

Julbordet: konsten att äta i rätt ordning

Berättelse

Ett bord fullt av mat

I Sverige hör jul och mat tätt ihop, och i centrum står ofta julbordet. Ett julbord är ett stort bord fullt av många olika rätter, där varje gäst själv går fram och tar den mat hen vill ha. Julbordet är egentligen en juligare variant av smörgåsbordet, som är ett bord med många olika kalla och varma rätter som gästerna själva tar av. Det som gör julbordet speciellt är maten: här finns till exempel inlagd sill, senapssill, gravad och rökt lax, julsinka, leverpastej, sylta, köttbullar, prinskorv, Janssons frestelse och revbensspjäll. Det kan vara många rätter på samma bord, och just därför är det praktiskt att ha en idé om hur man äter.

Från brännvinsbord till smörgåsbord

Smörgåsbordet är ingen ny idé. Det utvecklades under första hälften av 1800-talet ur ett äldre bord som kallades brännvinsbordet. Brännvinsbordet var ett mindre bord med smårätter, alltså små tilltugg, som man åt före middagen tillsammans med brännvin. Detta bord hade sin storhetstid på 1700-talet, innan det på 1800-talet växte och blev till det större smörgåsbordet. Det sägs ibland att brännvinsbordet är ännu äldre och fanns redan på 1500-talet. Den uppgiften är dock osäker och anges ibland bara ungefärligt, så det är klokt att skriva "sannolikt" eller "det sägs" och inte påstå att det stämmer säkert.

Att äta i turer

Det som många tycker är mest speciellt med julbordet är att man inte äter allt på en gång. I stället äter man ofta i flera turer, alltså flera omgångar. Det gäller särskilt på restaurang. Mellan varje tur går man tillbaka till bordet, hämtar ny mat och tar en ny, ren tallrik, och det är vanligt att man tar en liten paus mellan turerna. En ordning som många följer ser ut så här: först sill, sedan annan kall fisk som gravad och rökt lax, därefter kallskuret och chark som julsinka, leverpastej och sylta, sedan småvarma rätter som köttbullar, prinskorv, Janssons frestelse och revbensspjäll, och sist efterrätter och godis som risgrynsgröt, ostkaka, pepparkakor och knäck. Många äter ungefär fem turer. Men det är viktigt att veta att antalet turer inte är någon officiell regel. Vissa källor säger fem, andra säger sju. Det finns alltså ingen lag, utan det är en tradition, och både ordningen och rätterna kan se olika ut i olika familjer och landsdelar.

Mannen som sägs ha satt ordningen

En person som ofta nämns när man berättar om smörgåsbordet är restaurangmannen Tore Wretman. Det sägs att han under 1900-talets mitt bidrog till att fastställa smörgåsbordets ordning och etikett, alltså reglerna för hur man äter. Den uppgiften återkommer i många populära källor, men eftersom den inte är säkert bevisad är det bäst att skriva "det sägs". Säkert är däremot att smörgåsbordet blev internationellt känt. På engelska skrivs ordet "smorgasbord", och det spreds till andra länder bland annat genom den svenska paviljongen på världsutställningen i New York 1939.

En ganska ung tradition

Man kan tro att julbordet är urgammalt, men att äta julmaten just som ett smörgåsbord på julafton blev faktiskt vanligt i Sverige först omkring sekelskiftet 1900. Till sillen tar många vuxna en liten snaps, men det är helt frivilligt, och många väljer i stället julmust, öl eller vatten. Man bör också komma ihåg att liknande buffétraditioner finns i andra länder, så det är bra att vara lite försiktig med att kalla julbordet "typiskt svenskt". Det viktigaste med julbordet är ändå inte exakt vad man äter eller dricker, eller i vilken ordning, utan att man samlas kring ett bord och tar god tid på sig att äta och umgås tillsammans.

Ordlista

ORD	FÖRKLARING
variant	en form eller version av något
tilltugg	lite mat man äter till en dryck
brännvin	en stark alkoholdryck
utvecklas	bli till och förändras under lång tid
storhetstid	den tid då något var som störst eller mest populärt
tur	en omgång; en gång man går fram och hämtar ny mat
kallskuret	kall mat i skivor, till exempel skinka och korv
chark	korv, skinka och annan beredd köttmat
etikett	regler för hur man uppför sig
officiell	bestämd av någon myndighet; helt fastställd
frivillig	något man får välja själv, inte måste
sekelskifte	tiden runt slutet av ett århundrade och början på nästa

Läsförståelsefrågor

1. Vad är ett julbord, enligt texten?
 1. En enda stor rätt som alla delar på.
 2. Ett stort bord med många olika rätter som man själv tar av.
 3. En meny på en restaurang som man beställer från.
2. Vad var brännvinsbordet?
 1. Ett bord med efterrätter och godis.
 2. Ett mindre bord med smårätter som man åt före middagen tillsammans med brännvin.
 3. Ett bord som bara fanns i andra länder.
3. Vad säger texten om brännvinsbordets ålder?
 1. Det är helt säkert att det fanns redan på 1500-talet.
 2. Det hade sin storhetstid på 1700-talet, och uppgiften om 1500-talet är osäker.
 3. Det kom till på 1900-talet.
4. Vad betyder det att äta "i turer"?
 1. Att man äter mycket snabbt.
 2. Att man äter i flera omgångar och hämtar ny mat och ny tallrik mellan varje gång.
 3. Att man turas om att laga maten.
5. Stämmer påståendena med texten? Svara **ja**, **nej** eller **det står inte i texten**.
 1. Smörgåsbordet utvecklades under 1800-talet ur brännvinsbordet.
 2. Antalet turer är bestämt i en officiell regel.
 3. Ordet "smorgasbord" spreds bland annat på världsutställningen i New York 1939.
6. Stämmer påståendena med texten? Svara **ja**, **nej** eller **det står inte i texten**.
 1. Man måste ta en snaps till sillen.
 2. Att äta julmaten som ett smörgåsbord på julafton blev vanligt först omkring sekelskiftet 1900.
 3. Julbord är den dyraste maten i Sverige.
7. Förklara med egna ord varför man tar en ny, ren tallrik mellan turerna.
8. Texten använder uttryck som "det sägs" och "sannolikt". Vad vill texten visa med sådana ord, och varför är det klokt att skriva så?
9. Texten säger att antalet turer "inte är någon officiell regel". Vad betyder det för hur man får äta på julbordet?
10. Varför tror du att texten skriver att man ska vara försiktig med att kalla julbordet "typiskt svenskt"?

11. Texten säger att det viktigaste inte är vad man äter, utan att man samlas och tar god tid på sig. Vad säger det om julbordets roll, tror du?
12. Förklara skillnaden mellan ett brännvinsbord och ett julbord, så som texten beskriver dem.

Facit

1. 1. Ett stort bord med många olika rätter som man själv tar av.
2. 1. Ett mindre bord med smårätter som man åt före middagen tillsammans med brännvin.
3. 1. Det hade sin storhetstid på 1700-talet, och uppgiften om 1500-talet är osäker.
4. 1. Att man äter i flera omgångar och hämtar ny mat och ny tallrik mellan varje gång.
5. 1. ja b) nej (det finns ingen officiell regel; vissa säger fem, andra sju) c) ja
6. 1. nej (snapsen är helt frivillig; man kan dricka julmust, öl eller vatten) b) ja c) det står inte i texten
7. Exempel på svar: Man tar en ny tallrik så att smakerna från olika rätter inte blandas ihop. Då kan man njuta av varje rätt för sig.
8. Exempel på svar: Texten vill visa att vissa uppgifter inte är säkra och att det inte finns ett enda rätt sätt. Det är klokt att skriva så för att vara ärlig och källkritisk och inte sprida något som ett säkert faktum när man inte vet.
9. Exempel på svar: Det betyder att ordningen och antalet turer är ett vanligt förslag som många följer, men att man inte måste göra exakt så. Man får äta i den ordning man själv vill.
10. Exempel på svar: För att liknande buffétraditioner finns även i andra länder. Det är därför inte helt riktigt att säga att bara Sverige har det, och texten vill vara rättvis och korrekt.
11. Exempel på svar: Det visar att julbordet handlar mycket om gemenskap. Att samlas och umgås länge tillsammans är en viktig del av traditionen, inte bara själva maten.
12. Exempel på svar: Brännvinsbordet var ett mindre bord med små tilltugg som man åt till brännvin före middagen. Julbordet är ett mycket större bord med många julrätter som man själv tar av i flera turer, och det utvecklades ur den äldre traditionen.

Bedöm öppna svar efter innehåll, inte efter exakt formulering.

FÖR LÄRAREN

Texten lämpar sig för arbete med vardagskultur, mattraditioner och enkel källkritik. Tema: hur en festmåltid kan ha en egen ordning och historia, och hur man markerar osäkerhet i språket. Flera frågor (8, 9, 10, 11, 12) kräver inferens och att eleven väger samman olika delar av texten. Lyft gärna hur texten skiljer på säkra fakta (världsutställningen i New York 1939, julbord på julafton omkring sekelskiftet 1900) och osäkra uppgifter (brännvinsbordets ålder och ursprung, Tore Wretmans roll, det exakta antalet turer). Bra utgångspunkt för att jämföra med festmåltider och buffétraditioner i elevernas egna länder.

Diskussionsfrågor

- Finns det en stor festmåltid där du kommer ifrån? Hur ser bordet ut, och äter man i en bestämd ordning?
- Texten säger att det inte finns någon fast regel för hur man äter. Tycker du att det är skönt eller förvirrande att det inte finns en bestämd ordning? Varför?
- Julbordet kallas ibland “typiskt svenskt”, men liknande traditioner finns i andra länder. Varför tror du att vi gärna säger att något är “typiskt” för just vårt land, och hur kan man tänka källkritiskt kring det?
- Texten säger att det viktigaste är att man samlas och tar god tid på sig. Vad gör en måltid till mer än bara mat, tycker du?
- **Skriv (6–8 meningar):** Skriv en kort text om en festmåltid eller mattradition från ditt eget liv. Förklara vad man äter, i vilken ordning man gör saker, vem man brukar vara tillsammans med och varför den känns viktig.

Källor och faktagranskning

- Wikipedia: Smörgåsbord – <https://sv.wikipedia.org/wiki/Sm%C3%B6rg%C3%A5sbord>
- Nationalencyklopedin (NE), uppslagsord: brännvinsbord – <https://www.ne.se/uppslagsverk/encyklopedi/l%C3%A5ng/br%C3%A4nnvinsbord>
- Wikipedia: Brännvinsbord – <https://sv.wikipedia.org/wiki/Br%C3%A4nnvinsbord>
- Wikipedia: Julbord – <https://sv.wikipedia.org/wiki/Julbord>

Faktagranskad mot ovanstående källor i juni 2026. Nyckelfakta: Ett smörgåsbord är ett bord med många olika kalla och varma rätter som gästerna själva tar av; ett julbord är ett smörgåsbord med särskild julmat som serveras runt jul. Smörgåsbordet utvecklades under 1800-talets första hälft ur det äldre brännvinsbordet, ett bord med smårätter (tilltugg) som man åt före middagen tillsammans med brännvin. Brännvinsbordet hade sin storhetstid på 1700-talet innan det på 1800-talet växte till smörgåsbordet. På restaurang äter man ofta i flera turer (omgångar), vanligen omkring fem, och tar en ny ren tallrik för varje tur. En vanlig ordning är: 1) sill (t.ex. inlagd sill och senapssill), 2) annan kall fisk (gravad och rökt lax), 3) kallsåret och chark (julskinka, leverpastej, sylta), 4) småvarma rätter (köttbullar, prinskorv, Janssons frestelse, revbensspjäll), 5) efterrätter och godis (risgrynsgröt, ostkaka, pepparkakor, knäck). Ordet blev internationellt känt på engelska som 'smorgasbord', bland annat genom den svenska paviljongen på världsutställningen i New York 1939. Att äta julmaten just som ett smörgåsbord på julafton blev vanligt i Sverige först omkring sekelskiftet 1900. OSÄKERHETER/MYTER markeras försiktigt i texterna: Antalet turer är ingen officiell regel — källor anger ofta fem, ibland sju; det är en tradition, inte en lag. Att brännvinsbordet uppstod redan på 1500-talet är en vanlig uppgift men anges ibland som ungefärlig och skrivs därför med "sannolikt"/"det sägs". Att restaurangmannen Tore Wretman fastställde smörgåsbordets ordning och etikett (ofta kopplat till Operakällaren omkring 1961) återkommer i populära källor men attribueras som "det sägs" tills det är primärkällsverifierat. Vilka rätter som räknas till julbordet skiljer sig mellan familjer och landsdelar, så ingen enda lista framställs som facit.

Berättelser om svenskar · läromedel för svenska som andraspråk. Skapat inom Läromedelsprojektet. Senast uppdaterad 2026-06-25.