

Hur uppstod vår adventsfika med glögg och söta bakverk?

Vår skribent och matforskare Richard Tellström har grottat ner sig i advent och i hur våra traditioner vad gäller mat och dryck innan jul kom till.



Nu är vi upptakten till en hel månad av julfester. Allt startar med adventsfika och glögg och kulminerar med nyårsfirandet. Mycket av festerna bygger vi upp med traditionella maträtter och drycker, annat är helt nytt.

Varken glögg eller julbak innan julafton

Den stora skillnaden mellan vår tids julfirande och det äldre före 1900-talets början, är att man då firade jul med julafton som första julfirardag. Efter julafton följde nästan en månad långt firande som slutade först i och med Knutsfirandet i januari mitt. I vår tid däremot så firar och pyntar vi allt tidigare. Vi möter julgransprydnader, ljusslingor och julmust i butikerna redan i slutet av oktober. Av den gamla stora julfesten har istället blivit en mängd småfester från veckorna innan advent, och sedan under december månad.

Vad är advent mer än glögg och pepparkakor?

Advent betyder som bekant ankomst och det vi väntar på är egentligen inte Jesu födelse den 25 december utan på Frälsarens intåg i Jerusalem på Palmsöndagen, alltså den dag som inleder påskfirandet. Som det heter i psalmen: "Ett barn är fött i Betlehem, i Betlehem, nu glädes sig Jerusalem." Formen och innehållet i vår tids advents- och julfirande har sina rötter i det sena 1800-talets nationalromantiska julskapelse men också i frikyrkorörelsens julfirande. Då skapades föreställningen om att juldagsmorgon glimmar, den nya tryckeri- och färgtekniken gav julen färgerna rött och grönt, tomten fick sin presentgivande form och dansen kring den allt mer dekorerade granen tog fart.

Torkad frukt och dyra kryddor

Eftersom julen är en stor festhögtid som sammanfattar skördeåret har mat och dryck stått i fokus. Julkryddningen har varit kostbar, och mest dyrbart har de importerade kryddorna varit. De kom redan från 1300-talet i torkad form från Venedig, Genua och Malaga. Allt jämt är de centrala i vår julmat, såsom russin, torkade fikon, torkade dadlar, mandlar, asiatiska och ostindiska kryddor som kryddnejlika, kryddpeppar, kardemumma och saffran. Ännu idag har vi gärna torkad frukt på julens konfektbord fast att vi inte skulle behöva, då vi kan flyga in färsk mat från hela världen. Men traditionens makt är stor även om den söta 1800-talskonfekten i form av knäck blivit viktigare, och förstås Aladdin-asken som kröner julfirandet sedan 1939.

Adventskaffe, Lucia och fest med glögg

Offentliga adventskaffen med julkakor och saffransbröd började förekomma under mellankrigstiden. De kunde arrangeras av välgörenhetsorganisationer tillsammans med basarer, lotterier och sånguppträdande för olika behjärtansvärda ändamål, inte sällan på konditorier som då stod för kaffet och brödet. I hemmen uppvaktades ofta mamma och pappa av sina barn med luciakaffe på sängen. Även på arbetsplatser hölls luciakaffen från 1920-talet, en tid som också skapade de första luciaomröstningarna. En mer osedlig variant av luciauppvaktningen var gymnasielever som höll festvaker natten före Lucia, och så begav de sig kl 6 på morgonen till sina lärare och skrålade luciavisor utanför deras fönster. Det var väl mer måttligt uppskattat kan man tro. Glöggfester med dans på restaurang var ingen ovanlighet under mellankrigstidens vintrar och med dåtidens serveringsrestriktioner på sprit så var vinet fritt och som glögg därför populär.

Antikens kryddvin är vår glögg

Kryddvinerna och det vi idag kallar för glögg är gammalt. Under medeltiden men också så långt som tillbaka till antiken var det vanligt att krydda vinet innan man drack det, på samma sätt som man kryddade maten. Vinet ansågs i sig själv inte ha så många smaker, och jag kan nog instämma i att många enkla viner faktiskt blir bättre av att kryddas upp med såväl kryddor som starkviner. De varma vinernas medicinska effekt var det viktiga, inte bara njutningen. Från 1870-talet omnämns en särskild Katarr-glögg, gjord på bl.a. lakritsrot och islandsmossa, som sades bota hosta och skulle drickas på förmiddagen.

Ordet glögg kommer från ordet glödgat vin, känt sedan 1609. Glögg har inte bara gjorts på vin utan det finns också glögdag konjak och glödgat brännvin. Ännu längre tillbaka i historien fanns kryddvin under fantasieggande namn som lutendrank men också bischoff, Navarino, Gloria mm. Vinets och alkoholens roll var att bära de ämnen som lakades ur kryddorna. Traditionen att krydda vin är för övrigt känd sedan antiken, då såväl honung som blommor användes. Kryddorna i drycken lade man i en filterpåse gjord av tyg, som sedan togs bort när man serverade tinkturen. Den här filterpåsen kallades för "Hippokrates skjortärm" eller "Manica Hippocratis", efter läkekonstens fader Hippokrates.

Glöggens tillbehör

Glöggen med sina tillbehör russinen och mandeln hämtar sin historia från 1700-talets varma dryckesbål. Idag är russinens uppgift kanske mer att ge en crunchig konsistens till glöggen men längre tillbaka avgav de både sötma och aromer till vinet. Prova gärna att använda bitar av torkade fikon eller dadlar i glöggen. Det breddar smaken fint! Mandeln tillhör sedan gammalt julkalasen. Vi möter den som mandeln i gröten men också i form av marsipan och julleken filipin. Men just när den föll ned i glögglaset är mer höljt i dunkel.

Moderna glöggfester och salta tilltugg

I vår tid har vi fått några nya vinterumgängen. Förutom att bjuda in vänner på ett kakkalas, kallat för adventskaffe, fick vi på 1990-talet flera andra mindre förjulsfester. Ordet glöggmingel och glöggmys möter vi första gången i 2000-talets början och pådrivande i den här festutvecklingen var allt fler nya glöggmärken. Idag finns ofta fler än 80 sorters alkoholglögg plus de alkoholfria och förstås alla hantverksgjorda glöggar. En nyhet de senaste 30 åren är också att vi börjat servera salta tillbehör till glöggen som baconlindade dadlar, ugnsbakad brietårta överringlad med honung och förstås den ovanliga kombon med grönmögelost på pepparkaka. Den fick sitt genombrott på 1990-talet och visar om något att allt är möjligt när vi vill fira något tillsammans.

3 populära varianter av glögg:



Blossa Vinglögg Ekologisk

Systembolagsnummer: 90098

179,00 kr

Finns nu i tre olika storlekar för alla tillfällen! Förutom den här boxen finns den som **flaska** och som **halvflaska**.



Blossa 1895

Systembolagsnummer: 96003

129,00 kr

En glögg som påminner om portvin. Perfekt till några goda ostar!



Blossa Starkvinsglögg Röd

Systembolagsnummer: 8505

94,00 kr

En klassisk glögg från Blossa, gjord av mustigt rött vin samt ett starkvin som smaksatts med Blossas klassiska glöggkryddor.