



Julmateren

Julbordets tio-i-topp 2002

1 Skinka	83 %
2 Sill	36 %
3 Köttbullar	30 %
4 Janssons frestelse	20 %
5 Prinskorv	17 %
6 Risgrynsgröt	15 %
7 Lutfisk	14 %
8 Lax	6 %
9 Revbensspjäll	5 %
10 Dopp i grytan	5 %

På delad nionde och tionde plats kom även sylta med 5 %.



Visste du det?

Storstadsbor äter mer julbordsköttbullar än andra.

Inget annat avseende är vi människor så konservativa som när det gäller våra matvanor. Mammans köttbullar-syndromet är ett påtagligt fenomen redan till vardags, för det är ju i barnåren som vi grundlägger de smakpreferenser under vilka vi sen är slavar ända till döddagar, och som vi lämnar vidare till våra egna ätteläggar. Men när det gäller det så att säga ritualiserade ätandet blir vi ibland rent utav märkvärdigt traditionstroga: påskens ägg är ett minne från katolsk medeltid, som för vår del slutade för snart 500 år sen, och påskalammet har ju sin rot i Gamla testamentet.

Vår julmat är en lång parad av exempel på hur ålderdomliga matseder kan överleva utan någon egentligen rationell bakgrund, och det är ingen överdrift att påstå att den är det ålderdomligaste inslaget i vårt inhemska julfirande, bortsett, förstås, från den numera nästan försvunna religiösa aspekten. I vårt land har sedan mycket, mycket länge maten (och drycken) varit det som fått oss att känna julstämning.

Somligt har sitt ursprung i de födobestämmelser som den katolska kyrkan ställde upp i samband med julfastan, annat var betingat av att man kort före jul slaktat en särskild julgris för att njuta av när fastan väl var över, annat åter, som vi nu uppfattar som läcker julmat, var förr vardaglig föda, t.ex. doppet i grytan. Ytterligare bakomliggande omständigheter som utformat vårt julbord är gångna dagars tekniska standard när det gäller kökets utrustning eller metoder för konservering av mat. Som exempel på det förra kan nämnas gröt och på det senare sillinläggningar. Men till julens festmat hör ju också inslag av de sätt varpå man förr i tiden försökte göra julens maträtter särskilt goda eller festliga till formen: hit hör en hel del av julens bröd och kakor, saffranslussekatterna, pepparkaksgrisarna och det extra mustiga julölet.

REGIONALT OCH SOCIALT

I dag är det inte stor skillnad på julmaten i norr och söder eller väster och öster, och det står ungefär samma rätter på julbordet hos arbetaren som hos direktören, men tidigare var de regionala och de sociala skillnaderna påtagliga. Jag hörde min mormor berätta om en fattig fiskaredotter från en blekingsk skärgårdsö, som hade blivit piga på en storbondegård en bit innanför kusten. På julafton fick husbonden se att tårar rann på flickans kinder, och han undrade om inte skinkan och korvarna och alla de goda ka-

korna smakade henne? Jo, snyftade hon, men jag kom att tänka på vår julgädda därhemma! Fiskartillvaron och skärgårdsmiljön skapade andra julseder än de grisrika bondebygdernas. Just julgäddan var i både östra Sverige och i de finlandssvenska arkipelagerna lika självklar som skinkan hos oss i dag, och i norra Sverige utgjorde oftare oxkött eller kalvkött julmiddagens kulmen.

Maten till jul har från början helt enkelt varit det godaste som stod till buds alltefter bygdens och ekonomins förutsättningar. Det som vi i dag betraktar som typisk julmat var en gång allmogens festmat, antingen det gällde bröllop, begravning eller helg. Så kal-

Carl Larsson gillade det "klassiska" julbordet och det fick flera gånger utgöra motiv för hans pensel. Stånkorna av trä och bågarna av silver med ursprung i "allmogens" tänkta hemmiljö visar hur borgerligheten i sitt julfirande sökte sig tillbaka till sina rötter.



Visste du det?

Kvinnor mellan 15 och 29 år är mest begivna på prinskorv.

Visste du det?

Kvinnor mellan 25 och 30 år och män mellan 15 och 25 år frestas mest av Janssons frestelse.

Visste du det?

Vänsterpartiet, icke oväntat, gör av med mer rödkål än andra julmatssnaskare.

lat fint folk åt inte den sortens mat till jul, de hade sitt eget sätt att laga mat och att välja rätter. En slottsfamiljs eller storköpmäns julmiddag vid mitten av 1800-talet sänkte sig verkligen inte till den nivå där skinkor och gröt och lutfisk hörde hemma, och bilden av det som med en enda mun skinktuggande svenska folket är alltså egentligen ganska sen.

Särskilt i hemmen fortlever förstås en hel del lokala specialiteter som Nordvästskånes och Sydhallands långkål, men vecko- och dagstidningarnas julmatsnummer liksom butikskedjornas standardiserade utbud har i hög grad likriktat julborden. Man kunde tycka att vi skulle börjat ta lite intryck av de ofta spännande och goda julrätter som invandrare från skilda väderstreck fört med sig till vårt land, men än så länge är de kulturlånen lätt räknade. Påtagligare är väl en begynnande inverkan från vissa massmedialt haussade utländska julmats seder, till exempel de anglosaxiska, som plumpudding och kalkon.

JULBORDET – FRÅN SALTMATSFAT TILL ÖVERDÅD

”Julbord” är ett ord som ger en nutida svensk helt annorlunda associationer än det gav hans eller hennes farfars farfar eller mormors mormor. På exempelvis en skånings julbord tronade på 1800-talet det stora, ofta blåmålade ”sömadsfadet”, d.v.s. ett svarvat träfat på en likaledes svarvad, hög fot och fyllt med köttmat, ”saltmat”, som dock främst var skådemat. På var ända av bordet stod smörkoppar, och vidare fanns där ost, rökt eller saltat gåskött och givetvis bröd.

På det småländska julbordet låg det julhögar, men även där stod saltmatsfatet i centrum. I norra Sverige såg det helt annorlunda ut, där var ost och smör och får- eller nötkött viktigast.

För en svensk i början av 2000-talet är nog julbord i första hand den enorma exposition av delikatesser på vilken de flesta restauranger räddar sin årsomsättning och årsvinst. Den här moderna sortens julbord tycks ha börjat ta form kort efter första världskriget – de nämns i dagspressen för första gången 1919. Då rådde alltjämt gulaschernas glada era, men julbordet visade sig mera livskraftigt än alla lågkonjunkturer som följde. En avmattning ägde rum när alla slags smörgåsbord försvann till följd av andra världskrigets ransonerings, men seden tog man sannerligen skadan igen.



Svarvat saltmatsfat för skådemat vid jul- och andra kalas.

