



Stora hotellet var ensam på julbordsmarknaden förr. Foto: Vykort.

Julbord - ett riktigt tillfälle till frosseri

Detta frosseri som vi numera ägnar oss lite till mans har sitt ursprung i smörgåsbordet, en nordisk, främst svensk sed. Ursprunget är dock äldre och finns i brännvinsbordet, eller en sexa, d v s en förrätt som serverades till finare middagar, innehållande en hel del sprit och enklare rätter.

Detta förenklades senare under 1800-talets senare del till SOS, med andra ord smör, ost och sill. Smörgåsbordet blev världsberömt och numera finns det två svenska ord, som införts i den engelska ordlistan, ombudsman och smorgasbord.

Denna företeelse har sedan utvecklats till julbordet. Inriktning på maten ligger till viss del i det gamla folkhushållet, man slaktade grisen till jul och då blev det mycket fläskkött, skinka, sylta, korv och revbensspjäll. Dessutom skall man veta att den tidigare katolska fastan slutade julaftons kväll och dessförinnan fick man inte äta kött. Bruket att äta lutfisk är en följd av detta. Den förr i tiden enkla maten sill och strömming, som lades in i salt eller ättika för att stå sig längre, har vi ju nu nästan gjort till huvudrätt på våra julbord.

I väntan på kött.

En annan följd av fastan att man inte fick äta kött förrän julaftons kväll, är seden att "doppa i grytan". Det kanske gamla och torra brödet kunde på julafton doppas i skinkans kokespad och därigenom ge en viss känsla av köttsmak, utan att stöta sig med fastereglerna. Därav det nog

så vanliga namnet på julafton, "Dopparedan". Det beror alltså inte på att våra förfäder ofta badade just på julafton!

När man nu granskar våra media från förra året (2019) kan man ganska enkelt hitta 25 ställen i staden eller dess närhet som serverar Julbord. Alla är bäst, störst och "hemlagade". Anno 2020 är de av förklarliga skäl inte så många. Men om de hade funnits hade de varit i viss mån "närproducerade" och "klimatsmarta".

Storan var ensamma.

Annat var det förr. För 60 år sedan serverades Julbord enbart på Stora Hotellet och ibland på någon av de statligt ägda restaurangerna Helmershus (alias Pelles på Barnarpsgatan) och Munken på Norra Strandgatan. Eftersom man på denna tid hade annat som konkurrerade så serverades Julbordet enbart på adventssöndagarna. Det var då i två sittningar, klockan 13.00 och klockan 15.00. Då var det rusning till tidsbokningen och hade man lyckats att boka ett bord för 4 på Storan var man riktigt inne. Matsalen låg då i den norra tillbyggnaden på andra våningen ovanpå bensinstationen, se bild, i dag omgjord till rum. Spegelsalen användes inte till dessa måltider.



Tidigare matsalen, numera omgjord till rum

Borden var inte så dignande som idag, men det fanns vissa delikatesser som utmärkte just Storas bord. Då, jag åt mitt första smörgåsbord där 1968, var nämligen lyxmaten rökt lax, och dessutom räkor, som man ju fick ta så många man ville. Men det mest exklusiva och idag nästan förbjudna var rökt ål. Den hängde i en ställning och med en grov sax, typ fårullssax,

fick man klippa sig en rejäl bit. Denna feta mat krävde ju en sexa Skåne och Pripps Blå starköl.

När måltiden avslutades skulle man passera "rockslusken", d v s den man som hade som födkrok att hänga upp gästernas kläder på en galge och efter det att gästen avslutat sin måltid, påkläda kunden, samtidigt som han med en oskyldig rörelse räckte ut en uppvänd högerhand som väntande på ett bidrag.

Sedan var allt frid och fröjd tills man kom ut i snöslasket och insåg att man hade glömt att ta på sig bottinerna, detta fantastiska men nu bortglömda klädesplagg, som möjliggjorde att man kunde gå ut i sommarskorna i snö och kyla. Men det var kanske tur att man glömt dem, för man hade kanske varit för mätt för att böja sig ner och ta på sig de gummiklädda överdragen.

Lennart Lindberg