

I GLÄDJE OCH SORG

I GLÄDJE OCH SORG



FATABUREN 1995



I GLÄDJE OCH SORG

NORDISKA MUSEETS OCH SKANSENS ÅRSBOK

FATABUREN 1995

FATABUREN 1995

ISBN 91 7108 375 8

ISSN 0348 971 X

© Nordiska museet och respektive författare

Redaktör Ebbe Schön

Bildredaktör Åsa Thorbeck

Layout Börje Reinhold

Omslag Lena Lindqvist

Teknisk redaktör Berit Nordin

Bildmaterialet tillhör Nordiska museet om inte annat anges. I de fall fotografens namn inte uppges är denna okänd

Summaries translated into English by Skans Victoria Airey

Omslag: VM-guld i ishockey 1992. Tre Kronors hemkomst firas på Sergels torg.

Foto Sven-Erik Sjöberg/Pressens Bild.

Främre pärmens insida: Midsommar i Rättvik 1990. Foto Lars Tunbjörk.

Bakre pärmens insida: Vuxendop i Löttorp, Öland 1987. Foto Lars Tunbjörk.

Baksida: Spettekaka. Foto Kerstin Bernhard för Sv. Telegrambyrån ca 1960.

Tryckt hos MediaPrint Uddevalla AB, Uddevalla 1994



Julbord. Foto Karl Erik Granath ca 1960.

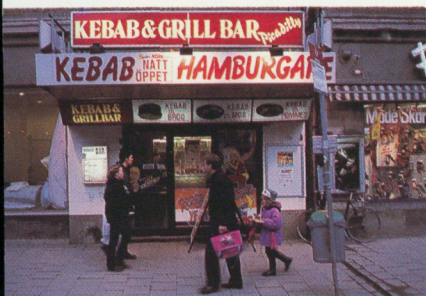
TILL BORDS

Anders Salomonsson

Våra kostvanor sägs ofta vara traditionsfasta och oföränderliga. När det gäller högtidsmaten och särskilt julmaten, så stämmer påståendet ganska väl. Lutfisken minner till exempel om den julfasta som under katolsk tid fick brytas först på juldagen men som tillät förtäring av fisk, och många andra rätter har sekelgammal hemortsrätt på julbordet. Samtidigt skall vi ha i minnet med vilken snabbhet vi tagit till oss både pizza och pasta, kinamat och kebab under de senaste två, tre decennierna. Att tala om en allmängiltig traditionsfasthet när det gäller mathållningen är därför en sanning med många undantag. För övrigt är varje tradition föränderlig till sin natur, i annat fall förlorar den sin livskraft och försvinner. Vad vi däremot kan slå fast är att maten, måltiden och värderingar och ritualer i samband därmed utgör tydliga vittnesbörd om social tillhörighet och kulturell identitet. Med maten kan man skryta, inbjuda till försoning, markera samförstånd eller underdånighet eller till och med visa förakt. Maten är således ett medel som kan brukas medvetet, men den kan också fungera som en omedveten deklaration om kulturell kompetens och social och regional hemvist. Härmed blir matens uttrycksfullhet också ett tacksamt analysinstrument för kulturforskare (Salomonsson 1987).

Årets och livets högtider är återkommande avbrott i vardagen med viss offentlig prägel (Bringéus 1976, 1987). De utgör samtidigt övergångar i tid, status och så vidare, och har därför alltid tillmätts stor betydelse som markeringar av olika slag. Dessa markeringar (exempelvis av ekonomisk eller social ställning) kunde, och kan, med fördel förstärkas med maten och bjudseden. Med följande sidor vill jag belysa detta påstående med exempel hämtade från årets och livets mat. Någon heltäckande redovisning av fest-

*Kebab & Grill Bar, Stockholm.
Foto Mats Landin 1989.*



*Lutfisken läggs i blöt. Foto
K.W. Gullers 1953.*



maten har jag givetvis inte eftersträvat, och jag är medveten om att mina exempel har sydsvensk övervikt.

FRÅN JUL TILL PÅSK

Förberedelserna till julhögtiden började redan i slutet av oktober med fårslaktning å 4–5 stycken lamm. Gåsslakten företogs omkring den 7 november. I regel nedsaltades för eget hushåll omkring 12 st. gäss. (Mårtens-afton firades icke.) Lutfisken lades i blöt omkring den 12 december. Svinslakten skedde omkring den 15 december, i regel slaktades omkring 3 svin. Bryggning av öl och dricka företogs därefter. Till brygget användes i regel 4 skäppor malt, av egen tillverkning. Därav blev omkring 40 kannor gott öl och 20 kannor svagdricka. Bakningen företogs omedelbart därefter... (M 4807, Skåne)

Dopp i grytan hemma hos familjen Gullers. Foto K.W. Gullers 1953.



Julen är utan jämförelse årets största mathelg, i det gamla samhället såväl som idag. Under självhushållets tid började förberedelserna långt före själva högtiden, som framgår i redogörelsen ovan från en relativt stor gård på skånska slätten. I den idag klassiska receptsamlingen *Skånsk mat och skånska seder* (1934) uttrycker sig Nanna Lundh-Eriksson på följande målande sätt:

Om det ligger en viss sanning i påståendet att julen varar till påska, så kunde en skånsk matmor förr i världen med lika mycket fog säga, att julen började vid Mikaeli, dvs. i slutet av oktober. Ätminstone upptogs hennes tid allt från den perioden med sådana förberedelser i hemmet, vilka på julaftonen skulle vara avslutade och vilkas resultat den kvällen och under den instundande helgen skulle så att säga vara ett slags examen på hennes duglighet som husmor. (s. 18)



Julbak. Foto Kerstin Bernhard.

Julgrisen skulle alltså slaktas, lutfisksen läggas i blöt och ölet bryggas och allt skulle ske på bestämda dagar för att bli färdigt lagom till jul. Därefter följde korvstoppning, syltrullning, skinkkokning med mera i en inte förrän på "lilla julaften" sinande ström av sysslor. Vid middagstid på julaften skulle allt vara färdigt, även fördelningen av smakbitar till drängar och pigor och till byns sämre bemedlade.

På julaften kl 12 skulle allt vara i ordning. Då skulle den stora järngrytan vara fylld med kokt korv, kött och fläsk. Så fick man "doppa i grytan" och smaka ölet samt det hembrända brännvinet. I stugan skulle det vara fint och pyntat med enris på golvet och målade bonader på väggarna samt takduk av drätyg. (M 1016, Småland)

På Gotland försiggick doppet på särskilt sätt. Där skulle hela hus hållet samlas i bryggghuset kring pannmuren, dvs. den inmurade grytan – där man just kokt fläsket till den kommande kvällsvarden. Stående och utan bordsbön doppade var och en sin brödskena i det heta spadet och åt. Seden har gått under beteckningen "att äta haidnu", alltså på hedet sätt, vilket antyder att traditionen kan ha mycket gamla anor.

Då man doppat i grytan började kvinnorna att bära in maten, kött, ost och smör till julbordet, som skulle vara så mycken att den ej fick taga slut förrän efter nyår, ty förr fick julbordet ej tagas bort. Ty om julbordet togs bort förr eller någon mat tog slut på julbordet innan nyår, så fick man lite mat till det kommande året. (M 1038, Småland)

Hur julborden gestaltade sig i detalj har naturligtvis varierat mycket både regionalt och socialt. De geografiska skillnaderna var större i en självhushållande ekonomi än idag, när både råvaror och färdiglagat snabbt kan transporteras över hela landet. Klimat och odlingsbarhet liksom tillgång till bete och foder satte sina gränser också för julmaten, och på samma sätt var ekonomin och den sociala tillhörigheten avgörande faktorer för vad som kom på bordet såväl i helg som i söcken.

Har då svenskens julmeny likformats totalt i våra dagar? Nej, märkligt nog inte. Dels finns en hel del regionala och sociala variationer kvar, men framför allt odlar vi envist ganska stora familjevissa skillnader vad gäller julmaten. Jag tror att varje vuxen svensk har lagt märke till dessa detaljer som gäst på julkalas, när man läser om andras julmatseder och framför allt när man bildar nytt hushåll och skall försöka jämka samman två familjetraditioner till en. "Hemma hade vi alltid både revbensspjäll och bruna bönor på julbordet, och det skall minsann jag ha i fortsättningen också!" – "På julafton serveras bara lutfisk och gröt, korv och fläsk och skinka får vänta till juldagen!" Inte så få äktenskapliga gräl har sin upprinnelse i sammansättningen av de första gemensamma julborden.

Efter juldagens stillhet vidtog julkalasen på annandagen och framöver. Dessa bjudningar var ofta överdådiga i mat och dryck eftersom det då gällde att visa vad huset förmådde för en större krets.

Mellan juldan och trettondan var det alltid julagillen förr... Sen dukades ett stort långbord, och på det vankades all slags julmat. Man brukade äta sådär vid elvatiden på kvällen. Smörgåsbord: Skinka, korv, sylta. Lutfisk och potatis. Sen revbensspjäll och bruna bönor och fläskkorv. Och så risgröt och saftgröt och klinetter. Maten höll på till 1–2 fram på natten. När den var slut, var det tid på att tacka, och sen gick var och en hem till sitt. (M 2595, Blekinge)

Under samma period höll ungdomarna sina julstugor med mat, dryck och dans. Förplägnaden tiggdes ofta ihop i gårdarna vid Staf-fansritten på annandagen.

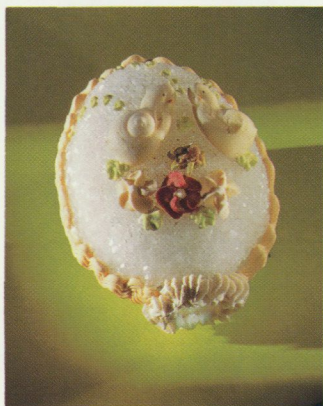
Vi talar idag om det nästan osmakliga överflöd som präglar jul-maten. Borden dignar i hemmen såväl som på restauranger och gästgivaregårdar. För det första, säger vi självförebrående, svälter en tredjedel av jordens befolkning medan vi frossar, för det andra är all den kolesterolspäckade och fettdrypande maten direkt skad-lig för hälsa och välbefinnande. Dessa reflexioner äger säkert sin riktighet, men faktum är att överflödsdemonstrationer av den här typen är av mycket gammalt datum. Som vi kommer att konstatera längre fram, så har både årets och livets högtider alltid utgjort offentliga markeringar av social och ekonomisk status, och som sådana fungerar de fortfarande i stor utsträckning.

Numera hälsas det nya året med festyra och champagne. Firan-det äger inte sällan rum på restaurang eller i annan offentlig miljö, vilket är ovanligt i Sverige när det gäller andra årshögtider. Vår tids nyårsfirande har sitt ursprung i borgerlig tradition och har fått allmän spridning först under 1900-talet. Såsom övergångs-markering finns dock paralleller i det gamla bondesamhället.

Den fyrtio dagar långa fastan före påsk föregicks traditionellt av en eller flera dagars festande – fastlagen – då man skulle äta upp sig ordentligt inför de stundande försakelserna, och på sina håll förlustade man sig med upptåg besläktade med Sydeuropas kar-nevaler. I folkligt språkbruk har fastlagens dagar gått under namn som "fläksöndag", "bullamåndag" och "fettisdag". Därefter följde "askonsdagen", fastans första dag. Fastlagens överdådiga ätande har tagit sig olika uttryck i landet. På Öland och i östra Småland var det exempelvis vanligt att man på söndagen eller tisdagen åt grova kroppkakor med fettisdagsbullar i varm mjölk som efterrätt.

Fettisdagsbullen (fastlagsbullen, semlan) har sitt ursprung i den tyska "Heisswecken", som var en korsformig eller viggliknande vetebulle beströdd med kumminfrön. I de gammaldanska land-skapen bakades dessa bullar av yrkesbagarna i städerna redan under medeltiden, medan de blivit allmänna i övriga Sverige långt senare. Dagens fastlagsbulle med vispad grädde och fyllning av marsipan har fått sin stora spridning via konditorierna först i vårt sekel.

Tittägg. Foto Sören Hallgren 1994.



Semlor. Foto Kerstin Bernhard.



VÅR OCH HÖGSOMMAR

I det gamla samhället var våren en knaper period med sinande salttinor och allt tommare spannmåls- och potatisbingar. Om julen var överflödets tid då gårdens årshöst skulle demonstreras, så var vårmånaderna för många präglade av brist och ibland ren svält. Att ta av utsädet till mat för dagen var en av självhushållets största synder, och det var husmors ansvar att visthusbodens konserverade lager förslog tills det nya året började bära frukt.

Dymmelonsdag, skärtorsdag och långfredag i stilla veckan avslutar den långa påskfastan. Fredagen har fram i vår tid präglats av allvar och återhållsamhet i både umgänge och matsed.

På långfredagen skulle de (drängarna) inte äta mjölk och inte grädde och inte smör och inte ägg och inte kött och inte fett. De fick inte ha grädde i kaffet. De brukade säga, att långfredagen var den sämsta dagen i hela påskveckan, för då fick de inte äta något. Men ärter, kokta i bara vatten, fick man. Men man fick inte fläsk utan man åt sill till ärterna. (M 1946, Östergötland)

Påskafton har däremot, i likhet med julafton, lånat en del av den efterföljande märkesdagens feststämning. Sin egenskap av stor mathelg har påsken emellertid fått ganska sent, egentligen är det endast äggen och äggrätterna som har gammal tradition som påskmat.



Äggmålning. Bilden inför i Morgontidningen 2 april 1947 "måla ägg och kycklingar är... en omtyckt sysselsättning för småbarn". Foto Walter Pöppel.

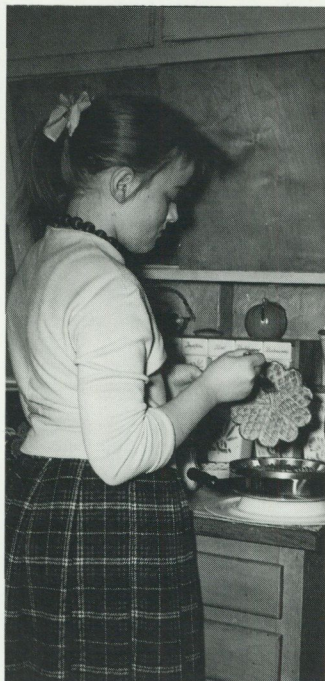
Vårt äggätande till påsk har flera förklaringar. En är att hönsen i allmänhet först vid denna tid släpptes ut och började värpa efter vintern. Äggen var härigenom en av vårens efterlängttade primörer. En annan och kanske viktigare orsak är att äggen under katolsk tid var förbjuden fastemat och därför särskilt uppskattades när de kom på bordet på påskdagen. Möjligen kan också en tanke ha funnits att försöka befrämja gårdens fruktbarhet under det kommande året genom att äta rikligt med ägg när de väl fanns att få och var tillåtna.

Äggens betydelse vid påsk understryks av att de förekom som gåvor mellan ungdomar (jämför våra dagars färgglada pappägg

med godsaker) samt naturligtvis av att de målades. Seden med äggmålning finns belagd i Sverige sedan 1700-talet men förekom i England och Centraleuropa redan under medeltiden. I södra Sverige fanns, också med förebilder från kontinenten, en tradition att leka med och riskera sina ägg. De kunde slås ände mot ände mot varandra, eller de kunde rullas i tävling om vems ägg som kom längst:

Vid påsk rullade vi alltid påskägg. Man hade riktiga påskägg, som koktes hårda. Så tog vi en taktegelpanna samt fin sand. Vi hämtade sanden i en kappasom man måtte frukt med. Så lade vi pannan på kappan samt strödde sand på golvet. Alla bord och möbler som stod i vägen flyttades obarmhärtigt undan när det stundade till ägggrullning. När vi hade främ-mat var alla gästerna med, åtminstone i mitt hem. (M 7452, Skåne)

Våffelgräddning 1958. Från fototävlingen "Svensken av idag" 1959 i Tidningen Vi. Foto Gillis Elfstrand, Uddebo.



Marie bebådelsedag eller vårfrudagen den 25 mars sammanföll enligt den julianska kalendern (tillämpad i Sverige fram till 1753) med vårdagjämningen, varför en rad vårseder knutits till detta datum. I sydöstra Sverige förväntade sig barnen att de återvändande tranorna hade gotter med sig, vilka överlämnades i för ändamålet upphängda strumpor. Vad maten beträffar i övrigt har dagen mest blivit känd för sina våfflor, beroende på en glidning i folkspråket mellan "vårfru", "vaffra" och våffla.

Valborgsmässoafton och första maj har varit och är en märkes- och festhelg av flera anledningar. Långt före studentsång och arbetardemonstrationer fanns valborgsmässobålen, majsjungningen, gökottan och seden att dricka mærg i benen. Majsjungningen var ett av alla dessa tillfällen då ungdomar drog från gård till gård och uppvaktade gårdsfolket med sång och upptåg. Syftet var att samla mat och dryck till fest, och det man främst förväntade sig som mat-gåva var ägg. Äggen och ägggrätterna har en påfallande stark ställning som festmat under hela våren fram till midsommar, och det var också kokta ägg man oftast hade som tilltugg när man drack mærg i benen.

På första maj brukade man samlas i hemmen. Där förekom mat och dryck i långa banor, såsom ägg, smör, bröd, fläsk, korv, öl, brännvin m.m. Av allt detta skulle man äta, så att man fick "mærg i benen". Ju mer man kunde äta, desto bättre. Därför voro även en del rätt så "snea", när de äntligen bröto upp. (M 1800, Öland)



Sommarmåltid. Foto Kerstin Bernhard.

Första maj räknade de nästan som en helgdag också. Då skulle de skaffa sig mäg i benen och för att få det äta ägg. Det var en i Kvaldersrud som hette Blom, och han höll vad på en liter brännvin om, att han skulle äta upp en tjog ägg och det gjorde han också fast de var hårdkokta. (M 1738, Värmland)

Liksom flera helger under våren präglades även pingsten av ungdomliga upptåg och festyra i det gamla samhället. På många håll i landet klädde man ut en pojke och en flicka till pingstbrudpar och ställde till med låtsasbröllop. Förplägnaden vid dessa tillfällen tiggdes ofta ihop på samma sätt som beskrivits ovan, men det förekom också att vissa gårdar stod för trakteringen, vilket säkert påverkade gårdsfolkets status inte bara i ungdomarnas ögon.

Pingstgille hölls i tur och ordning i de olika gårdarna... Det firades med dans på logen, välfägnad i mat och dryck och varjehanda lekar, bland annat plögade man "dra rep". Gillet anordnades av tjänarna, och husbönderna inbjödos som gäster. Vid tillrustningen gällde frågan först och främst, vilka som skulle gå omkring i gårdarna och tigga ihop till välfägnaden. Det var ägg och ost och smör och bröd och brännvin, som skulle anskaffas. Och malt skulle "ydas" till brygd. Matlagning och brygd skulle verkställas på stället, där gillet hölls. (M 3257, Skåne)

Idag har midsommar status som en av årets stora högtider, och traditionen för detta bakåt i tiden är både stark och rikt regionalt förgrenad. För att fira högsommaren har man runt om i landet klätt majstång, tänt midsommareldar, dansat och lekt, ätit och druckit. Dagens midsommarmeny tillhör de enklare i jämförelse med andra årshögtiders: sill, färskpotatis och brännvin. Kanske kan enkelheten ses som en konsekvens av förårets allmänna knapphet på mat, men en bidragande orsak är också att måltiden helst skulle förtäras utomhus, både i det gamla samhället och idag.

SENSOMMARENS OCH HÖSTENS MAT

Kräftskivan har i vår tid blivit den stora sommarfinalen för många. Augustimåne, kulörta papperslyktor och frigjorda bordsmanér har givit festen en air av ursvensk och traditionsrik ritual. Detta är emellertid en villfarelse, kräftskivan som den idag gestaltar sig har mindre än ett sekel på nacken. I aristokratisk miljö har kräftor visserligen ätits i Sverige sedan 1500-talet, men då i form av raffinerade rätter som aladåber, frikasséer och raguer. Först strax före sekelskiftet 1900 började man äta dillkokta, kalla kräftor som huvudrätt, och miljön nu var välsituerade borgares punschverandor och lövbersåer vid de nyetablerade sommarvillorna utanför storstäderna.

Riktigt allmän i alla sociala skikt har kräftskivan blivit först under efterkrigstiden. Det var först då de vanliga stadsborna och landsbygdens folk övervann den traditionella aversionen mot denna konstiga varelse, som varken var fågel eller fisk och dessutom enligt säkra källor livnärde sig på as och krälade baklänges när den blev hotad. Idag är denna asätare en av våra högst betalda kulinariska

*Jordgubbar och mjölk.
Foto Kerstin Bernhard.*



delikatesser och kräftskivan ett barnkalas för vuxna, uppskattat av de flesta svenskar.

Samtidigt som kräftätandet är en sommaravslutning så utgör det ett första exempel på en rad säsongsfester med matanknytning, som saknar den traditionella förankringen i kyrkoåret. Ett par veckor efter kräftpremiären men fortfarande i augusti avnjuter tiotusentals svenskar (vanligtvis med norrlandsanknytning) sin surströmming. Liksom böckling och gravlax är surströmmingen exempel på en rätt som tack vare sin mycket ålderdomliga konserveringsmetod (syning) återupptagits som särpräglad delikatess.

Om norrlänningen avslöjar sin härkomst med surströmming, så gör sörlänningen detsamma med sitt ålagille och sin Mårten gås. Inte minst gäller detta vid gillen och föreningsfester i försörjningen. Den landskapstypiska maten tas här till hjälp i strävan att skapa hemmastämning för en kväll: För skåningen på Skånegillet

En riktig kräftfest.

*Foto H. Svensson. Bilden
införd i Morgontidningen 20/8
1939. Ur Morgontidningens
arkiv, Nordiska museet.*





Surströmmingsfest. Foto Bengt Wanselius, Bildhuset.

i Umeå betyder gåsen mer än mat, den betyder positivt hågkommen hembygd och uppväxt. Man kan här konstatera, att vissa maträtter med regional anknytning revitaliserats, det vill säga återupptagits eller återbetonats, i syfte att framlocka goda minnen från en gemensam men lämnad region. Ungefär samma fenomen ser vi kommersiella exempel på då man lockar turister att handla "värmlandskorv" i Karlstad, "småländsk ostkaka" i Jönköping eller "äkta pitepalt" i Piteå med den regionala härkomsten som främsta försäljningsargument.

Ålen och gåsen förknippas främst med Skåne, men vi skall inte glömma att det främst är dagens gillesform som har skånsk knytning. Både ål och gås har traditionellt ätits långt utanför vår sydligaste landskapsgräns. Våra "landskapsrätter" är således sällan att



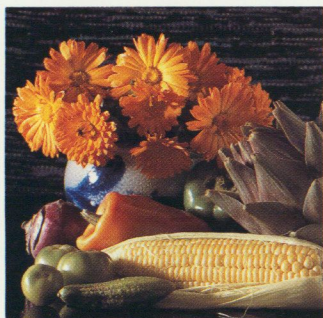


Kerstin Bernhard var under flera decennier fram till början av 1980-talet landets ledande matfotograf. Vi kan i hennes bilder följa förändringarna i våra matvanor. Hon tog samtliga bilder till Bonniers stora kokbok som kom ut 1960. Hon fotograferade för flera uppdragsgivare under 1960-talet: Damernas Värld, Allt om Mat, Törnbloms som gjorde reklam för Tre Ess och Lintas med reklam för Milda. Överst till vänster ett påskbord och där under en kruka med sill. Ovan dukat till kräftfest.



*Skördegille på Rösjöholm i Skåne
1908. Lägg märke till placering-
en med pigsida och drängsida.
Foto Blomgrens atelier, Klippan.*

*Höststilleben. Foto Kerstin
Bernhard.*



lita på i den meningen att de enbart förekommit i det aktuella landskapet.

Under sensommar och förhöst förekom i det gamla samhället ytterligare en form av evenemang, där maten var en viktig beståndsdel. Jag tänker på alla de arbetsfester, "atingar" eller arbetsgillan, där förplägnad och eventuellt ett efterföljande kalas var betalningen för en eller flera dagars gemensamt arbete med skörd, tröskning, husbygge, eller som i exemplet nedan, kardning.

Sedan vi samlats omkring klockan fem förmiddagen fingo vi till morgonbröd stenkagor (= plättar) att sitta och äta vid karderna. En stor korg var ställd på golvet att lägga den kardade ullén uti.

Till att börja med var det roligt. Vid sjutiden fingo vi davre: sill och potatis och doppa och fårkött och kokt rökad fläsk. Vid halvtiotiden förmiddag kaffe och stenkagor vid karderna.

Gäsförsäljning i saluhallen vid Lilla Torg i Malmö november 1961. Foto Scandia Photopress.



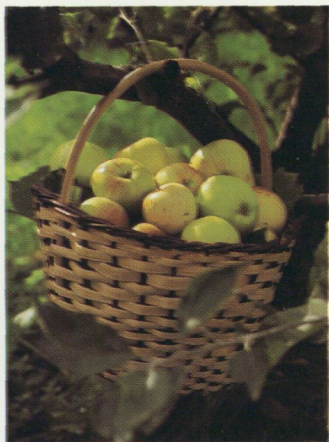
Edvard Persson och "ålakungen" i Åhus, Henning Nilsson, som kunde ha en årlig omsättning av 700.000 kilo ål. Foto Erik Liljeroth 1951.



Klockan tolv middag: soppa och kött och stuvning av röda morötter. Klockan halv fem en mad, flottmad, en bit kokt fårkött och en bit rullkorv vid karderna. Nu var det i mörkningen och så sutto vi i mörkret omkring en timme, dels för att vila och dels för prat. Omkring klockan sex e.m. började kardningen igen till klockan 8 e.m. Då fick vi sitta till bords och fick kokt fläsk, kokt fårkött och gröt med smörhåla uti. Sedan var det till att karda till klockan tolv midnatt. (M 84, Skåne)

I samband med tjänstefolkets flyttning under "friveckan" eller "slankveckan" vid Mikaeli (29/9) var det många som firade med överdåd både i mat och dryck. I våra dagar har det blivit vanligt i många framför allt norrländska hem att man frossar i älgkött under några dagar i oktober (om jakten varit lyckosam). November och december har därtill sina Gustav Adolf-bakelser respektive sina saffransgula lussekatter, som många sätter stort värde på.

Trots dessa exempel avslutas matåret för mig på samma sätt som det inleds: Under senare år har det blivit allt vanligare att man någon söndag före jul aväter ett julbord på någon restaurang i staden eller gärna gästgivaregård eller värdshus på landet. Likaså förekommer det allt oftare att företag bjuder både personal och intressanta kunder på denna undfägnad. I sitt överdåd av rätter



Äppelskörd. Foto Kerstin Bernhard.

står julborden inte julhelgens egna efter, och på sitt sätt är de exempel på hur julen i kommersiellt syfte under senare år fått sätta sin prägel på allt större delar av december månad.

LIVETS HÖGTIDSMAT

Livsloppet har liksom året alltid haft sina högtider, och ofta innebar dessa ett byte av social status för huvudpersonerna. Högtiderna hade därför karaktären av övergångsmarkering från en gemenskap till en annan. De årsupprepade födelse- och namnsdagarna hör till denna kategori, men dessa högtidsdagar har knappast knutit till sig något specifikt matceremoniel varför jag koncentrerar mig på livets viktigare milstolpar.

Dopkalaset eller barnsölet var det första i raden och det markerade barnets upptagande i kristenheten. Idag firas det som regel med en måltid för den närmaste släkten och så var fallet även i det gamla bondesamhället. En skillnad var att faddrarna eller gudföräldrarna förr spelade en mer framträdande roll, medan deras funktion idag mest är en vänskaplig formalitet. I jämförelse med till exempel bröllopfesten så var dopkalaset en mindre begivenhet både vad gäller antalet gäster och gästernas undfägnad. Det samma gäller den uppmärksamhet som ägnades konfirmationen.

Livets stora fest var bröllopet. Detta förbereddes noggrant under lång tid och planerades gärna till hösten, när skörden var bärgad, eller till tiden mellan jul och nyår, då det ändå fanns gott om mat i skafferierna. Bröllopfesten var ett tillfälle att visa upp vad gården förmådde, och man var noga med att följa det hävdvunna ritualen. Någon dag före festen skulle förningen lämnas av grannkvinnorna. Denna var en förutsättning för att kalaset skulle kunna hållas, och den kunde bestå av såväl råvaror som färdiga rätter eller kakor.

Traditionsbeskrivningarna ger besked om en rik variation av festrätter. Olikheter beror dock främst på skildringarnas skiftande regionala och sociala härkomst, inom varje krets av likar var skillnaderna små från bröllop till bröllop. Här några exempel:

Middagen bestod av bröd, smör, ost och bruna bönor med rullekorv, lammkött och fläsk. Därefter kötsoppa, sedan stekt kyckling e.d. Till efterrätt vin och sockerkaka. Maten sköljdes ned med kraftigt, skummande, hembryggt öl jämte brännvin. (M 9843, Skåne)



Bröllopsmiddag. Som förrätt räksoppa med oststänger. Foto Björn Lindberg, Bildhuset.

På ett bröllop var matfägnaden rikligare än på något annat kalas. Det skulle vara så. Oftast förekom att man hade stek av ox, svin eller höns. Den senare steken ansågs emellertid mindre fin. Före steken hade man emellertid fått soppa. Bland efterrätterna voro gröt eller osträtter de vanligaste. Men huvudsaken var att man fick brännvin: det söps friskt till alla rätter och det var en hederssak för värden att se till att brännvin ej fattades. (Melin 1945:20)

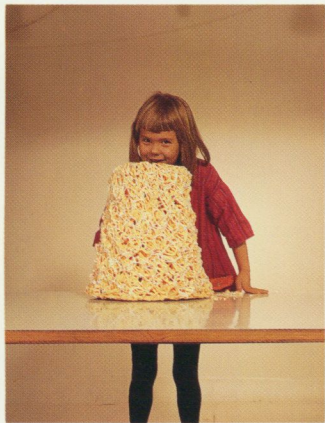
Efter smörgåsen följer en fiskrätt, kabeljo eller torsk, på vissa håll fjällfisk, gädda, id eller abborre... Därefter kommer kokt kött med pepparrotssås. Så kommer steken in – numera vanligen kalvstek. Till denna serveras lingon, rödbetor och gurkor samt rispudding. (Lithberg 1908:132)

Vid statusfyllda kalas som bröllop var det viktigt att bordsplaceringen följde gängse kutym. Gästerna skulle placeras dels efter den sociala värdighet som de åtnjöt enligt den allmänt accepterade rangordningen, dels efter deras släktskapsförhållande till brud eller brudgum.



Kaffebord. Foto Kerstin Bernhard.

Spettekaka. Foto Kerstin Bernhard.



Vid brudens högra sida satt först prästfrun, därefter brudgummens moder sedan brudens moder, sedan brudgummens systrar och hennes systrar, därefter brudgummens faster och hennes faster, sedan hans och hennes mostrar och kusiner. Efter släkten satt först nämndemansmor, kyrkvärds-
mor och klockaremor samt vänner, grannar och bekanta.
(M 9868, Småland)

Ofta föregicks emellertid den komplicerade (men för alla tämligen självklara och förutbestämda) placeringen av trugning. Det ansågs inte fint att låta sig lockas till bords av den första eller ens andra bjudningen. Man skulle klart visa, att man inte kommit till kalaset för att man var hungrig, mat hade man tillräckligt av hemma...

Det var en allmän sed, att kvinnorna skulle låta truga sig till att gå till bords, ju mer motsträvt, ju finare. Värddinnan fick formligen brottas med kvinnorna för att få fram dem. De till och med gingo och gömde sig, så hon fick leta efter dem. Alla låtsade, att de andra voro förmer än hon själv, och skulle därför sitta före henne. (M 9868, Småland)

Även livets sista högtid var en kollektiv angelägenhet i det gamla samhället i den meningen att begravningskalaset eller gravölet ofta föregicks av förningshjälp. Traditionsuppteckningarna vittnar också om att begravingarna hade funktionen av släktträff och samkväm, där gemensamma spörsmål av mer praktisk natur diskuterades.

Där skulle ju kaffe till när di kom från kyrkan. Sen fick di mat, det var smörgåsbord, fisk, stek och potatis. Fisk var alltid med, men soppa efter smörgåsbordet kom ej till förrän senare. På begravingar förekom ej toddy. Det var för åtminstone 70 år sedan, då vet jag att både kortspel och toddy förekom. Dagen efter var s.k. Ättegille, då var nån som inte kom första dagen samt nån gammal. Di skulle ha detsamma som första dagen. (M 7507, Skåne)

På många sätt uppfattades begravningskalaset som ett sorts facit över den dödes levnad. Familjen var angelägen om att undfägnaden var väl tilltagen för att därigenom ge upphov till goda minnen och positiva omdömen om den avlidne. En "hederlig" begraving önskade sig alla, och det var inte ovanligt att äldre personer både lade undan pengar och utfärdade föreskrifter för sitt eget gravöl. Våra dagars "minnesstunder" med kaffe och smörgåstårter i förhyrd lokal eller församlingshem framstår därför som både enkla och lite menlösa i jämförelse med begravningskalasen förr.

Efter dessa korta exempel på matens betydelse och det sociala spelet kring måltiden vid årets och livets högtider framstår ätandets symbolbärande funktion med all önskvärd tydlighet. Det är ingenstans så lätt att trampa i klaveret som vid matbordet, sägs det, och härmed understryker man måltidens strama regi och det rituella spelets stora betydelse.

När vi läser äldre skildringar av måltidsseder, och särskilt sådana som är knutna till högtider, förvånas vi lätt över hur bestämda reglerna var förr. Man tycker nästan synd om tidigare generatio-

ners matgäster och konstaterar lättad att det är tur att det inte är så i våra dagar. Här tror jag att vi tar grundligt fel. Dagens måltidsordning och bjudsed är också omgärdade av bestämda regler, och den informalisering som vi gärna menar är utmärkande för det svenska efterkrigssamhället skulle jag istället vilja kalla en reformalisering, dvs. en omformning av regelsystemet enligt ganska bestämda normer. Jag menar således att brott mot måltids- och umgängeskonvensansen är lika avslöjande idag som i det gamla samhället. Den som saknar kunskap om gällande ritual och förväntat beteende blottlägger genast ett visst mått av kulturellt utanförskap även när det gäller en lördagsbjudning i nittioalets Sverige. Det är detta som gör måltidssituationen och värderingarna kring maten till så fruktbärande utgångspunkter i etnologisk analys.

Foto Kerstin Bernhard.

