En julmiddag för trehundra år sedan

Det skulle ju vara ganska intressant för en nutida svensk att få bege sig ca trehundra år tillbaka i tiden och slå sig ned vid ett medelsvenskt julbord i mitten av 1600-talet. Tyvärr kan detta inte ske annat än med en beskrivning i ord, men även på detta sätt kan man ju få en åskådlig bild av förhållandena i gångna tider. Låt oss se vad våra förfäder för drygt 300 år sedan hade att äta.

Vi bli kanske förvånade över att smörgåsbordet är så litet. Vi som äro vana vid våra dagars stora smörgåsbord och som också äro vana att det svenska smörgåsbordet är allmänt omtalat över hela världen — vi få nu äta en middag utan flertalet av våra numera vanligaste kalla rätter.

Julskinkan tronar mitt på bordet. Julskinka ha vi ätit här i landet alltsedan Odins dagar. Det är en gammal bekant hednisk sed, som kristendomen förgäves försökte utrota. Visserligen predikade man att svinet var ett orent djur, men människorna visste bättre ifråga om vad kroppen behövde i ett kallt klimat, och därför anammade man inte kristendomens åsikt om svinet, ehuru man för övrigt böjde sig för de flesta av kristendomens krav. Julskinkan stod alltså på bordet. Dagen före hade vi även doppat i grytan. Julaftonen var då liksom nu dopparedagen, en benämning som fanns redan i den grå forntiden, ty på dopparedagen doppade man brödet i spadet efter skinkkoket redan för tvåtusen år sedan på samma sätt som man gör än i dag.

Omkring skinkan står bl. a. julkorven. Korv har man kunnat göra i flera århundraden i vårt land. Saltad lax finns också på bordet. Lax är numera en lyxrätt hos oss. För trehundra år sedan var det om inte precis en daglig spis, dock en mycket vanlig rätt hos även de enk-

laste av folket. I våra floder fanns nämligen då en oerhörd mängd lax, varför laxfisket utan överdrift skulle kunna kallas det förnämsta fisket på den tiden

Vid sidan om laxen står en stor ost.

Ost är en av de äldsta mjölkrätterna. Ost har man kunnat framställa sedan hedenhös. Varje landsända hade sin specialitet.

Potatisen spanar vi naturligtvis förgäves efter. Den kom till Sverige på 1700-talet och blev inte vardagsmat förrän på 1800-talet.

I stället använde man kålrötter och rovor eller vitkål. Ännu på 1600-talet kallades de små täppor, som funnos vid varje stuga, inte för trädgård, utan för kålgård just på grund av att man där mest odlade kål av olika slag.

Till vårt smörgåsbord hör ju också bröd och smör.

För att börja med brödet så saknar vi franska brödet på 1600-talsbordet. Franska brödet bakades nämligen första gången i Sverige först år 1768. På 1600-talsjulbordet fanns det kornbröd. Det var bakat i stora, runda, hårda kakor. Det fanns säkerligen också mjukt rågbröd, eftersom det var helg.

Smör fanns det på bordet därför att det var helg, men i vardagslag användes smör icke alls. Margarin fanns inte. Det tillverkades nämligen första gången inte förrän under fransk-tyska kriget 1870—71.

Nu kommer vi till bordets två sista rätter — lutfisken och gröten. Lutfisk har vi ätit i vårt land sedan 1500-talet, men icke i någon större utsträckning. I mitten på 1600-talet torde lutfisken ha funnits på en del bord, men långt ifrån på alla. Först under 1700-talet blev lutfisken allmännare, för att först under förra århundradet bli den allmänna julrätt, som den nu är.

Däremot var gröten allmän.

Gröt har mänskligheten ätit i flera tusen år. Men våra moderna grötar voro i allmänhet okända på 1600-talet. Risgryn hade visserligen kommit till landet, men icke i större utsträckning. Julgröten var då tillagad av kornmjöl, även av rågmjöl, men aldrig av havregryn. Havren har nämligen tidigare icke ansetts tjänlig till människoföda.

Kornmjölsgröten stod i ett fat, där var och en fick ta för sig med träskeden, äta och dricka en klunk mjölk till om man ville. Vanligare var det dock att man hade honung på gröten.

Om det var riktigt högtidligt på julbordet fick man också smaka något av gårdens ägg, kanske också kokt höns. Fjäderfäskötseln var nämligen mer utbredd då än nu.

Bland kryddorna hade man dem som växte i kålgårdarna, kyndel, kummin, körvel, mejram, timjan och åkersenap. Senap i vår mening fanns dock inte. Till maten drack man hembryggt öl, lingondricka eller enbärsdricka. Av starkare drycker fanns brännvinet och vissa viner.

Naturligtvis har denna lilla översikt icke på något sätt kunnat bli absolut fullständig, men ehuru den i det stora hela på grund av omständigheternas makt mest blivit en uppräkning av de saker i matväg, som icke funnos på 1600-talet, torde den dock ge en ganska klar bild av våra förfäders mathållning.

K