

## Julesule - danskernes madtraditioner i forbindelse med julen

Af museumsinspektør Bettina Buhl, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup

Nedtællingen til julen er startet! De fleste af os har allerede nu været til julefrokost med det store kolde bord - lidt lune retter og en håndfuld forskellige skåle med salat og frugt. Julefrokosten har gennem tiden ændret karakter - hvor bl.a. den traditionelle sild ikke længere står så egenrådigt på julefrokostbordet.

Derimod juleaftens menu - den holder vi stædigt ved - gåsen, flæskestegen, de brunede kartofler, rødkål og ikke mindst risalamande. En rigtig dansk julemenu, som vores forfædre langt tilbage i tid har indtaget - dengang vi alle boede på landet i bindingsværk med stråtag, levende lys som eneste lyskilde og var selvforsynende med kød, grønsager og øl. MEN sandheden er en ganske anden.....

Kikker vi kritisk på vores julemenu for at finde den kulturhistoriske sandhed omkring måltidernes sammensætning - kan vi kun gå ca. 150 år tilbage i tid. Gåsestegen - anrettet som hel steg med svesker, æbler og gelé - bliver, sammen med risengrøden, i midten af 1800-tallet en del af borgerskabets klassiske julemenu. Johan Krohn, forfatteren til Peters Jul, som udkom i 1863, skriver således:

*"Se først skal vi ha 'e Risengrød;  
Selv lille Hans paa Mutters Skjød  
kan ogsaa "Mandlen" finde.  
Naar Faer skær Hul paa Gaasen saa,  
han løfter mig, jeg kikke maa  
til Svedskerne derinde.  
Vi trækker Gaasekrog for Spøg,  
og tænk, en stor klat Syltetøj  
skal den som Vinder have".*

Flæskestegen blev egentlig først mulig, da danskerne fra midten af 1800-tallet fik installeret komfur i køkkenerne. Med komfurets bageovn kunne den sprøde svær på stegen opnås - før den tid måtte madmor koge sit kød over den åbne ild eller ved hjælp af rist eller pande tilberede gennem stegning. Komfuret gjorde det muligt for madmor, på samme tid som stegen var i ovnen, at fremstille tilbehøret til kødet. Sovsen og kartoflerne blev derfor et naturligt supplement til middagen.

Først omkring 1900 bliver grøden rørt op i fløde med hakkede mandler - og er i dag blevet julemiddagens absolutte dessert: risalamande.

Købstadsjulen introducerede nye traditioner og skikke i højtiden - skikke som på mange måder stadig præger vores jul. Men vi kan gå endnu længere med at finde historierne om danskernes juletraditioner - vi skal på landet, hvor datidens skik ikke ændrede karakter, men i store træk gennem 1700- og 1800-tallet, bibeholdt sit udtrykt fra generation til generation.

Bevæger vi os ind på en dansk gård juleaftensdag, vil vi se madmor i gang med forberedelser til festmåltidet. Hun arbejder ihærdigt på at få ilden til at brænde ved den åbne arne. Det trak i den store skorsten og sod og røg var rigtig træls for øjnene.

Julemiddagen bestod så vidt muligt af madvarer, der var fremstillet af gårdens egne produkter samt langtidsholdbare ingredienser så som grød og tørfisk. Julegrøden blev dog kogt på ris, som skulle købes hos købmanden i købstaden - men går vi længere tilbage i tid, spiste man grød kogt på afskallede byg (sødgrød) eller boghvede. Ligesom nu, strøg man også kanel og sukker på grøden. Madmor uddybede et hul i grøden - korsformet - hvori hun puttede en klat smør. Fisken, ofte Bergfisk blev serveret med sennep af frø fra egen have og senere malet i kærnemælk.

Landbosamfundets mennesker bandt flere traditioner til det at spise grød juleaften. Nogle steder i landet puttede man en mandel i grøden - gevinsten dengang var på forhånd aftalt

mellem pigerne og karlene - et lille kys! Ja, nogle steder gik man så vidt til at sige, at den som fik manden ville blive gift inden næste jul.

Det var husbonden, som først tog sig af retterne - og når julegrøden kom på bordet tog han 3 gange i grøden - en for rug, en for byg og en for havre. Ritualet havde stor betydning, idet husbonden ville sikre et godt kornår.

Julemiddagen blev indtaget ved husets langbord i den fine stue, dækket med en smal, hvid lærredsdug. Man satte lys og flere steder i landet også tørrede blomster på bordet. Rasmus Hansen beretter i sin bog, Gamle Minder eller Træk fra Folkets Liv og Tankesæt fra det 17. og 18. århundrede, om julen på landet: "*Snart samledes vi i Stuen, og Julelysene tændtes og sættes paa Bordet, der var bredt med en lang hvid Dug som ellers kun til Gildefærd. Hverken Dugen eller Lysene maatte tages af Bordet, før Folk gik i Seng. Ja, det var en hel gængs Tro, det førte en Ulykke med sig, hvis Lysene slukkedes eller toges af Bordet...*"

Efter julemiddagen spillede man kort og her indtog man æbleskiver og pebernødder. Når regnskabet var gjort op og en vinder og en taber var fundet gik man over til nadveren, som var en sen aftensmad. Madmor serverede sulefadet eller saltmadsfadet bestående af kogt flæsk, medister, ribbensstykker, gåse- og fårekød. Hertil kom smør, ost, brød, sennep og rødbeder. Endeskorperne fra brødet passede man på, og efter middagen lagde man dem ud i laden, for det mente man ville holde mus og rotter fra sæden.

Selvom vi har bevæget os langt tilbage i tid i forhold til vores traditioner for julemad kan vi sagtens genkende flere elementer - æbleskiver, julebag, risengrød, fisk og juleøllet. Øllets kulturhistorie kan vi ikke uddybe her i forhold til jul - det vil simpelthen fylde for meget - men det er værd at nævne, at det var ved juletid at gammeløllet blev serveret - madmors stærkeste og mest velsmagende øl - og der skulle drikkes rigeligt, for ellers sagde man, "at man bar julen ud!" ..... I et hele taget gjorde man hvad man kunne for at spise og drikke i julen, "thi man troede i gamle Dage, at jo mere umaadeholdent man i Julefesten gjorde sin Vom til gode, des frugtbarere et Aar blev man lyksaliggjort"

*Rigtig glædelig jul*

#### **Billedtekst:**

Den gamle julemenu klassiske bestanddele - Risengrøden med kanel og madmors håndkærnede smør serveret med hjemmebrygget gammeløl. Pebernødderne var en lækkerispise som man i juledagene spille om.