



## **SYLTA, SILL OCH SAFFRANSBULLAR**

### JULAFTONS MAT OCH MÅLTIDER

---

AV CHARLOTTE HAGSTRÖM

---

Julafton är klappar och tomtar, Kalle Anka och julsånger. Det är levande ljus, glittrande julgranskolor och doften av apelsiner. Det är besök av eller hos släktingar, kanske också gråt och gräl, besvikelse och stress. Men hur julafton än firas i olika familjer, och hur olika den än upplevs av olika personer, är det en sak som är gemensamt för alla julfirare: man äter. Man gör det dessutom mycket, länge och ofta. En av de viktigaste delarna av julaftonsfirandet, åtminstone för de vuxna, utgörs av maten.

#### **ANKOR PÅ TEVE OCH KORVAR PÅ BORDEN**

I de berättelser om nutida julfirande som finns samlade vid Folkklivarkivet i Lund redogörs ingående för olika korvar och sillinläggningar, småkakor och gratänger. Berättelserna, 90 stycken, är svar på en frågelista som sändes ut 2004 samt drygt 200 enkäter där olika personer kryssat i och kommenterat vad de åt under julafton detta år. Många är mycket sinnliga och som läsare kan man nästan känna lukten av köttbullarna, höra prinskorvarna smäcka i stekpannan och se de vackert dekorerade faten med kål och grönsaker i olika färger. De långa uppräkningsarna av alla kakor, nästan uteslutande hembakade, som serveras runt om i landet på julafton får det att vattnas i munnen. Man undrar hur den där leverpastejen

egentligen smakar, den som fastern till allas glädje gör varje jul, och vad det är för hemlighet bakom svågerns fantastiska marinad till revbensspjällen. Maten är speciell på julafton och den är lagad med omsorg.

Av berättelserna framgår att hela julafton ur matsynpunkt är annorlunda. Frukosten kan visserligen bestå av kaffe och smörgås även denna dag, om det är det man brukar äta, men sällan samma slags bröd och pålägg som till vardags. Kanske är det då de första skivorna av julosten skärs, kanske är det då skinkan avsmakas. Serveras inte vörtbröd, en bröd-sort som ursprungligen var en mellansvensk specialitet men numera äts över hela landet, är brödkorgen istället ofta fylld med något annat hembakat. En del äter risgrynsgröt, en del bara kakor. Med tanke på alla kommande måltider under dagen gäller det att ta det lugnt på morgonen! Frukosten kan dra ut på tiden och det är mysigt att sitta vid bordet med levande ljus och känna julstämning. I fönstret hänger adventsstjärnan, bordet är täckt med röd duk och i en kruka står en hyacint eller en amaryllis. Men måltiden kan också behöva klaras av ganska raskt eftersom det är mycket som ska göras. Kanske kommer det gäster framåt eftermiddagen och maten som då ska serveras måste förberedas. Eller kanske ska man åka till släktingar och måste komma iväg i tid.

Ska julen firas hemma, vare sig det kommer gäster eller inte, måste bordet dukas. Visserligen dröjer det ännu ett tag, men extrastolar kan hämtas eller duken som ska användas kan strykas. Även om det är maten som står i centrum är också dukningen betydelsefull. En måltid består av mer än mat. Liksom det inte bara är smaken utan lika mycket doften och synintrycket som styr upplevelsen av maten, är det viktigt att den serveras och avnjuts på ett sätt och i en miljö som gör att den kommer till sin rätt. I många berättelser betonas hur viktigt det är med dukningen: man använder en speciell duk, dekorerar med blommor eller växter, plockar fram finporlinet och tygservetter eller servetter med julmotiv. Ljusstakar, ofta speciella sådana, placeras ut och stearinljusen tänds lagom tills måltiden ska börja. Många nämner att vissa föremål, som ljusstakar, assietter, dukar eller uppläggningsfat, är arvegods. Kanske är de inte särskilt dyrbara räknat i pengar. Ur ett känslomässigt perspektiv är de desto värdefullare: "Bordet ska ha fin broderad duk och mormors gamla trearmade träsljusstakar ska stå på bordet" skriver en kvinna. Det är en speciell känsla att lägga upp sillsalladen i samma skål som farmor en gång använde, många blir nostalgiska när de ser ljusen brinna i samma stakar som de minns från sin barndom.

Till vardags äts lunch i skolan eller på jobbet, hemma eller på restaurang. För vissa är den dagens huvudmåltid, för andra är det middag på kvällen som är viktigast. Men oavsett detta är lunchen sällan en måltid då man i vanliga fall bjuder in gäster eller själv är gäst.



Julbordets delikatesser förbereds i ett privat hem. Foto: Marlene Hugoson 2005, Institutet för språk och folkminnen.

På julafton däremot äts många luncher tillsammans med släktingar. För en del är lunchen denna dags "riktiga" måltid; det är då julmaten serveras. Ofta börjar den inte mitt på dagen utan någon timme därefter. Den håller också på betydligt längre än en vanlig lunch. Andra har flera olika släktingar som de ska träffa under julafton och lunchen blir då ett tillfälle att fira jul med dem som de inte firar med på kvällen. Kanske åker de hem till mannens föräldrar och äter gröt, doppar i grytan eller äter lutfisk för att sedan under kvällen ha julbord i det egna hemmet med kvinnans föräldrar. Hur man än gör är det tydligt att julafton är en familj- och släkthögtid och detta märks inte minst vid måltiderna. Det är släktingar som äter tillsammans: mostrar och farbröder, systrar och kusiner, svärföräldrar och morfäder. Det är ytterst få som äter tillsammans med vänner, fler uppger att de äter ensamma. Antalet personer kring bordet varierar från en till trettio men vanligast är att det är mellan fyra och tio.

Klockan tre är det Kalle Anka på teve och detta faktum har stor betydelse för när man äter. "Kaffe och kakor äter vi medan vi ser på Kalle", berättar någon medan en annan uppger

att julmaten serveras efter detta program. Förmodligen innebär det att någon eller några avstår tevetittandet och förbereder måltiden under tiden. Den är ofta organiserad som ett knytkalas och de olika rätterna är lagade tidigare. Ofta har ansvaret fördelats mellan olika personer, som inte sällan får i uppdrag att bidra med just "sin" rätt år efter år. Hela familjen köper och lagar, skriver en flicka, utom pappa som hämtar granen. För majoriteten av julfirarna är det någon gång efter att Kalle Anka har slutat, det vill säga efter klockan fyra, som julaftons huvudmåltid äts. Det är då de hugger in på dignande julbord med sill, korv, ägg, köttbullar, skinka, grönsaker, lax, Janssons frestelse, ost, leverpastej, rödkål, bröd och potatis. Dessa rätter är de som fått allra flest kryss i enkätsvaren. Framför allt korv, i alla upptänkliga varianter, tycks liksom skinkan vara ett måste. Den senare är så självklar att även om de själva eller gästerna inte äter kött vill många ändå ha något skinkliknande på bordet, griljerad kålrot till exempel.

På samma sätt är det med sillen: ett julbord utan sill är inget julbord. Här räknas det upp alla möjliga sorter och inläggningar och även om det finns vissa som är årligen återkommande inslag hos väldigt många, nämns också flera ovanliga kryddningar. Sill hör, liksom köttbullar och kakor, till de rätter som de allra flesta gärna, eller ibland definitivt, vill ska vara hemlagade: "Ett julbord utan hemgjord inlagd sill i olika former skulle jag inte kunna tänka mig. Det är viktigt". Experimentlustan tycks också vara stor. Med ett par klassiska inläggningar på bordet, kanske köpta sådana, finns utrymme att misslyckas med en tredje. Blir den inte god prövas en annan nästa år.

#### MUST OCH MÅSTEN

Varför det är så viktigt att vissa rätter måste vara hemlagade är något man många gånger inte reflekterar särskilt över. De smakar helt enkelt bättre. Men kanske är detta inte hela förklaringen. På samma sätt som det finns rätter som "måste" finnas med och som återkommer år efter år, skapar det hemlagade och hembakade en känsla av kontinuitet och trygghet. För det talar också betoningen av geografiska rötter och ursprung: det ska vara grönkål för att släkten härstammar från Halland, sill inlagd på farmors blekingska sätt eller kroppkakor för att familjen har småländsk eller öländsk bakgrund. En kvinna berättar att hon alltid gör brunkål efter ett recept som kommer från hennes svärmor i Göinge. Hon fortsätter: "Efter brunkålen kokar jag grönkål till vår halländska långkål. Strax efter lucia gör jag saffransbröd med ganska mycket saffran. Jag gör dubbla lussekatter i modell som mor haft med

Julskinka framstår som ett "måste" på de flesta julbord i Sverige. Foto: Susanne Ewert 2004, Folkliksarkivet. ►







Julbordet i ett privat hem, julafton 2004. Foto: Carina Ahlqvist, DAG/Institutet för språk och folkminnen.

stående inslag i det svenska kosthållet, året runt och för alla samhällsklasser, till den grad att ”fläsk” mer eller mindre varit liktydigt med ”kött”. Till vardags fick våra förfäder emellertid hålla tillgodo med insaltat fläsk och det var bara till jul det serverades färskt sådant. Då passade de å andra sidan på att äta desto mer, något som alltså märks än idag på våra julbord. Det finns också mycket fisk i form av sill, lax och, främst på de julbord som äts i södra delen av landet, ål. Bröd och ost finns på de allra flesta, oftast flera olika sorter, oberoende av vad som i övrigt äts. Ägg förknippas med påsken men eftersom det vanligen serveras ägghalvor, dekorerade med majonnäs, räkor eller kaviar, till sillen liksom till laxen, hör ägg också till julen. Ägg är därmed ett av de allra vanligaste inslagen på julbordet, vanligare än såväl leverpastej som Janssons frestelse. Grönsaks- och rotfruktsrätterna är också många och består, förutom av den ofta förekommande röd-, brun- eller grönkålen, av allt från kokt potatis, broccoligratänger och tomatpajer till grönsallader, spenattimbaler och morotslådor. Många uppger att grönsakerna blivit allt fler och att det inte är samma köttdominans som de minns från sin barndom.

sig från Dalarna”. Förändringar sker, ibland dramatiska sådana, både i den lilla världen bestående av familjen och släkten och i den stora. Men så länge julmåltiden är den samma, såväl vad det gäller maten i sig som förberedelserna, dukningen och tidpunkten för ätandet, kan den fungera som en motvikt och kontrast. De regionala rätterna blir ätbara symboler för tillhörighet och historia. Den hemlagade maten, som *mammas* sillsallad, *moster Lenas* kola och *farfars* leverpastej, bidrar till känslan av att det ändå finns något fast i en flyktig värld. Om allt är föränderligt är i alla fall julmåltiden beständig.

Det är mycket kött på de svenska julborden, framför allt fläsk. Under historiens gång har fläskkött varit ett

Det finns således en del rätter som de allra flesta äter, och julborden kan tyckas likna varandra. Det gör de förvisso också men samtidigt skiljer de sig väsentligen åt. Alla har sina ”måsten” och det som för den ene är absolut nödvändigt är för den andre lika omöjligt. Där någon vill ha kumminfläsk och bruna bönor vill någon annan ha kroppkakor och tonfisksallad. Vårullar, räksallad, koftakebab och rimmad tunga har sin givna plats på vissa julbord men är otänkbara på andra. Att inte kunna tänka sig en viss rätt på julbordet är inte det samma som att inte tycka om den. Snarare handlar det om att inte tycka att den passar i detta sammanhang eller tillsammans med övrig mat. Men många har hittat nya rätter, som traditionellt inte brukar ingå på ett julbord, som de tycker kompletterar de gamla. Ris och couscous, gärna smaksatt med saffran och kanske hackade fikon, är exempel på sådana. Saffran och fikon äts i stora delar av världen året runt men hör för många svenskar främst ihop med julen. Den som ställer ett fat med saffranskryddad couscoussallad på bordet mellan skinkan och köttbullarna har plötsligt ett nytt inslag som ändå känns juligt.

Det är dock inte alla som äter julbord. En del föredrar istället anka, lammstek, kalkon eller fläskstek. Julmat är inte förknippat med smörgåsbord i många andra länder och om de som firar tillsammans har olika traditioner och önskemål får de kompromissa. Kanske äts svensk julmat en dag, tysk eller dansk nästa. En familj har löst det så att det serveras svensk julmat på julafton medan svärsonen, som har polska rötter, står för maten på juldagen. Då bjuds det på ”en särskild sorts korv som kallas ’vit korv’, och så är det borsjtj, rödbetssocka, och olika sorters kål, bl a surkål och någon mer sorts polsk korv och sylta, det är mycket gott och ett nytt inslag i vårt julfirande”. I en annan familj, där en av föräldrarna är engelsk, serveras kalkon på julafton. Det tycker alla är bra för vid det laget har de redan hunnit med ett antal julbord och börjat tröttna. Det finns också de som helt avstår från julmat. I år blev det thailändskt, berättar en person. Någon särskild koppling till Thailand tycks inte finnas bland dem som åt denna julmåltid tillsammans och ett annat år valde de nordafrikanska smårätter. Tycker ingen i sällskapet om svensk julmat finns det förstås ingen anledning att äta den.

Till julmaten dricks öl eller julmust samt snaps. Andra drycker kommer inte i närheten av dessa. Av de drygt 200 personer som besvarade enkäten har 176 satt kryss i rutan för ”julmust”. Detta kan jämföras med 38 och 33 i rutorna för ”coca cola” respektive ”annan läsk”. Till de flesta julmåltider serveras dock flera olika slags drycker och gästerna har själva möjlighet att välja. Samma person som satt ett kryss för ”öl” har därför ofta också satt kryss i andra rutor och ibland i samtliga. Mumma, champagne och juice är, liksom vin, mjölk och svagdrycka, andra drycker som fyller glaset, om än inte i samma utsträckning.

Efter sill, kallskuret och varmrätter är det dags för efterrätt. Då är många så proppmätta att risgrynsgröten eller ris á la maltan, som är de två utan tvekan vanligaste efterrätterna på julafton, mest serveras för att det ”ska” vara efterrätt. Bland dem som äter gröt är smaken delad kring vad som passar bäst till: mjölk, saftsås, sirap, kanel, hallonsylt, körsbärssås, jordgubbs-sylt, sommarens bär från frysen, russin... Därefter, eller kanske före, finns gottebordet att ta för sig av. Frukt av olika slag är ett givet inslag hos de flesta liksom nötter och en chokladask. Många gör eget godis, allra helst knäck följt av ischoklad, marsipangodis och kola. Har kaffet inte redan druckits är det hög tid för det nu, självfallet tillsammans med olika sorters kakor och gärna ett glas likör, konjak eller liknande. Någon gång mellan allt detta ätande har förmodligen tomten kommit, åtminstone om det varit barn närvarande, och de vuxna har smuttat på glögg med russin och mandel. Kanske har man också hunnit med att spela spel, lösa korsord, gå en promenad eller lyssna på musik. Den som inte är allt för trött och mätt kan slutligen besöka midnattsmässan, något som i vissa kyrkor ersatt julottan. Efter en hel dags ätande kan det kännas skönt att bege sig dit till fots.

#### LUTFISKEN SOM FÖRSVANN

Ett klassiskt svenskt julbord består av många olika smårätter som var för sig inte nödvändigtvis upplevs som särskilt juliga: köttbullar äts året runt liksom lax, och sill och ägghalvor serveras till både påsk och midsommar. Den som uppgett att tzatsiki måste finnas med äter förmodligen detta, liksom den som absolut vill ha köttfärs paj, inte bara på julafton. Blandat med dessa rätter finns sådana som nästan uteslutande förknippas med julen, som klenäter, glögg och griljerad skinka. Det som gör julbordet till ett julbord är de olika rätterna sammantagna. Helheten är något mer än summan av delarna.

Många av de rätter som ingår är gammeldags, tar tid att laga och är omständliga. Trots det framstår de i det närmaste som nödvändiga: utan den hemlagade senapssillen och brunkålen efter svärmors recept, som alltid stått på bordet på julafton, blir det ingen riktig jul. Det finns emellertid väsentliga skillnader mellan de julbord som avnjöts runt om i Sverige julafton 2004 och de som dukades upp femtio år tidigare. En påtaglig skillnad är att det idag bjuds betydligt fler grönsaker. De serveras råa eller kokta, i sallader och gratänger, som tillbehör eller enskilda rätter. Ett skäl som uppges är att någon i sällskapet är vegetarian, ett annat att det känns fräschare och är nyttigare samtidigt som det är gott. Hälsomedvetandet har ökat och med tanke på hur fet och sockerhaltig mycket av julmaten är vill man uppväga detta.



I hyllorna julen 2004. Foto: Carina Ahlqvist, DAG/Institutet för språk och folkminnen.

Flera jämför de julbord de äter idag med dem de tidigare ätit under årens lopp. Många nämner att de är måna om att inte äta på det sätt som var vanligt, och närmast förväntades, i deras barn- och ungdom. Då skulle det ätas tills man knappt kunde röra sig, ibland med resultatet att man mådde riktigt illa framåt kvällen. En kvinna beskriver ätandet under sin barndoms jular som en korsning mellan julmåltiden i Ingmar Bergmans *Fanny och Alexander* och Astrid Lindgrens berättelse om *Stora tabberaset i Katthult*. Så vill hon inte ha det och så har hon det inte idag då hon själv får bestämma. På samma sätt berättar andra om att de idag äter mer genomtänkt, inte tar av alla rätter och tänker på hälsan. Åtminstone lite.

Men det forna frosseri vissa vänder sig mot kontrasteras i några berättelser mot minnen av betydligt mer anspråkslösa julmiddagar. Under deras barndoms jular saknades i och för sig inte mat men det krävdes både hårt arbete och sparsamhet för att få den på bordet. En kvinna berättar att: ”Ibland gödde vi upp en gris som slaktades till jul och då blev det gott om mat, så länge det varade. Fläsket saltades ner i ett stort kar. Grisen hörde till lönen för stutare”. En del rätter, som de idag alltid har på julbordet, förekom över huvud taget inte eftersom de var för dyra. En man jämför vad som finns på hans och hustruns julbord idag

jämfört med när de var nygifta och skriver: ”Förr köpte Nancy russin, de där stora fina med en bild av en spanjorska på den trekantiga asken, för halva priset efter jul. Nu köper hon dem till fullpris innan jul”.

På de enskilda julborden sker förändringar genom att sammansättningen av julfirare förändras. I en berättelse framkommer att julen 2004 var den första utan lutfisk. Skälet som uppges är att den äldre generationen nu är borta. Rätter som serveras mest för att *en* person vill ha dem försvinner alltså om denne inte längre finns kvar. Just lutfisken är för övrigt en rätt som tycks minska i popularitet. Enligt två undersökningar utförda i Malmö 1963 respektive 1998 förekom den det första året i 68 % av de tillfrågade hushållen, 35 år senare i 49 %. Det är framför allt äldre personer som uppskattar lutfisk och det kan därför misstänkas att ätandet av densamma knappast kommer att öka. Fortfarande hör den dock i många familjer till julens måsten, om än inte just på julafton, vilket knappast kan sägas om grisfötter och ännu mindre om grishuvuden med kristyr och äpple i munnen. Några grishuvuden förekommer inte alls i materialet och bara ett par av dem som redogjort i enkätform för sin julmat nämner grisfötter. För en av dem har emellertid just grisfötterna fått en starkare ställning på julbordet. Numera, efter att en släkting med rötter i Frankrike kommit in i bilden, serveras grisfötterna på både svenskt och franskt vis.

Nya släktingar är en viktig orsak till förändringar eftersom de tar med sig sina favoriträtter eller introducerar nya tillagningsmetoder. Ibland rör det sig om rätter som är regionalt förknippade, ibland om familjetraditioner. Allergier och sjukdomar leder också till förändringar. Har det alltid funnits nötter på gottebordet måste de utgå om det tillkommer en nötallergiker, får någon diabetes minskar julgodiset. Ålder, ställningstaganden och förändrade perspektiv bland de närvarande leder också till att måltiden kan förändras. En äldre kvinna berättar att hon inte längre orka baka själv utan numera köper julkakorna, en medelålders man uppger att snapsen får vänta till juldagen eftersom det finns en övertygad nykterist bland julfirarna, och en yngre kvinna påpekar att för henne är det viktigare att det är gott och trevligt än mycket.

Någon större skillnad mellan vad som äts på julafton beroende på var i landet måltiderna intas märks inte. Vissa variationer förekommer, som att det är mera ål på borden i den sydliga delen av landet och att äggosten lyfts fram som ett måste av många bohuslänningar, men på det hela taget är likheterna betydligt fler än skillnaderna. För 100 år sedan var olikheterna dock betydligt fler. Dagens julmat är det som vanligt folk förr åt till fest, inte bara vid jul. Vilken mat som fick status som festmat styrdes av lokala förutsättningar. För den som levde i kustbygd var festmaten således annorlunda än den var för den som levde i skogs- eller

slättbygd. Hushållets ekonomi spelade naturligtvis också roll och skillnaderna mellan olika sociala grupper var stora. Det serverades definitivt inte samma sak på slott och herrgårdar som i torp och backstugor. Idag äter de flesta i princip samma slags julmat oavsett social tillhörighet. Det är en kombination av den svenska allmogens traditionella festmat som står på bordet hos såväl hisskötare och professorer som hos kyrkoherdar och butiksbiträden.

Oavsett hur och varför julmåltiderna förändras är det naturligt att de gör det. Ingen tradition är densamma för evigt. I dess ”natur” ligger att den måste förändras. Gör den inte det riskerar den att dö. Om den inte längre upplevs som betydelsefull, angelägen eller fyller någon funktion för dem som utövar den kommer den att upphöra. Det gäller julmat och måltidsordningar likaväl som andra traditioner. I Sverige kommer det förmodligen att serveras julbord många år framöver med skinka, köttbullar och sill som självskrivna inslag. Men morgondagens julbord kommer inte att se exakt likadant ut som dagens, liksom dagens inte är exakt det samma som gårdagens. Även om åtskilliga rätter är ålderdomliga och traditionstyngda och därför har haft sin självklara plats på bordet i århundraden, har de fått och kommer att få sällskap av betydligt yngre och annorlunda rätter. Ett svenskt julbord är en spegling av historien men också av sin samtid.

---

#### REFERENSER

---

*Årets festdagar* av Nils-Arvid Bringéus (1999), *Den svenska julboken* av Jan-Öjvind Swahn (1993).

Folklivsarkivet i Lund: svar på frågelistan LUF 216 *Nu är det jul igen!* (2004): M 24752–24841 samt drygt 200 svar på enkäten *Vad äter du på julafton 2004?*