

## Nyhetsbrev XXXIX Vad är det för skillnad på meny & matsedel?

Redan i antiken arrangerades kalas och fester. Man hade klart för sig att maten skulle serveras efter bestämda regler med förrätt, huvudrätt och efterrätt. Menyer skrevs ner, vilket framgår av den tidens diktkonst. På medeltiden höll sig kungar, furstar och andra potentater med kockar eller köksmästare, som ropade ut eller berättade för gästerna vad som skulle komma att serveras. Längre fram i tiden blev det vanligt att skriva ner de rätter man hade till buds på ett papper, så kallad dagsedel. Därav matsedel.

Under de franska influenserna i mitten av 1800-talet fick vi ordet menu, senare försvenskat till meny. Vad är då skillnaden mellan matsedel och meny? Menyn kan vara en måltid komponerad till exempel ur dagens matsedel. I dag har de båda begreppen i många fall likvärdig betydelse, utom vid banketter och andra festliga tillfällen när man lägger fram en särskild tryckt meny vid varje kuvert.

Som regel trycks menyer på speciellt styvt papper eller kartong, förtryckta med etablissemangets initialer eller emblem. Ofta får fantasin fritt spelrum både när det gäller utformning och material.

Förutom den gastronomiska kompositionen kan möda och omsorg läggas ner på typval och grafik.

Vid utsmyckning kan utrymme ges för kreativitet. Till bröllop, jubileer eller kongresser är det inte ovanligt med originella teckningar.

I samband med officiella tillställningar med

utländska gäster kan menyn skrivas på franska eller det språk som lämpar sig bäst med tanke på gästernas sammansättning eller måltidens etniska ursprung.

Förutom matordning viner, kaffe och avec kan menyn också innehålla anledning eller händelse att fira. Förekommer musikunderhållning under måltiden kan det framgå vad som spelas och av vem. Eller också trycker man ett särskilt musikprogram, som vid den årliga Nobelbanketten. Observera att datum och årtal alltid bör finnas med!

Enligt Folke Hildestrands och Björn Hallings bok *Måltider och Matsedlar* förekom handskrivna menyer från koppargravyr från Ludvig XV:s regeringstid vid mitten av 1700-talet och dennes petits soupers med någon av älskarinnorna du Barry eller Pompadour. Skapade av Paris berömda grafiker blev de så kostbara att de aldrig fick någon spridning. Ännu äldre exempel ges i *Nordisk Familjebok* tredje upplagan 1913, artikeln *Måltid*: ”På 1400-talet finner man en fransk matsedel (meny förf. anm.), som upptager 43 slags raguer, 21 steksorter, 10 sallader och 42 mellanrätter.”

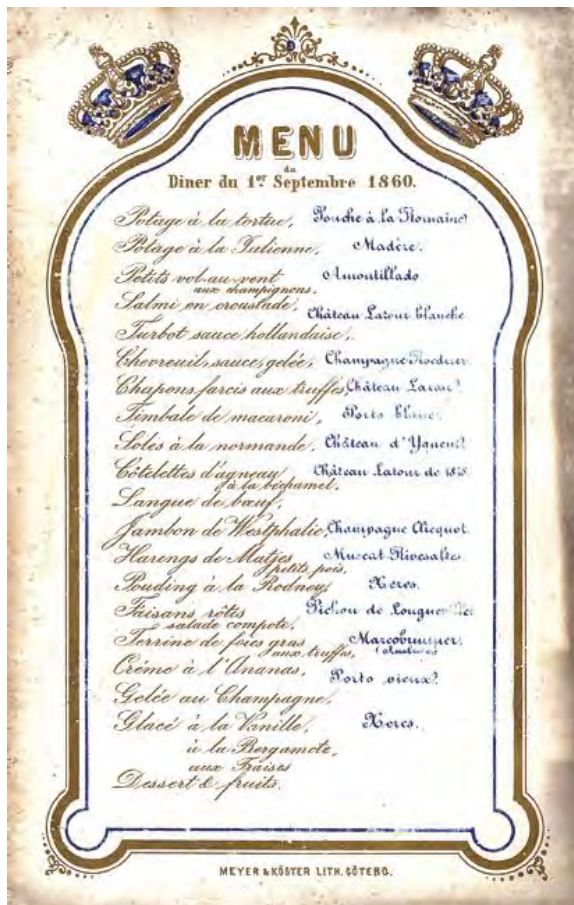
Någon egentlig anledning att använda sig av så kallad kuvertmeny fanns inte så länge som måltiderna serverades på franskt manér (à la française). Då ställdes maten fram på bordet efter ett bestämt mönster i flera omgångar, kallade första, andra och tredje anrättningen. Alla runt bordet hade god överblick och kunde se vad som bjöds, liknande ett sittande smörgåsbord.



Meny & Musikprogram: vid konung Oscar II:s födelsedag den 21 januari 1904 på Hotel Rydberg



Matsedelsomslag Brända Tomten 1932



Den äldsta (hittills) påträffade meny  
från den 1 September 1860

## Matsedeln

Ordet matsedel (från tyska Mahlzettel) anträffas första gången på 1630-talet i Stockholm inom hovet, dess förvaltnings räkenskaper och förtäring. När hovet skulle beställa mat och betjäning från köket skrevs beställningen på en så kallad dagsedel (i dag även av annan betydelse). Gällde det mat kallades den följaktligen matsedel, förr ibland skrivet ”mat-sedel”.

Det som vi i dagligt tal kallar matsedel har sitt ursprung från tiden runt 1830-talet, när antalet rätter utökades på gästgivargårdar, tavernor, källare, utvårdshus och andra näringsställen. Av praktiska skäl var det bra med en matsedel eller matlista. De rätter man hade för dagen skrevs ner på ett papper och ströks allt eftersom rätterna kunde ta slut. Omkring 1840 började man trycka matsedlarna. Under andra hälften av 1800-talet blev det allt vanligare. De var som regel av mindre format, tryckta på tunt, enkelt, cerisfärgat, gråblått eller likartat papper. Man kan tänka sig att dessa de första matsedlarna blev både solkiga och illa åtgångna och därför slängdes när serveringen var till ända för dagen.

Vid studium av Kungliga bibliotekets samling påträffades mycket enkla fläckiga matsedlar, som sannolikt tillhör de äldsta daterade. Flertalet härrör från Källaren P. B. (ordensällskapet Par Bricoles initialer) som låg på Lilla Nygatan i Stockholm åren 1779–1971.

Trots allt hörde nog inte den tryckta matsedeln till vanligheten på den tiden. Även en mycket enkel tryckt matsedel innebar en merkostnad, som krävde framförhållning och planering. Troligen var därför griffeltavlan eller den handskrivna matlistan alltjämt vanligast.

Ett helt annat intryck och funderingar ger Hotell W:6 ”Carte du diner” (Middagsmatsedel), 1866, med förtydligandet: ”För att inte säga matsedel”, följt av citatet: ”Hvar och en har rättighet att dricka hvad vin han vill och så mycket han tål”, skrivet längst ned på densamma.

1. Begreppet påstås ursprungligen härröra från S:t Petersburgs palats, där det i slutet av 1700-talet blev vedertaget att servera samma rätt (från fat) till alla gäster. Från början kallat *servire à la russe*, i Paris senare förkortat till *à la russe*.

## Menyn

Menyfrågan aktualiserades när den ryske Parisambassadören 1810 introducerade det ryska serveringssättet<sup>1</sup> och betjäningen serverade från fat vid sittande bord. Med meny placeras till höger om kuvertet kunde var och en själv läsa vad som skulle komma att serveras och anpassa aptiten därefter.

Arkiverade menyer från mitten av 1800-talet (som studerats på Uppsala universitetsbibliotek Carolina Rediviva) visar att *Middag* och *Matsedel* var de vanligaste rubrikerna, med undantag för måltider författade på franska, då det blev mer naturligt att skriva *Menu* eller *Diner* (om det gällde middagsmåltid). Enligt Svenska Akademiens ordbok, finns belägg för ordet *menu* 1871 och *meny* 1911. Belägg av äldre ursprung är faktiskt en kunglig ”Menu” från den 1 september 1860. Meny (bild t.v.) innehåller hela 20 rätter (bl. a. 2 soppor, 2 sorters fisk, 3 olika fågelrätter och en lammrätt).

Mathilda Langlet gav år 1884 ut boken *Husmodern i staden och på landet*. I kapitlet, ”Middagsbord och middagsro, servering, m.m.” beskrivs ingående det franska och ryska serveringssättet. Kanske var det med den bokens hjälp det senaste i serveringsväg spred sig till hemmens kalas och tillställningar. Vid fester med gångbord (gående bord) tillämpades som regel det franska serveringssättet. Detta ersattes senare av det engelska buffébordet där gästen skär upp och serverar sig själv från buffé.



Matsedel, Sällskapet Par Bricole den  
15 maj 1845



Mat-Sedel (egentligen en meny)  
Coldin-Ordens högtidsdag den  
15 augusti 1875

studera, det är en lång huggare med hiskeliga kråkfötter, ensamt den tål sin lilla kvart att draga igenom.”

Ett av de äldre mer kända omskrivna exemplen är novellen *Det går an*, av Carl Jonas Love Almqvist från 1830, som skildrar Sara Widebeck och Alberts ankomst till Mariestad, där de söker logi för natten – ”i en rymlig, vacker, glad kammare i gästgivaregården”. De tas emot av jungfrun, som frågar ”om de ville spisa der nere i allmänna rummet eller uppe för sig sjelfva? Till en början gå efter matsedeln, jungfrun lill, så skola vi sedan bestämma det andra! Flickan återkom med matsedeln. Albert beställde sina rätter, hvilka överensstämde med Saras, utom deri, att hon tog salad till köttet, han deremot sin Lieblingsrätt gurkor.” Från samma år finns en litografi i Nordiska museets samlingar, som visar en hungrig gäst med kniven i ena handen och matsedeln i den andra, snegländande efter servitrisen för att få beställa. Litografen heter *Restauration*, av Hjalmar Mörner. I samlingen hittar man också Fritz von Dardels akvarell från 1837, *Får jag en portion hafre gryns gröt med gädda!*, som föreställer överstelöjtnanten Carl Gustaf Coyet (1768-1843) på värdshuset.



Källa: Bland matsedlar & menyer; Tankar, recept och minnen från ett halvt sekel av Gösta Nordén



”Restauration” - interiör från en källare, litografi av Hjalmar Mörner

## Matsedeln dokumenterad

Matsedeln har dokumenterats i *Skildringar från Åbo akademi 1808-1828* av Gustaf Heinricius, som beskriver hur hovrättstjänstemannen J. B. Winter uppsöker ett näringsställe: ”efter intagen sup till den nya traktören i societetshuset, före detta kyparen på Rigakällaren i Stockholm, Beckmark, som ger mat efter matsedel vid små bord, med uppässning av idel gossar. Jag åt här en god cabeljopudding à 40 kop., köttsoffa 20 k. och risgrynskaka 40 k. = 1 rubel.” Måltiden intogs efter en magisterpromotion i Åbo den 13 oktober 1813. Tillfället kan dock inte räknas som svenskt eftersom Finland tillhörde Ryssland på den tiden. Eller hade traktören tagit med sig idén till matsedel från Stockholm där han varit kypare? Själva promotionmiddagen eller snarare supén avåts i akademilokalerna omkring midnatt efter sedvanlig mottagning.

Signaturen Orvar Odd (O. P. Sturzen-Becker) skildrar i *Ur Stockholmslifvet 1844* betecknande den svärlästa handskrivna matsedeln: ”Flaneuren hinner nu jemnt och nått att komma tillbaka till staden till middags. Han gör sin diner på Malmens eller Ryswiks. Tack vare den vanliga inrättningen på hufvudstadens värdshus kommer man icke der i belägenhet att äta för fort och flaneuren njuter i fullaste mått sin lycka att få spisa i så många timmar han behagar. Han griper ånyo till Dagbladet och omtuggar dess annonser mellan varje matbit. Dessutom har han matsedeln att



Vegetarisk middag den 16 mars 1892,  
Hôtel Continental, Stockholm

”Matsedel à la carte” Standard  
Hôtel Norrköping omkring 1920