

## Hur man äter i Stockholm.

Af Chevalier.



**M**at är naturligtvis i Stockholm en lika stor nödvändighetsartikel som i andra storstäder. Det jäktande, ansträngande lifvet kräfver ju näring, och bordets nöjen, de må nu stämpas som aldrig så krassa, intaga sin gifna plats i det sällskapliga umgänget. Men medan många blott ge sig tid att liksom i Londons affärskvarter på stående fot intaga sin lunch i någon af våra nyinrättade automatrestauranter, föredraga andra, och dess bättre, att ägna nutritionssorgerna den omtanka och besinning, som ligga svenskarna i lynnet och som ur sanitär synpunkt äro de lofvärdaste. Följden har blifvit att måltiderna spela en betydande roll

i stockholmarnes lif och att vi fått en hel hop såväl eleganta restauranter som enklare offentliga spisningslokaler, medan naturligtvis den gamla hederliga husmanskosten allt fortfarande har sina hängifna beundrare och verkar så, att man här och hvar, trots det täcka könets s. k. frigörelse, också påträffar hem, i hvilka maten ännu utgör åtminstone halfva födan.

I hemmens helgade sfär är det ej vår mening att nu tränga in. Vi vilja låta den belåtenhet, som där härskar öfver ett väl ordnad köks prestationer, få blomstra och frodas i ro, liksom vi ej heller vilja blotta det missnöje, som råder öfver motsatsen,



Piperska muren.

eller de små scener, som alstras af t. ex. vidbrända anrättningar, för sega biffstekar, margarinens välde eller köksornas likgiltighet o. s. v. Vi skola ströfva ut i världen, ut på några af de många ställen, där man spisar offentligt eller i s. k. privata rum och där kosten allt efter råd och lägenhet och efter vederbörandes smak växlar mellan *finmakarens* biff à la Wahrendorff och sjärens eller koringens sluring.

Det är ett mycket rikt fält, som här öppnar sig för iakttagaren, ty Stockholms restauranter äro lika talrika som olikartade. Man har ju att välja mellan de stora hotellens — Grands, Rydbergs och Continentals — luxuösa och eleganta matsalar eller Operakällarens ej mindre mondäna etablissement och Café Anglais,

Fenix, Métropol, Riche eller Du Nord, eller de många ställen af andra rangen i afseende på utstyrelsen, hvilka dock ofta prestera första klassens undfägnad, som t. ex. Rosengren (Hotel Östergötland), Pelikan, Hamburger Börs och Iduna, eller de af gammalt väl renommerade Piperska muren, Runan, Freden, Reisen och



Ett af de s. k. Kaféerna.

Skomakarekällaren, eller slutligen Tennstopet och ett och annat locus till i afkrokarna såväl i staden mellan broarna som på malmarna, för att ej tala om matlagnings- och hushållsskolorna, folkköket och alla utvårdshusen med det både med och utan skäl berömda Hasselbacken i spetsen.

Antalet af Stockholms närings- och förfriskningsställen äro sålunda, isynnerhet om man medräknar dels de otaliga s. k. kaféerna

och dels de af utskänkningsbolaget arrangerade anstalter, som enligt tidningen Strix gå under benämningen »sprutmöj», i själfva verket legio, och det är svårt att säga hvilka af dem äro mest karaktäristiska för Stockholm. Man besvarar måhända spørsmålet riktigast, om man indelar dem i vissa skilda typer och visar, att hvarje typ för sig är Stockholm egen.

Ty äfven våra största och i många fall efter utländska mönster inrättade restauranter ha sin nationella prägel, och ingen som dinerar på Grand eller Operakällaren skall, trots en mängd kontinentala detaljer, hemfalla åt den föreställningen att han sitter till ex. hos Paillard eller Larue i Paris, hos Delmonico i New-York eller på Café Royal i London, nej ej ens på Hôtel d'Angleterre i Köpenhamn.



Smörgåsbord.

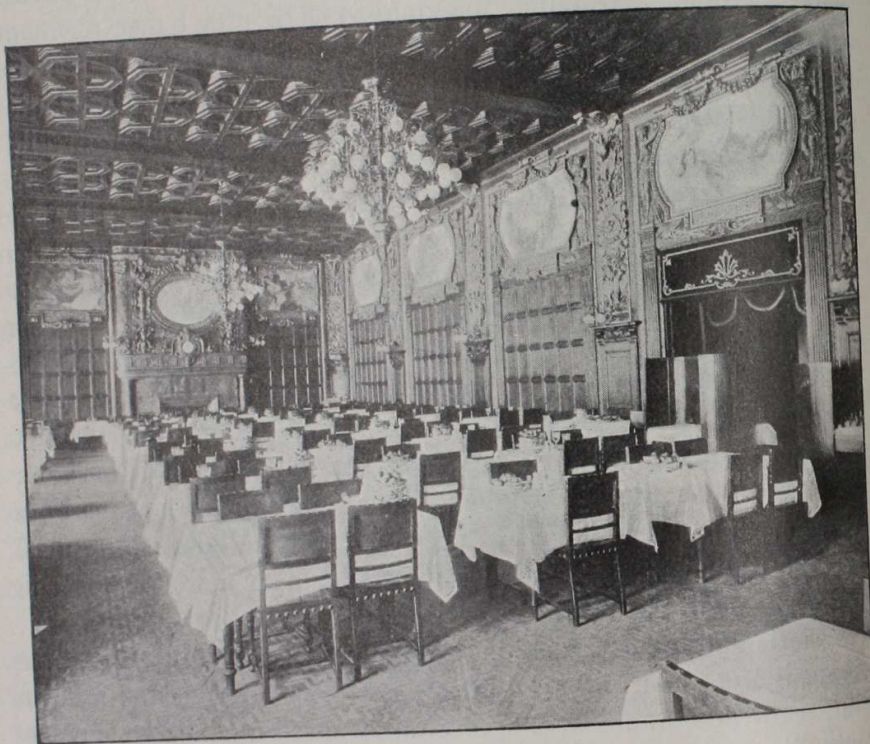
Matsalens på Grand mahognyväggar och magnifika belysning, m. m. äro visserligen fullt ägnade att täfla med, ja öfverträffa utlandets förnämsta restaurantlyx, men inskriften »Hvila vid denna källa» på spiseln frammanar ju för tankarna ett så äkta stockholmskt källarminne som Bellman, och matsedeln är, trots sin franska ordalydelse, i allmänhet ganska genuint svensk. Häri ligger naturligtvis intet fel, tvärtom, isynnerhet som det matsedeln bjuder på mycket ofta utgör prof på god både fransk och engelsk kokkonst, liksom man också på Operakällaren i kanske ännu

högre grad och trots professor Björks så pompöst infattade damer har all anledning med tillfredsställelse finna såväl hela stämningen som själfva kokkonsten i de allra flesta fall typiskt svenska.

Smörgåsbordet intager ju, trots alla angrepp för skadlighet och ändamålslöshet, allt fortfarande sin plats som de stockholmska måltidernas ingress, äfven på våra förnämsta och mest kontinentala restauranter. Dess förtärande begås ännu åtminstone i hvardagslag som man säger gående — en mycket tröttande och otreflig vana — men detsamma förekommer lika ofta i mer förfinade och för matron angenämare former, såsom på bricka eller fram-satt på samma bord som den egentliga måltiden. Ofta kallas det då »extra», d. v. s. det innehåller flere eller färre särskildt utsökta delikatesser, såsom prima sardiner, sardeller i olja, färserade oliver, rökt lax, det läckraste gåsbröst o. s. v. — till fröjd för goddagspilten, men kanske ej uppskattadt högre än hvad den hungrige postexpediten eller renskrifvaren gör, när han i middagsstunden kرافsar i karotten med den inlagda sillen eller skär sin mesostskifva på Runans eller Tennstopets smörgåsbordsallmänningar. Afsikten med smörgåsbordets talrika läckerheter är liksom med de här och hvar i utlandet brukliga hors d'oeuvres att tjänstgöra som apéritifs d. v. s. att reta aptiten, och de böra därför blott njutas med måttlighet. Men i Stockholm kan man ofta iakttaga, hur smörgåsbordet upphöjes till måltidens hufvudsak och hur mången redan vid det uppträder som marodör à la salig professor Wy-Bromander.

Häri kan man måhända skönja en kvarlefva af förfädrens vikingalynne, men i öfrigt försiggår tillgodoseendet af magens kraf, särskildt inom de högre samhällsklasserna, under mycket anständiga och civiliserade former, på samma gång det öfver det stockholmska måltidsintagandet i allmänhet hvilar en glad och liflig stämning. På själfva Grand ser man sällan den stelhet, som t. ex. på de elegantaste Paris- och Londonrestauranterna först viker undan vid måltidens slut. Stockholmaren är i vanliga fall icke blaserad, han är glad i mat, och om han än blott mera säl-lan kan stämplas som spirituell, så utmärkes han dock ofta af en viss bonhommie, som verkar att lifsandarna äfven bland obekanta ej känna sig bundna utan redan vid soppan eller åtminstone

vid entréen utveckla den för måltidstrefnaden erforderliga älsk-värdheten. Träd in någon dag vid diner- eller supetiden till ex. på Rydberg eller Operakällaren under säsongen, och ni skall ej finna något att anmärka mot stämningens liflighet, på samma gång som ni kan göra några rätt intressanta studier öfver de dinerande eller superande gruppernas art och sammansättning. Det är genast uppenbart, att sällskapet är mycket blandadt, med



Operakällarens matsal.

hvilket uttryck här ej menas något oartigt utan blott ett konstaterande af det faktum att ifrågavarande lokaler ingalunda äro reserverade åt några särskilda samhällsklasser. Den sociala nivelleringen har verkat därhän, att tillträde lämnas en hvar, som är propert klädd och uppträder anständigt, och sålunda finner man fullblodsaristokraten vid sidan af den merkantile uppkomlingen, den höge ämbetsmannen vid sidan af extraordinarien, den elegante

kavalleriofficern såväl som handelsresanden, den rättrogne luteranen vid sidan af mosaiske trosbekännare, andens s. k. tatarfölje och histrioner vid sidan af okonstlade landtmän, den eleganta damen af värld bredvid sådana af hennes kön, som sträfva att vara det, o. s. v. Under midvintern tillkommer ett stort antal riksdagsmän, såväl senatorer som de mera flott lefvande bland andra kammarens uppsättning, och en hel hop herrar och damer från landsorternas gods och herregårdar. Man får då höra den breda skånskan och andra landsorters tungomål blanda sig med stockholmarens mer nonchalanta men också elegantare idiom och se hur Stockholms glada lynne vid glasens klang då meddelar sig åt främlingarna, att de uppträda som fullt hemmastadda och utan knyst, på äkta stockholmsmanér, betala de dock nu mer tämligen oskäligen priser som undfågnaden såväl à la carte som äfven à prix fixe betingar.



Operakällarens smörgåsbuffet.

Det kan nämligen icke förnekas, att det nu för tiden är ganska depensivt att intaga sina måltider på våra förnämsta restauranter. Redan de vanligare anrättningarna äro dyra, och vill man njuta af kokkonstens finesser, stegras kostnaden väsentligt, liksom naturligtvis också, när man hänger sig åt det allt allmänare modet och bruket att dricka vin. I sistnämnda hänseende har man dock under senare tid kunnat förmärka en både i sanitärt och ekonomiskt hänseende nyttig reform nämligen däri att vinsorternas antal äfven vid festmiddagar är mindre än fordom, då det ofta var vanan att vid en och samma måltid servera ett flertal olika viner. Man får nu allt oftare se hur det i utlandet vanliga bruket att hålla sig till en eller högst två vinsorter allt mer vinner terräng. Det är en finare smak, som börjat

göra sig gällande, en protest mot den gamla föreställningen att man t. ex. ej kan dricka Rhen- eller Moselviner till annat än fisk, ej skölja ned en Strassburgerpastej med annat än Pomard eller Chambertin, ej låta en glace au four följas af annat än Madeira o. s. v. Kontinentala vindar ha begynt blåsa in bland de festande stockholmarnes lag och gjort bresch i bracklyxens välde. Den



Grand hotells matsal.

tid skall också komma, hoppas vi, då det täta och ceremoniösa skålandet minskas och då en hvar kan få smutta på sitt glas när och hur mycket han vill, utan att behöfva vänta på en uppmaning därtill vare sig af värden eller sina medgäster.

Medan vistelsen på de stora lyxrestauranterna sålunda ännu ibland äro förenade med en mängd anspråk och bundna af konvansens former, ställer sig lifvet vida enklare på de närmast i

rang följande lokalerna. Nödvändigheten att spisa ute, hvarmed man i Stockholm betecknar tillvaron utanför hemmen, är ju gifven för det stora antal medborgare, som ej kunnat eller känt sig manade att bilda familj, men den existerar äfven för en mängd andra, hvilka af en eller annan anledning emellanåt lossa på familjelifvets band eller ej i sina hem finna vare sig den kost eller den trefnad de önska. Till följd häraf blomstrar källarlifvet i Stockholm så som kanske i ingenstädes, och de många restauranterna ha blifvit verkliga nödvändighetsanstalter. Under sådana förhållanden måste det förvåna, att deras tillgänglighet för hungerande och törstande är underkastad inskränkningar, som ingalunda kunna kallas storstadsmässiga. En missriktad sedlighetshänsyn, liksom äfven väl trångbröstade religiösa motiv, ha härvid varit verkande, och så kan det hända, att den, som ej passar sin tid, om söndagarna ej kan få någon frukost förrän efter kl. 1 e. m., ej någon nattföda efter midnatt, ej en arla morgonförfriskning, innan han trött efter verksamheten i det nu för tiden allt mångsidigare nattarbetet äntligen får gå till hvila. Men stockholmarna äro beskedliga; de finna sig till och med i att på söndagarna se cigarrbodarna stängda och de hålla sig skadeslösa för de timmar, de på sabbatsdagarna äro utestängda från sina kära spisnings- och förlustelokalerna, genom att om hvardagarna vistas där så mycket trägnare. Om det funnes någon statistik öfver stockholmarnes källare- och kafébesök, så skulle densamma helt säkert lämna intressanta upplysningar icke blott om hur utelivvet utan tvifvel här kan räknas som en nationell egenhet och benägenhet utan äfven om några andra folkpsykologiska detaljer.



Stora uppgången i Grand hotell.

Men i saknad af en sådan statistik, måste vi inskränka oss att påpeka några drag, som emellertid äro så påfallande, att en hvar, som gör sig mödan att forska efter dem, genast kan se dem. Så t. ex. och som en belysning af spørgsmålet hur man äter i Stockholm finner man ju vid sina restaurantbesök hur hvarje lokal, med undantag möjligen af de största och elegantaste, har sin gifna kundkrets. Med ett folk af öfverhufvud så konservativ anläggning som stockholmarne är detta mycket naturligt, men det verkar nästan komiskt att dag ut och dag in iakttaga det förakt för regeln »variatio delectat», som isynnerhet kännetecknar våra medelålders ungar och i all synnerhet sådana från den byråkratiska världen. Om t. ex. Reisen förnämligast är ett tillhåll för sjökaptener och Pelikan för söderbor, Östermalmskällaren för hautboister och andra hornblåsare samt Piperska muren för medicinare och Coldinubröder, så har allt detta sin naturliga förklaring på grund af ställets läge m. m. Detsamma gäller också i viss mån om Du Nords särskilda dragningskraft för sceniska artister och litteratörer och om Rosengrens källare som ett älsklingstillhåll för riksdagsmän, medlemmar i regeringskommittéer och allehanda ämbetsmän. Att sistnämnda ställe särskildt vid lunchtiden är mycket besökt af dessa kategorier, är alldeles gifvet på grund af dess läge midt i den administrativa världens centrum, och det är säkerligen rätt betecknande för Stockholm att excellenser och statsråd här får ses sida vid sida med alla möjliga underordnade tjänstemän hålla till godo med de för öfrigt alltid förträffliga plats du jour som serveras. Men att Rosengren också är det gifna middagsstället för en hop af de centrala ämbetsverkens råd, revisorer, registratorer o. s. v., har naturligtvis sin giltiga förklaring i den goda födan, men väcker i alla fall undran. Man kan ju tycka, att det skulle vara uppträffande för vederbörande att komma litet längre bort från Riddarholmen, Rådstun och Kanslihuset, att få andas en annan luft än stadens mellan broarna. Men så funtade äro ej de stockholmska ämbetsmännen; de trivas bäst i närheten af de ämbetsrum, där deras lifs middagsålder förlöper lugnt och pliktroget, korrekt och aktningsvärdt, men ofta också så torrt och inskränkt på vyer, att man äfven vintertiden gärna skulle se dem ute på luft på Nacka

eller Lidingöbro. Men därtill äro de för trötta, ofta också för makliga, för bundna af gamla vanor, och så sluter Rosengren eller Iduna eller Skomakarekällaren dem i sin famn och bjuder dem kraftig och sund, traditionell stockholmsföda för facila priser.

Då man talar om traditionell stockholmskost, yttrar man något, som i själfva verket är svårt att definiera. Ty i Stockholm har näppeligen utvecklats någon speciell matlagningskonst. Det finns naturligtvis vissa anrättningar, som uppstått i hufvudstaden med dess äfven på det kulinariska området rikare än i landsorten resurser och företagsamhet, men hvad man menar med stockholmskost är hufvudsakligen de gamla borgerliga rätter, som äfven kallas husmanskost och väl äro allmänt utbredda i åtminstone mellersta Sverige.

Hit höra de af många högt skattade, af andra afskydda köksprestationer, som gå under benämningarna slarfsylta, lungmos palt, korfkaka, tisdagssoppa o. s. v. Som specifikt stockholmska kan man betrakta anrättningarna på strömming, tack vare hufvudstadens nära tillgång till skärgården och Ålands friska och salta förråd af denna delikata fisk, medan norsken däremot, trots

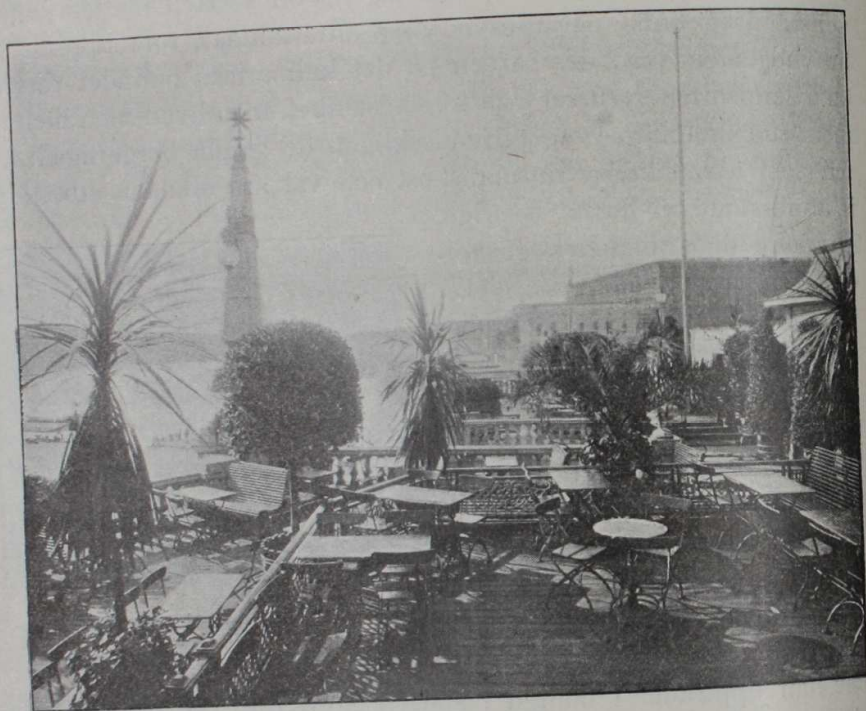


Norsfiske i Norrström.

det han uppträder i mängd i själfva Norrström och oaktadt alla sina förutsättningar att vara en verklig delikatess mycket sällan får tillträde till de förmögna klassernas bord. Stockholmare är känslig för onda dofter, hvilket är en högst berömvärd egenskap särskildt när det gäller mat, men som ej hindrar att han, som försmår norsken för dess lukt, emellanåt är förtjust i surströmming. Denna förtär han på källaren Druvvan eller något annat borgerligt ställe, där den norrländska nationalrätten förstätt förvärfva hemorts rätt.

Apropos Norrland så är Stockholm en af nederlagsorterna för framtidslandets produkter, och detta gör, att de stockholmska restauranterna kunna bjuda på sådana läckerheter som utmärkt

skogsfågel, rökt och färsk renstek, lax i alla former, åkerbär och hjortron o. s. v. — allt härliga ting, som räknas Mälarestaden till förtjänst och som ej saknas i de utländska turisternas relationer om hur man äter i Stockholm. Dessa omtala äfven de sköna skånska gässen, som på senhösten ha sin gifna plats på Stockholmsrestauranternas matsedlar, Halmstadlaxen och den yp-



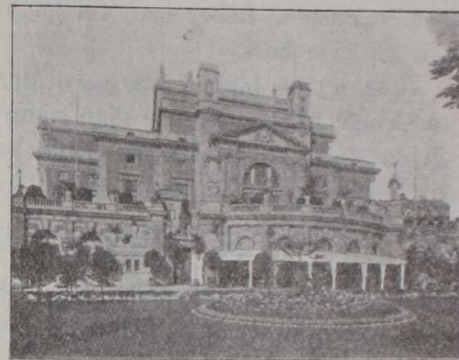
Vy af Operaterrassen.

perliga hafsfisken (tunga, piggvar, bergtorsk m. fl.) som kommer från Västkusten, men de tåga med Gotlands fårkött, Lidingö ärter, Enköpings pepparrot m. fl. varor, som förljufva stockholmarnes tillvaro, men ej spela någon anmärkningsvärdare roll på turistvärldens matsedlar.

Som ett allmänt omdöme torde man kunna säga, att man nu för tiden äter godt i Stockholm och ofta nog i en miljö, som tillfredsställer de ästetiska fordringarna. En sådan frukostplats som på Operaterrassen får man fara långt i världen för att träffa

maken till, och perspektivet från Rydbergs, Grands, Operakällarens eller Mariahissens matsalsfönster kan godt täfla med de utsikter, som bjudas från de kontinentala storstädernas rangrestauranter.

Det verkar naturligtvis mycket lifvande, när näringsomsorgerna åtföljas af sådana attribut. Också är matlusten stor och aptiten frisk i Stockholm, och som bekant försummar man ej heller att skölja ned den fasta födan med våtvaror. Detta står visst i rak strid mot doktor Westerlunds recept att undgå fetma; men därom bekymrar sig stock-



Operaterrassen.

holmaren föga. Han är hellre trind och skinande, än han försakar sin pilsner, sitt fatöl, sitt iskällardricka, och vid festliga tillfällen dricker han kanske till och med mer än han äter. Och om magkatarren kommer som en följd af vare sig det ena eller

andra, så reser han till Karlsbad, om förhållandena så medgifva, eller spåker sig sommartiden några veckor vid någon af hemlandets brunnsorter. Regeln är att man tar lifvet som det kommer, och äfven om det häri, särskildt med hänsyn till ett så viktigt organ som magen, ligger icke så litet lättsinne och oförstånd, så äro dock dessa angenämare



Operaterrassen.

att iakttaga än den surmulna försiktigheten och det ängsliga iakttagandet af minutiösa dietregler. Det glada, förhoppningsfulla Stockholm svärmar på restauranterna; det mer förståndiga och

ekonomiskt anlagda besöker matlagningsskolornas matsalar eller vegetera om ej uteslutande på vegetabilier så på den tron att sådana äro nyttigast, och i de bredaste samhällslagren, hvilkas smak och tycken äro bundna af den ej alltid synnerligen rikliga dagsförtjänsten, håller man till godo med bolagskrogarnas enkla men kraftiga kost.

För att en bild af hur man äter i Stockholm skall vara något så när fullständig bör man naturligtvis anföra Hasselbackens och de öfriga utvårdshusens betydelse. Men ehuru denna är rätt stor äfven under vintern är den likväl anmärkningsvärdast under de varmare årstiderna, och lämpar sig sålunda skildringen däraf bättre för ett annat kapitel, där det materiella staffaget kan omgifvas af sommarstämning och några drag från den väna natur, som skänker dessa friluftrestauranter deras förnämsta behag.

