

Fra år 1000 til Rema 1000

Av Åse Kari Gravråk

Godt og vel tusen år etter vikingenes jøleblot feirer vi fortsatt jul, og selv om Jesusbarnet er hovedbudskapet i den kristne julefeiringen har vi holdt hardt på vikingenes tradisjon med storslåtte måltider med familie og venner. Det er heller ikke mange år siden vi slaktet grisen ute på gårdsplassen før jul, og alt fra flesk og innmat til labber og tryne ble utnyttet. Blodet ble dog ikke brukt til dekor på veggene (!) og i Norge ligger vi heller ikke lenger under skinnfellen i trekkfulle hus og bekymrer oss for matlagrene.

Rakfisk, sylte og lutfisk

I dag har Rema 1000 og andre matvaregjanger for lengst tatt ansvaret for at du og jeg kan kjøpe ribbe og rull, øl og pinnekjøtt – mange uker før julen ringes inn. Hilde Hovsengen Chutko som er kjøpmann i Rema1000 Gausdal, har god oversikt over hva gausdøler og hyttefolk foretrekker på matbordet når høstmørket daler og jula nærmer seg.

- Rakfisken er allerede i butikken fra

høstferien. Og sylteproduksjon begynner midten av oktober, da må vi ha tynnribba klar i butikken før den brukes når man skal lage sylte, forteller Chutko. Deretter kommer lutfisken nesten hakk i hæl.

Ikke lenger julemat – men førjulsmat

Men selv om dette opprinnelig er julemat begynner vi ganske tidlig på høsten med små og store vennelag og julebord der vi - ja, vi kan vel si at vi småfråtser – i julemat og dertil drikke. Chutko har merket seg endringer i løpet av de femten årene hun har vært i bransjen.

- Tidligere sparte vi den gode julematen til jul, men slik er det ikke lenger. Nå koser folk seg med julemat frem mot jul, og så kommer juleaften som er selve høydepunktet. Men deretter er det lite julemat som spises. I romjula er det rett på torsk, laks og reinsdyrfilet, hummer og skaldyr. Da er det veldig mange som foretrekker feinschmeckeralternativene, eller noen vil rett og slett ha en Pizza Grandiosa.

Hva med nyttårsmiddagen?

- Det er fremdeles kalkun som gjelder, men nå foretrekker mange kalkunbryst i stedet for en hel kalkun. Ellers går det mye pinnekjøtt og ribbe. Og de som drar på med skikkelige selskaper har gjerne hummer til nyttår, reinsdyr indrefilet, helstekt indrefilet av storfe, eller baconsurra svinefilet.

Fra kål til granatepler

Chutko forteller videre at de selger varvittig mye grønnsaker. Før gikk det mest i surkål, kålrot og kål, mens nå har både granatepler og sopp i flere varianter blitt mer vanlig tilbehør.

- Det er mye større bevissthet hos folk i dag enn bare for noen år siden, og det skyldes blant annet at det er mye informasjon om frukt og grønt i media. Terskelen for å prøve noe nytt har minsket, sier kjøpmannen.



Kjøpmann Hilde Hovsengen Chutko ønsker velkommen til julehandel.