



HISTORISK TILBAKEBLIKK:

Sju slag til jul

Om du ikke baker sju slag til jul, behøver du ikke ha noe dårlig samvittighet av den grunn. Julekake tradisjonen er nemlig ikke spesielt gammel, verken i Norge eller andre land, ifølge mathistoriker Astri Riddervold. Hun har kommet frem til at jernstekte kaker som avletter, krumkake og strull er de eldste julekakene. Og at de har en religiøs, katolsk tilknytning.

Av Åse Kari Gravråk

Religiøse symboler

Før 1582, da den gregorianske kalender ble innført, fantes det verken nyttår eller jul. Derfor heller ikke julekaker slik vi kjenner dem i dag. Påske var den store høytiden, og kaker hørte med dertil. Kakene var nært knyttet til de religiøse ritualene. De jernstekte julekakene er derfor en avledning av kirkens oblater som ble stekt på samme måte. De eldste kakejernene her til lands er også dekorert med religiøse symboler. Disse jernene kan spores tilbake til Holland.

Kakejern fra Holland

For 3-400 år siden var etterspørselen etter norske hushjelper stor i Amsterdam, som på den tiden var en meget sentral euro-

peisk havneby. Mange norske sjømenn mønstret på fra Amsterdam, og kjærestene fulgte ofte etter. I skipskisten ved returen til hjemlandet fulgte ofte "nymotens" kjøkkenremedier, deriblant kakejern. Men for å få glede av kakejernene måtte du ha en jernkomfyr, noe som først kom noe senere til Norge. Avlettene, tynne sprø kaker, spredte seg raskt utover landet og fikk sine lokale utforminger og oppskrifter. Etter hvert overtok akantusdekoren, som vi fortsatt har i dag, for de religiøse symbolene. Avletter kalles også "jønnebrød" og lages av fløte, rømme, vann og hvetemel.

Overklassefenomen

Det vi helst forbinder med julekaker, nemlig de som er laget av blant annet smør,

sukker, egg og mel, kom til Norge fra utlandet som et overklassefenomen i det forrige århundre. Det var de fine fruene i byene som spiste småkaker, mens de nippet søt vin til. På landet var det helst vørterkake som ble bakt til jul. Ingrediensene var vørteren etter ølbyggingen samt rugmel og sirup.

Kilder:

Aperitif.no. Store Norske Leksikon