

ACC. N:R M. 16818:1-10.

Landskap: *Blekinge* Upptecknare: *Gösta H. Dahl, Ronneby*  
Härad: *Medelstads* Berättare: " " " "  
Socken: *Ronneby* Berättarens yrke: *f.d. köpman*  
Uppteckningsår: *1967* Född år *1910* i *Ronneby landsf.*

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Kabas. s. 1-10.*

*LUF 134*

Skriv endast på denna sida.

ACC. N:R M. 16818:/.

K A L A S

För att en sammankomst skulle kunna kallas för kalas (man benämnde festen också bal) måste rätt många personer vara tillstädes, hur många berodde på omständigheterna, om det var en storbonde med stor släkt och som hade offentliga uppdrag med många bekanta och vänner, eller om det var någon av en mindre betydande bondesläkt, kanske inte heller ekonomiskt välbeställd. I alla fall så måste flera gifta par vara inbjudna, ibland fick barnen vara med men för det mesta stannade barnen hemma, åtminstone de som var under en sexten, sjutton år. Det skulle vara små tillställningar med mycket intima bekantingar om barnen skulle få vara med.

Bland de tilldragelser som alltid var förknippade med kalas i stor stil var i första hand begravingar. Här skilde man heller inte på fattig och rik utan grannar och anförvanter ur alla kategorier fick vara med på gravölet utan åtskillnad och utan någon form av diskriminering. Annat då det var fråga om en "vanlig" fest, ett stort kalas, vid någon femtioårs dag eller gratulation, som det hette. Gratulationen ägde rum andra lysningsdagen, då vänner och släktingar kom med bröllopspresenter. Bland allmogen förekom icke någon annan fest isamband med vigseln. Gratulationen var bröllopet i yttre bemärkelse och, åtminstone på senare tid, utgick inga bjudningar, alltså: ingen present, ingen inbjudan!

Kaläs i stor stil arrangerades dock mycket sällan, ty det var, på grund av överdådet i mat och dryck, en nog så kostsam historia. Kanske en eller ett par gånger under en bondes hela livstid som aktiv jordbrukare och familjefar. Varför man då ordnade kalas? Det var nog av prestigeskäl, men också som ett slags PR för gården och dess brukare. Ty representanter för den närmaste småstadens eller tätortens överklass var i regel inbjudna, kanske länsmanen och någon kyrblig dignitär i ledande ställning. Bonden såg krasst på livet och han skaffade sig inte dessa dyra utgifter blott för att roa sig själv eller andra. Till detta kom också att ville han själv bli bjuden på kalas så måste han någon gång bjuda igen.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

7/8-67

ACC. N:R M. 16818:2.

Störrekallas och då man inte höll så noga på de sociala skrankorna utan inbjöd kleti och pleti i byn, kallades klumpabal, uttrycket kom sig väl av att man bjöd "i klump". Men då var kalaset av lägre klass, sålunda bjöds då bara på kaffe och sprit, sällan eller aldrig måltider, inte ens en smörgås. Dessa "klumpabaler" arrangerades i regel på gårdar, där det fanns ungdom. Bondeungdomen ville få tillfälle att dansa och roa sig under mindre konventionella former. Det var också mest ungdom som bjöds. De stora kalasen hölls alltid av de besuttna. Backstusittarna kunde föralldel också ordna s. k. kalas, men då bjöds man aldrig på middag, mycket sällan på mat av något slag. Istället blev det kaffekalas med brännvin som den förhärskande drycken, förr, men eftersom levnadsstandarden steg blev kaffekalasen litet mer påkostade, sålunda bjöds det då också på konjak och vin för damerna (till tårtan) Gick man på kalas så var man bjuden, aldrig kom någon som inte inviterats, om så varit fallet skulle det sett oerhört "sultet" ut, och man hade blivit betraktad som snyltgäst.

Klasskrankorna var höga och till ett bondskt storkalas inbjöds bara storbönder, ev. länsmanen och kyrkoherden samt någon handelspatron från staden eller tätorten. Inbjudan skedde muntligt, utom då det gällde begravning, då tryckta sorgbrev med inbjudan utsändes per post eller utbars av någon pojke i byn. Jag tror inte man höll så noga på formerna för inbjudan men den måste framföras av någon i familjen, något av de vuxna barnen eller far och mor själv. Man kunde t. ex. inte skicka en backstusittareunge med inbjudan till storkalas med storbönderna eller prästen! Och gästen bjöds endast en gång. Ett avslag tog man mycket riktigt som en stor förolämpning och till dessa kostsamma tillställningar behövdes minsann inte heller trugas. Trodde man det, då hade man väl aldrig övervarit ett riktigt bondkalas i stor stil!

Förberedelserna för ett sådant stort kalas, som kunde uppgå till 50-60 personer och flera, tog en vecka i anspråk. Man slaktade, får, kalv eller en gris. Sedan tog man till att "förädla" dessa råvaror. Man åkte till staden och gjorde storuppköp: fisk, kryddor och speciärer o. a. som behövdes, öl, t. ex. sprit o. dyl.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R M. 16818:3.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Alltid till dessa stora kalas med massor av mat och förfriskningar hade man lejd kökshjälp, i första hand då en välrenommerad kokerska, som började redan vid förberedelserna och stannade kvar till dagen efter kalaset. Hon stod för menyn och komponerade den. Till hjälp hade hon pigan eller pigorna, ev. någon av döttrarna som var särskilt intresserad av matlagning. Att sköta disken lejdes en backstusittarekärning som var särskilt omtyckt, därför att "hon kunde gå husbondfolket i jät" som det hette och som betydde med modernt språk att hon var "insyltad". Ty som hjälpreda i "kalasköket" hade hon chans att få med sig hem matrester till de hungriga barnen och mannen, som de kunde leva av en hel vecka!

Ofta hade man också extra serveringshjälp, yrkeskunnigt folk från någon restaurang i staden eller gästgivaregården. Detta därför att man ville vara fullt modern beträffande serveringssättet och vara säker om att inga tabbar begicks. Denna serveringshjälp, som dock bestod av endast en servitris, var kostsam, men det hörde till god ton att gästerna gav henne drickspengar, så var också alltid fallet med kokerskan i köket, till vilken gästerna då och då droppade in och tr yckte en tvåkrona i hennes hand! Dessa lejda medhjälpare till kalaset stod högt i kurs och betraktades med respekt av alla gäster: man var imponerad av deras yrkesskicklighet och ofta stora pondus. Kokerskansbedrev sitt yrke i de allra flesta fall som extraarbete. Det kunde vara en änka som i sina yngre dagar tjänat "herrska" och fått lära sig kokkonsten på ett något högre plan än den allmogen praktiserade, men det kunde också vara en matmamma som av födsel hade anlag och intresse för matlagning och därtill hade "god smak". (Inte alla restaurangkockar har det!) Den kontanta erkänsla kokerskan fick för sitt arbete var väl inte så stor, men drickspengarna kunde gå upp till avsevärda belopp.

Beträffande servicen så lånade man porcelinet av någon känd handlare i det fall det egna stora förrådet av detta inte förslog. Men de olika slagen av glas som hörde till fanns ju sällan i någon bondgård, man drack ju bara brännvin i allmänhet. Kokerskan var suverän i köket under kalaset och hennes råd följdes till hundra procent, ty h o n visste

ACC. N:R M. 16818:4

vad ingen annan visste om matlagning och servering och ingen satte hennes auktoritet i tvivelsmål.

Till detta stora kalas (det var kanske det enda under den bondens spira) skyddes knappast några kostnader, isynnerhet om bonden var stolt och prestigehungrig (Men det fanns storbönder som kalasade intill ruinens brant) Det köptes konjak, två- och trestjärnig, akvavit och renat brännvin, flera lådor pilsner, vichyvatten och även svagdricka någon kutting. Det köptes flera lådor stora cigarrer och på senare tid, även cigarretter. På en del kalas hade man en (helst nykter) person som stod för "utskänkingen". Han ställdes på en strategisk plats intill ett bord, där dryckerna var placerade. Han höll upp och bjöd personer som gick förbi. Hela natten och de flesta fick så mycket de ville ha, konjak eller brännvin eller vad de önskade, men ju "enklare" gäst, desto billigare sprit nyttjade han. En fattig suput till bonde drack helst bara renat; under det en "som förstod sig på "fylla" höll sig väl med den trestjärniga konjaksflaskan, konjaken var ju på den tiden det dyraste dryckjom som användes bland allmogen. Till tårtorna serverades Malagavin, helst sött, eller lemonad, till den som trodde sig inte tåla sprithalten i vinet.

En storbonde kunde inte tänka sig att låna något bohag för ett kalas, det enda som han kanske var tvungen att låna var servisdelar, de flesta bönder var väl försedda med både porslin, glas, silver och linne, bunkar och fat av alla de slag, men naturligtvis inte för en sådan mängd människor som inbjöds till ett storkaläs, med en 50-60 gäster och kanske flera. Det dukades i stora salen och när man hade så många gäster måste man ha småbord att sitta vid, på sätt och vis gående bord, för det kunde hända att några måste stå och äta för att bord fattades. Man satt alltså inte vid långbord, det hade ju också varit praktiskt omöjligt. Och man satt inne, dels för att det var bekvämare och dels därför att bönderna sällan njöt av naturen på samma sätt som stadsborna. Och så ville man ju inte riskera att få måltiden förstörd av regn.

Man dukade ganska enkelt. På en vit damastduk med en eller ett par vaser med blommor. Inga levande ljus förekom (ljus hörde julen till) På senare

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

tid förekom pappersservetter placerade i servettställ. Placeringskort förekom naturligtvis inte. Som värd och värdinna fungerade den riktiga värden eller värdinnan, d.v.s. husbondefolket själva. Men det kunde hända att äldste sonen stod i tamburen och tog emot samtidigt som han tog hand om ytterkläderna, käppar eller paraplyer. Det var fint att komma litet sent, ja, t.o.m. en halvtimme försent var nog lagom (för att det inte skulle se "sultet ut") Att komma prick inbjudningsklockslaget ansågs vittna om en oppassande entusiasm, nyfikenhet eller kanske hunger. Men det var också att se till att man inte överdrev och kom först när alla hade börjat för-  
tärningen (man kunde då riskera att bli utan någon särskilt eftertraktad delikatess!).

Förr i tiden, fram till 20-talet, var klädseln enahanda för allt bondfolk. Mannen hade svart klädeskostym, svarta kängor, ofta s. k. knalle, d.v.s. den styva, rundkulliga hatten, men en del hade mjuk svart hatt (alla herrkläder gick i svart) Han hade vit "brösta" och svart, ofta svart rosett eller fluga, naturligtvis inte handknuten. Manschetter hade endast representanter för den "äkta" överklassen, alltså prästen och länsmannen, kanske också någon nämndeman och namnkunnig bonde med många offentliga uppdrag. Fruntimren hade svarta fotsida klänningar av något tungt tyg, med applikationer i form av siden-eller satinband. Högknäppta blusar med många knappar puffarmar och långa armar. Gärna också halskrås. De hade svarta knäppekängor med långa skaft, svart silkesschalett, någon gång vit, om det var sommare och kanske också någon som bar en gul silkesschalett med fransar. Fruntimren var vattkammade, slätade i håret och ofta med bena i mitten och större eller mindre knut i nacken. Var hon finare fröken, som t. ex. småskollärrinna så hade hon håret mer modernt uppsatt och då fanns den stora hårknuten länge ned, gränsande till nacken. Hon hade kanske också "hemmakrusat hår". En del krusade håret medelst upphettade strumpstickor! Men den gamla bondmoran, som var till den grad högtidlig och allvarlig, åsynnerhet om någon präst var tillstädes, hade håret slätkammat och hårt tryckt intill huvudet och oftast en liten knut som hölls fast en några enkla hårnålar (finare håruppsättningar hade flera stora kammar, en del

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R M. 16818:6.

Förning förekom aldrig till dessa stora kalas, åtminstone vad upptecknaren hört. Förning förekom vid gillan, d. v. södopkalas. Då kunde bondmoran komma med ett fat särskilt god risgrynsgröt, eller "vallagröt" d.v.s. gröt kokt på vassle efter ystningen. Eller också kom man med grynpannkaka, d. v.s. en kaka bakad på en god risgrynsgröt. Men man kunde också komma med en god vetekrans, eller kaka eller kanske en hembakad tårta. Förningen förtärdes och fick mycket beröm. Blommor eller konfekt förekom aldrig. Därför att allmogen i gemen inte var så särdeles förtjust i blommor utan ansåg det myckret onyttigt och vad konfekt eller karameller beträffar så hörde det till ovanligheten att vuxet folk gick och åt sötsaker, men naturligtvis kunde det förekomma. Förningen medhavdes av moran själv, som genast överlämnade den till värdinnan eller kanske gick ut till köket med den. Gåvan som placerats i en korg, av den där gamla typen med "lämmar", var övertäckt med en ren servett av linne.

Vid sittande bord placerades alltid den s.k. hedersgästen, d.v.s. den mest ansedda moran överst vid bordets gavel, från dörren räknat, bredvid henne satt hennes gelikar och familjen längst ned. Denna dam bjöds också först och det var hon som först gick till bordet och först reste sig upp och det var också hon som antydde när uppbrott skulle ske. Förr skulle det trugas, ingen tog för sig utan att först ha uppmanats göra detta minst tre eller fyra gånger. Och man "länsade" aldrig faten, eller assietten, där de många kaksorterna lagts efter bjudandet. Man åt sakta och "väl" aktade sig för att "smula" eller att gapa för mycket, när kakan stoppades i mun. Tuggningen gick sakta och liksom motvilligt, eller som om det inte smakat något vidare gott. Endast prästen kunde väl tänkas gå före den rika ansedda bondmoran, kanske vid något enstaka tillfälle möjligen lärarinnan, detta berodde helt på vilket intryck hon gjort och vad man ansåg om henne.

Det var alls inte fint att ta mycket på tallriken, tvärtom. Då var det bättre att ta en gång till, men mer skulle inte passa sig. Och man fick inte låta vidgå att man åt sig proppmätt, knäppa upp svångremmen eller så. Helst skulle det se ut som om man satt sig mätt vid bordet! Inte fick man

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R M. 16818:7

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

rapa eller gäspa, ej heller lägga armarna på bordet eller sitta "hållningslös" och inte heller spilla på duken. Tal förekom, sådant det nu blev, men det var bara en enda av gästerna som vågade ställa sig upp och bringa en skål för värdinnan. Skålen utbringades efter bara några få ord och så drack man. Värdinnan skålade med, men höll sig tyst. Några bordsböner förekom aldrig. Beträffande matsedeln växlade den inte mycket från kalas till kalas. Det bjöds först på stort kaffebord med drycker, vin och sprit. Sedan spridde man sig ut till de olika rummen, karlarna gärna för sig och då kom ofta kortleken fram, men en del satt och samtalade om väder och vind och årets gröda, om djur och vägar och mindes tillbaka och erinrade sig.... Musik, med undantag för om det skulle bli dans, vilket dock inte alltid var fallet, förekom sällan eller aldrig, för såvitt inte det fanns en dotter som trakterade orgeln, ett musikinstrument som var mycket vanligt på den tiden, även om familjen var aldrig så omusikalisk. Men det sjöngs ibland, då någon eller några föredrog en gammal kärleksvisa, ett skillingtryck. Men musik och sång är ju inte direkt svenskarnas svaga sidor och bland bönderna förekom det rätt sällan att någon tog till att sjunga utan möjligen när han var full, men då skralade han. Fruntrimren satte sig i någon av "kamrarna" och pratade lågmält och fåordigt om ditt och datt. Om barnen i skolan, om sina arbeten och man var mycket noga med att inte komma med skvaller, därför blev pratet rätt innehållslöst och "kallsinnigt", utan sting. Konversationen fördes här av "hedersgästen", den ansedda bondmoran, och den "enklare" kvinnan i sällskapet höll sig tyst och på avstånd, satt gärna i en vrå eller i skymundan, ville kantänka inte verka påträngande, hon som kanske inte hade hälften så stor gård som "hedersgästen" Hon och hennes gelikar hade det rätt tråkigt på dessa stora kalas och det förvånar en att hon någonsin brydde sig om att övervara dessa tillställningar. Men hon v i l l e höra till kategorin och välja sitt umgänge på detta sätt vilket också gav henne prestige. Torpare och backstusittare mådde bara bra av att veta att hon umgicks med rika storbönder och betraktades som deras jämlike.



ACC. N:R M. 16818:8.

Kalaset började vid sju-tiden på kvällen, ca en timme därefter bjöds kaffe varpå gästerna underhöll varandra till vid nio, halvtio-tiden då middagen serverades. Den kunde bestå av kalvstek, eller "krumgädda", vilket ansågs som mycket fint. Prästen med fru bjöds först därefter den mest ansedde bonden med fru o.s.v. Man hade inte soppa före och tidigare inte heller smörgåsbord, det ~~skedde~~ tillkom senare. Men soppa som förrätt har inte förekommit bland allmogen varken nu eller då. Senare tid tillkom smörgåsbord med många assietter, stekt sill, inlagd ål, sillsallat, flera sorters bröd o.s.v. Smörgåsbordet är omtyckt och man ägnar sig länge däråt varför det dröjer något till huvudrätten. Till smörgåsbordet dricks sprit, akvavit och brännvin, två eller flera snapsar, så "att ångan kommer upp". Efter detta börjar ansiktena skina och de trumpna anletena får ett glatt skimmer över sig. De feta börjar att svettas och de magra rodnar lätt. Och därtill kom ölet av vilket man kan hålla i sig några glas medan man röker, ehuru cigarrerna inte kommer fram förrän till kaffet efter middagen. Till detta kommer så konjaken, en del dricker också en enkel kaffegök, två eller tre konjakare och en dubbel kaffegök är mer än tillräckligt för att komma i stämning, försåvitt man inte är alldeles för "storbegärsen" och har en stor, fet kroppshyddasom tål ett avsevärt antal "promille". Och så hjälper den feta maten till att hålla halten på lagom nivå.

Och underhållningen? Nå, det förekommer praktiskt taget ingen annan underhållning än vad gästerna kan prestera, och det brukar vara mycket litet. Historieberättandets konst är ofta obefintlig och några upptågsmakare eller glädjespridare på annat sätt lyser ofta med sin frånvaro. Glädjen över mat och dryck är den förhärskande, sedan kommer kortspelet, på senare tid pokerspelet. Och med detta härskar en man kan nästan säga dov stämning. De som inte är med i något kortgång lämnas fullständigt åt sig själva och är de då blyga och "försagda" så förstår man hur roligt dessa har det på det stora kostsamma kalaset. Inga flickor att nojsa med och ofta ingen musik eller dans. Sammankomsten domineras av mat och dryck i ovanliga mängder och gästerna kan äta och dricka hur mycket som helst. Det härde

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R M. 16818:9.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

också att misshälligheter uppstod gästerna emellan, på grund av det myckna spritförtärandet. Nästan slagsmål. Gammalt groll kunde ligga bakom. Efter ett sådant intermezzo blev det snart uppbrott och slutet på det stora kalaset stod i djup kontrast till början.

Efter det stora kalaset kom nästan alltid efterkalset. Det anordnades ibland en vecka efteråt eller kanske redan dagen efter, beroende på hur omfattande och långvarigt det stora kalaset. Till efterkalset inbjöds det "enklare" folket, torpare under gården, backstusittare (om det skötte sig väl) men inte barnen. Naturligtvis var efterkalset enklare, med måttliga mängder sprit och maträtter, men det kunde vara nog så påkostat i alla fall. Stämningen under detta kalas var mycket lättare, enkelt folk umgicks naturligt med varandra, skämtade och sjöng, om de kunde sjunga och ibland fick man också tråda dansen till någon dragspelare. På detta kalas var också ungdomen mer representerad än på det stora kalaset. Men spriten här var ransonerad dock var det tillräckligt för att höja stämningen några grader. Värdfolket var med men höll sig liksom litet bakom kulisserna, ibland satt bonden och söp med en likasinnad i enskilt rum, om han nu var av den sorten som tyckte om sällskap och dryckesfester. Med sig hem till barnen fick mödrarna knyten med kakor. De knöts in i en servett eller kanske rent av i hennes näsduk. Detta att få kakor med sig hem praktiserades ofta, särskilt vid begravningsfester, då mödrarna fick mängder med kakor hem till barnen, som på den tiden aldrig fick vara med när de vuxna hade festligheter utan istället isolerades antingen i barnkammaren, om det fanns sådan, eller i enklare hem, i köket eller uppe på vinden. Först sedan alla andra fått förplägnad blev det barnens tur att få av det som blev kvar.

Att hålla kalas på hotell har aldrig praktiserats här på orten. Men på senare tid hålles ofta begravningsmiddagen på något näringsställe, men man har mer och mer övergått till att bjuda på kaffe i församlingshemmet, vilket kan ske till en minimal kostnad och under värdigare former. 50-års kalasen t. ex. hålls hos bönderna hemma - man har ju också en mycket stor del av förplägnaden "innantaandes" d.v.s. man har egna råvaror till festen, charkuterivaror och bröd och ägg t. ex. Men ändå kunde ett sådant storkalas kosta över en tusen-

ACC. N:R M. 16818:10.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

lapp 1940 änskönt man hade mycket av förtäringen s.a.s. till skänks. Men det var spriten som drev kostnaderna i höjden, spriten och läskedryckerna och cigarreerna.

Kalasen (nu är det fråga om begravningsmiddagen) på hotell, ställde sig ännu kostsammare medan förplägnaden ändå inte uppgiök till hälften ens av den som bestod på ett storkaläs hos bönderna. Såväl själva antalet rätter som kokkonsten vad beträffar smaksättningen, stod på en mycket lägre nivå även på det bästa hotell, t. ex. Stadshotellet. Inget näringsställe kunde mäta sig med det kosthåll som bjöds på ett stort bondkaläs, det kan jag försäkra. Men det är i stort sett slut med dem nu. I våra dagar skulle ett sådant kaläs kosta ett gigantiskt belopp och ingen känner sig heller föranledd att bjuda Till och med kafferepen är försvunna. Umgänget har aldrig varit intensivt bönder emellan, åtminstone inte här på orten, men nu finns det inga umgängesformer längre. Man är sig själv nog. Det sistz verkligt stora kaläs upptecknaren varit med om hölls av en bonde någon gång i mitten av 50-talet. Sedan dess har det varit alldeles "tyst".

De stora kafferep som ibland hölls, och som man väl skulle kunna benämna kaläs, var nog mest för samvaro ungdomar emellan, till namnsdag eller födelsedag. Här serverades enbart kaffe, ev. med vin, kanske förekom också konjak om inbjudaren inte var helnykterist eller religiös. Var husbondefolket religiöst blev kalaset åtskilligt enklare och billigare.

Gästerna hälsade genom handskakning och tog farväl på samma sätt. Under forna tider fannsddet en syförening på orten. Denna syförening höll några sammankomster då och då. Det blev stora kafferep men med endast kaffe.

Backstusittarna arrangerade kaläs också. Det blev givetvis enkla tillställningar, men med dans och mycket gemytlig samvaro. Här dansades, sjöngs och spelades det så det stor härliga till, ty till dessa sammankomster kom man "uppknäppt" hemifrån och det stora gemytet mötte i förstun.

Det görs inte längre några kaläs. Och landsbygden avfolkas alltmer.