid över kunde jag ställa mig vid ingången till matsalen och med stigande förvåning se de överlastade tallrikar som nätta damer och inte fullt så nätta herrar återvände med till sitt bord. Inte bara en gång, utan flera. Även rätter som blodkory, rimmad oxbringa och grönsaksaladåb hade strykande åtgång.

KROGSNUSKETS HÖGTID?

Ett återkommande inslag under december månad då det råder nyhetstorka på redaktionerna i dagstidningarna är att slå upp resultaten av Hälsovårdsnämndens inspektioner av julbord. Det är inte ovanligt med anmärkningar, även Grand fick sådana vid flera tillfällen. ”Krognsusket”, som det ibland kallas, frammanar bilden av en slusk till kock som snyter sig i näven, aldrig tvättar händerna och vänder den fräscha sidan upp på föregående dags julsinkfat och skickar ut det i matsalen igen. Det är inte en rättvis bild, även om det naturligtvis inte var helt lätt att hålla rätt kyltemperatur i alla lägen då det blev ett ständigt spring in och ut ur kylarna som bågnade av all mat och fick de stackars kylaggregaten att gå på högvarv. Jag är ändå imponerad över hur pass fräsch maten var då den lämnade köket.

Alla ansträngningar att upprätthålla hygieniska krav stöp emellertid på det krognsusk som utspelade sig bland gästerna i matsalen, något jag aldrig hört en hälsovårdsinspektör vidta åtgärder mot. Jag skulle själv vara djupt tveksam till att trängas kring kallskurna rätter med hundratalet människor mitt under de värsta förkylningstiderna. Fast sådana infektioner kan vara svåra att undvika ändå. Mera häpnadsväckande var de risker julbordsgästerna tog med själva maten. Vi var mycket noga med att inte skicka ut de skinkskivor som blivit över från ett julbord till nästa. Den stora tjusiga hela skinka som var tänkt som ett garnityr till de uppskurna skivorna återanvändes dock. Men det fick vi sluta med, sedan gästerna började karva även i denna skinka. Även de hela rökta korvarna, prydligt upphängda över en stång och försedda med röda band, minns jag att jag lätt chockerat noterade att en gäst hade skurit stora bitar av vid luciatiid, då korvarna rimligen hade mist en del av sin fräschör. Än värre var när bitar av pepparkakshuset och de små marsipanfigurerna började försvinna. Även detta skedde vid lucia, då de stått och impregnerats av tre veckors damm och cigaretttrök i en överfylld matsal.

DEN KALLSKURNA KVINNLIQHETEN

Slutet av november och december var en speciell tid att arbeta på Grand. Arbetsbelastningen var hög och konstant, och den ordinarie personalen förstärktes ibland av extrapersonal och kock- och kallskänkselever från restaurangskolan, som fick tjäna sina första pengar i yrket.



Julbordsannonser 2004, DAG/Institutet för språk och folkminnen.

Så var det även för mig 1987, då jag fick mitt första stämpelkort och för 37 kronor i timmen skalade ägg, skar sillsallad, hackade lök och gjorde kvällsmat till personalen. Allt detta gjorde jag i kallskänken, som på Grand liksom i andra traditionella kök utgjorde en separat del, skild från varmköket. Kallskänken befolkades av kvinnor, och att stå och trängas med vitklädda kvinnor på en begränsad yta kan tyckas vara rena drömmen för en sjuuttonårig yngling. Men även om jag förvisso trivdes, var det inte helt oproblemiskt. Genom att ta steget in i kallskänken riskerade nämligen en manlig matlagare att förlora både status och manlighet.

Arbetsdelningen i ett restaurangkök har byggt på en strikt hierarkisk uppdelning. Dels fanns olika befattningar: köksmästare, sous-chef, förstekock, kock och kockelev för att nämna några, dels en uppdelning av sysslor med olika status. Att tillaga fisk var finare

än att tillaga soppa, och mycket finare än att rensa grönsaker. Viktigast av allt var emellertid uppdelningen mellan det manliga varmköket och den kvinnliga kallskänken. Möjligen beroende på att matlagning i alla andra sammanhang uppfattats som en kvinnlig syssla, var behovet av att skilja på vad som var passande för en manlig respektive kvinnlig matlagare stort, åtminstone för de manliga kockarna. Kvinnor hörde hemma i kallskänken, eftersom de inte klarade av stressen i varmköket, lydde det huvudsakliga argumentet. Kvinnor behövde nämligen en jämnare arbetsbelastning, där de slapp att ha för många saker i huvudet samtidigt, för det klarade de inte riktigt av. Argumentet hade naturligtvis ingen saklig grund, men är ändå intressant, eftersom det visar hur kön kan konstrueras på olika sätt på olika arenor. Just oförmågan att ha många bollar i luften är ju något som i samband med barnpassning och hemarbete tvärtom brukar påstås vara manligt, och något som därigenom diskvalificerar män från dylika sysslor. Av någon anledning framkallar det aldrig samma upprördhet att hävda mäns oförmåga till barnpassning som att hävda kvinnors oförmåga att framställa högklassiga varmrätter, trots att det är resultatet av samma feltänkta biologiska förklaringsmodeller till varför arbetsdelningen ser ut som den gör i samhället.

Som kockelev klarade man sig ändå rätt bra med att bibehålla sin manliga identitet, även om man knäckte extra i kallskänken. Trots allt förväntades det av en elev både att han skulle skaffa sig en viss bredd i utbildningen och att han skulle utföra uppgifter med låg status. Mera problematiskt var det för den färdigutbildade kocken. Normalt sett uppstod sällan det problemet, men just under julbordet blev det nödvändigt att förstärka kallskänken med resurser från varmköket, eftersom julbordet till största delen består av kallskuret. Som kock fick man förvisso göra klassiska julbordsrätter som janssons frestelse, prinskorv och köttbullar, lutfisk med tillbehör, rödkål, brunkål, risgrynsgröt, dopp i grytan, fläskkorv och sillpotatis, och på Grand dessutom av någon anledning champinjonomelett, citronpannkakor, blodkorv och rimmad oxbringa. Men detta var ändå ett intet mot de rätter och tillbehör som lades upp i kallskänken på överlastade silverfat, dekorerade med grönkål, tomtar och allt möjligt annat vi kunde hitta för att variera utseendet på uppläggingarna.

Därför blev det nödvändigt även för kockarna att ibland gå in i kallskänken, och därigenom lyda under den kvinnliga kallskänkschefen. Eftersom vi dessutom kunde få utföra arbetsuppgifter som man som manlig kock inte alltid var van vid, var risken stor att skenet av överlägsenhet rent hantverksmässigt jämfört med kvinnorna kunde få sig en törn. Som tur var fanns det även i kallskänken en hel del arbetsuppgifter som kunde passera som manliga. Vi kockar brukade utan knot bena ur fårfiolen och skiva revbensspjäll, hederliga manliga kötträtter med ett stänk av vildmark och viking. Att skiva gravlax eller spritsa kaviargrädde



Julbordets delikatesser serverade på silverfat. Foto: Susanne Granlund 2003, Institutet för språk och folkminnen.

på ägghalvor var däremot mera tveksamma arbetsuppgifter. Att hacka lök med den stora kockkniven var ok, men inte att göra konfekt. Att skiva skinka och annat kallskuret kunde också gå an, då fick man åtminstone använda en stor maskin.

Själv trivdes jag egentligen ganska bra med att hoppa in i kallskänken under julbordet. Kanske berodde det på avbrottet från de rutiner som präglade det övriga året, kanske på den speciella stämning som brukar uppstå då människor förenas av att ha närmast absurt mycket att göra. Till skillnad från övriga året, då det var något av en oskriven regel att arbetsuppgifter borde utföras åtskilda så att det tydligt framgick vem som var ansvarig, gjorde volymerna under december att det hände att vi stod flera stycken och exempelvis skar sillsallad. Det medförde att det var lätt att skämta med någon annan under tiden som man kunde imponeras av hur snabbt det faktiskt går att åstadkomma 50 liter sillsallad när två personer hjälps åt.

Att jag kunde trivas med inhoppet i kallskänken förhindrade mig ingalunda från att vara mycket nöjd då jag under julen 1993 fick vikariera som förstekock och därmed ansvara för köttspisen, eftersom den ordinarie förstekocken då arbetade i kallskänken. Det var bra för självförtroendet att få vara chef för det som trots allt verkligen räknades som avancerad matlagning.

EPILOG

Året därefter började jag läsa på universitetet. Sedan steg jag inte längre i graderna, även om jag fortsatte att arbeta som kock till och från fram till millennieskiftet. Som student arbetade jag mycket extra under julborden, som extra arbetskraft givetvis i kallskänken. När novembermörkret sänker sig kan jag fortfarande känna en längtan efter att gå in i Grands kallskänk med nypåtagna kockkläder och med en blandning av fasa och förväntan konstatera att det vankas julbord till 300 gäster i festvåningen och 200 i matsalen. Dessutom både till lunch och kväll. En snabb kopp kaffe, och sedan igång att lägga upp den sockersaltade och den lätt-rökta skinkan, fårfiolen och fläskkorven, kaviaräggen och sillsalladen, den rökta rensteken och laxpatén, rödbettsalladen och cumberlandsåsen, löksillen och viltpatén, den färskrökta, gravade och inkokta laxen och pepparrotsgrädden som måste märkas ut ordentligt så den inte förväxlas med den vanliga vispgrädden till mandelmusslorna. Och så vidare ända tills vagnarna är fullastade och utkörda i styckboden där kylfläktarna står påslagna. Sedan en vörtbrödssmörgås med skinka innan det är dags att med papper och penna i handen göra en runda i kylen och konstatera hur mycket som tagit slut och måste göras nytt. Lök ska hackas, knäcken är nästan slut, lax måste gravas eftersom det är fullt hus till helgen, fruktsallad ska skäras, liksom spettkaka, rökt renstek och grönsaksaladåb, ris á la malta blandas och så börjar hovmästarsåsen ta slut.

När jag kommit så långt i minnesbilderna börjar jag inse att åren har lagt ett nostalgiskt skimmer över min tid med julbord. Värken i knän och axlar och sillukten som det var fullkomligt omöjligt att tvätta bort från händerna gör sig inte lika påmindasom de goda minnena. Inte heller hur det var att cykla hem klockan ett på natten för att återvända tidigt på morgonen till nästa julbord. Vid närmare eftertanke är det kanske bättre att skriva om julbord än att laga dem?

MÖTESPLATSER

AV INGRID FIORETOS

I den för övrigt årstidsneutrala banklokalen står den rakryggade julbocken i givakt. Den får i sin ensamhet symbolisera känslan av jul för de förbipasserande bankkunderna. Julbocken vaktar pliktskyldigt det pensionskuvert som årligen skickas till oss som ett tecken på att vi är inneslutna i den lokala eller den nationella gemenskapen. Den arabiska texten vittnar om att en person kan ingå i denna gemenskap utan att för den skull behärska det svenska språket.

Vi lever i en globaliserad värld, och detta faktum medför stora förändringar på vår livssituation. Vi är medborgare i den alltmer ihoplänkade världen, samtidigt som vi lever vår vardag i en lokalt förankrad miljö. Att leva i en rörig olikhet, där jag inte kan förstå allt eller har kunskap om allt, kräver att jag visar nyfikenhet och intresse för andras sätt att tolka och leva sin vardag. Jag behöver inte dela din tro och du behöver inte dela min, jag behöver inte förstå dina jultraditioner och du behöver inte förstå mina, men vi måste visa respekt för varandras liv.

Det globala samhället öppnar upp för denna förståelse och här skapas möjliga mötesplatser för olika olikheter. Sverige är ett heterogent samhälle. Det är inget vi kan komma ifrån eller förändra, det är något vi måste lära oss att hantera.



Foto: Susanne Ewert 2004, Folklivsarkivet.