

# Julgröt och Kalle Anka.



Julen står för dörren och TV-skärmen gör allt för att styra vårt julfirande. Julgranen ska ner från vinden eller hem från skogen eller försäljaren. Den måste dessutom stå klädd och klar före klockan tre på julaftonen, för då kommer Kalle Anka. Gottpåsarna ska också stå framme i god tid före klockslaget för att ta emot dagens stora höjdpunkt.

Julgröten ska stå färdig på sparlåga till senare på kvällen. Ingenting får störa julfriden som nu för alltid tycks vara

bestämd till klockan tre på em. och någon timme framåt.

På 16-1700 talet t. ex., fanns ingen risgrynsgröt i allmogestugorna som måste vara färdigkokt före klockan tre på aftonen. Faktum är, att julgröt på risgryn kom till våra stugor först i början på 1800-talet.

Då hade man istället lever som högtidsmat. Skulle det vara extra fint måste det vara fågellever eller från tama fjäderfän.

Men även då, kanske mer än nu, skaldades något klyftigt under måltiden, som "Den som länge lever, må leva sakteliga så att blodet inte levrar sig". (Enl. Svensk uppslagsbok 1940)

Mot slutet av århundradet kom även mandeln med i grötkoket. Den ansågs medföra kärlekslycka. Den som fick mandeln förväntades komma med ett grötrim som kunde lyda: "Mandeln den gick mitt itu, Agda blir nog Oskars fru." (Astrid Lindgren i *Barnen från Bullerbyn*)

Naturligtvis hörde även lutfisk till julbordets läckerheter. Den kom in i traditionen redan på 1500-talet. På Anna-dagen den 9 december skulle den torra fisken läggas i blöt. Några dagar senare i lutvatten och kalk och därefter urvattnas för att hinna bli färdig till jul. Den som inte gillade lutfisk fick nöja sig med en julgädda eller kokt salt ål. Ibland kunde det bli stuvad lake.

Ja, vad vore julen utan julens budskap, lutfisk och gröt och Kalle Anka? Men glöm för allt i världen inte bort mandeln! Kärlek skadar aldrig.



*Göte Ingelman*