

Festmat till examen – en historisk återblick.

Den folkkära matforskaren Richard Tellström berättar här om bakgrunden till vår festmat till examen. Han ger även några matnyttiga tips till dig som ska hålla i en mottagning.



Examensfester och försommarens festmottagningar är halvgamla i vår svenska matkulturhistoria. De tillhör det borgerliga industrisamhällets framväxt under 1800-talet. I det äldre allmogesamhället firades istället livsskiftet med sittande måltider som ofta pågick under flera dagar. Borgerligheten föredrog istället kortare fester, gärna med en tydlig start- och slutpunkt, och i ett bestämt antal serveringar.

Hösten var festernas årstid

I det gamla bondesamhället var försommaren ingen festtid. Förklaringen är enkel: Förråden var nedätta, kreaturen halvsvulten och det korn som fanns kvar behövdes för ölbryggningen till den viktiga slätterfesten i juli månads början. Bondesamhällets fester men även bröllopen låg därför gärna på hösten när livsmedelstillgången var som rikligast och arbetsåret avslutat. Därav följde också att julen blev en stor matfest men det motsatta för påsken och midsommar som låg alltför långt bort från föregående års skördeöverflöd.

Skolan breder ut sig i landet

Det borgerliga 1800-talsidealet handlade om att bygga ett nationellt orienterat framgångs-Sverige. Medlet för processen var bland annat ett omfattande teoretiskt skolväsende, från folkskola och läroverk till yrkesskolor. De gav karriärmöjligheter för fler än i de äldre utbildningssystemen med mästarlära och latinskola. Firandet av en framgångsrik examen med tillhörande och andra passageriter kom därför att präglas av det borgerliga kökets ideal kring festmat till examen. Sammankomsterna tillhörde också kategorin "borgerliga familjefester" där fadern visade upp sin familj som en betydande sådan i samhället, och ett tillfälle där man

kunde hålla tal, inte sällan för långa. När arbetarklassen i 1900-talets mitt fick samma karriärmöjligheter som borgerligheten övertog de därför de festsymbolerna även om folkhemmets högtidsideal ofta var "gärna festligt men inte alltför märkvärdigt".

Festmat till examen

Dryck och festmat till examen under den borgerliga festmottagningen skulle innehålla en dryck som man kunde utbringa en skål med. Vanligt var bål, champagne eller annat vitt vin. Tilltugg var små kanapéer, åtminstone om det var en stående fest. I regel följde en formell sittande middag efter mottagningen som kunde vara större eller mindre. Var det en student som firades följde en festmiddag till examen för en mindre krets efteråt, vanligen familj och släkt där nya skålar utbringades till feststämda och högtidliga tal.

Smörgåstårtan gör entré

Festmat till examen i 1800-talets andra halva bestod vanligen av sju till tio rätter ur det höga franska kökets repertoar med tillhörande viner. En annan speciell fest var lysningsmottagningen inför ett bröllop. På den överlämnade gästerna bröllopspresenterna till brudparet och från 1940-talet och framåt var det vanligen en finare måltid mitt på dagen. Matsedeln hade nu minskats till vanligen tre rätter men nu på 1950-talets mottagningar kom en nyhet och blivande klassiker: Smörgåstårtan! Den passade bra för folkhemmets nyenkla ideal, och som smörgås kunde den serveras med såväl vin som öl, något som omfamnades av arbetarklassen som nu mer allmänt börjat låta sina barn läsa till studenten på läroverk men också på universiteten med de nya studielånen på 1960-talet. Att smörgåstårtan också innebar att måltiden bara bestod av en enda maträtt tilltalade också den rationella folkhemsmänniskan.

Tips till mottagningen

Under min tid som lärare på Restauranghögskolan hade jag en gång en kurs i ambassadmatlagning. Givetvis var diplomatmottagningarnas mat och dryck ett examinationsprov. Låt mig delge några lärdomar från den kursen som kan hjälpa den som arrangerar mottagningar hemma idag:

Om man inte har sittplatser och bord till alla gäster kan man inte servera sallader, pajer eller annan kniv- och gaffelmat. Sådan mat kan inte ätas belevat ståendes. Förväntas gästerna mingla med ett dryckesglas i ena handen så kan inte den andra handen vara upptagen av att hålla i en assiett. Som bekant saknar vi människor en tredje hand att plocka upp maten från assietten med varför mingelmat måste kunna tas i en enda tugga eller undantagsvis två. Men det måste alltid ske utan hjälp av handen som håller glaset. Väljer man att ha assietter så väljer man automatiskt att ha bord. Det kan också bli problem med att bjuda på feta chips och jordnötter som man ska ta med handen. Prova att torka en fetkladdig hand med hjälp av en servett som man håller i samma hand som man ska torka, och ett dryckesglas i den andra.

Viktigt att proväta

Det är alltså viktigt att proväta den planerade fingermaten med ett fyllt glas i ena handen och se hur det går. Du kommer upptäcka varför man alltid i gamla kokböcker skriver att man ska kantskära brödet till snittar. Helt enkelt för att det inte går att snyggt bita av en brödskiva med en seg skorpa på. Likaså att prosciuttoskinka visserligen är läckert men inte fungerar som pålägg, därför att den inte går att bita av utan hjälp från en extrahand eller att man trycker ned skinkan med hjälp av pek- och långfinger (hualigen!).

En annan insikt vi fick i kursens var att crème fraiche-röror ofta leder till att golvet fylls av skvättar av röror som faller från snittar som varit för stora. Vill man ha röror så portionera dem så små att de kan slukas i en munsbit. Det är därför det heter munsbit (men inte mumsbit). Kolla med hjälp av en spegel om det ser snyggt ut när man tryckt in hela munsbiten. Om inte, minska dess storlek.

Anpassa storleken på maten

Apropå munnar: Anpassa alltid storleken på kanapéer för dam-munnar med läppstift på och inte för "den bredkäftade grodan", om det nu inte är grodan som kommer som gäst. Fundera gärna var man ska göra av servetten som man behöver för att torka sig om munnen men också smörgåstickorna som sitter i snittar eller kanapéer. Bäst är att ha servispersonal som hela tiden svävar runt med brickor, fyllda med små smörgåsar som kan tas i en tugga, och som tar emot det återvinningsbara servetterna och stickorna. Då kan man själv fokusera på att vara värd eller värdinna, och sörja för att gästerna trivs och festföremålen får njuta av gästernas fulla uppmärksamhet. Det har genom århundradena varit det viktigaste för en lyckad mottagning!

Passande dryck till festmat:



Jeanmaire Brut, 750 ml

Systembolagsnummer: 7430

219,00 kr

En mycket trevlig Champagne som gör sig perfekt till examensfirandet. Den har en frisk och fruktig doft med inslag av gröna äpplen, citron, mineral och en kexig brödighet. Vinet är torrt och härligt friskt i smaken.