

DRYCKESMÖNSTRET PÅ LINNÉS TID

En skiss av det svenska dryckesmönstret på Linnés tid måste börja med vattnet. Vattnet är en av förutsättningarna för liv och hälsa och samtidigt basen i hela vår dryckeskultur. ”Lappen dricker pura vattnet, vet av intet annat dricka, är vig som en lindansare. Jag mådde aldrig bättre än på fjällen, där jag måste dricka pura vattnet”, heter det i *Dieta Naturalis*. I dessa föreläsninganteckningar, som Linné sammanskrev 1733, året efter lapplandsresan, bygger han inte på skrivbordslärdom utan på egen fältforskning: ”Jag går ej utslitna diaeticorum väg att uppräknat allt vad någonsin ätits, och dess kraft av några gamla luntor, utan en ny banad väg genom kärr och moras, som HERMANNUS, PETIVER och BLAIR litet broat på”.¹ Genom sin lapidariska form och blandningen av svenska och sjuttonhundratalslatin har Linnés skrift om ett naturligt levnads sätt inte blivit på långt när lika känd och läst som hans resebeskrivningar. Men det lönar mödan att granska den jämsides med resorna, också för att få en bild av den dåtida dryckeskulturen.

Därvid finner vi såväl likheter med vår egen tids dryckesvanor som skillnader.

Linné återkommer ständigt under sina resor till vattnet. Han provade otaliga kalkkällor och han summerar sin uppfattning med orden att vatten är ”den allra hälsosamaste dryck, då det fås rent”. Tillägget är viktigt, och Linné erfor själv att allt vatten inte var tjänligt att dricka. Nästan nostalgiskt återkommer han till de lapska kalkkällornas friskhet. Också i Västerbotten var vatten den dryck som Linné bjöds att dricka. Ifrån Dalarna rapporterar han: ”Folket brygga sällan; allenast ett par gånger om året, dricka mest vatten”.² Från Nås heter det: ”Folket sades leva nyktert, hålla lekstuga vid helgdagar, dricka vatten och dansa med största nöje”.³

Genom skriftligt kontrakt kunde den som avträdde en gård och tog undantag försäkra sig om fri tillgång till brunns vatten. Innanför dörren i köket stod vattentunnan med ösan. I norra Sverige var det vanligt att hålla lite vassla i vattnet. Vasslan var en överskottsprodukt

vid ostberedningen, och den gav vatten en syrlig smak. ”Blanda” kallades denna dryck.

I Sidsveriges spannmålsbygder nöjde man sig däremot inte med vatten. Här bryggdes svagdricka varje vecka eller åtminstone var fjortonde dag. På långbordet i stugan stod alltid ett stopp med svagdricka, där den som kom in kunde släcka sin törst. I Skåne kunde drickat blandas med kall mjölk till så kallad drickablandning, en dryck som den äldsta generationen ännu erinrar sig med välbehag.⁴

Svagdrickat bryggdes på korn, som mäلتats i kölnorna. Men från Småland rapporterar Linné 1741: ”Enbärdricka brukas väl allmänt i Sverige, men här nere mest och göres utan konst: på stötta enbär slår man kallt vatten, vilket lakas av, då drickat strax är färdigt, utan att jäsas eller kokas. Detta drickat är gott och angenämt så länge det ännu är färskt, dock håller sig sällan över 8 dagar”.⁵ I *Nässlorna blomma* sjunger Harry Martinsson enbärdrickats lov: ”Det var gott att dricka, överdådigt. Det försonade, som ett sakrament, och samlade anden att komma med kroppen tätt till dryckens djupa smaklighet. Det var som att dricka ur allmaktens krus. Enbäret, de nordiska skogarnas säregna peppar, predikade då i människorna.”

Längtan efter sötma förklarar också varför man tappade saven ur björkarna om våren för att få björklake. Linné skriver i *Dieta Naturalis* att ”Björklag /är/ bästa potus diluens”.⁶ Den småländska traditionen att tappa björklag har beskrivits av etnologen Gösta Berg, men björklagen har också brukats på Gotland berättar Kurt Genrup.⁷

”The och kaffe äro nya påfynd, drickas alltid varmt, på det viskola skölja magen, den de verkligen göra slapp. Intet annat gott hava de med sig” skriver Linné.⁸

För att minska teimporten, som Linné på allt sätt eftersträvade genom rönen under sina resor, gjordes även försök att brygga svenskt te. I Uddevalla smakade han sådant te i prästgården 1746: ”Jag har druckit åtskilligt te, som varit tillagat att imitera det kinesiska; men minns mig icke smakat något, som kommit närmare”.⁹ Tedrickning blev högsta mode bland ståndspersonerna. Men som folklig dryck före vårt eget århundrade blev tedrickning allmän endast i Göteborgs omland liksom på Gotland. Från Visby berättar Linné att ”tekittlarna sågos efter långsamt bruk innantill överdragas med en sten-skorpa”. Kurt Genrup menar därför att tedrickning var tämligen allmän i Visby redan en bit in på 1700-talet.¹⁰

Drycker hör inte bara till det nödvändiga för vår överlevnad. De kan också bidra till att höja vår livslust och har av ålder ingått i vårt festmönster. Hos oss var alltifrån forntiden mjödet i de högsta sociala skikten en motsvarighet till vinet i Mellan- och Sydeuropa. Bina och honungen var förutsättningen. I Skånska resan 1749 skriver Linné: ”Mjöd var våra förfäders drick, som så alldeles kommit i vanpris, sedan vinet hos oss blivit allmänt, att knappt en eller annan i Sverige vet numera sättet till dess förfärdigande, ehuru det likvisst rensar vätskorna i kroppen och icke gör tiondelen så mycken skada, som det utländska vinet.” Vi får därpå en utförlig beskrivning av hur det gick till att laga mjöd hos baron Coyet i Trolle-Ljungby. På Krageholm vid Ystad noterade Abraham Hülphers 1759: ”Mjöd drucko vi här, som var tillrett vid gården”.¹¹ Det är karakteristiskt att det är på ett slott man bevarat konsten. Vid ett bröllop på Bollerup i början av 1500-talet åtgick tolv tunnor mjöd.¹² Redan i forntiden var mjöd en rikemansdryck.

Den svenska folkdrycken på Linnés tid var öl. ”Öl är 3 slag. Hetgäst, kallgäst och ljunggäst” skriver han.¹³ Benämningen hänför sig till när jästen läggs i under brygden. ”Om ölet skall vara gott, och karlöl, måste det vara väl humlat och beskt, på det det skall hålla sig väl i fatet och ej surna”.¹⁴ Humlet fungerade alltså både som konserveringsmedel och som smaggivare. Själv var Linné väl förtrogen med humleodling. I Skånska resan 1749 skriver han, att ”humlegårdar äro i Stenbrohults och Virestads socknar anlagde vid alla gårdar, så att näppeligen någon ort i Sverige giver mera förråd på humle, den bönderna härifrån försälja åt hela landet alltifrån Trelleborg till Stockholm”. Linnélärjungen Samuel Ödmann omtalar att ”Kronobergs län har stark humleplantering och i september månad utgjorde humleplockning aftonsysslan i de flesta prästhus”. Ödmann jämför rentav berättarkonsten vid dessa humlekvällar med de isländska aftonsamlingarna.¹⁵ Även i trakterna runt Ivösjön i Skåne odlades mycket humle fram till 1800-talets mitt, då tyska humleodlare konkurrerade ut odlingen. Under första världskriget togs den upp igen och upphörde först 1959.¹⁶

Det var viktigt att ölet inte var för färskt, då man drack det: ”När jag dricker öl eller vört helt färskt, känner jag ofta sura rapningar, som visa att hon bliver till ättika i mina mage på stunden brygd, får då ont av henne”.¹⁷

Nu får vi inte av föregående notis dra den förhastade slutsatsen att Linné var en vinets fiende eller att vinet vid 1700-talets mitt ”blivit allmänt”. I *Dieta Naturalis* heter det 1733: ”Vinet är fuller en gudadryck och himmelsk nektar, men måste dock aktsamt drickas. Vin vederkvicker människornas liv, om man dricker det måttligt, och vad är det

för leverne där intet vin är. Vin är skapat därtill att det skall göra människan glad. Vin drucket till nödtorften fröjdar kropp och själ, men om man dricker det för mycket haver det allt ont med sig.” På skeppet till Holland 1735 smakade det franska vinet till en början gott, men på slutet tröttnade Linné på det och längtade efter vatten.¹⁸

Nu var vin på Linnés tid inte lika lättillgängligt överallt. Under sin norrländska resa 1758 noterade Abraham Hülphers vad gästgivaregårdarna hade att erbjuda. I Västmanland kunde man få franskt vin, men norr om Gästrikland bara brännvin, öl och svagdricka.¹⁹ I Malmö var utbudet betydligt större. Anders Tidström noterade under sin resa 1756 priset per stop av Rhenskt vin, Spanskt vin, Franskt brännvin, bättre och sämre franskt vin, Portugis, Canarisec, Frontingac, Pontaque, Piccardon, Moskateller liksom gott skåniskt mjöd.²⁰

Även om vin fanns att tillgå, betydde det inte att alla drack det. Linné har en intressant reflexion i *Dieta Naturalis* ”Skulle bonden dricka vin, det blev strax gement”.²¹ Vad han menar framgår av ett tidigare uttalande: ”I forna tider hette föräldrar far och mor, men som gement folk kallade lika, hette det sedan mamma, pappa, nu sedan pöbel gör det ock, är bäst bliva vid far och mor”.²² Linné syftar alltså på människors benägenhet att imitera de fina, och då blir de finas vanor inte längre fina. Vinet var med andra ord ett klassmärke. Det var förbehållet de högre stånden. I *Dieta Naturalis* berättar Linné att inte ens bergsmännen vid 1700-talets början var vana vid vin. Vid de sockenstämmor, som hölls 1817 på statligt initiativ i hela landet, återspeglas också de sociala skillnaderna i dryckesvanorna. I Skåne brukades vin endast bland städernas och landsbygdens borgerskap.

Men 1870 kunde landshövdingen i Kristianstad rapportera att ”Ävenledes begagnas å landsbygden punsch, rom och konjak, ävensom vin, mera än tillförne”. Goda tider – särskilt på 1850- och 1870-talen bidrog till att borgerliga vanor vann insteg också hos bönderna.²³

Det vin man drack på 1700-talet i Sverige var nästan uteslutande franskt, det visar bland annat gästgivaretaxorna. Men det betydde uppenbarligen inte att det var det mest gouterade i alla samhällsklasser. Hos baron Liewen på Lärkesholm i nordvästra Skåne skriver Linné 1749: ”Franskt vin smakade som moselvin då ett par gröna kvistar av svarta vinbär lades uti en butelj”.²⁴ Om man kan tala om vinkultur i Sverige på 1700-talet, uppbars den av det högsta samhällskiktet. Det kan vi sluta oss till av Linnés notis att ”de förnäma” kunde bruka 50 år gammalt vin.²⁵ Vid det ovannämnda bröllopet på Bollerup i början på 1500-talet drack gästerna 8 åmar rhenskt och franskt vin.²⁶

En populär dryck på Linnés tid var bischoff, som serverades i ett dryckeskärl som erinrar om en biskopsmitra: ”Biskop är pontak eller rött vin och sönderskurna pomeranser, stekta bruna på halster. Krama saften ut i vinet, blanda med socker, drick, kyler om sommaren”.²⁷ Champagne, ”som korken springer i taket” kallar Linné ett hårt vin.²⁸

Brännvinet hade knappast hunnit bli en allmän folkdryck på Linnés tid. Dalaresan visar att i Bjursås saknades inte brännvin i gårdarna, i Rättvik förekom det åtminstone vid bröllopen, men Linné ansåg likväl att det inte brukades lika mycket som i norra och i södra Sverige, ”dock även här mer än nog”.²⁹

Hos de högre stånden dracks brännvinet före middagsmålet. Det servera-

des vid ett särskilt litet brännvinsbord med bröd, ost och sill som en aptitretare. Denna sedvana noterades särskilt av utländska gäster, till exempel diplomaten Lord Broomfield på Drottningholms slott 1723 och av Linnélärjungen Johann Beckman 1765–66, som säger att i Sverige som i Ryssland är det vanligt att omedelbart före måltiden ta en sup brännvin, fast av kvinnorna i hemlighet. Uppgiften bestyrkes av engelsmannen N Wraxall, som besökte Sverige 1774 och inte sparade på kritiken: ”Innan svenskarna sätter sig ner till middagen äter sällskapet bröd och smör som de sköljer ner med två glas brännvin och denna fruktansvärda sedvänja uppehålls inte endast av gentlemännen utan sträcker sig också till kvinnorna”.³⁰

Också Linné bjöd sina gäster på sill (och uppenbarligen brännvin) före måltiden på svenskt sätt,³¹ men detta utslöt inte att han var starkt kritisk mot brännvinsbruket: ”Hur många hava icke druckit sig härav ihjäl. I Norden är det att beklaga alltför gängse. Ja man kan gruva sig att se huru de små barnen få taga härav till livs så mycket de vilja”.³² På ett annat ställe heter det: ”Huru vilja de mödrar svara för Gud, som låta de små barnen, 3 à 4 år dricka brännvin”.³³ Linné generaliserar dock inte utan understryker skillnaden mellan den vanes och den ovanes drickande: ”Potator kan dricka ut på ett dygn ett stop brännvin, eller ett par kannor vin, ändock av vanan må bra. En ovan om han detsamma senterar satte livet i hasard”.³⁴

Den svenska dryckeskulturen är nära förbunden med fest och till festen hör överflöd. Präglades vardagen av nykterhet så var kalaset förenat med berusning. Det finns ingen anledning att dölja detta. Linné skriver i *Dieta Naturalis*: ”Bondhustrun tackar ej för gästabudet,

där ej mannen bliver drucken /så/ att han kastar upp och ligger sjuk och varit som ett oförnuftigt djur".³⁵ Att fyllan hade sitt pris hindrade inte att man åter drack i övermått vid nästa gille. Om förtäringen vid gravöl är vi ganska väl underrättade, eftersom kostnaderna vanligen upptoges i bouppteckningarna. Även vid en kvinnas begravning i Västra Göinge 1709 åtgick till exempel en tunna öl och 4 pottor brännvin.³⁶ För sterbhuset var det angeläget att få den avlidne "med heder i jorden". Anders Gustavsson har visat att minnesdrickningen, en form av hedersbevisning mot den avlidne, in i våra dagar levt kvar i Västsverige.³⁷

Gillena var infogade i en årsrytm, och man kan därför tala om ett säsongpräglad dryckesmönster. Julölet var det främsta. Under fornnordisk tid talade man rentav om "att dricka jul". Olof Rudbeck d.y., som på många sätt påverkade Linné, skriver:

"Det har ock varit gammal uråldrig sed i Småland att dricka Guds skål i himmelen, på sådant sätt, och brukas än i dag, att den ene grannen och vännen går till den andre om julafton, bärandes i sin hand den bästa dryck han har i sin gård, och dricker sin granne till Guds skål i himmelen, önskandes över honom, hans hustru och barn, Guds nåd och välsignelse; och så gå de byen om. Alla måste då vänner vara och julafrid hållas; den måtte ingen bryta, som icke vill hållas för ett vidunder och var mans niding".³⁸

Det fanns också tillfällen under arbetsåret till vilka dryck ansågs ofrånkomlig. Det gällde särskilt avslutandet av olika arbeten, då mat och dryck utgjorde den enda ersättningen. Höstagillet och skördegillet var sådana tillfällen. För det hade man i Skåne tormånadsölet i beredskap, det vill säga öl

bryggt i mars månad. Det var mustigt och starkt.

Regeln var att värdfolket bestod drycken vid gillena, medan gästerna medförde matvaror som förning. I Dalaresan säger Linné om bondgästabuden, att "När de ätit, dricka de (vartill allesammans hava skjutit malt tillhopa)".³⁹ I sin kommentar påpekar John Granlund att detta var en ålderdomlig relik. I de medeltida gillesstatuterna var det regel att malt ingick i förningen. I senare tid kunde man i stället lämna en kvantitet korn till värdfolket för mältning.⁴⁰

Man drack inte enbart för rusets skull. En viktig roll har drickandet spelat som bekräftelse av ärbarhet. Lundahistorikern Marie Lindstedt Cronberg har i sin avhandling ett avsnitt om "ärens kontext". Hon skriver: "Varje individ var utrustad med ära och genom att umgås bekräftade man varandras ära. Detta kom klart till uttryck då man till exempel tömde en kanna öl i samma lag. Genom att dricka ur samma kanna eller genom att skåla med varandra bevisade man på en gång sin egen och varandras ärbarhet".⁴¹ Bodeln och rackaren tillhörde de ärelösa, och man kunde därför inte dricka i lag med dem, inte ens vid nattvardsbordet i kyrkan.⁴² Men man kunde bli ärelös för mindre än att ha flått en häst. Vid tinget i Dalby 1756 hade drängen Håkan Jönsson instämt drängen Nils Truedsson för att denne spritt ut ryktet att Håkan dragit skinn av en hund. Ett vittne uppgav att Håkan skulle vara glad om Nils teg om saken "för blev det känt skulle han inte få dricka ur kanna med folk". Lindstedt Cronberg sammanfattar: "Den ritualiserade formen för ärebekräftelse var drickandet och skålandet. Genom hela undersökningsperioden, från sent 1600-tal till tidigt 1800-tal, fortlevde föreställningen om det ritualiserade

öldrickandet. Var och en av sockenmännen var skyldig att bidra med pengar till öl och alla var skyldiga att delta i sammankomsten och dricka”.⁴³

Det är karakteristiskt att i byjustitsen fungerade ölet – och inte pengar – som böter. Det gav kanske böterna en något mera lustbetonad prägel, i synnerhet som den bötande inte förmenades att själv vara med i dryckeslaget.

Fest är förbundet med gemenskap, och därför är även drickandet en gemenskapshandling. Man drack i allas åsyn. Tysken Samuel Kiechel som 1586 besökte Stockholm skriver: ”Där har de även den sedan att man vid dryckeslag eller samkväm vanligen dricker bordet runt om, så att en dricker sin närmaste granne till, och i det man räcker dryckeskärlet, kannan eller glaset, bjuder man handen till lyckönskan”.⁴⁴

Till det svenska dryckesmönstret hör social stratifiering. Linné skriver i *Dieta Naturalis*: ”Vem ser ej på ett nöjsamt gästbudslag, hur lika samlas i lika skockar, kaka söker maka, flickor, gossar, gubbar för sig”.⁴⁵ Inte minst bröllopsbeskrivningarna bekräftar detta. Det ligger nära till hands att räkna med att detta mönster förstärkts av kyrkan, där män och kvinnor hade skilda bänkkvarter. Vid sina visitationer tillsåg biskopar och prostar att denna ordning upprätthölls. Till nattvarden gick männen för sig och kvinnorna för sig. Trolovning och äktenskap bröt inte denna princip.

Bönderna samlades till åldermansgillen och hantverkarna till kalas i sina skrän. Kvinnogillena var inte lika fast organiserade, men det fanns likväl typiska kvinnogillen. Från barselgillena hos barnaföderskan var männen helt uteslutna och fick betala böter, ”lösa mössan” som det kallades, om de råkade komma in bland kvinnorna.

I Danmark förekom kvinnogillen, där man inte bara tog mössan från männen utan drog byxorna av dem, om man kom åt. Vid svensexor och möhippor har denna könsuppdelning fortlevat in i våra dagar, och den erotiska laddningen förstärkts av starka drycker.

Kyrkogångsgillet efter en kvinnas kyrktågning tillhörde de få tillfällen, då starka drycker även var tillåtna för kvinnorna. Domboken i Västra Götaland 1773 omtalar att en hustru ville ordna kalas, ”när hon skulle i kykio intagas”, och ”hustrurna efter vanligheten få en sup brännvin”.⁴⁶ Det söta var utmärkande för kvinnodryckerna. Linné skriver i *Dieta Naturalis*: ”Kvinnfolk och käringar skola hava sött dricka... spanskt hörer kvinnfolk och käringar till”.⁴⁷ Denna tradition har fortlevt långt fram. Nicolovius omtalar från Sydvästskåne att man vid kyrktågningssgillena serverade en värmande soppa, bestående av brännvin, vete-skorpor, socker och vatten och kallades ”brännvins-soppa”.⁴⁸ Mönstret har kvarlevt på Västkusten. Katarina Lewis skriver: ”Kvinnor hade en smalare ram för sitt drickande och även till fest drack de helst ’fruntimmersdrycker’ som madeira eller likör”.⁴⁹

Också vid samma bord kunde det finnas en social stratifiering, åtminstone i sydligaste Sverige. Plantören Matthias Solberg, samtida med Linné, berättar sålunda från Söderslätt att medan bonden drack öl, fick hans tjänstefolk nöja sig med svagdricka. Under julen drack bondfolket ur tennstop, medan tjänarna drack ur trästänkor.

Genom skåldrickningen vid gästbuden markerades den sociala stratifieringen ytterligare. I kungliga akademier utbringas liksom på 1700-talet Hans Majestät Konungens skål oavsett om majestätet är närvarande eller ej.

I gången tid fortsatte man i sjunkande rangordning: Kunglig befallningshavandes (landshövdingens) skål, häradshövdingens skål, häradsprostens skål, kyrkoherdens skål, pastorns skål osv. Skålarna bekräftade den sociala strukturen. Dalmälaren Petrus Petrifilius utförde år 1863 en målning, som åskådligt illustrerar hur häradsrätten avslutades i Leksand genom ”att dricka skålar med spel och fiolmusik för alla stånd, från det högsta till fjärdingsmännernas skål, samt därefter bön och sång”.

Till det svenska dryckesmönstret hör även initiationsdrickandet. Ett sådant tillfälle var mönstringen. Mönstringen var en stor dag för de unga männen, och den firades med veritabla dryckesorgier. Som soldat ville man visa sin manbarhet, och drickandet utgjorde ett mandomsprov. Kronvraken fick ofta spendera.⁵⁰

Gulbenskannen var inträdesbiljetten till hantverksskrånas gesällskap. Uttrycket användes tidigare även bland nyinskrivna studenter och motsvarade ungefär gröngöling. I studentkretsar spelade drickandet som initiationsrit en mycket stor roll. Det var vanligen förknippat med titelbortläggningen. Ett enda års åldersöverlägsenhet gav ett socialt övertag, och det var alltid den äldres privilegium att lägga bort titlarna med den yngre.

Välkomstdrycken är nära förknippad med det svenska dryckesmönstret, förr som nu. Linné skriver: ”Mest över hela Dalarna, helst hos bergsmän, brukas ganska överflödigt välkommer, när någon främmande kommit första gången. Samma består av ett, 2 à 3 stop iskänkta uti ett buffelhorn, kokosnöt, pokal eller kanna, som måste inexcusabelt utdrickas, fast magen skulle sprängas, huvudet spricka och hälsan, allt livets nöje, valedicera”.⁵¹ Som

kommentatorn, Mats Rehnberg, påpekat, har välkomstskålen förekommit i hela vårt land. Hos allmogen tömdes den omedelbart efter ankomsten på stående fot. Hantverksämbetena hade ståtliga dryckeskärl särskilt avsedda för välkomstdrickningen och därför benämnda välkomma.⁵²

På skånska gästgivaregårdar var välkomstdrycken i gången tid alltid en besk. Efter långa färder i kyla och dåligt väglag behövde man något värmande innanför västen. De sydsvenska bonadsmålningarna visar oss hur värdfolket stod på trappan för att hälsa bröllopsgästerna med en sup.

På motsvarande sätt fick man en färdknäpp, när kalaset var slut, och man skulle bege sig hem. Men dessemellan drack man skålar för olika rätter. Linné omnämner både att man tog en sup för göken och en för kålen, tydligen som en slags profylax.⁵³ Andra källor omtalar fisksupen och ostsupen.

Vi har alltså kvar det gamla begreppet dryckeslag, fast det fått innebörd av supfest. Men i ett lag rädde ordning och oskrivna regler, som alla kände och måste rätta sig efter. Så var det både i de medeltida religiösa gillena och i senare tiders skrän. Att inte vilja deltaga i laget var att obstruera, med uteslutning som följd. ”Den som sviker i dryckjom, sviker ock i andra styckjom”, var förfädernas ordspråk skriver J M Bergman, som berättar att man ännu på 1800-talet hade dueller i öldrickning.⁵⁴ Här rädde alltså ett direkt dryckestvång. Dryckeskannen eller dryckesskålen gick ur hand i hand. Snibbskålen har fyra öron. I två håller den som lämnar över skålen, i de två andra fattar den som tar emot skålen.

Under måltiden dracks många välgångsskålar. Till bröllopet hörde främst dannemans- och dannekvinnas skål,

som uttrycket löd. Från Malung berättar Linné: ”I bröllop är här i bruk, att så snart brudskaran kommit ifrån kyrkan, sättes en kittel ut på gården eller på bordet, varpå samtliga gästerna begynna att dricka en skål under namn av Tomtebolucky, varigenom alla gästerna uppmuntra varandra till fredsamhet och nöje samt att övergiva vad oenighet dem emellan tillförne varit”.⁵⁵

Denna dryckesritual omnämns med vissa variationer också i andra källor.⁵⁶

Vid bröllop, men också vid andra tillfällen, där ungt folk var samlade var tankarna inriktade på avkomman. Linné berättar något kryptiskt i *Dieta Naturalis* att ”Kapvin göra en gosse för var glas, hoc lac senum”.⁵⁷ Den sista vin- eller ölklunken brukades som en tyda för att få sonalycka. Att den sista dryckesskvätten kommit att tillmätas så stor betydelse kan måhända ses i samband med det äldre bruket att dryckeskannan gick från mun till mun. Det blev därigenom en smula hasardartat vem som fick den sista skvätten.⁵⁸

I en skriftlig akt om en trolovning i Vankiva i Västra Göinge 1712 heter det att överenskommelsen bekräftades med ett rejält handslag, ”och vi, som voro närvarande, lade händerna på och till vites drucko vi några kannor öl samtliga tillhopa”.⁵⁹ Att dricka tillsammans var alltså en bekräftelseritual. Trolovningsölet hade en rättslig funktion liksom överlämnandet av trolovningsgåvorna. När bröllopsgåvorna överlämnades av alla inbjudna, tackade mottagaren med en sup. Från Dalarna uppger Linné att ”När prästen hållit sitt brudtal, så skänker bruden med bränvin, då henne tillbaka gives penningar”.⁶⁰

Affärsuppögörelser avslutades med en köpsup. Före de skriftliga avtalens tid utgjorde den en komplettering till handslaget, varmed köpet bekräftades. Prosten Thulin, som tjänstgjorde som bodknodd i Simrishamn i sin ungdom, har berättat om traditionen: ”Skjutsarna från landsbygden anlände på morgonen. Sedan hästarna placerats i stallarna, gingo kunderna in på kontoret för att trakteras. Seden fordrade att alla skulle bjudas på något. Männen erhöilo starkare spritdrycker (”besken”), kvinnorna körsbärs- eller krusbärsvin”.⁶¹

Också de som hade rätt till lön in natura – bland dem prästen – kvitterade mottagandet med en sup. P G Ahnfelt berättar från Skåne 1831 ”vilket barbari att läraren skulle bjuda sina åhörare på brännvin när han kom att anmäla en förrättning eller leverera en ost, ett bröd eller en gashalva”.⁶² Tidigare hade man knappast reagerat mot denna sedvana, men nu hade den Wieselgrenska nykterhetsrörelsen börjat få anhängare.

Både ett kalas – även om det varade dagarna tre – och ett dryckeskåseri måste ha ett slut. Liksom man hälsades med en välkomstskål, tog man farväl med en avskedsskål på Linnés tid. Den utgjordes ofta av kallskål, dvs öl i vilket man stoppat brödtärningar.⁶³ En gotländsk variant var flipp, och den brukades liksom kallskålen som markering av att jul- eller bröllopskalaset var slut.⁶⁴ Ett annat tecken var att öltapparen, traktören, eller vad han kallades, kom in med en bedrövad min och visade tunntappen. Det betydde att festen var förbi, och tiden inne för hemfärd.⁶⁵

FOTNOTER

1. DN:149; jämför DR:330, 361.
2. DR:25.
3. DR:135.
4. Bringéus (1971).
5. GR:154.
6. DN:97.
7. Genrup (1992), s. 75.
8. DN:93.
9. VR:184.
10. Genrup (1987) och (1992), s. 76 f.
11. Schiller (1934), s. 40.
12. Hörlén (1914), s. 184.
13. DN:97.
14. DN:93.
15. Ödmann (1997), s. 74 f.
16. Minnhagen (1998), s. 27.
17. DN:96.
18. DR:321.
19. Hülphers (1978).
20. S.32.
21. DN:127.
22. DN:127.
23. Bringéus (1978), s.73.
24. SKR:294.
25. DN:93.
26. Hörlén (1914), s. 9.
27. DN:97.
28. DN:94.
29. DR:175.
30. Berg (1962), s. 12 ff.
31. Berg (1962), s. 12.
32. DN:98.
33. DN:41.
34. DN:45.
35. DN:154, jämför DN:47.
36. Johansson (1970), s. 124.
37. Gustavsson (1973).
38. Hyltén-Cavallius (1863), s. 169.
39. DR:18.
40. DR:174.
41. Lindstedt Cronberg (1997), s. 209.
42. Egardt (1962), s. 218 ff.
43. Lindstedt Cronberg (1997), s. 223.
44. Kiechel (1897), s. 16.
45. DN: 201.
46. Johansson (1970), s. 122.
47. DN:173.
48. Lovén (1924), s. 207; jämför Gustavsson (1972), s. 161.
49. Lewis (1993), s. 147.
50. Rehnberg (1967), s. 80.
51. DR:1466.
52. DR:264.
53. DN:99.
54. Bergman (1856), s. 6.
55. DR:124.
56. DR:249.
57. DN:93.
58. Bringéus (1976), s. 195.
59. Johansson (1970), s. 117.
60. DR:19; jämför Kjellman (1979), s. 28.
61. Bringéus (1978), s. 71.
62. Bringéus (1978), s. 69.
63. Bringéus (1995), s. 186.
64. Genrup (1992), s. 75 f.
65. Granlund (1969), s. 142.

FÖRKORTNINGAR

- DN = Dieta Naturalis
 DR = Linnés dalaresa jämte utlandsresan
 GR = Carl von Linnés Gotländska resa
 LR = Carl von Linnés Lappländska resa
 SR = Carl von Linnés Skånska resa
 VR = Carl von Linnés Västgöta resa

KÄLL- OCH LITTERATURFÖRTECKNING

- Berg, Gösta (1963), Det svenska smörgåsbordet, i: *Saga och sed 1962*, Uppsala.
- Berg, Gösta (1968), Att tappa björklake, i: *Gastronomisk kalender 1969*, Stockholm.
- Bergman, J.M. (1856), *Om Dalkarlarnes seder och lefnadssätt*.
- Bringéus, Nils-Arvid (1972), Drickablandning och drickasupa, i: *Gastronomisk kalender 1972*, Stockholm.
- Bringéus, Nils-Arvid (1976), Trivsbiten. En studie i kulturell adaptation, i: *Fataburen*, Stockholm.
- Bringéus, Nils-Arvid (1978), Den skånska matprofilen, i: *Skånsk mat för herrskap och fattigfolk. Sydsvenska Dagbladets årsbok*.
- Bringéus, Nils-Arvid (1995), Gammelost och kallskål. Om mat som symbol, i: Bente Gullveig Alver m.fl. (red.) *Livets gleder. Om forskeren, folkediktningen och maten. En vennebok til Reimund Kvivedland*, Oslo.
- Egardt, Brita (1962), *Hästsakt och rackarskam*, Stockholm.
- Genrup, Kurt (1987), Tedrickning som innovation, i: *Gastronomisk kalender*, Stockholm.
- Genrup, Kurt m.fl. (1992), *Mat och måltids-seder på Gotland*, Visby.
- Granlund, John (1969), Bröllopsfunktionärer, i: *Fataburen*, Stockholm.
- Gustavsson, Anders (1972), *Kyrktagnings-seden i Sverige*, Lund.
- Gustavsson, Anders (1973), Minnesdrickning vid begravning, i: *Vetenskapssocieteten i Lund Årsbok*, Lund.
- Hobroh, Gunnar (1938), Arbetsfesterna i Sydsvrige, deras terminologi och anknytning till allmogens arbetsliv, i: *Skånsk Hembygdsförenings årsbok*.
- Hülphers, Abraham (1978), *Dagbok öfver en resa genom Norrland 1758*.
- Hylten-Cavallius, Gunnar Olof (1863), *Wärend och wirdarne*. Första delen.
- Hörlén, Matts (1914), *Gamla seder och bruk från södra delen av Ingelstads härad*.
- Johansson, Ivar (1970), *Västra Göinge härad och domsaga II*.
- Kiechel, Samuel (1897), *En resa genom Sve-rige år 1586*.
- Kjellman, Gunilla (1979), *Bröllopsgåvan. En etnologisk studie av gåvoekonomi*.
- Lewis, Katarina (1993), Måttlighetsidealet inom schartaunismen, i: Anders Gustavsson (red.) *Kulturforskning kring alkohol i Norden*, Uppsala.
- Lindstedt Cronberg, Marie 1997: *Synd och skam. Ogifta mödrar på svensk landsbygd 1680–1880*, Tygelsjö.
- Linné, Carl von (1874), *Carl v. Linnés Skånska Resa*.
- Linné, Carl von (1953), *Linnés dalaresa jämte utlandsresan. Med utförlig kommentar*.
- Linné, Carl von (1957), *Carl von Linnés Golländska resa förrättad 1741*.
- Linné, Carl von (1958) *Caroli Linaei Di-eta naturalios 1733. Linnés tankar om ett naturenligt levnadssätt*.
- Linné, Carl von (1960), *Carl von Linnés Lappländska resa*.
- Lovén, Nils (1924), *Folklivet i Skytts härad i Skåne vid början av 1800-talet. Barndoms-minnen utgräna av Nicolovius*.
- Martinsson, Harry (1935), *Nässlorna blomma*, Stockholm.
- Minnhagen Alvsten, Monika (1998), Perspektiv på kulturarvet, i: *Tidevarv*. Riksantikvarieämbetets nyhetsmagasin nummer 7/98.
- Rehnberg, Mats (1967), *Vad skall vi göra med de blanka gevär. Femton kapitel ur soldaternas liv*, Stockholm.
- Schiller, Harald (1934), *Skåne genom två sekler*, Malmö.
- Ödmann, Samuel (1997), Hågkomster från hembygden och skolan, i: Håkan Nordmark (red.), *Kulturbilder från småländskt 1700-tal*.